

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felelős szerkesztő
és kiadótulajdonos
KÓNYA SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én
Előfizetési ára egy évre 200.000 korona (16 pengő)
Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII. Almásy-tér 16
Tel.: J. 135-02

Budapest
1926. február hó 15-én
VI. évf. 4. szám

Panasz és panasz

ömlik minden üzletember szájából egész esztendőn át. Sohasem volt iparunk dédelgetett gyermeke az államnak; sok méltatlanságot, sérelmet, mellőztetést kellett eltűrniük, ha nem is szó nélkül. De kik emelték fel tiltakozó szavukat? Néhány lelkes, ügybuzgó ember, olyanok, akik amugy is állandóan közgyi tevékenységet fejtenek ki.

Hol maradt a többi?

Hol maradtak azok, akik egész éven át teli szájjal panaszokdaltak és mikor jött az évi közgyűlés, amelyen keresztül az illetékes fórumok fülébe juthatna ez a sok-sok sérelem, akkor meg sem jelentek a közgyűlésen, vagy ha ott voltak, egy hangos szót ki nem mondtak; sem jót, sem rosszat!

A közöny — a közügyek iránt tanusított nemfőrdőmség — nem az az eszköz, amely célhoz vezet.

Egy esztendő alatt összegyűlt bajok és sérelmek, ha azok olyan fájók, mint azt egymás közt panaszojzuk, megérdemelnek annyi fáradságot, hogy kitergessük a nyilvánosság elé.

A mult esztendő különösen bővelkedik minden fajtájú panasztárgyakban és ez — hisszük — serkentőleg fog hatni a közérdeklődésre, azaz elhozza az évi közgyűlésre azokat is, akik távollétükkel szoktak tündökölni.

Több megértést, több szeretetet, több érdeklődést tanusítsunk a mindnyájunkat érintő

A

*Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete
1926. február hó 24-én,
szerdán d. u. 3 órakortartja*

évi rendes közgyűlését

*a régi képviselőházban
VIII. Főh. Sándor-utca 8,
melyre az ipartestület
tagjait tisztelettel meg-
hívja az elnökség.*

Tárgysorozat :

1. Elnöki megnyitó
2. Az 1925. évi jelentés
3. A pénztáros jelentése
4. Az átvizsgálók jelentése
5. Felmentvény megadása
6. Az 1926. évi költségvetés előterjesztése
7. Indítványok.

Indítványok a közgyűlés előtt 8 nappal beadandók írásban.

Ez a legjobb alkalom az összegyűlt sérelmek és panaszok feltáráására! Legyen ott mindnyájan!

ügyek iránt; tegyük félre minden személyi kérdést vagy antipátiát; legyünk ott a közgyűlésen és segítsünk a sérelmeket csokorba kötni, hogy így azokat átnyujthassuk az illetékes funkcionáriusoknak.

Lássák végre, hogy közgyi kérdésekben az ipar minden egyes tagja talpon van és a vendéglősiipar érdekében sikrasszall bárki ellenében, egy szível lélekkel.

Ha mindezt megcselekedjük, úgy kevesebb lesz a jaj és kevesebb a panasz!

Az ész és a szív iparunkban

Napjainkban mind gyakrabban ütközünk egy korszerű szállóigébe „Több kereskedelmi szellemet!” Ha egy üzlet tönkrement, úgy kész volt erre a megjegyzés „Több kereskedelmi szellemmel vezetve, még ma is virágozna”. Mi hát e csodaszereket tartott emberi vagy egyéni tulajdonság? Erre a kérdésre a rövid válasz: Lelkiismeretes számítás alapuló üzletvezetés, Minden üzleti vállalkozás számítás alapul, akár sikeres az üzletvitel akár nem; a különbséget a számítás realitása adja. Ez úgy értendő, hogy a helyes üzletvitel lelkiismeretes kalkuláció alapján tisztas anyagi és erkölcsi hasznot hajt; míg a felületes számítás vagy a különböző „fogások” alkalmazó vezetés anyagi és erkölcsi veszteség szülője.

A vendéglősiipar egyike azon kivételes mesterségeknek, amelyeknél a kereskedelmi szellem rideg, számító értelme nem elégséges a boldoguláshoz. Jó ételt italt adni és eleget, ehhez nagyon gyenge képítés a kereskedelmi szellem, *ide szív kell!* Ez azonban nem zárja ki azt, hogy a kettőt ne lehetne egybefűzni; sőt! A jót és eleget kapott vendégnek is van szíve honorálni, értékelné az üzletember igyekezetét, jó kedvvel nyitja ki erszényét, ha megelégedett.

Sokan összetévesztik a kereskedelmi szellemet a vállalkozási kedvvel. Vállalkozniak számítás nélkül, önköltségi áron adnak ételt-italt derűre-borura, hogy fogyjon: örül a „forgalomnak”. Felesleges megmondani, hogy hová jutnak ezek a vállalkozók. Ilyen gyászosvégű „sikerrekre” sok példa van a vendéglősiiparban.

Hitvány formája is van a kereskedelmi szellemnek, ez is divik iparunkban. Nem más ez, mint a pusztá számítás, mikor valaki csak az észre hallgat vagy kontár, aki hozzáértés nélkül csakis a vagyonszerezés reményében rontja az ipart.

Többször hallottam liangoztatni,

hogy a vendéglő sem egyéb, mint üzleti vállalkozás; ennél fogva teljesen kereskedelmi alapokra kell helyezkednie.

Nos ez élénk tévedés.

Ilyet megtehet a cipőkereskedő, a divátárus stb. kereskedők, akik külfölbözőz — bárki által beszerezhető — azonos gyártmányokat árúszítanak. De nem a vendéglős, akinek ételle-itala egyénileg változik, tehát ugyanazt két helyen már nem lehet megtalálni.

A helyes üzletvitelnél nem szabad győzedelmeskednie az észnek a szív fölött és viszont. A hideg számítás épp úgy a tőnk felé vezet, mint a csupa szív. A vendéglősnek tudatában kell lennie annak, hogy az általa felszolgált étel-ital a szervezet elvesztett energiájának pótlásául szolgál és erre a célra lelkiismeretes üzletember mindenben kifogástalan igyekszik nyújtani. Ilyen üzleti elv mellett — szolid haszon felszámítása esetén is — okvetlen el lehet érni azt, ami minden iparos célja; a lassu, de biztos gyarapodást, (k.)

