

# VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felolvasó 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. március hó 1-én  
VI. évf. 5. szám

## Az Ipartestület közgyűlése

február 24-én délután csendes keretek között folyt le a régi képviselőház termében. Bár szép számban jelentek meg a kartársak, még sem mondható, hogy a vendéglősipar minden rétege képviselve volt. Különösen a kisiparosok hiányoztak, azaz olyan elenyésző számban voltak jelen, hogy p. o. a levante-adó kérdésénél a többség megszavazta azt — a furcsa indítványt, — hogy minden kisiparos, akinek sem tanonc, sem családtagja nincs, mégis fizessen levante-adót. A főtákar indítványát megszavazták; holott az egy teljesen célteljesített dolog. Arra lesz jó, hogy felesleges terhet jelentessen úgy az érdekelt iparosoknak, mint a vendéglős szakiskolának, ahol a kiképzést végeznék. Mennyivel helyesebb lett volna az „Egyetértés Sport Club” keretein belül megoldani az egész ügyet. Az ESC-nak az emberei szívesen vállalták volna a kiképzés terhes feladatát, ha cserébe 10—12 millió helybérik fedezését az érdekelt vállalkák. Ezzel szemben, most megszavazták 60 millió előiránnyal az összes vendéglős-iparosok megterhelésével, a főtákar indítványt. Több elkeseredett vendéglős kijelentette: nekem se tanoncom, se családomb, tehát semmi okom arra, hogy levanteadót fizessek! Kivethetik, de nem fogom megfizetni!

A közgyűlés lefolyásáról az alábbi tudósításunk számol be.

Keszey Vince ipartestületi elnök félnégykor megnyitja a közgyűlést, üdvözölvén a megjelenteket. Ipartestületünk fennállása óta ötödször áll ezen a helyen. Öt éve annak, hogy a vendéglősség képzéséhez kötött iparként megalakította ipartestületét. Üdvözi a megjelent vendégek között *Szlöck* Fygyes kormányfőtanácsost, valamint *László* József győri kartársát. A jegyzőkönyv vezetésére *Sundel* Károly és *Prácsér* János kartársakat hívja fel. Következne az évi jelentés felolvasása, de mivel az nyomtatásban

már megjelent az ipartestület hivatalos lapjában, a felolvasás mellőzése mellett dönt a közgyűlés. Az elnök ama kérdésére, hogy az évi jelentéshez van-e hozzászólás.

*Szabó* Jenő emelkedik szólásra s elmondja, hogy *Fehér* Ferencnek egy év előtt előterjesztett azt az indítványát, hogy italmérő csak arra képesített ember lehessen, ezuttal ismét figyelmébe ajánlja az elnökségnek.

*Keszey* elnök: *Szabó* Jenő indítványát elfogadhatja a közgyűlés és megnyugtatta a felszólalót, hogy el fognak járni ebben az ügyben.

*Fehér* Ferenc az egyre szaporodó borpincék ellen szólal fel. Káros dolog az, hogy meglévő vendéglők közvetlen közelében borpincék nyílnak, amelyekben poharankint olyan áron mérik ki a bort, amilyen a vendéglősnek is ársüti. Ezt felszólaló az italmérési törvény kijátszásának tekinti, noha minden ilyen borpince egy-egy vagyoniilag tönkrement, de italmérési jog birtokában lévő vendéglős névén működik. Így azután egy ilyen tönkrement vendéglős tönkrejuttathat esetleg 15—16 vendéglőst. Meg kellene szüntetni a borpincéket! (Égy hang: Még pedig sürgősen!)

Felszólalásának második részében *Fehér* rámutat arra a veszedelemre, amely a vendéglősöket az árdragítás súlyosságának megállapításánál fenyegeti az italmérési engedélyek megvonása képében. Ha egy pincérnek elnézése miatt helytelen ár került az étlapra s az után állapítják meg az árdragítást és vonják meg az italmérési engedélyt, úgy senki sem lehet e tekintetben biztos. Éppen ezért körvonalozni kellene a súlyosságot (visszaesés, tudatosság). (Eljenzés.)

*Keszey* elnök *Fehér* felszólalását magáévá teszi, de egyben kijelenti, hogy nem fogadja el azt a feltevést, hogy az elnökség mulasztást követelt volna el. Az elnökség igenis eljár az italmérő-képzés ügyében.

Ami a borpincék dögát illeti, nem

olyan világos a helyzet, mint hiszszük, mert ha erősen nekifeküdnék, esetleg visszafelé is sültet a dolog. Természetesen elsősorban is a nagy rezszivel dolgozó vendéglős-érdekelt jöhetnek tekintetbe, de ha megfontoljuk, hogy minden borpince vezetése egy-egy engedéllyel bíró vendéglősre van bízva, akinek elvégre is megélhetésre van szüksége: óvatosan kell eljárni. Természetesen vigyázni kell az engedélyekre és az ipartestület meg is fogja tenni a magáét.

Következik a pénztári jelentés és a számvizsgálói jelentés felolvasása.

*Walter* főtákar felolvassa a számvizsgálói jelentést, amelyből kitűnik, hogy a pénztár 24 millió K felesleget mutat. Kéri a felmentvény megadását a pénztárnok és számvizsgáló-bizottság részére. A felmentvényt egyhanguan megadják.

A jövő évi költségvetésből *Walter* főtákar megemlíti, hogy 779 millió korona kiadással szemben 792 millió korona bevétel áll, ami 13 millió felesleget jelent.

Ezután megemlíti a főtákar, hogy a törvény előírja a levante-képzést. Levantekorba lép minden fiú 14 éves korában és 21 éves koráig tartozik a levante-képző tanfolyamokon résztvenni. A vendéglősiparra nézve a tanoncok és fiatal segédek munkájának szempontjából ezt a levante-képzést egészen másképp kell csinálni, mint a többi szakmáknál. Ugyanis nem kerületenkint kellene a levante-képzést megvalósítani, hanem a vendéglőstanonc-iskola keretében összpontosítva.

Van azonban még egy más oldala is a dolognak. A levante-képzés 60 millió korona megterhelést jelent a tagoknak. Ezt a hatvanmilliót az öt osztályba sorozott vendéglői üzemek szerint tekintet nélkül a foglalkoztatott levante-képzés számára a tagoknak évi 240, 120, 60, 32 és 24 ezer koronát kell fizetni, míg ha kerületenkint járnának a levante-képzőbe a fiatalok, úgy személyenkint 180 ezer koronát kellene fizetni egy évre. A levante-képzést heten-

kint 3-szor kell tartani. Kéri a közgyűlés hozzájárulását a megállapított képzői illeték kivetéséhez. A többség elfogadja ugyan a főtökárt javaslatát, de *Baranyai* kartárs az osztályok sorrendje miatt aggályoskodik, nem érte meg első hallásra, hogy pl. az ötödik osztályba tartoznak a legnagyobb és az elsőosztályba a legkisebb vendéglői üzemek. Nem tudja, hogy miért kell neki is fizetni, holott neki nincs levente-köteles alkalmazottja.

