

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐFIZETÉS EGY ÉVRE 96 PENGŐ (200.000 K)
FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL KÖNYVTÁR EST, 1926. OKTÓBER HÓ 15
K Ö N Y A S Á N D O R VII. ALMÁSSY-TÉR 16. TEL. J. 135-02 EVFOLYAM. 20. SZÁM

Meghívó

A „Magyar szállodások, vendéglősök és korcsmárosok országos szövetege” 1926. évi október hó 19-én délelőtt 10 órakor Budapesten a régi képviselőház nagytermében (VIII., Fhlg Sándor-utca 8. szám tartja

XXVI. évi rendes közgyűlését, a következő tárgysorozattal.

1. Elnöki megnyitó mondja Keszey Vince elnök

2. Az évi jelentés, előterjeszté Walter Károly főtitkár. 3. A pénztáros jelentését bemutatja Potzmann Máttyás pénztáros. 4. A számvizsgálók jelentése. 5. A felmentvény megadása.

6. A fénvívési adó eltörlése, az uszorabíróság megszűntetése, az újonnan keletkezett üzletek megnyitásának szabályozása és az állami és városi étkezdek beszüntetése. Előadó: Gundel Károly

7. Inqó jelzaloqoq. Előadó: Dr. Molnár Sz. Dezső jogtanácsos

8. Az 1921. évi IV. t.-c. 17. §-ának megváltoztatása és a tartályok megjelölési kötelezettségének megszüntetése. Előadó: Malosik Ferenc.

9. A vidék sérelmei. Előadó: Szöllösy Ferenc

10. Az óvadék kérdésének szabályozása. Előadó: Keszey Vince elnök

11. Az 1922. évi XII. t.-c. némely §-ainak megváltoztatása. Előadó: Walter Károly főtitkár

12. Elnök, alelnök, igazgató-fanács tagjainak választása. 13. Az eredmény kihirdetése. 14. Indítványok.

A közgyűlés sorrendje.

1926 október hó 18-án — hétfőn — este 8 órakor ismerkedési estély Bandl József vendéglőjében Carlton szálloda, Mária Valéria-utca 2. sz.

1926 október hó 19-én kedden d. e. 10 órakor az országos szövetség XXVI. évi rendes közgyűlése. Utána d. u. 2 órakor díszelőadás a Hungária szállodában Este díszelőadás a Városi színházban.

1926 október 20-án szerdán reggel 10 órakor indulás a Szent Rékuskörhától külön villamos kocsiikon Kébdányai Pelgáti Sörfőző megtekintésére.

Az adómorál és a borfogyasztási adó

Illetékes helyről nyert felhívást az ipartestület arra, hogy figyelmesse a kartársakat a pontos adóbevallásra; azaz mindenkor a *tényleg eladott italok teljes mennyiségét vallják be!* Ezt annál is inkább tanácsos megtenni — fűzi tovább a felhívás — mert ezzel a pénzügyi hatóság előtt *megbízhatóságunkat igazoljuk*, amiért viszont gyűnyök méltányos és igazságos elbírálását remélhetjük.

Illó komolysággal vesszük tudomásul ezt a különös felhívást; pedig nehéz megállani.

Miután az adózókból kiölték az adómorált, most jut eszükbe ilyen figyelmeztetés? Nálunk Magyarországon minden adóvallomás semmivel egyenlő, sőt még az irásokkal, könyvekkel alátámasztott vallomásra is csak egy szavuk van: — Lehetetlen! Az adózó a fejetejére állhat, feltornyosíthatja írott és könyveken alapuló bizonyítékait az égig; a kincstár akkor sem hisz! Az adófellebbezések mindenkor lavinája igazolja, hogy minden reális adat mellőzésével történnek a kivételek; ezt keserűen tapasztalta minden magyar adózó!