A konyhában

A takaréktűzhely, amely mellett sok derék vendéglősnek, szakácsnak, szakácsné életé javarészt eltölti, nem egyidős a főzés tudományával. A konyha művészetével együtt hosszúságú fejlődéstörténeti múltra tekintethet vissza; elkezdve az egyszerű pásztörtőzön, amely fölött a vas-kutyán függött az üst, a napjainkban ismert takaréktűzhelyig, vagy a nagy jövőt ígérő villanyerőjű tűzhelyig. Szük terünk nem enged, hogy a tűzhely fejlődésfokozatairól értekezzünk, de kötelességünk megemlíteni, hogy a takaréktűzhely *magyar* találmány. A múlt század eleji magyar renaissance egyik hatalmas alakja *Kittabel* Pál (1757—1817), aki életét a természettudományi kutatásoknak és felfedezéseknek szentelte, volt a takaréktűzhely feltalálója (találmányának modellje ma is megvan a Múzeumban). A nagy magyar feltaláló megérdemli, hogy nevét ne borítsa be az utókor a feledés fátyolával.

A takarékoság parancsoló módon lép fel a mai tulnehez viszonyok között. A szakképzett vendéglős jól tudja, hogy a főzésnél sokat lehet pazarolni, viszont helyes beszállással sokat lehet megtakarítani. Gyakran halljuk az ilyenforma kiszólást; a konyhára mindig ráfizetek, fő az italfogyasztás és ennek eme-

lésére szolgál a főzés! Tehát sokan melléküzemnek tekintik a konyhát. Ez a felfogás nem helyes, különösen ma, mikor a konyha nyersanyagainak beszerzési ára igen magas. Tessék több kereskedelmi szellemmel kalkulálni; sajnos a baj itt van, ugyanis a vendéglősök nagyrésze kalkuláció nélkül dolgozik, vagy olyan körül-belül forma számításokkal, amelyek a csőd szélére vezetnek. Ha az italnál tudunk számítani, azaz haszonnal tudni rajta, úgy ezt a konyhánál is keresztül vihetjük. Igaz, hogy e téren a konyhaszemélyzet szakács, szakácsné stb. lelkiismeretes munkája nélkül a főnök nem boldogulhat és itt különösen fontos megjegyezni, elsősorban az alkalmazottainkat neveljük takarékoságra!

A maradékétel értékesítése a helyes gazdálkodás egyik elengedhetetlen kelléke minden vendéglőnek. Nem hulladékra gondolunk, hanem az elkészített, de el nem adott ételre; amelyek bőven adódnak társasbédék, vacsorák után. Az üzem jó híre érdekében minden ételből jóval többet szolgál fel, mint amennyi a szükséges, tehát a megmaradt és érintetlen étel visszaszolgáltatása már azért is fontos, mert különben a konyha kárt szenvedne a tulzott galleria miatt. Téves a személyzet felfogása ebben az ügyben, mikor azt mondja: ami a konyhából kijön az úgy is megvan fizetve. Ép a fentemlített galleria ellensúlyozására szükséges az érintetlen étel visszaszolgáltatása. Természetesen ugyancsak fontos dolog a visszakerült étel helyes eltevése, vagy azok újbóli feldolgozása és éppen ebben a ténykedésben nyilvánul meg leginkább a szakértelem, a gazdálkodási képesség. Elítélendő az egyes helyeken divó szokás, amely szabad prédává teszi az érintetlen maradék ételt és tudatlanság az, amely moslékba önti.

A konyhagépek ma már nagy szerepet játszanak; különösen ott, ahol villamerőre berendezett tűzhelyek vannak. Ezen a téren Amerika vezet, ott már a magánháztartások konyháiban is villamárám szolgáltatja a hőforrást. Az természetes, hogy a gépek igen megkönnyítik és legtöbbször tökéletesebbé teszik az emberi munkát. Az elektromos tűzhely kezelése egyszerű és tiszta. Külsőre azonosok a rendes tűzhelyekkel, a sütők alsó és felső hevítésre vannak berendezve,

van melegítőszekrény is. Külön nyársszerkezettel bír a husok megsütésére, szabályozható láng távol-sággal. A tűzhelylapok felemelhetőek, ez a tisztántartás szempontjából nagy előny. Ugyancsak előnyös az a körülmény is, hogy főzés-sütés után az áram kikapcsolható, tehát a konyha levegője nem lesz tulfűtve, ami a szomszédos helyiségek szempontjából is fontos dolog. Elektromosáramu tűzhelyeken kívül vannak még burgonyahamozó, habverő, kávé-, jég-daráló, fagyaltgépek. A villamgép tisztaság szempontjából a gáz- vagy szénfűtés hibát kiküszöbölte és ha az áram olcsó lesz nálunk is, akkor a villam-tűzhely nekünk sem lesz álom. (*)

A borkóstolás

A legnehezebb feladatok egyike a borkóstolás, mert itt a tudás és a gyakorlaton felül, elsősorban az ízeletés a legfontosabb szereplő. Az első kellék a diszpozíció; a kóstoló inyenek, nyelvének, orrának rendben kell lennie. Kóstolás előtt fűszeres ételek fogyasztása, erős dohányzás vagy náthás orr teljesen értéktelenné teszik a kóstolást. Ízeletéshez vékony, tiszta felhő poharat használjunk,

Figyeljünk a hordóból való mintavételnél arra, hogy a lopó vége a hordó közepig (és nem a tetejéig) érjen. A lopóval kivett mintát lassan a pohár falához csuszátva (hogy ne habozzék) engedjük belé. Így nem veszít szénsavtartalmából és a kellő gyorsaság mellett nem ködösödik.

A pohárba bocsájtott borknak most megvizsgáljuk a tisztaságát, színét, tükrét és a fénytörését; ha mindez kielégítő, vagyis tiszta, ragyogó a bor, akkor az orr veszi át a bírálat. Ehhez igen jó szaglás kell; tanácsos alaposan megbírálni, nincs-e a borknak idegenszerű szaga, mert ahol ezt tapasztaljuk, ott vége a bor mindlen egyéb előnyeinek.

Ezután jön az igazi kóstolás; egy kis kortyot hőrpintve a száju-üregben alaposan megforgatjuk és közben figyeljük erősen az inyünkre, ízelet szervünkre tett hatását. Most dől el, vajjon egységes jó hatást gyakorol-e a bor, vagy nincs-e benne idegen íz, zamat vagy nem-e üres, nyers vagy karcos, nem-e szeszes, szitupos, száraz, kesernyős, vagy talán savanyu?