*Keszey* elnök magyarázata után két beérkezett indítvány ismertetésére hívja fel *Walter* főtökárt, aki felolvassa Szabó Jenő indítványát a fenyűzési adó megszüntetése iránt teendő elnöki intézkedésről. Bizassék meg az elnökség az eljárásal.

*Keszey* elnök kijelenti erre hogy a fenyűzési adó az eddigi formában megszűnt, helyébe a konkrét tárgyakra kivetett fenyűzési adó lépett.

*Walter* főtökárt felolvassa, hogy milyen dolgok esnek fenyűzési adó alá. Eszerint mindenféle fagyalt, sült tészta, ostya és az élesztős tészták nem adókötelesek, a fánk kivételével. Nagy derült éggel fogadta a közgyűlés a jegyzék ama részét, amely szerint minden olyan rétes adóköteles, amelynek töltelke édes. (Hisz akkor minden adóköteles! Kiáltják néhányan.)

Ezután felolvassa *Benes* Imre kartárs indítványát a szálló-adó eltörléséről, lekintve, hogy a pénzügyminiszter eltörlötte a szálló-adót, a főváros azonban utólagos jóváhagyás reményében még most is szedi a 15%-os szállóadót, azt indítványozza, hogy meg kell tagadni e — szerinte — törvénytelen adót. Második indítványa a Kerületi Munkásbiztosító Pénztár aziránt való megkeresése, hogy a vendéglői alkalmazottak járulékait alacsonyabb összegekben állapítsa meg.

*Keszey* elnök azt jelenti ki, hogy a szálló-adó dolgában nem volna helyes a megtagadás álláspontjára helyezkedni, mert az veszedelmeket rejtene a szállótulajdonosokra. A második indítványt magáévá teszi úgy az elnök, mint a közgyűlés. A szállóadó ügyét egyébként a szálló-lodai szakosztályhoz utalják.

*Keszey* elnök bejelenti, hogy a bortök szabadforgalmának életbe lépése tárgyában lépéseket tett az elnökség a méltányos elbírás iránt. Bejelenti, hogy két ur járt nála és ismertetette egy kartellen kívül álló nagy szikvizgyár építésének tervét. Ez a gyár jóval olcsóbban szállítaná a szikvizet, mint a kartell.

*László* József (Győr) kartárs a

győri és több dunántúli város vendéglősségének üdvözlését tolmácsolja, majd üdvözli *Keszey* elnököt és további munkálkodásra hívja fel.

*Surdás* kartárs a város határan, a vámvonal közelében lévő vendéglősök panaszát tolmácsolja, elmondva, hogy a környező falvakból 30—40 liter számmra hordják be a munkások a bort és pálinkát s ott adják el a vendéglősök szemelátára olcsón. A pénzügyi hatóságok alig büntetik ezeket.

*Keszey* elnök megígéri az elnökség intézkedését.

*Glöcker* kartárs azt tette szóvá, hogy nála Kőbányán két pár egy-szerre táncra perdült egy harmonika hangjaira, amit meglátva az örszemes rendőr, feljelentette s előbb 200 ezer K-ra, majd 30 aranykoronára büntetett meg. (Miért engedte meg a táncot, kiáltják néhányan.) A borvizsgáló-bizottságok óriási bírságpenzeit is szövéstézi.

*Pászter* Istvánt, aki nem lévén ipartestületi tag, felszólalásáért *Keszey* elnök megrója és megvonja tőle a szót.

*László* József üdvözlésére visszatérve, *Keszey* elnök köszönetet mond az üdvözlésért és igéri, hogy az eddigi buzgósággal fogja ezután is intézni az ipartestület munkáját. Kimerülően a közgyűlés tárgysorozata, köszönetet mond a megjeleneteknek, berekeszti a közgyűlést.

## Tipus bor

A bortermelő érdekeltége, a borfogyasztás emelése érdekében és a bortermelés helyzetének megmentésére — mint azt megirtuk — memorandum fordult a kormányhoz; ebben elsősorban a borfogyasztási adó csökkentését kérve. Erre válaszul a miniszterelnök egyebek között rámutatott arra, hogy a szőlősgazdáknak elsősorban típus bor termelésére kellene törekedni, mert ennek segítségével lehetne visszahozni az elvesztett külföldi vásárlásokat.

Nem tudjuk mi a véleményük a termelőknél erről a típus borról, de nem hisszük, hogy valami nagy gyakorlati értéke volna a kérdés megoldása szempontjából. A bortermelés, a szőlőkultúra bizonyára kárát vállalná, mint ahogy az uniformizálás káros volt minden termelés előbbrevitelében.

A vendéglői szakma szempontjából az egységes bor egyenesen káros volna. Csak képzeljük el, hogy ugyanazt az elnevezésű, minőségű, ízű és áru bort tartaná étterem,

vendéglő, kávéház, kimérés, fűszeres, szatócs és elsősorban minden termelő is; ennek a következménye nem maradna el. A vendéglős iparosok rövidesen más foglalkozás után nézhetnének.

A mi szakmánkban is az egyéni tudáson mulik sok minden.

Hisz láttuk és látjuk napjainkban, hogy nevekhez van kötve egy-egy jóhírű üzlet léte; egyének neveihez, akik ha nem lesznek már — mint volt rá sok példa — az üzlet forgalma is megszűnt. Megszűnt, mert annak az egyének nevéhez, személyéhez fűződött a vendégek bizalma; amit az adott ételt-italt, az volt a jó. Ilyen a vendéggondolkodás módja.

Ezek után érthető, hogy megrendülne a vendég nagy bizalma, ha ugyanazt a típus-bort kapná meg X-nél, amit a többi ezer más üzletben megkaphat.

A mi szempontunkból tehát ez nem kívánatos.

Külömben a mai borkereskedelem produkálja bőven a típus-borokat; jóhírű cégeknek vannak évtizedek óta bevált és kelendő ilyenemű italuk, melyeket úgy a csemegésnél, mint kávéházban, vendéglőben egyaránt tartanak. De ezennél is kiderült az a régi igazság, hogy csak a „jó” típusú érdemes tartani; az meg drága. Drága akkor is, ha akár típus, akár nem típus bor. Viszont az olesőt nem érdemes uniformizálni; minek az olesó típus bor? Aki a bor árát nézi, nem a minőségét, annak igazán mindegy, hogy mit tesznek eléje, típus bort-e vagy egyszerű homoki karcost.