Ilyen előzmények után a pénzügyminiszter igen helyesen tenné, ha a közgeihez intézné a figyelmeztetést, hogy a jövőben vegyék kivétési alapul az adózók bevallásait; ezzel egycsapásra megteremtendő az adómorált. Végre is sokáig nyújtani a mai rendszert nem lehet a kincstár károsodása nélkül. Az állandó tamászkodás odáig mérgecsitette a helyzetet, hogy ma már többen akadnak olyanok, akik nem nyújtanak be adóvallomást „Minek — mondják, — hisz úgy sem hiszik el”!

A régi magyar nemesi tempó

átment ugyan a köztudatba; mindent fizetni, csak az adót nem. A magyar adófizetők nagy többsége tartotta is ehhez magát — a mult században; de az utóbbi félszázad polgársága mintaképe volt a nagy terhekét szótlanul viselő, az ország érdekeit szemelőtt tartó társadalomnak. A legjobb uton haladtunk az ideális adózó megtestesülése felé; ezt a haladást megakasztották a forradalmak utáni mérhetetlen és legtöbbször aránytalanul kivetett adóterhek. Morális szempontból meg egyenesen türehtetlen atmoszférát teremtettek a különböző adóhatóságok indokolatlan hitetlenkedései, melyeket felesleges az „illetékes helynek” a most kiadott figyelmeztetésével tetőzni.

Az adómorál nagyon kényes portéka, azzal csinján kell bánni és inkább ápolni kell, nem pedig végleg kiirtani!

A borfogyasztási adó amugy is olyan magas kulccsal bir, amit a pénzügyminiszteren kívül senki sem tart méltányosnak a mai lerongyolódott gazdasági helyzetben. A külföldi államokban, ahol a bortermelés kivitelre van utalva, vagy egyáltalán nincs borfogyasztási adó, vagy maximum 3—400 mai koronának felel meg az adó. Németország eltörölte, Ausztria 20 schillingről 10-re szállította le a borfogyasztási adót.

A lehető legantiszociálisabb adónemek a fogyasztási adók, ezek eltörlése érdekében minden érdekltségnek össze kellene fogni. A termelést épp úgy, mint a gazdasági talpraállást súlyosan gátolják ezek az igazságtalan terhek és amit idáig ebben a kérdésben a miniszterek tettek az pusztá ígérgetésben merült ki. Kár, hogy nem vetnek ki adót a miniszteri ígéretekre is; talán akkor kevesebbet ígérnének és többet tennének a köz érdekében. K.

Refleksziók a szállodaskongresszusról

Már méltattuk a szállodás kongresszus briliáns rendezésének fényoldalait; most rávilágítunk a tapasztalt mulasztásokra is. Távól áll főként a rendezés giganfikus munkájának lekcinsnylése s kritikánk a jövőre vonatkozó tanulság szempontjából íródott.

A legsúlyosabb mulasztás, amit a magyar rendezőbizottság elkövetett az volt, hogy a lakomákról hiányzott a *magyar hangulat*. Idejött 600 külföldi, akiket magyaros specialitásokkal kellett volna elkápráztatni; csupa magyaros asztaldiszkekkel, magyar motívumok étlapokkal nyomtatványokkal stb. Ezek helyett kaptak külföldön is malomig elcsépelet nemzetközi stílusú, virágdiszítéses, fellebőgőzött termeket, külföldön is szokásos ételeket 20 év előtti zsánerben rajzolt igen közepes étlapokat (kivéve az egy vígadói lakoma stílusos, de nem magyaros étlapja)! A virághimes magyar boroskanecskók, kulacsok, kupák vagy a pompás magyar mezei virágok helyett, amelyek csakugyan híven jellemezték volna bennünket, helyettesítették csupa nemzetközi viszonylatban használatos sablon palackokkal, poharakkal és virágokkal.

A Hungáriában az ismerkedési estén, igen kellemes meglepetés volt az előcsarnokban felállított magyarruhás, pártás leányok sorfala s ahogy beléptünk a terembe ez a kellemes magyaros benyomás egyszerre szétfoszlott; ott álltunk a megszokott virágdisztes bankett asztalok előtt azzal az érzéssel, hogy a világ 5000 nagy szállójában ma este ugyanígy terítették.