Milyen az utóhatása; kellemes, kellemetlen vagy nincs semmi?

A jó, zamatos, nemes fajbor lenyelés után is olyan ízt hagy,

amelynek zamatjával még sokáig tele érzi a száját. Az üres borok után semmi érzés sem marad. Természetesen a kóstolándó bornak megfelelő hőmérsékletűnek kell lennie; a szükségesnél nem sokkal hidegebbnek vagy melegebbnek. A fehér boroknál 10C° a vörös boroknál 15C° a legalkalmasabb hőmérséklet.

A hőmérséklet azért bír különös fontossággal a kóstolásnál, mert ha a bor hidegebb, mint kellene lennie, akkor a zamata nem érezhető; viszont abban az esetben, ha melegebb a szükségesnél, úgy a legkisebb illat vagy zamat igen erősen tolaszik érzékszerveinkbe, azaz megtevesztően jobbat ígér, mint amilyet esetleg ér, vagy nyujt.

Hosszu tapasztalat szükséges a bor helyes megítéléséhez, amelyet máról-holnapra lehetetlen elsajátítani. A kóstolás igen biz nyalan és kétes értékű megállapításra vezet, ha vegyi uton nem szerzünk meggyőződést a bor természetessége, szeszfokának nagysága és összetétele felől. De ez nem zárja ki azt, hogy ne gyakoroljunk bírálatot, elsősorban a kóstolás alapján; hisz végeredményében a bor az ízelést szolgálja.

A helyes táplálkozás

— Egy érdekes előadás —

A tudomány szintelen haladása, újabb és újabb felfedezései állandó érdeklődés centrumába tartják a táplálkozás kérdését. A vendéglősszakma szempontjából is igen érdekes előadás volt erről a témáról a fővárosban.

Az Országos Közegészségügyi Egyesület f. hó 12-én tartott ülésén Friedrich László dr. főorvos a helyes táplálkozásról tartott érdekes előadást. Az emésztés alatt azt a folyamatot értjük, amikor a táplálék a bélben alapemeleire bontódik szét és innen ismét felszívódva, a vér útján a szövetekbe jut. Az emésztés legkedveltebb szaka a mechanikai folyamat a rágás. Részben a táplálék felaprózása miatt, részben azért fontos a rágás, hogy a táplálék hőmérsékleti viszonyai kiegyenlítődjenek, a nyálkaviválás tódás bővebb legyen. A szervezet fejérszükséglete nem oly nagy, mint sokan hiszik és ezt éppen a háboru mutatta meg. De a háboru arra is tanított, hogy bizonyos minimum alá a fejrjéknek súlyedniök nem szabad, mert ez a szervezet rovására vezet. A fejrje fontos és pótolhatatlan tápanyag. A husban és a tojásfehérjében majdnem tiszta állapotban van meg a fejrje, A

növényi táplálkozás, bár az egészségre nem ártalmas és fejrjetartalma is elegendő, az emésztőszerveket terhel meg túlságosan s így, bár elvi szempontból a vegetáriánus táplálkozás ellen kifogást emelni nem lehet, mégis észszerűbb a vegyes táplálkozás. Részletesen foglalkozott ezután vitaminokkal, amelyek a szervezet energiapiálásában közvetlenül részt ugyan nem vesznek, de igen fontos alkotórészei táplálékunknak. Sokféle vitamint ismerünk, sok van belőle a tejben, vajban, narancsban, salátában, a friss főzelékben és az élesztőben. Főleg a serdülő szervezetnek van vitaminra szüksége. Akiknek táplálékában a tojás, a tej, a friss főzelék és gyümölcs szerepel, más vitamin felvételére szükségük nincs. Gondoskodni kell az ételneműek megfelelő izletes formában való elkészítéséről is, mert ez az étvágy fölkelése szempontjától fontos. A helyes táplálkozást a vegyes táplálkozásban látja, melynek egyfornán kell tartalmaznia húst, bőségesen főzeléket, tésztát és ezenkívül tejet, vaját s tojást. A nyugodt, lassu evés, a jó, kiadós rágás, az ételek normális, rendes hőmérséklete mindig szem előtt tartandó. A napi három főétkezés elegendő, de a közbeiktatott kisebb tápfevételek is kívánatosak. A túlságosan fűszeres ételek károsak emésztőszerveinkre. Az élvezeti cikkek közül a kávé és a tea mértéktelen fogyasztása káros lehet az idegrendszerre. A szeszes italok semmiképpen sem szerepelhetnek tápérték tartalmazó energiaforrásként. Mint nem káros élvezeti cikk is csak a kevés alkoholt tartalmazó bor és sör szerepelhet, de ezek élvezete is csak mértéktelen tanácsos.

A Baross-Szövetség a vendéglőssipar ellen

A vidéki vendéglőssöknek egyik legnagyobb sérelme a különböző ipartestületek vagy társaskörök helyiségeiben működő vendéglők és kávéházak vezetőik. Ezekben a helyiségekben nincs záróra és ez vidéken nagy vonzerővel bír, így illegitim előnyt élveznek a nyilvános üzemekkel szemben; ehhez járul az ilyen testületi vendéglős személye, lévén az — leggyakrabban — egy kiérdemesült mészáros, borbély, asztalos stb. aszerint, milyen ipartestületről van szó. Ez a pajtáviszonyból származó rendszer idáig csak a vidékre izolálódott; most már — sajnos — tért hódít a fővárosban is. Kommer Ferenc szállodás kartársunk a legutóbbi előjárásági ülésen felhivta

az elnökség figyelmét arra, hogy a Baross Szövetség legújabbán éttermet állított fel, amelyvel konkurrenciát folytat a vendéglősséggel szemben oly módon, hogy rőpcédulákat bocsát ki, amelyeken a következő felirat szerepel: „Elsőrangú házi főzés, mellyel a vendéglői konyhákát össze sem lehet hasonlítani.” A rőpcédulákon szereplő felhívás megbotránkoztató és súlyos kari sértés, miért is felkérte az elnökséget, mint a szállodások és vendéglőssök törvényszerű erkölcsi testületének vezetőségét, hogy a kitévelést a legteljesebb és a legkomolyabb elégtélt követelje a Baross Szövetség elnökségétől.

Úgy van, ez a legkevesebb amit kérni lehet. Mindenesetre a Baross Szövetség eljárása nem alkalmas a baprosfront erősítésére és az állandóan burjánzó kontárkodás gyomlálására. Ellenben alkalmat adott arra, hogy minden önértetes vendéglős ott hagyja a „kosztadó” Szövetséget.