Nem akadna vendéglős, aki örülne annak, hogy a versenytársa ugyanazt a bort mérné a szomszédában, mint amelynek kiválasztásához, megszerzéséhez valakinek a legsajátosabb szakismeretel, jártassága, ügyessége voltak a szükséges utmutatók. **H.**

## A főváros közgyűlésén a borfogyasztási adó

leszállítása tárgyában interpelláció hangzott el. Az interpellálót *Dr. Staub Elemér* ny. államtitkár a Szőlősgazdák Orsz. Egyesületének igazgatósági tagja — a február 17-iki közgyűlésen — terjesztette elő az immár közkívánsággá vált boradó leszállítását kérő és igen alapos érvekkel támogatott interpellációját. A nagyfontosságú interpelláció szövege így hangzik:

1. Van-e a székesfővárosi tanácsnak tudomása arról, hogy míg a borfogyasztási adó a tökéletes gazdasági egységet nyújtó és a bor

értékesítését biztosító osztrák-magyar monarchia fennállása idején csak  $\frac{1}{3}$ -át alkotta a bor termelői árának, ma ez a fogyasztási adó több mint 100%-a a termelő részére fizetett borárnak?

2. Bir-e tudomással arról a székesszék-fővárosi tanács, hogy a bortermelő boldogulásának mily nagy jelentősége van éppen a székesszék város ipara és kereskedelme szempontjából is. Tudja-e a székesszék városi tanács, hogy az ipari és kereskedelmi krízis okai között az is megtalálható, hogy a fogyasztó közönségnek az a tekintélyes rétege, amely a bortermelőkből került ki, a borkrízis következtében elvesztette vásárlóképeségét?

3. Tudja-e a székesszék városi tanács azt, hogy a borkrízis áthidalásának még a borkivitel lehetőségének megnyitása mellett is egyik legfontosabb eszköze a bor fogyasztási adójának leszállítása?

4. Bir-e tudomással arról a székesszék városi tanács, hogy a bortermelők, kereskedők és vendéglősök érdekei mellett már több ízben eredménytelenül fordultak a tanácshoz a bor fogyasztási adójának leszállítása céljából anélkül, hogy javaslataik mérlegelés tárgyává tették volna?

5. Tudja-e a székesszék városi tanács, hogy a bor fogyasztási adója leszállításának kérdése Csonka-Magyarország minden városában és községében megértésre talált s csakis Budapesten zárkóznak el ridegen a kérdésnek a termelésre nézve kedvező megoldása elől?

6. Tudja-e a székesszék városi tanács, hogy amikor a fővárosnak legudasabb jövedelmi forrását a borfogyasztási adó alkotja s amikor a fogyasztási adó leszállítása esetén is a főváros károsodás nem érheti, mert a kisebb mérvű fogyasztási adótétel mellett a feltétlenül beálló nagyobb borfogyasztás a bevételek nagyságát biztosítja, teljesen méltánytalannak látszik az, hogy a főváros az ország egyik jelentékeny termelő osztályának kárára gazdagodjék s hogy ez a körülmény nem alkalmas a város és falu között felállított mesterséges ellentétnek annyira óhajtott eliminálására.

7. Hajlandó-e a székesszék városi tanács a borkrízis jelenlegi tetőfokán immár sürgősen lépéseket tenni abban az irányban, hogy a borfogyasztási adó — egyúttal a székesszék város ipara és kereskedelme érdekében is — de főként az ebből a krízisből előállható országos bajok megelőzése érdekében haladéknélkül a minimumra leszállítsák.

A választ a két hét múlva tartandó közgyűlésen adja meg a főváros.

## Brillat-Savarin jubileuma

A császárság fénykorában sem zenghetett a költő lantja ragyogóbb dícsimuszokat a francia kulinária mellett, mint most irnak Párisban a a napilapok Brillat-Savarin halálának századik évfordulóját méltató cikkeiben. A francia külömben is könnyen lelkesedik mindenért, ami — az övé! Ez a jubileum a nagy világnaptárban különös alkalom arra, hogy az említett újságokon kívül felolvasások, kiállítás, stb. keretein belül adják át a közvélemény babérját a francia inyesség nagyszerű mestere páratlan művészetének.

A „Physiologie du gout“ (Az ízleléstana) szerzője 1755-ben — jó családban — született. Az anyja Recamier-leány, az ismert Mme Recamier nagynénje. Jogot, kémiát tanul, orvosnak készül, de ügyvéd lesz. Politizál, jönnek a forradalmak, menekülés Lausanneba, majd Angliába, Amerikába. Itt nyomorog, nyelvtanításból tengődik. Végre elmúlik a forradalom, visszatérhet Franciaországba. Révbe jut és kezdődik az ízlése szerint való szép élet. Tíz hónap városban, kettő a szülői kastélyban, ahol vadászat is. Itt fejlődött igazában az ízlése. A családja is nagy gourmand, a konyhaművészet iránt különös tehetségekkel megáldva. Ismert munkáján kívül még öt kiadatlan és — a család felfogása szerint — kiadhatatlan műve van.

Brillat-Savarin híres könyve írói szempontból érdemel különös méltatást és erről az oldalról régen elnyerte a pálmát. Receptjei tulságos romantikus eszmék, egy finom írói fantázia szüleményei, melyeknek gyakorlati kivihetőségük — többször — határos a lehetetlennel. Ezek a receptek olvasva alkalmasak arra, hogy bizonyos kellemes érzék ébredést okozzanak vagy a szakember csodálkozását felkelték, de a realitásuk igen kevés. Könyve, amit halála után publikáltak, meglepetést keltett, korának legfinomabb inyeneci szerint, életműdjá mindenben ellenkezett, híressé vált könyvének megállapításával. Korának legnagyobb szakácsa Carême — feljegyzéseiben — egyenesen kijelenti, hogy „Brillat-Savarin ur sohase tudott enni! A közönséges és durva ételeket szerette, nagy evő volt, s nem tudott étkezés közben azzal a könnyedséggel társalogni, ami fűszere az ebédnek... Az ebéd végén annyira elfoglalta az emésztése, hogy néha elaludt.“ Ezek a vélemények azt bizonyítják, hogy Brillat-Savarin nagy író, költő volt, aki szokásaiban nyers és egyszerű

lehetett, de művében örökéletű művészettel áldotta meg és fejezte ki az ételeket és az életet.

A híres könyv magyar fordítása, iparunk fejlesztésében érdemduz Glück Frigyes áldozatkészsége folytán jelent meg.

Megállapítható, hogy a Physiologia du gout szerzője egy igen fontos célt is szolgált művével; ugyanis nagy lendületet adott a francia szakács-művészet pártfogásának. A franciák kötelességüknek tartják nemcsak saját, de közszemponctból is a konyha fejlesztését, javítását. Ebből a propagatív célból kiállítás jellegű ebédeket rendeznek; a speciális francia szakács-művészet fenntartására és fejlesztésére megalakult a „Százak Klubja“ és ennek tagjai hetenként más-más helyeken tartják vacsoráikat. Sőt felderítőik is vannak, akik a legkisebb helyekre is ellátogatnak egy-egy jó sült vagy specifikum felfedezésére, hogy oda aztán mindnyájan ellátogassanak.

Ha a híres könyvnek egyéb haszna nem volna, csak ez; már akkor is kiérdemelte Brillat-Savarin, hogy az utókor ércebe örökítse meg emlékét!