A kifűnő cigányzene, kurucz-faragató s egyéb speciális zenénk bemutatása helyett „szalon zenekarok”, „jazz-band” szerepeltek, mint bármelyik külföldi hotel hallójában szokásos. A külföldieknek szánt ajándéktárgyak is minden magyaros vonást nélkülöztek – az egy igen izléses kis debreceni tájékpáron kívül.

Pedig ami lelkesíteni tudta az idegeneket, amire fellángolt a szemükbe a tűz, az mind a sohasem látott magyaros viseletnél, táncoknál (Vajdahunyadi estély) vagy magyaros ételek-italok izlésésénél történt. Ez ez természetes; mindenképp meg nem izlést érdekel, a még meg nem izlést étel zamata tesz kíváncsivá. Ebből a szempontból igazán öröndetes volt a Vajdahunyad szigetén lejátzott magyar szüret és borkóstoló.

Ezek a mulasztások mind elkerülhetők lettek volna, ha rendezőbizottságba nem csupán szállodás-

vendéglős és idegenforgalmi igazgató kerül, hanem egy-két ügyes tervező-művész is, akiknek ez a hivatásuk; tehát tudtak volna egy kis utbaigazítást adni. Mert ilyen nagyméretű ünnepek rendezését bármilyen nagyszámu rendezőbizottságtól sem lehet hibátlanul elvárni, ha nincs közöttük egy-egy művészember, aki a tervezetekbe lelket lehel.

Sivár lélektelen lakmározás, egymást magasztaló felkészítőnk türelmetszakító áradata szokott lenni a legtöbb „jól” rendezett estély; ezt a kellemetlen helyzetet a fentemlített oknál fogva a szállodaskongresszus sem kerülte el. Ott ahol anyagi anyagi erő áll rendelkezésre, mint ennél az esetnél, ott nem szabad kizárni a szakértőt vagy legalább is a véleményét.

Eredeti ötletei csak annak lehetnek, aki olyanok termelésével foglalkozik, ezt laikusoktól nem lehet kívánni. És egy jó ötlet sok pénzt hozhat, sok idegent csábít és ezerszeresen kifejti magát.

k. z.

Mozaikok a nagy napokból

Hogyan érezhették magukat a külföldi vendégeink a magyar szállodákban, erre a legmonumentálisabb példa a következő. Pesti laptudósítóval beszélgetett az IHV egyik előkelő reprezentánsa, aki a Gellért-szállóban nyert elhelyezést. Természetesen kíváncsian érdeklődött az újságíró – német nyelven – a hoteliertől vajjon meg van-e elégedve szállásával. A sógor őszinte bőbeszédűséggel teregette ki véleményét: – Kérem Bécsben olyan szállóban laktam ahol sem a hygiénát, sem a vezetékét nem ismerték és ezek azt mondták ne menjek a balkáni Budapestre! A Budapesti szállásomra csak annyit mondhatok: *Bár elthon is ilyen pazar környezetben ellátott remekül berendezett hálészobám lenne!*

A parlament épületében is látogatást tettek a kongresszus résztvevői. A vendégek nem győzték csodálni a giganfikus építkezést és a gyönyörű díszítéseket s mikor a vezetők a Dunára nyíló tornácra irányították a vendégeket, ahol mikor megpillantották az eléjük táruló panorámát, tapsolni kezdtek. Cavalliere Alessandro Gorbrecht, a nápolyi Continental hotel tulajdonosa lelkesen kiáltott föl:

– Meg kell változtatni azt a mondást: Nápolyt látni és meghalni; *Budapestet kell látni, hogy beldeg érzéssel élhessen az ember. Ez az igazán isteni város.*

Ugyancsak a parlamentben, a kupolateremben főként, hogy a vezető buzgó magyarokat némeftül a görkös terem pompás szoborportáinak történelmi nevéit. A magyarokat végén rezignáltan jegyezte meg: *„ha mezdítható lett volna ez az épület, ezt is ellepték volna a csehek!* Erre a mögöttem lévő svájci szállodásokból álló csoport kórusba vágta rá:

– *Ez igaz, lélektesen úgy van!*

A kongresszus borralaló-kérdés tárgyalása nem a hazai ugyan-ezen kérdést tárgyalta; de ez a kongresszus mégis mutatót olyan példákat, amelyek igazolják a a százalékrendszer lehetetlenségét Magyarországon. Ime: minden részvételi jegy összegében a borralaló is befojglatott és ennek dacára is egész sorát láttuk annak a vak-kapzsíságnak, amely nem ismer emberi mióváltára ha érzi, hogy alkalma van „megvágni” a vendéget. Válogatott pincérgárda szolgált fel, igazán dicséretes volt a munkájuk és sajnos mégis megtörtént, még pedig többször mint kellett volna, hogy egyeseik *„kinézték” vendégeikből a borralalót.* Ha ezt magyarokkal szemben cselekszik, nem érdemelne említést. Szerencsére annyit tengerényi jóban részesültek a vendégek, hogy ezek az apró kellemelességek nem hagytak nyomot kedélyükben.

A vígadói lakomat tánc követte. Az egyik teremben cigányzene, a másikban jazz játszott. A hölgyek káprázatos toalettekben, kincset érő ékszerekkel fündököltek – és fájradhatatlanul táncolták a modern, mondán-táncokat. Öröndetes volt, hogy a cigányzene jobban tetszett, mint a jazz és a „romák” örömmel, buzgó hitartással játszották a divatos „Strux urat”. Am egyszerre észbe kaptak, a primás hátramoroq a bandánál és a következő pillanatban felzendül a *„Jaj de maqs ez a vendégfogadó!”* kezdetű csárdás és tudja Isten honnan az idegenek nagy tömegéből 15–20 magyar pár kezdi a lassu-csárdást ropni. Azután a gyors-csárdás jön, a külföldiek eleinte csak bámulják, azután *maqs is próbálkeznek* és végül – mikor a cigány abba-hagyja – lelkesen kiállják a magyarokkal együtt: *Ujra! Ujra!*

– a. – n.

LITCKE

PEZSGÓ
Casino - England - Rosé

Vezérképviselet: Mária Valéria-u. 1
Tel.: L. 979-15

Lakomák, szakácsművészeti kiállítás

Nem volna teljes a nemzetközi szállodás kongresszusról rajzolt kép, ha röviden meg nem emlékeznénk a lakomákról. Valamennyi között a *Vigadóban* rendezett díszebéd volt a legszebb, legpezsarább, legsikerültebb. A főváros legkiválóbb vendéglősei legjobb tudásának süritett redménye volt ez a díszlakoma, amelyen minden üzemi asztalt kapott terítésre és kiszolgálásra. Toll nem tudja visszaadni a remekbe készült fogások milyenségét; az étrend a következő volt:

Javaleves Dubarry asszony módjára. Balatoni fogás remeke skótmódon. Jérecduzma Pannonia módra. Sült őzfertály Cumberlándmártással. Jécecedett tejszinhab az Erzsébet-kilátó formájában. Meleg sajtos sütemény. Gyümölcs. Kávés Udvari sör (Első Magyar Rézsvényserfőző). 1922-iki szomorodni, őfelsége néhai Károly királyunk természetéből (Windischgraetz herceg pincésze). 1916-iki somlai. (Fehér), Grand vin de Villány (Vörös), Pezsgők: Speciel és Cuvée Reservée (ezek Schaumburg-Lippe herceg udvari pincéjéből). 1915-iki őfputtonyos tokaji aszu. Cabinet brandy és focking.

Holub Rezső rendezte ezt a bankettet, a terítést Gregor János. A pompás ételeket a legkitünőbb magyar szakácsok, Lakatos József, Podruzsik Béla, Kedvesi Nándor, Löhnert Mátyás stb. készítették. Terítékre került iten: 100 hatalmas balatoni fogás, 140 jérec, 70 őzgerince, 70 monumentális Erzsébet kilátótorny formájú parfé, 2 métermázsas gyümölcs. A 140 jércét kicsontozták és a belsejét libamájás duzmával töltötték meg. A diszités pedig egy métermázsas virágot használtak fel.