A régi étlap

A külseje után itélik meg az embert. Ez vonatkozik az étlapokra is, mert annak külső megjelenése, szépsége, izlése avagy művészi volta adja az első benyomást a vendégnek. A régi étlap igen díszes — a kor uralkodó izlésének megfelelő — többszínű litográfia (könyvmás) vagy nyomtatvány volt, finom fényezett papíron, kartonon. Négy sőt nyolc oldal terjedelemmel; az ételek nevei iniciálékkal rajzokkal, díszítésekkel tarkítva. A speciálisok ornamens betűkkel cífrázva. Az elmult jóidők bölcségét, jómódját hirdetik ezek az ékes nyomtatványok; látszik rajtuk, hogy tellet a szemre, a szépre is. Igaz, hogy akkor a nyomtatás, papír és egyáltalában az élet hasonlíthatatlan olcsóbb volt, mint a mai viszonyok között.

Az étlap naponként változó részét — úgy mint ma — kézzel írták, nem is írták kaligrafálták, ügyes és a rajzolóhoz is értő cincérek, akik egy-egy ötletes rajz vagy karikatura odavetésével tették pítóroszak hatásvá az egyhangu sorokat. Ezek a dicséretes buzgóságra valló munkák már nincsenek divatban; ma nincs meg az a türeem, az a munkakedv, amely ezek szülője volt. A tehetség és a tudás még ma is él, csak az ambíció alussza álmát. A betűk — minden díszítésből kivetkőzve — megmaradtak, az ambíció pedig a pénzszerezés terén mozog.

Jól esik végigfutni a régi étlapok sorait, nemcsak a rég eltűnt szálló-

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 3000 K

dák, vendéglők neveinek felelevenítése szempontjából, de az akkor divó specialitások és az ételárak miatt is. Tejfeles kapros-káposzta, Ujházi-leves, Kossuth-szelet, töltött káposzta csülökkel, palóc-leves stb., inycsiklandozó különlegességek szerepeltek egyes étlapokon, Ezenkívül a hét minden napjára jelzett valami specifikumot az étlap. Például egyik:

Hétfő: Pácolt nyelv borsóval.
Kedd: Roston sült hagymával,
Szerda: Székelygulyás.
Csütörtök: Szűzsült hálóban.
Péntek: Rántott harcsa, halászlé.
Szombat: Angol roastbeauf puréval.

Vasárnap: Paprikáscsirke galuskával.

Ezek a napi különlegességek a vendéglő és vendégei szerint változtak: És az árak: rántott vagy pörkölt csirke 50 krajcár, kacsapecsenye 40 krajcár, ugyanannyiba került a sertéssült, de ebből volt kis adag is. A kilencvenes években félucac osztriga 100 krajcár, párolt sonka puréval 60, lében sült makaronival 50, kisadag 35 krajcár volt. Vese-velével, marhagulyás adagja 25 krajcár; két darab rák 24 krajcár volt. Almáslepény 10 krajcár, 2 darab pozsonyi patkó 8 krajcár, retek vajjal 10 krajcár. Az italárak is hasonló olcsók; egy liter asztali 34, siller 30 krajcár, moóri és badacsonyi 40 krajcár volt.

Feltűnő a régi étlapokon, hogy aránylag nem sokféle étel szerepel; de amit adott egy vendéglő, arról a dicséret még ma is hangzik a régi vendégek ajkáról.

HAUER
CUKRÁSZ
VIII, RÁKÓCZI-UT 48

MEGNYILT
Fehér Ferenc
étterme
II, Fő-utca 75. (Kacsa-u. sarok)
a Pestvidéki törvényszékkel szemben.
Elsőrangú konyha és uradalmi fajborok

LITKE
PEZSGÓ
Casino · England · Rosé

A kényszerregezési eljárás reformja. Ismeretes, hogy az igazságügyminisztérium a kényszerregezési eljárás reformját készíti elő, melynek leglényegesebb pontja a kötelező magánregezés. Nagy hibája azonban a minisztérium tervezetének, hogy a magánregezés létrehozásához a hitelezők 90 százaléknak hozzájárulása szükséges, azaz már 11 százalék elegendő ahhoz, hogy az egyezséget megakadályozza az adóssá kényszerregezésbe kergesse. Az érdekeltségek felfogása szerint a kényszerregezési eljárás reformja csak úgy vezet eredményre, ha a hitelezők 75 százaléka elegendő lesz a magánregezés elfogadásához.

Italmérségi engedélyek elnyeréséhez illetései bizonyítványt is elfogadják. Az italmérségi engedélyek elnyeréséhez eddig tudvalevően megkövetelték, hogy a folyamodó magyar állampolgárságát külön igazolja, ami azután egyrészt sok utánjárást kívánt, másrészt a hatóságok munkáját nehezítette. Értesülésünk szerint rövid időn belül olv értelmű rendelkezést léptetnek életbe, hogy az italmérségi engedélyekhez megkivánt magyar honosság igazolására a felek illetései bizonyítványukat is felhatalmazhatják. (*)

Budafok rendezett tanácsú város. A MTI jelenti: A belügyminiszter Budafok nagyközségnek rendezett tanácsú várossá való átalakulását megengedte. Budafok vágya teljesült és a magyar borkereskedelem központja város lett — címében; hogy jellegében is az legyen, ahhoz hosszú esztendőök fáradhatatlan építőmunkája lesz szükséges. (*)

Az általános forgalmiadó és a könyvvezetés. Ha az adózó kereseti bevételeit a forgalmiadókönyvbe mindig pontosan bevezeti — mondotta ki a közigazgatási bíróság 2503—1923. sz. ítélete — az adót minden megokolás nélkül becsles utján felelni nem lehet. Ha az adózó tényleges kereseti bevételeinek nagyságát pontos bevételi feljegyzések bemutatásával nem igazolta mondotta ki viszont a közigazgatási bíróság 14,057—1924. sz. ítélete — az adóatlátnak a szakértők meghallgatása után becsleszerü megállapítása ellen sikerrel nem védekezhet. (*)

A Főpincérek, Genfiék, ESC bálja előmunkálatai serényen folynak. A rendező bizottság állandó permanenciában van és igyekszik a széleskörű érdeklődés fokozására. A meghívók szétküldése küszöbön áll és a rendezőség ezután is felkér minden kártartás és érdeklődőt, hogy meghívó igényeiket a *Westend-kávéház Teréz-kürt 44. sz.* alatt lévő báliródban szíveskedjenek bejelenteni. A nagysikerűnek ígérkező bál *március 2-án kedden lesz a Vigadó nagytermében.* Személy-jegy 50 ezer, család-jegy 100 ezer korona.