(Paris)

## A futurizmus előreförése iparunkban

Németország, Franciaország, Olaszország vendéglői, éttermei, kávéházai az újabb időben gyökeres külső átváltozáson mentek keresztül. A divatörüllettel párhuzamosan haladó művészeti kicsapongások — így a futurizmus is — a „jövő“ művészete tért hódít a komoly üzleti világban. Futurista ízlésben rendezik be a mulatókat, barokat, éttermeket, vendéglőket, hogy a betevőd vendéget az újszerűség varázsa megejtse. Bámulnivaló, az van az ilyen helyiségekben, zég-zugossá nyomorított barlangok, tükrös tévesztólabirintus, üveglepkék, melyek este a lámpa szerepét pótolják, székek, amelyeken ülni nem, de róuk lecsuszni jól lehet, csigavonalu menyezet, trükkös világtással és a hatás teljessé tétele szempontjából — az amugy is összeszabdalt falsíkok zavarossabbá tételére — ősalatkok, gnómok, fantókok, sarkifény, emberi fejek, lábak, kezek, rikoltó színekkel felmázolva, kaotikus értelmetlenséggel. A nézőre gyakorolt hatás valóban meglepő: olyan érzése támad, mintha febbeütötték volna. Ha mindjárt nem szalad el a belépő vendég, ugy ez csak annyit jelent, kíváncsi közelebből szemügyre venni e bábeli zavart, hogy a végén meg-

csömörlötten szökjön ki az izlés-bicsaklódások panoptikumából. Ma minden szép ami divatos, a mai emberek gondolkozás nélkül elfogadják a divatszeszély uralmát. Ez a rossz külföldi példa ragadós, különösen nálunk a külföldimádók honában és könnyen lehetséges, hogy Budapesten is sorát éjtik egy futurista életterem vagy kávéház berendezésének, amitől mentsem meg mindenkit a jobb izlés. (\*)

## A régi Pest-Buda

akkori nagyságához mérten elég mozgalmas üzleti élettal bírt. A mai kávéházak városa akkor – száz év előtt – még nem is álmodott jövőjéről, nagystigáról.

A tizenharmadik század második felében már olyan mutatósabb és megfelelően beburkolított boltok nyíltak meg a fővárosban, ahol nemcsak feketéhez lehetett jutni, hanem egyéb multságokban is volt része a látogatóknak, nevezetesen a mindinkább elharapódzó hazárdjátékokban. Mária Terézia királyné 1770-ben szigorú rendeletet adott ki, hogy háromszáz aranyat fizet, akit in flagrantí tettenkapnak az ilyen szerencsejátékokon, legyen ez bár csak vingt-ün (huszonegyes) és ebből száz arany a „feladó”, aki egyébként titokban marad. A „feladás” emígyen még kényelmesebb volt, mint a mai fogalmi adó-ellenőrzés. A kávéházakban mindazáltal nagyban folyt a farao, quindeci, ferbli, malom, kocka, durák. Az 1772-iki évben egy ilyen valóságos belső titkos feladó utmutatására a Hatvani (Kossuth Lajos)-utcai Bossel-kávéházban megleptek egy hazárdizelő kompániát; akadt abban arisztokrata, katonatiszt, kereskedő és földbírtokos. Bizonyítékok híján azonban felmentették a társaságot; a pincérek mindent tagadtak – mondja gyengén palástolt fájadalommal az erről szóló hivatalos jelentés.

Mindössze néhány ezer leltett ezt időben a város lakossága; nem is szaporodott tulgyorsan ezentul sem. Am e század vége felé Pest egyszerre szinte amerikaias tempóban fejlődött. Például a P. K. palotája helyén 1780-ban még temető volt, mig tizenöt évvel később Kemnitzer polgártárs itt – szemben a hajóhíddal, vagyis a Nagyhid (mai Deák Ferenc-utcában – már emeletes bérházat építtetett és ebben elegáns „Kaffe-haust” nyitott. Kimagasló látványossága volt e pazar berendezésű helyiségnek a két billiárd-szála; az egyik kizárólag nem-dohányzók részére. (Ilyen speciál-

fást jelenleg nem ismernek sehol.) Érdekes, hogy Schams Ferenc pesti polgárnak ez időben német nyelven a „Kön. Freystadt Pesth”-ról megjelent könyve szerint a „Kemnitzer a legszebb kávéház Németországban.” Kemnitzer után egy utcát neveztek el Pesten, a mai Hegedüs Sándor-utcát. Tehát rohamosan hódított a kávéház intézménye.

Mindazáltal az 1803-iki pesti Adressenbuch csupán huszonegy Café-t sorol föl, mig egy 1822-iki budai krónika a Duna jobbpartján föltüntet fizenhat ilyen helyiséget, közte négyet a Várban, ahol bizonyára ma sincs több. Ez első kerületi kávécsanak leghíresebbje volt a Fortuna, amelyben később a büntetőörvényszék műhódított, ma pedig a közigazgatási bíróság székel. Itt egy merész reformmal is megpróbálkoztak: néhány újságot tartottak, nevezetesen a „Vereinigte Ofenpester Zeitung”-ot, amely az Egyetem-nyomdában készült három ezer példányban és a „Hazai és külföldi tudósítást”, valamint a „Hasznos multságok”-at, amelyek 500–500 példányban a Tratner nyomtató-mester műhelyéből kerültek ki. Aztán nemcsak kávé mértek, hanem Barbaras-t, Crampampulit, chadeaut és egyéb luxus-italkat a hajdanvaló időkből. Napközben néptelenek maradtak a budai kávéházak és csak este gyűltek ott össze a spieszek, ellentétben Pesttel, ahol az üzletemberek és idegenek minden órában fölkeresték e célszerű lebujoikat.

A tizenkilencedik század első feléből hire maradt a belvárosi Török császár-nak, ahová a városi urak jártak, a szénatéri rosszshírű Witwindis-féle „Két pisztoly”-nak, amely egyuttal omnibusz-állomás volt. A Peleskei nótárius egyik fölvonása e kávéházban játszik. Részeg gránátosok a Gránátos-kaszárnyából (mai Központi város-háza) duhajkodnak e jelenetben. (A mostani Városház-utcát még röviddel ezelőtt Gránátos-utcának nevezték.) Ugyancsak szénatéri és ugyancsak rosszshírű volt a „Két oroszlán”, továbbá a Szökött katona című népszímműben szerepel. „Zrínyi” a Múzeum-köruton. (Ma nagy ruhaárúház van e helyen.) Itt tartott éjjeli inspekción Antti bátyánk, az arisztokraták uzso-rása, akit a Nemzeti Kaszinóból – ha rosszul forgott a blatt – sürűn felkerestek. A „Fillinger”-ben találkoztak a jogászok.

Hazánk történelmében van megörökítve a „Pillvax” az Uri- (később Koronaherceg-, majd Petőfi Sándor-utcában, ahol díszes márvány emléktábla hirdette a forradalmi napok dicsőségét. Az utolsó évek-

ben azonban Schöja mester égíse alatt épenséggel nem volt revolúciós jellege e kávéházaknak, amelyben ebéd után a Belváros aggastyánjai egy „forró pik-kapo pohárban” élvezése után nyugodtan szenderegtek egy-két órácskát. Az egész „ház” ezeken a szieszátakon alapult. Egy pincér-Mathuzsálem posztótalpu házi-cipőkben csoszogott a nagy asztalok körül és ijedten csendre intette a nagyritkán betévedt idegent, ha ez, nem alkalmazkodva a milióhöz hangosbáb szóval jelezte a rendelkezését. Délután háromig a billiárd is szünetelt, nehogy az elefantönt-golyók összecsaattánása fölriassza az állomba merült öreg urakat.

Ide tartozik a Fűrdő- (Tisza István)-utcai irodalmi kávéház (a mai Merkurbanok épületében); a Kávéforrás, amelynek Rákosi Jenő is a törzsvendége volt. Magam előtt látom még a kávéház remekbe készült címtábláját, amelyen egy vadregényes hatalmas szíklátómból vulkanikus erővel feltört a kapuciner-zuhatag habbal. Ez volt a kávéforrás!

Werzál Károly Sebastyén-téri kávéház hazafias felbuzdulásában pedig állardóan hirdette az újságban, hogy „közkívánatra a kávé honi kukorral nyújtatik”, mig a színház-téri (Vörösmarty-téri) kávéház tulajdonosai azt anonceálták, hogy „változatos faju faqyalatokra legfőbb gondjukat fordítandják.” Volt még egy kioszk a Deák Ferenc szobrának a helyén, amelyet „szalelti” név alatt ismertek. Itt dominóztak a közelben levő Gabonacsarnok tagjai, a vidéki terménykereskedők és a hajósok. A Váci-utcai „Hét választófejedelem” (Sieben Churfürsten) az előkelő közönség, a hajó (mai bécsi)-utcai „Fehér hajó”-kávéház a városi közönség gyűlhelye volt. Megemlítendő még a városligeti „Drót-sziget” nyári kávéháza.

Mindezeket a helyiségeket a mai nemzedék már alig ismerte.

## Kaliko-estély

— A szakácsok multságája —

A Magyar Szakácsok Köre február hó 22-én este az Erzsébethid-kávéház összes helyiségeiben tartotta meg nagyszerű Kaliko-estélyét. A rendezőség, élén az agilis Wrabet Gusztáv elnök, továbbá Berger Árpád háznagy, Schoffhauer Jenő cigányvajda nagy figyelmet fordított arra, hogy az estély közönsége jól érezze magát. Az estély helyiségei szűknek bizonyultak, a nagyszámú megjelent publikum belagadására; de a hangulatba jött

közönséget ez nem feszélyezte; a jökevény, a móka, a tánc, reggelig uralta a kedélydus estély hangulatát. Az erkölcsi és anyagi sikerekben gazdag estély résztvevői közül a következők neveit sikerült feljegyezni: Asszonyok: Schoffhauzer Jenőné, Acs Mihályné, Sihar Mihályné, Mrs. Robert Roberto, Kemény Jánosné, Bereczky Lászlóné, Schiffer Miklósné, Grünhut Ödönné, Ligl Györgyné, Posch Jánosné, Berger Árpádné, Seemann Kálmánné, Novák Lászlóréné, Hoffner Jánosné, Novák Lajosné, Varga Józsefné, Kinoch Adolfné, Moskovics Hugóné, Pauly Antalné, Haasz Imréné, Löfner Mátýásné, Kneiszl Józsefné, Kerner Józsefné, Barta Lipótné, Wagner Istvánné, Wrabetz Gusztávné, Kónya Kálmánné, Heller Lőrinczné, Larincs Józsefné, Schnur Miklósné, Eiben-schütz Ferenczné, Lakatos Gyuláné, Borbély Gézáné, Czeller Györgyné, Reichberger Jánosné, Reichberger Elekne, Fuzsik Antalné, Lakatos Józsefné, Zochner Józsefné, Wrabek Jakabné, Gabnai Pálné, Remén Jánosné, Zauper Ferencné, Mark Károlyné, Wranger Györgyné, Hary Jánosné. — Leányok: Hasz Manczika, Lochmert Lujza, Lihák Rózsika, Nagy Mariska, Augenstein Terike, Grünhut Olga, Juhász Ibolya, Alex Miczike, Hilger Vilma, Schindler Annus, Tóth Ilonka, Schnur Irénke, Nagy Birike, Gaál Ilonka.

## HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 3000 K

**A leveante-adó ellen.** Alig hozta meg az ipartestületi közgyűlés a minden egyes tagjára kötelező leveante-adó fizetési határozatot, már a következő nap erős ellentállásra talált a vendéglősök körében. Ugyanis a X. kerületi közbányai vendéglősök választmányi ülésén, élesen kikelték az említett leveante-adó fizetése ellen és elhatározta a választmány, hogy nem hajlandó annak terhére viselni. Továbbá írt a budapesti többi kerületek választmányaihoz, hogy hasonlóképpen tagadják meg az igazságtalanul mindenkire kiterjesztett adó fizetését. Ezt a nagyjelentőségű határozatot izgalmas és elkeseredett hírkakadások követték, amelyek abban kulmináltak, hogy elhatározásuk végleges és emellett kitanak a végsőkig. ( )

**Uccán át való árusításra sem kenyeret sem fehérstüteményt nem készíthetünk.** A kereskedelmi és

iparkamara a következő elvi döntést hozta: „Az ellen, hogy valamely vendéglős kizárólag a saját vendéglőjében az étkezéssel kapcsolatban elfogyasztott kenyeret vagy fehérstüteményt maga állítsa elő, az 1922. évi XII. t.-c. 45. szakasza szerint é z-revélt tenni nem lehet, de csak olyan kenyeret és olyan stüteményt készíthet a vendéglős, amelyet vendégei helyben az étkezéssel kapcsolatban elfogyasztanak. Uccán át való árusításra a vendéglős sem kenyeret, sem fehérstüteményt nem készíthet. Nem jogosult sütőüzem fentartására a gyűgyűrdőüzem sem. Ha a gyűgyűrdőtelepeknek saját nevére szóló vendéglősiipari igazolványa van és azt üzemben tartja, a vendéglői keretben az előbb említett megszorításokkal süthet kenyeret és fehér stüteményt. Kizárólag sütőipari tevékenységet azonban nem folytathat a vendéglői iparigazolvány alapján. (20,695 - 1925.) ( )

**Érdekes előadás a frankfurti szakácsművészeti kiállításáról.** Wiener Jenő a Magyar Szakácsok Köre kiküldöttje értékes előadás keretében számolt be a frankfurti szakácskiállításról és a németországi szakmai viszonyokról. Február 18-án délután a Technológia nagytermében tartotta meg érdekesítő beszámolóját, vetített képekkel illusztrálva a tartalmas és mindvégig lebilenselő ismertetést. Sajnos tér hiányában még kivonatoln sem tudjuk leközölni Wiener Jenő előadását, ami azért is sajnálatos, mert a szakácsokat, vendéglősöket egyaránt közelről érintő beszámolón alig jelentek meg az érdekeltek szakemberek. Ez a közöny nem új a mi szakembereinknél és nem egy buzgó szakemberben érlelte meg a közügyektől való távolmaradás gondolatát. ( )