Az ingójelzőlog intézményének törvényhozási rendezésével a kormány komolyan foglalkozik. Folyó évi jan. hó 14-én és 16-án az igazságügyminisztériumban ebben a tárgyban szaktanácskozmány tartott, melynek feladata volt az érdekeltségeknek véleményét bizonyos alapvető kérdések tekintetében meghallgatni. E szaktanácskozmány eredménye alapján készíti el az igazságügyminisztérium a vonatkozó törvényjavaslat tervezetét, amelyre vonatkozólag a kormány végleges állásfoglalás előtt újból meg fogja hallgatni a különböző érdekeltségeket. (*)

A borbatuszán körül. Mult számunk vezérhelyén írtunk a borbatuszán kérdéséről. Ezzel a ciklünkkel foglalkozott a bortermelők lapja, a „Borászati Lapok” is, természetesen a saját érdekei nézőpontjából. A vendéglősök és bortermelők érdekei tekintetben azonosak lévén nem lehet vitás az, hogy a batuszán megszűntetése — eltekintve a törvényes rendelkezéstől — vendéglősnek, termelőnek egyformán érdeke; hisz a batusok pancsolt lőrei a tisztas „termelő” nevet vonják qyanus világitásba. Különösnek találjuk, hogy ezzel nem törődve a B. L. azt írja „a vendéglősnek nem okvetlenül kell a borból meggazdagodni, hanem ételek, egyéb italok is vannak, amelyekkel a boltot fenn lehet tartani! Ciklünkben kifejeztem megírtuk „kültelki vendéglősök” azok, akik a batuszán legnagyobb kárát látják; már pedig az köztudomású, hogy a periferiákon inkább ital és főleg borbatuszát van. Tehát nem lehet ételfogyasztásból — ami lényegtelen vagy nincs — „meggazdagodni”. A mai viszonyok között pedig, amikor a kényszerregezési és csődrovatokban állandó szereplők a vendéglős iparosok, ilyen oklást kockázthatni, hogy „nem okvetlenül kell a borból meggazdagodni” legalább is rosszmájuság, vagy hozzá nem értés azon érdekeltség lapja részéről, amelyik tényleg a borból gazdagodik meg. (*)

Elhunyt Meixner Gusztáv kartársunk és nejeének szeretett fiacskájuk *Öllé* f. hó 4-én egyéves korában. A gyászborult szülőknek ezúton is részvétünket fejezzük ki. A kis angyal pihenjen békében.

Elhunyt Mitli Jenő vendéglős kartársunk neje *Mitli Jenőné, szül. Lukacs Mária* f. hó 10-én, 28 éves korában. A megboldogult fiatal asszony földi maradványait f. hó 13-án helyezték örök nyugalomra a kerepesi sírterben a gyászoló család és a nagyszámban megjelent tisztelők részvéte mellett. Béke hamvaitra!

Az államjegyek ismertető jele. A Magyar Nemzeti Bank üzletvezetősége a közönség tájékoztatására végeztetett a következőket közli: Az ezidőszert foglalomban lévő 50 koronás és ennél nagyobb névértékű államjegyek részben az Orell-Füssli zürichi cégnél, részben a Magyar pénzügyomda r.t.-nál, részben pedig — a Magyar pénzügyomda r.t. átvétele óta — a Magyar Nemzeti Bank pénzügyomdájában készültek. A jegyek előlapjának alsó szélére az Orell-Füssli-cégnél készült jegyeknél „Orell-Füssli, Zürich”, a Magyar pénzügyomda r.t.-nál készült jegyeknél „Magyar Pénzügyomda R.T. Budapest” van nyomtatva, a Magyar Nemzeti Bank pénzügyomdájára által készített jegyeknél pedig nyomdai jelzés nincs. Magából abból a körülményből tehát, hogy valamely jegyen a fentemlítt egyik vagy másik nyomdai jelzés van, illetőleg, hogy valamely jegyen nyomdai jelzés nincs, az *illeték jegy valódiságára, illetéleg hamisított voltára következtetni nem lehet.* Megemlítjük végül, hogy az 50 koronás és ennél nagyobb névértékű jegyek előoldalának alsó balsarkába „T. W.” jelzés van.

Zongorák, pianók bérlete, vétel-eladás, javítás, hangolás részlete is olcsóbbak, mint bárhol. VI. Liszt Ferenc-tér 7. Zeneakadémia-ával szemben. Gaál.

Kaliko-estély rendez a Szakács-Othon javára a Magyar Szakácsok Köre f. hó 22-én hétfőn este 10 órai kezdettel az Erzsébethidkävénél összes helyiségeiben (I. Döbrentei-tér 6) amelyre ezúton is meghívja a kartársakat, érdeklődőket. Szórakoztatásról gondoskodva. Szépségszeregy, hólapdacsata stb. Személyjegy 20.000 K. vacsorajeggyel együtt 45.000 K. vacsoráig f. hó 20-ig bejelentendő (J. 132-48).

X. kerületi közbányai választmány ülése február hó 25-én csütörtökön d. u. 4 órakor Szóts Sándor X. Ház-utca 5. sz. a. lévő vendéglőjében lesz. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

A budai vendéglősök nagyszámban jelentek meg a fényesen sikerült budai iparosbálon. Örvendetes jele az iparos összetartásnak, az együttérzésnek, hogy a bálelnök és a rendezőség tekintélyes hányada is a vendéglős kartársakból került ki; ez egyben iparunk tisztelése is mutat. Ez a dicséretes pártolása a vendéglősöknek a különböző iparosok részéről igen szép példa, melyet követésre méltónak tartunk a pesti iparosság részéről is. A mindvégig kedélyes mulatságot ott láttuk Hadik János gróf fővédnököt dr. Purébl Győző tanácsnokot Badál Ede előjárót, Máté István, Pathó István, Kodra Károly, Hoffmann János, Kollár Gyula, Bayer Gyula, Ulm László, Bleicher Márton, Kodnár Dömötör és számos más, a budai közéletben ismert személyiségeket. (*)