**Az ipartestületi zászló.** Az ipartestület évi jelentésében a múlt évben elhunyt előjárásági tagok között néhai Fekete Vince neve is úgy van megemlítve, mint akinek végülis megemlékez az ipartestület zászlajával jelent meg. Felkérteünk annak a közlésére, hogy ez valótanság; fájdalommal látván annak idején tisztelői és kartársai, hogy az ipartestület — bár idejében értesült egy előjárásági tagja haláláról — még sem tartotta szükségesnek, hogy zászlajával is megadja az elhunyt temetésén a köteles végső tiszteletet. Annál bántóbb ez az eljárás, mert senki sem hajlandó véletlenül minősíteni; nemcsak ez az egyetlen kegyeletsértő jeledékenység történt, volt arra főbb példa is az ipartestület részéről. ( )

**Eljegyzés.** Németh József vendéglős kartársunk február hó 17-én eljegyezte Erdei László kecskeméti birtokos bájos leányát Erzsikét. A boldog jegyespárnak gratulálunk.

**A borpiacról.** Vidéki termelők százai igekezknek eladni kisebb-nagyobb borteleket. Nehéz dolgot, mert a vendéglősök és a borkereskedők is pénz nélkül állnak és várnak [A forgalom országsszerte kicsiny és egyelőre nem mutatkoznak fűnetek, amelyek bizonyítanák, a borpiac forgalma kezdődött. A kényszereladások okozták, hogy egységes árakról beszélni nem lehet, ellenkezőleg: a hasonló minőségű borok értékelése közt 50, sőt 100 százalékos különbség is gyakori. Van rá eset, hogy 9 - 11 fokos borért 2800 - 4500 koronás árt kínálnak, mint Kecskeméten, előfordul - Szeged vidékén - hogy a 12 fokos bort a termelők 6000 - 6500 koronáért kínálják, viszont Gyöngyös 10 - 11 fokos borért ma csak 3200 - 3800 koronát fizetnek a termelőknek, igaz, hogy igen nagy tételek találtak gazdára, látnivalóan azok, akik a jobb idöket nyugodtan megvárhatják, busás haszonnal adhatják el a most vásárolt és addig tartott borokat. Bártaszék vidékén a legolcsóbb a bor, mert ott 1600 - 2000 koronás árrért kínálják a bort, de még ennyire se veszik. Állítólag itt 1200 koronáért is adtak el a termelők - bár gyengébb minőségű - bort. A badacsonyi, jó, 13 - 14 fokos bornak az ára viszont tartja magát 15.000 - 15.000 koronán közt váltakozik, igaz, hogy vevő nem igen vásárol. Hihetőleg március elején megelénkül a borpiac és egységesebb árak lesznek. ( )

**Elhunyt Vas Samu** a Főpincérek Orsz. Egyesületének alapító tagja m. hó 17-én. Temetése általános részvét mellett a m. hó 19-én volt a rákoskeresztúri temetőben.

**Hatósági vélemény a kávéházi főzésről.** A budapesti szállodások és vendéglősök ipartestülete 575 - 1925. sz. a kelt kérelmében feltárta, hogy a vendéglősiipart megsemmisítéssel fenyegeti az a körülmény, hogy a kávéházak is egyre-másra vendéglői iparra szóló jogosítványokat is kiváltak a vendéglősiipart is üznek. Azon kérelemmel fordultak ennél fogva a kerületi előjárók értekezletéhez, hogy vizsgál-tassanak felül a tisztí orvosok által mindazon kávéházak, amelyek vendéglősiipart is gyakorolnak, mert egészségrendőri szempontból helyenként sok kifogás merül fel az ilyen közös, illetve egy helyiségben gyakorolt kávéházi és vendéglői üzemekkel szemben. A kerületi előjárók válasz-

Hirdetés nélkül nincs üzlet „VENDEG“-ben hirdetni jó üzlet!

iratokban értesítették a budapesti szállodások és vendéglősök ipartestületét, hogy az egy helyiségben gyakorolt kávéházi és vendéglői ipari üzemek felülvizsgálatára törvényes jogalapot fennforogni nem látnak. Közölték nevezett ipartestülettel, hogy a tisztí orvosoknak időszaki üzemvizsgálatai alkalmával konkrét esetekben tett jelentéseik esetén, amikor törvénybe ütköző állapotokat látnak fennforogni, a törvényes rendelkezések alapján, mindenkor el fogják járni a vendéglői ipart is gyakorló kávéosokkal szemben s ha erre törvényi rendelkezések módját nyújtanak, az egy helyiségben gyakorolt vendéglősipart meg is fogják szüntetni.

**Családi öröm érte Frenreisz Antal** kartársunkat; ugyanis leánya Kiempeles Bélané, f. é. február 8-án egészséges fiú-unokával avatta fiatal nagypavát. A kis legény Tibor nevet kapott a keresztelésben. A család felkérésére közöljük, hogy több lap leány-unoka közlése téves!

**Új kézbe kerültek az italmérési ügyek a budapesti rendőrségen.** Bartóffy János dr. rendőrőtanácsost, akinek hatáskörébe tartozott az italmérési engedélyek ügyében való véleményadás, ezen osztály vezetése alól felmentették és a büntügyi osztályhoz fekték át. Az utódja az italmérési osztálynál: Kóvry József dr. rendőrőtanácsos, aki új hivatalát már elfoglalta.

**Jótékonycélu „Cukrászbál”-t tartott** a budapesti cukrászok ipartestülete múlt hó 25-én a Vigadó összes termeiben. A sikerült bálon, amely a családiaság jegyében folyt le nagyszámú és ciklóhoz közönség volt jelen. A siker érdeme Wiener József elnök és rendezőgárdája javára könyvelhető el. A bevonulás felhívásának cukrászok sorfala között történt. A hölgyeknek torta-táncrenddel kedveskedett a figyelmesség rendezőség.

**A Főpincérek, Genfiék, ESC** báija március 2-án lesz a Vigadó összes termeiben. Az eddigi érdekletes után ítélni, könnyű megjósolni a fényes sikert. A bálon Radics Béla, Magyarai Imre cigányzenekara, valamint a teljes rendezőzenekar Szőlőssy Ferenc karnagy vezetésével működik közre. A rendezőség járhadatlatlan tevékenységet fejt ki a célból, hogy a bálközönségnek minél felednetlenebbé, kedvesebbé tegye ezt a bálit éjjet

**Meghívó.** A Főpincérek Országos Egyesülete 1926 évi március hó 9-én d. u. 4 órakor tartja meg rendes évi közgyűlést a Pösch-féle étterem földön helyiségében (Dohány-u. 20. sz.) Tájékoztató: 1. Évi jelentés. 2. Zárszámadás. 3. Indítványok. 4. Felmentvény megadása. 5. Választás. 6. Költészetes tárgyalása. Figyelmeztetjük tagjainkat, hogy alapszabályaink értelmében a közgyűlésen csak azok az indítványok tárgyalhatók, melyek legkésőbb 8 nappal a közgyűlés előtt az elnökséggel írásban közöltetnek.