Öntudatlan részesség nem mentesít a kártérítési kötelezettség alól. Büntető jogszolgáltatásunk szerint a részesség bünteselekmények elkövetésének elbírálásánál enyhítő körülmény, sőt ha a részeg állapot oly nagyfokú, hogy a tettes öntudatlansága az ittasság folytán nyilvánvaló, akkor ez büntetést kizáró ok, ilyen esetekben a bíróságnak a vádlottat fel kell menteni. Ezzel a büntetőjogi elvvel a polgári joggyakorlat újabb szakítani próbál, mert abból indulnak ki a bíróságoknál, hogy a részeg állapotot rendszerint szándékos cselekménnyel az ittas egyen maga idézi elő. A Kuria egy kártérítési perben érvényesítette most ezt az új jogelvet. Két eszterdével ezelőtt V. János gazdálkodót a szomszédja kézzurással megölte. Az özevgy a tettes ellen kártérítési pert indított. Az alperes ügyvéde ebben a kártérítési perben azt a védekezést terjesztette elő, hogy a bünteselekményt öntudatlan részeg állapotban követte el az alperes ügy, hogy ezen cselekményéből kifolyólag még büntetőjogi felelősséggel sem tartozik, még kevésbbé állhat fenn vele szemben a kártérítési kötelezettség. Ebben a perben hozott most ítéletet a Kuria, amelyben elmarasztalja az alperest a jelszámitott kártérítési összegnek járadékyszerű megfizetésében. Az ítélet indokolása kiemeli, hogy az alperest kártérítési kötelezettség terheli még abban az esetben is, ha csakugyan való lenne az a védekezés, hogy az emberölés elkövetésekor öntudatlanság ittas volt és megáll a kártérítési kötelezettség még abban az esetben is, ha a büntetést kizáró ok alapján az alperest a büntetőbírósság mint vádlottat fel is mentené. Így kellett döntenie — mondja a Kuria — mert maga az ittas állapot is az alperes rovására esik, tehát az ilyen állapotban elkövetett cselekménynek magánjogi következményei alól nem mentesíthető.

Minden vendéglős és kávé tartson üzletében *Zwack*-féle Unicumot, mert azt állandóan keresik és fogyasztják. Az Unicum eredeti palackból mérendő, mert a vevő így látja, hogy csakugyan eredeti árut kap.

A Vendéglős bál sikere nemcsak erkölcsiekben volt gazdag, de anyagiakban is. A fényesen sikerült bál anvagi eredménye — 170 millió korona — a jóléti intézmények alapját gazdagította. Ez az örvendetes eredmény a szép számban megjelent bálozó közönségem kívül, a bál elnök: Malosik Ferenc kartársunk járadhatatlan tevékenységének köszönhető és a derék rendező gárdának. Kedves meglepetés volt a Polgári s. r. főződe selyem táncrendje és a Dréher sörgyár csokoládé „Bak” sör palackja. (*)

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéért ápoló asztaltársaság pénteken d. e. 12 órakor összejövetelt tart az alábbi helyeken

Február

19-én Holub Rezső vendéglőjében IV., Curia-u. 2.

Március

5-én Wrabetz Gusztáv vendéglőjében IV., Váci-u. 37.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

Vendéglősök „Jóbarátok” asztaltársasága uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán d. u. 5 órakor:

Február

17-én Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-u. 12.

24-én Szarka Imre vendéglőjében VII., Főh. Sándor-u. 44.

Márczius

3-án Csengei Sándor vendéglőjében IV., Ferenc J.-rakpart 9.

10-én Csengei János vendéglőjében VII., Wesselényi-u. 45.

17-én Irsay József vendéglőjében VIII., Üllői-ut. 46.

24-én Cs. Nagy Gábor vendéglőjében VII., Kertész-u. 22.

31-én Cszmadia Ferenc vendéglőjében VII., József-u. 67.

Április

7-én Ertly József vendéglőjében IX., Mester-u. 45.

14-én Németh József vendéglőjében VII., Wesselényi-u. 57.

A „Jóbarátok” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

A vendéglősök vacsorái pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Február

26-án Nagy Sándor vendéglőjében ügyvédi kamara ház V., Szalay-u. 7. Szemere-u. sarok.

Márczius

12-én Rettfing Márton vendéglőjében I., Horthy Miklós-ut. 14.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

Üzletnek hirdetésre, hirdetőnek „VENDEG”-re van szüksége!

Iparos hangversenyek. A Fővárosi Iparos Dalárda E. yesület, az iparosság eme kulturális szervezete, a feli évad alatt hangverseny sorozatot rendez, amellyel az a célja, hogy az iparosságának alkalmat adjon csekély anyagi áldozatok me lett nivós szórakozásra. Az első ilyen hangversenyt 1926. évi február hó 21-én este 12.8 órákor a Budapesti Asztalosiparfestület székházában lévő díszteremben tartja. A F. I. D. E. eme kétszázötven hazaifias törekvésének sok sikert jólunk.

Hamis milliós. A M. T. I. jelenti: a debreceni nagyvásárban egy hamis egymilliós bankjegy került forgalomba. A hamis bankjegy nyomása rosszul sikerült, valószínű, hogy Csaherszág-ból csempésztek be. A rendőrség megindította a nyomozást. (*)

A Magyar Buzogány asztalfarsaság faqösszejeveteit minden hó első hétfőjén tartja esti 8 órákor a Dohány-u. 20. alatt lévő Pösch-féle vendéglőben.

Szakácsok csak a Magyar Szakácsok Körétől rendeljünk. L. Döbrentei-tér 6. Erzsébethi-kávéház. Telefon: J. 152-48.

HIVATALOS HIREK

A budapesti vendéglői és szállodai alkalmazottak kereseti adóját a székesfőváros tanácsa változtatlanul meghagyta. E szerint a mult év július elsejével életbelépett (lapunk m. é. 15. számában közölt) és a mai napig érvényes táblázat alapján kell a személyzet kereseti adóját továbbra is lerőni. (*)

Milyen ételek és italok után kötelező minden vendéglőben a fényüzési adó lerovása? A magyar királyi pénzügyminiszter 11811-VII. a. 1921. számú rendeletében a fényüzési forgalmi adóról szóló 1920. évi 15. t.-c. végrehajtása iránt kiadott 1920. évi 90.000. számú utasítás nemely rendelkezést módosítja. Az új kiegészítő rendelet az adót a következő fényüzési tárgyakra is kiterjeszti:

1. Fa, yalutok, krémek, parfüit-k, ideértve a formafagylaltokat, formaparfüit-kat, formakrémeket és egyéb különlegességeket, mint például chokoládé-bonchée, crogenbonche, stb., valamint e cikkeket adagolt formában is.