**A Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata** jolyó év március hó 23-án délután fél 4 órakor a VI, Teréz-körút 17. sz. alatti Kőműves-féle üzlet különtermében tartja rendes tisztújító közgyűlést, amelyre az ipartársulat tagjait az elnökség meghívja.

**A Gundel János és id. Kommer Ferenc** emléktét apólok asztaltársaság pénteken d. e. 12 órakor összejövetelt tart az alábbi helyeken

Március

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

19-én Keresztes Ede vendéglőjében V., Vigadó-tér 5.

26-án Waltz György vendéglőjében IV., Váci-u. 38.

Április

16-án Szabó Imre pince-vendéglőjében IV., Egyetem-u. 5.

30-án Biró Dénes vendéglőjében IV., Vármház-körút 17.

Bevásárlás után a pénteki vendéglőstreggelin találkozunk.

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

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 Csizmadia Ferenc vendéglőjében VII., József-u. 67.

Április

7-én Ertzly József vendéglőjében IX., Mester-u. 43.

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

A „Jóbarátok” uszonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

Márczius

12-én Rettinger Márton vendéglőjében L., Horthy Miklós-ut 14.

26-án Neiqer Jakab vendéglőjében VI., Teréz-körút 4.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

**Zongorák, pianinók,** bérlete vétel-eladás, javítás, hangolás részlete is olcsóbbak, mint bárhol. VI, Liszt Ferenc-tér 7. Zeneakadémiával szemben. Gaál.

**Minden vendéglős és kávést** fartszon üzletben *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 Magyar Buzogány asztaltársaság** tagösszejeveteleit minden hó első hétfőjén tartja este 8 órakor a Dohány-u. 20. alatt lévő Pösch-féle vendéglőben.

**Felhívjuk a szakács kartársak** figyelmét, hogy lakcímüket változás esetén a Szakács-Kör ügyeletes-nél jelelentsék be. Tisztelettel az Elnökség.

**X. kerületi kórhányai választmány** ülése március hó 18-án csütörtökön d. u. 4 órakor Babár Mihály X. Szállás-u. 7. sz. a lévő vendéglőjében lesz. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

**LITCKE**  
PEZSGÓ  
Casino • England • Rosé

**SZENT ISTVÁN**  
**PORTER SÖR**  
A Polgári Szerződés  
**Páratlan**  
**különlegessége**

**HAUER**  
CUKRÁSZ  
VIII, RÁKÓCZI-UT 49

**„Platter Julienne“**  
a legizletesebb száraz  
**ZÖLDSÉG-KEVERÉK**  
Nem nélkülözheti egyetlen konyha sem!  
Színre, ízre, tápértékre nézve teljesen egyenrangú a friss zöldséggel!  
**PLATTER JÁNOS**  
konzervipari és kereskedelmi r-t. Kecskemét

Herceg  
**Windischgraetz Lajos**  
borpincészet  
SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK  
Központi iroda és mintafár: Budapest, IV Váci-u. 27 (Pariis-tár palotája)

**Francois-Pezsgó**

## HIVATALOS HÍDEK

A bortermelők saját termésű boraikat kímérhetik. A hazai bortermelés értékesítésének lehetőségéhez fűződő fontos közgazdasági érdekekre való tekintettel a pénzügyminiszter elrendelte, hogy egy községben (városban) lakó bortermelők a saját termésű boraik utcára, nyílt edényekben való kímérésre, vagy zárt edényekben kismértékben való elárúsítására jogosított engedélyek kiszolgáltatását a pénzügyigazgatóságtól közös kérvényben is kérhetik és ezeket a kérvényeket soronkívül kell elintézni. A bortermelők saját termésű boraikat nagyban (25 literrel) felfelé külön engedély (illetve bornagykereskedői jogosultságnélkül) nemcsak a termelés helyén és a bortermelő lakóhelyén, hanem bárhol is eladhatják. Szigorúan ellenőrizni fogják azonban a pénzügyi közegek, hogy a termelő kizárólag saját termését árúsítsa és hogy állat vendégek részére poharazás mellett a bortermelők bort ki ne mérjenek. (\*)

## ÜZLETEK KÖREBŐL

ifj. Nyerges József vendéglős kartársunk IX. Gát-u. 31. sz. alatt lévő vendéglőt megvette és jó falusi borokat, olesó árban mér új üzletében. (\*)

## TESTEDZÉS

Király Pált meghívták az angol maratoni bajnokságra. Érdekes angol meghívás érkezett Stankovits Szilárdhoz, a MASZ elnökéhez. A május elején rendezendő maratoni futóbajnokságra hívják meg a legjobb magyar maratoni futót, Király Pált.

Február 14.

NSC komb.—Egyetértés SE 0:0. Kőbányai uti pálya. Bíró: Erdős.

Király nem indult az ESC házi-versenyén. Majzik nyerte az egyéni versenyt, a Vezeklő-pince az üzemek közötti vándordíjat.

A mezei futószezon első eseménye zajlott le tegnap az ESC rendezésében

a MÁV-pálya környékén. A hivatalos szezonnyitást előt egy héttel megrendezte az ESC a Genji-vándordíjért folyó üzemek közötti hármas csapatversenyt s a Várady Gyula emléklapkeftért folyó házi-versenyt.

Az ESC-nek ez az erőpróbája a várakozásnak megfelelőleg igen jól sikerült. A szorgalmas pinceregysüllet büszkesége, Király Pál ugyan nem állott starthoz, nem akarta a fiatalok elől elvenni az érvényesítési lehetőséget és nem akart nagy formájáról idő előtt tanuságot tenni, de fávöllétében is jóklasszisú mezőny küzdött az elsőségért és az ESC a főmegnevelés terén is elismeréreméltó munkáról számolt be.

A jövő vasárnap bemutatkozó kezdők közül Gábor nagyon sokat ígér, de Szentgály is tehetséges futó. — Részletes eredmény: (Táv. 4,5 km.)

1. Majzik Ferenc Keleti p. u. 15:37 mp. 2. Fehér József územen kívül 15:43 mp. 3. Hufnagel Rezső ú. k. 16:10 mp. 4. Gábor Vezeklő 16:17. 5. Németh Hungária 16:17:5. 6. Szentgály Neiger 16:24. 7. Pallag Vezeklő 16:27. 8. Vojtek Vezeklő 16:36. 9. Heinrich 16:38. 10. Sofcsik 16:46. 11. Pinter Neiger 16:50. 12. Huber. 13. Tanamár. 14. Artner. 15. Hufnagel II. 16. Tóth J. 17. Pollák Neiger. 18. Kádár Newyork (17:22 mp.) 19. Arthoffer Newyork. 20. Palkovics Vadászkürt. 21. Brenner Vadászkürt. 22. Hartay Vadászkürt. 23. Fehér D. 24. Szitter Keleti, 25 Györe. 26. Halász Keleti. 27. Baksa Newyork. 28. Majzik II. Keleti. 29. Kovács. 30. Schmda Keleti. 31. Fenyvesi Vadászkürt.

Az üzemek közti pontversenyben: 1. Vezeklő pince 11. pont, 2. Nieger-étterem 16 pont, 3. Keleti p. u. 32 pont, 4. Newyork 34 pont, 5. Vadászkürt 35 pont.

Február 21.

Egyetértés—TSC 2:0 [1:0]. Kőbányai ut. Bíró: Csillag. Góllövők: Kreutz II. és Glasz.

Egyetértés II.—TSE II. 2:0 (1:0).

Sugár István-csoport

1. FAFC	10	8	2	—	35:11	18
2. Egyetértés	9	7	2	—	34:17	16
3. Pannonia	13	5	4	4	23:25	14
4. UFC	7	6	—	1	16:6	12
5. Tabán	11	5	2	4	24:20	12
6. USC	8	2	4	2	17:14	8

## Wagner Testvérek

LÖWENSTEIN M. UTÓDA

IV, Várház-körut 4

fűszer, gyarmatáru,

csemege-, ital-nagykereskedők.

Avendéglősök évtizedes szállítói. Telefon J. 61-61

## DAJKA FERENCZ

“Harangvölgy”  
vendéglője

I. Béla király-ut 44. az Irkola mögött.  
a 81-es villamos végállomástól a perctnyire  
! GYÖNYÖRŰ KIRÁNDULÓHELY !



A MAGYAR SZAKÁCS KÖR  
HIVATALOS LAPJA

## A MAGYAR SZAKÁCS

szállodákban éttermekben, vendéglőkben  
és magánházakban nélkülözhetetlen,  
mert minden számában újabb  
és újabb recepteket közöl

Előfizetési ára egy évre 400.00 korona.

Megrendelhető:

A MAGYAR SZAKÁCS kiadóhivatalában  
VIII, József-u. 74. Telefon: József 141-79

## Kolossa Étterem

ERZSÉBET-  
KÖRUT 17  
Barcsay-u.  
sarok

Kitűnő villásreggeli, ebéd és vacsora. Polgári árak. Elsőrangú italok. Estétként zene.

## Szarka Imre vendéglője

VIII., Fhg Sándor-u. 44

Elismert jó kenyha, utadalmi fajták.  
Minden csütörtökön saját készítésű  
disznótör. — Szaktársak találkozó helye  
Társaságok részére külön termek.

## Nösner

BORNAGYKERESKEDŐK

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

## Magyar Szalámigyár Részvénytársaság

BUDAPEST, X., FÜZÉR-UTCA 37. SZÁM

TELEFON: JÓZSEF 59-16 :: SÜRGÖNYCIM: MASALAM

Vagótelep: Perlesz sertésvágó, Brest, Sertéskészvágóhid

Gyártmányok: valódi magyar féliszalami, disznózsír, hár, mindenféle szalonna, friss- és füstölt-hus, hentes és kolbász-árak

# \* APRÓ \* HIRDETES

Alapár 10000 korona,  
minden további szó 1000 korona.

## KIADÓHIVATAL CIME:

Kénya Sándor VII. Almássy-tér 16. III. 23

Rátosszentmihályon nyári lakás kiadó. 1. Névtelen-u. 2. két szoba melékkelhelyiséggel futorozva körforgalmi villamos. Határ-uti megállónál. Csurka Ferenc tulajdonos. Olesó ár!

Zongoristának ajánlok, va-csora és 15.000 koronáért, esetleg könyvelést válllok. Cim a kiadóban.

Mérlegképes könyvelő az összes vendéglői, iroda teendőkhöz jártns, elvállal órakönyvelést és mérlegkészítést. Cim e lap kiadóhivatalában.

FELHIVÁS! Magyar és Kelecsényi adásvételi irodája. VII. Szövetség-u. 59. I. 10. Közvetít, egy helyben mint vidéken, szállodákat, vendéglőket, kávéházakat, továbbá minden szakmába vágó bármiféle üzleteket, ingatlanl vagy anélkül.

Vendéglői üveg és porcellánárut legelőnyösebb árban és feltételek mellett szállít

LÖWY S. VII. Csengeri-u. 26  
T.-hívó J. 124-50

**Első Magyar  
Részvény  
Sörfőzde**

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Városi iroda: VIII. Esztorházy-u. 6  
Tel. J. 4-29 és J. 54-41

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis  
**Prohászka Sándor**

áll. vizsg. fogász, műfog-specialistánál csináltassa  
VII. Erzsébet-körut 29. II. em. 15. sz.  
Tel.: J. 121-74

Borszivattyúk, börtömök, pincegazdasági cikkek

Telefon 28-92

**Cifka József**

Budapest, V. Vilmos császár-ut 48  
Bádogra litografált börtövény kapható

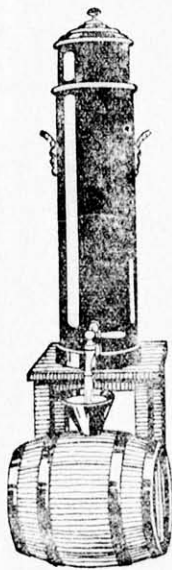


Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour, Imperiál, Övári, Trappista, Ca-ino, Roquefort, Roquefort dobozos

**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ  
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII.  
TOMÓ UTCA 35 a. Telefon József 61-10



Borszűrők és pince-gazdasági cikkek  
**gyári raktára**

Telefon: L. 962-92

**PERFEKTA R-T**  
BUDAPEST, V. MÉRLEG-U. 9.



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYHA MINDIG IZZSA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZÉ EGYSZERESÍT JUTALOMMÉNT KAPJA VISSZA. GYÁRTJA A FŐVÁRSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Telefon 5-53.

**Parádi viz**

gyomorbetegeknek és vészegényeknek. Üdítő borvíz. Egyedárusítás Forrástermők és Asvány-víz Kereskedelmi R. T. IV. Mária Valéria-u t

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

**MIKA TIVADAR**

FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII. Kazinczy-u. 47  
Tel.: J. 128 27

**VILLÁNYI  
PEZSGŐ**

(SCHAUMBURG-LIPPE)

a legrégibb évjárata, a legjobb

**SALGÓ TESTVÉREK**

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

BORNAGYKERESKEDÉS, LIKÖR-, RUM- ÉS COGNACGYÁR

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi Irodák, borpincék és gyártelep: X. Korponai-u. 16-18. Tel.: József 59 03

**Dozzi szalámi**

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF

SZALÁMIGYÁR R-T

Budapest-Rákospalota

Telefon: Lipót 902-66

**PALUGYAY**

BOROK  
GRAND VIN  
DEMI SEC



IRODA: BUDAPEST,  
VI, ANDRÁSSY-UT 5  
PINCE: BUDAFOK