2. A sütés vagy szárítás útján készült édesztétek — ideértve az osztálykat is — azonban az élesztős tészta és a gyermekpiskóták kivételével. Az élesztőtészta közül is fényüzési tárgy a fánk.

3. Minden néven nevezendő cakes (keksz), valamint az édes és sós teasütemények.

4. A grillage.

5. A gesztenyepurée, továbbá a

szultánkenyér, helvé és más efiélé készitmény.

6. A cukorral vagy cukorpitő szerral befőtt gyümölcsök, továbbá a birsalmából vagy más gyümölcsből készült sajt.

7. A cukrozott gyümölcsök.

8. Mindennemű cukorkák, ideértve a bonbonokat is, továbbá a töltött és táblacsokoládét és mindennemű csokoládékülönlegességet, végül a burgonyacukrot.

9. A pezsgő.

10. A beltöldi borok, ha kimérés esetén áruk literenként a 25.000 K-ás árat meghaladja, palack boroknál pedig az értékhatar a palack árat is beleszámítva literenként a 30.000 K-ás árat meghaladó érték. A forralt bor is fényüzési adó köteles, ha azt literenként 25.000 koronát meghaladó árban árúsítjuk.

11. A külföldi sajtok mind, a beltöldi sajtok közül a puha sajtok és a rétesek. A fenti 11. p. ntban felsorolt cikkeik mindenkor és minden vendéglőben fényüzési adó alá vannak vetve. (*)

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya a mult hó 27-től f. hó 12-ig elhelyezett:

a) férfiakat: 1 éttermi segédet, (kisegítő munkára) 3 borászt, 1 szakácsot, 12 csa-post, (ebből 1 kisegítő munkára) 2 evőeszközisztítót (ebből 1 kisegítő munkára); 2 tányéroszt (ebből 1 kisegítő munkára), 10 házi-szolgát (ebből 1 kisegítő munkára)

b) nőket: 1 felirőnt, 9 szakácsnőt, (ebből 2 kisegítő munkára) 2 kávéfőzőnt, 7 kézi-leányt, 1 tészta-leányt, 1 salátá-leányt, 1 szobaleányt, 3 felszolgáló-leányt, 27 futó-leányt, 17 takarítónt (ebből 1 kisegítő munkára), 7 mosogatónt (ebből 3 kisegítő munkára), és 7 mosónőt (ebből 1 kisegítő munkára).

Foglalkozást kaphatnak: a) férfiak: 1 borász, b) nők:

Foglalkozást keresnek: a) férfiak: 2 szállodai tisztviselő, 3 főpincér, 88 éttermi segéd, 6 borász, 3 konyhafőnök, 9 szakács, 9 konyhamészáros, 3 pincemester, 73 csapos, 1 portás, 23 evőeszköz-tisztító, 1 ezüstös, 1 tányéroszt, 40 házi-szólga, 5 bérszólga, 2 szobakelölő, b) nők: 3 gazdasszony, 6 felirőnt, 30 szakácsnő, 2 kávéfőzőnt, 36 kézi-leány, 1 tészta-leány, 2 salátá-leány, 8 felszolgáló leány, 32 futó-leány, 61 takarítónt, 79 mosogatónt és 17 mosónőt.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII. József-utca 33. II. em., a nőké ugyanott földszinten van. Hivatalos órák reggel 8-2-ig d. u. 4-6-ig. Telefon hív szám: József 53-88. A közvetítés teljesen ingyenes.

A vigalmi adó megváltása. Budapest Székesfőváros Tanácsa 1926. évi január hó 7. napján tartott ülésében 117.013/1925-VI. szám alatt a vigalmi adóval kapcsolatosan azt a határozatot hozta, hogy 1926. január hó 1-től kezdődőleg további intézkedésig azok a vendéglősök, kiknek vállalkozása egész napon át, vagy a napnak bizonyos szakában fényüzési adó alá esik, továbbá a

FRANCIA COGNAC

(eredeti töltés) szükséglet legelőnyösebben

Beszerező csoportunknál
fedezheti.

Courvoisier-féle:

*** pr. üv. K 230.000

V. S. O. P. pr. üv. K 260.000

Gr nde Fine Champagne

Chateau Courvoisier pr. üv. K 450.000

(Áraink luxus adóval együtt)

Vezérképviselet:

**VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ
CSOPORTJA R-T**
IV, Várház-Krút 2

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Serfőzde

**Páratlan
különlegessége**

Francois-Pezsgő

„Platter Julienne“

a legízlelebb száraz

ZÖLDSÉG- KEVERÉK

Nem nélkülözheti egyetlen konyha sem!

Színre, izre, tápértékre nézve teljesen egyenrangú a friss zöldséggel!

PLATTER JÁNOS

konzervipari és kereskedelmi r-t. Kecskemét

**Herceg
Windischgraez Lajos**

borpincészetel

SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK

Központi iroda és mintafár: Budapesti, IV
Váci-u. 27 (Piaristák palotája)

kávéháztulajdonosok előző hónapban elért fényűzési adó alá eső bevételeiknek $\frac{1}{2}$ (egyfel) százalékával vált-hassák meg a zenével nyújtott, szórakozásban résztvevőkre esetenként és személyenként megállapított 500 korona vígalmi adót.

Rendelet a forgalmiadó részletfizetési kötelezettségének megszüntetéséről. A pénzügyminiszter az általános forgalmi adót adóbevallási iv alpján készpénzben fizető adókötelesek részére az adókievetési időszakot 1926. év január hó elsejétől kezdve egy napitári hónapban állapítja meg és az említett adósok részletfizetési kötelezettségét a fenti határidőtől kezdve megszünteti. Az adófizetés helyére és módjára nézve az eddigi szabályok továbbra is érvényben maradnak. Ha valamely adóköteles vállalat jelenlegi könyvelési rendszere vagy üzletvitelével a megállapított új adókievetési időszak oly megterhelést jelentene, hogy e miatt a vállalat könyvelési rendszerét vagy üzletvitelének eddigi módját kellene megváltoztatni, az érdekelt adófizető 1926 február végéig illetékes pénzügyigazgatóságtól — Budapestén a m. kir. adóügyi utmutató és ellenőrző hivataltól — az adókievetési időszaknak ettől eltérő megállapítását kérheti. (*)

A cukor kincstári részese-désének leszállítása. A pénzügyminiszter 1926 évi 13 902. számú rendeletével a cukorgyártelepeiről, illetőleg a cukorzabadraktárból adókötelesen elszállítandó, valamint a külföldről behozott cukor után fizetendő cukoradót és kincstári részese-dést 1926. évi január hó 29-től kezdve kg.-kint 1. a répa- (nád-) cukor után 5075, 2. egyéb cukor után 1200 papirkoronára szállította le. (*)

TESTEDZÉS

Az ESC új tisztikara. Az Egyetértés Sport Club legutóbb tartott közgyűlésén, amelyen az egyesület tagjai majdnem teljes számmal jelenek meg, az 1926. évre a következő új elnökséget, illetve tisztikart választották meg: Elnök: Mucnják Károly. Társelnökök: Beer László és Upor József. Ügyvezető elnök: Tóth Lajos. Alelnökök: Mileitis Gyula és Vargha István. Titkár: Braun József. Pénztáros: Reif Géza. Jegyző: Braun Lajos és Bozóky István. Ellen-

őrök: Kulunesics József és Fülöp Sándor. Klubos: Radnai Ernő dr. Ügyész: Fazekas Dezső dr. Rendes választmányi tagok: Lipták János, Hartay Endre, Tachler Lajos, Nemann Ernő, Haida Béla, Reichardt György, Notnagel János, Rónai Gyula, Szabó József, Artner Alajos, Kóbor Ferenc, Fekete Lipót. Atletikai szakosztály: Elnök: Mileitis Gyula. Alelnök: Karikó Gyula. Szakszabály-vezető: Nemann Ernő. Intéző: Lipták János. Pénztáros: Braun Lajos. Szertáros: Balázs László. Fötbál-szakosztály: Elnök: Varga István. Alelnök: Tóth Lajos. Szakszabály-vezető: Szabó József. Intéző: Fülöp Sándor. Pénztáros: Lehecky József. Tréner: Jimmy Hogan.

Az „E. S. C.” február hó 28-án (vasárnap) d. e. 10 órakor a Máv. sporttelep környékén országos mezey futóversenyt 10-es csapatok részére rendez.

Az „E. S. C.” szilveszteri gyűjtése. Az elnökség ezúton mond pártfogóinak hálás köszönetet. Astoria-szálloda 1.515.000, Neiger-étterem 1.315.000, Royal szálloda 1.000.000, Vezekló-pince 722.000, Imperial-étterem 720.000, Lipótvárosi Kaszinó 602.000, Keleti pályaudvar étterem 534.000, Sturm-étterem 560.000, Pannonia-szálloda 500.000, Kristály-kávéház 500.000, Westend-kávéház 425.000, Vörös-malom 320.000, Papagáj 305.000, Hungária Club 350.000, Britania-szálloda 300.000, Tabarin 305.000, Kulunesics József 300.000, Tóth Lajos 265.000, Erdélyi borozó 230.000, Erzsébetvárosi Kaszinó 200.000, Continental-szálloda 220.000, Stefánia-étterem 200.000, Spolarits-kávéház 240.000, Opera-kávéház 215.000, Fészek-Club 205.000, Gellért-szálloda 220.000, Vadászúrt-szálloda 260.000, Edison-kávéház 200.000, Vigadó-étterem 200.000, Pálly-étterem 200.000, Parisien Grill 170.000, Pátria Club 145.000, Bandl-étterem 180.000, Lukács-szálloda 150.000, Dunapalota-szálloda 150.000, Belle-Vue szálloda 170.000, Kovácsévics étterem 175.000, Posch-étterem (Dohány utcai) 170.000, Emke kávéház 135.000, Baross-kávéház 135.000, Törzsde Club 100.000, Országos Kaszinó 150.000, Vigaszínház-étterem 100.000, Bohor-étterem 100.000, Simplon-kávéház 135.000, Erzsébet-szálloda 90.000, Thália-mulató 30.000, Bizánc-kávéház 70.000, Posch-étterem (József-körút) 50.000, Baum-étterem 35.000, Központi-kávéház 23.000, Abházia-kávéház Corvin-buffé 195.000, Kiszely-étterem 35.000, New-York-kávéház 350.000, Central-kávéház 50.000, Bodó-étterem 60.000, Posch-étterem (József-tér) 85.000, Pirkadely-söröző 50.000, Fleisch-étterem 50.000, Terézvárosi Kör 80.000, Metropole-szálloda 70.000, London-szálloda 80.000, Lipótvárosi társaskör 60.000, Vigaszínház-kávéház 35.000, Palatinus-kávéház 45.000 K.

Wagner Testvérek

LÖWENSTEIN M. UTÓDA
IV, Várház-körút 4
fűszer, gyarmatárú,
csemege-, ital-nagykereskedők.
A vendéglősök évtizedes szállítói. Telefon J. 6-61

DAJKA FERENCZ

“Harangvölgy”
vendéglője

I. Béla király-ut. 44. az iskola mögött.
a 81-es villamos végállomásától 3 percrenyire
! GYÖNYÖRŰ KIRÁNDULÓHELY !

TORLEY
PÉZSGÓ
Talieman, Casino, Reservé.

A MAGYAR SZAKÁCS KÖR
HIVATALOS LAPJA
A MAGYAR SZAKÁCS

szállodákban éttermekben, vendéglőkben
és magánházakban nélkülözhetelen,
mert minden szájában újabb
és újabb recepteket közöl

Előfizetési ára egy évre 400.000 korona.
Megrendelhető
A MAGYAR SZAKÁCS kiadóhivatalában
VIII, József-u. 74. Telefon: József 111-79

Kolossa
Étterem

ERZSÉBET-
KÖRÚT 17
Baross-u.
sarkon

Általános villásreggeli, ebéd és vacsora. Polgári árak. Elsőrangú italok. Estenként zene

Szarka Imre

vendéglője
VIII., Fhg Sándor-u. 44
Elismert jó kenyér, uradalmi fűszerek.
Minden csütörtökön saját készítésű
disznótor — Szaktársak találkozó helye
Társaságok részére külön termek

Nösner

3 ORNAGYKERESKEDŐK

(Budafok) Budapest, VIII, Stáhlly-u. 5 • Elsőrendű palack és hordós áruk

Magyar Szalámigyár Részvénytársaság

BUDAPEST, X., FÜZÉR-UTCA 37. SZÁM
TELEFON: JÓZSEF 59-16 :: SÜRGÖNYCIM: MASALAM
Vagótelep: Perlesz sertésvágó, Bpest, Sertésközvágóhíd

Gyártmányok: valódi magyar téliszalámi, disznózsír, hajt, mindenféle szalonna, friss- és jústölt-hus, hentes és kolbász-árúk