A *Royal nagyszállóban* adott főlőstök étrendje: Buggyaszott tojás grófkisasszony módra. Főtt marhahús pirított burgonya, paradicsom és metélőhagyma-mártás. Képviselőjünk. Kávés Márciusi sör. Kőbánya Gyönyge (Fővárosi Söröző r.-t.). Rízling Cabinet. Szegecsárdi vörös. (Palugyay J. és fia).

Az ismerkedés est a *Hungáriában* volt. Itt feltűnést keltett a François pezsgő.

A főváros estebédje a *Gellért nagyszállóban* a következő fogásokból állott: Javaleves csészében. Dunai Sügértök zöldmártással. Nyárson sült kacska, idénysaláta. Váloqatott spárga, máltai mártással. Jécecedett tejszinhab Szt. Gellért módra. Sajt. Gyümölcs. Kávés. Szent István sörök (Polgári Söröző r.-t.) Csapaki 1922. Villányi vörös (Herceg Windisch-

graetz) Reserve. Gout Américaine (Törley József és sa). Brandy, Haen-Dry. Focking. Harmatvíz.

A Budapesti Szállodások és vendéglősök Ipartestülete által a *Szent Margitszigeten* rendezett főlőstök étrendje igazán nem mindennapi inyességeket ígért a külföldi vendégeknek. Nézzük az étrendet: Gulyásleves. Ropogós malacsült pezsgős káposztával. Uborka, paprikasaláta. Almás és mákosrétes. Kőrített liptói. Retek. Kávés. Hungária sör (Haggenmacher). Baksör (Dreher). Nemes Kadarka 1925 (Mezőgazdák). Bácsalmási Muskotály 1925. (gróf Teleky József.) Magyar pálinkák. Palafínus viz.

Sajnos, az egész kongresszusi ünnepek alatt éppen a legkitünőbbnek ígérkezett magyar ételek voltak a kongresszus alatt az egyetlen nem egészen kifogástalan készítmények. A gulyás a sok zöldségtől savankás volt, a mákosrétes pedig kalapálható keményre égett meg. Ezt a balsikert talán a tálalásnak váratlanul egy órával való kitolása okozhatta. Szerencsére az idegenek mindezeket nem veték észre, nekik annyira izlették a paprikás, fűszeres, zsíros, tejeles-turós ételek, hogy az ünnepek végzetével állandóan azokat a helyeket keresték fel, amelyek magyar specialitásokkal szolgálhattak.

A magyar szakácsművészet egy fényessikerű kiállítást is rendezett *Vajdahunyad-várában* a földmivélségi miniszter által adott szüreti esélyen. Az inycsiklandó falatok, sonkák, disznófejek, őzgerincek, foglyok, kacsák, pástétomok, a legkülönfélébb halak, parfék, torták, mesébeillő gyümölcskosarak, a legcsodálatosabb formákban izléses kőrítésekkel, díszekkel felcitrázva harmonikus elrendezésben sóvárogatták a szakértő szemeket. Apró villanylámpákkal kivilágított jégből készült bőségzarukban állott az orsovai kaviár, a kétszázötven hatalmas tálban 38 különféle eledel, hatféle saláta, rengeteg befőtt és faqylaltkrémek, sajtok voltak.

Az inyességekből kimintázott tornyok, hidak, női-akt és egyéb csodálatos és fantasztikus remek között nehéz lett volna az elsőbbség pálmáját valamelyiknek odaítélni. A közönség között megjelent néhány esztétikus és a legnagyobb elismerés hangján méltatta a magyar szakácsok párralán művészetét. Legőképpen az idegeneket ragadta el a magyar szakácsművészet s a legbizalmasabb jelzőkkel illették készítményeiket.

Ha az idegenek sikerült meghódítani, úgy ez nem utolsó sorban a magyar szakácsművészet érdeme. k.

Ujságok és ujságírók

„Ma már nincsenek csodák“; ez a szállóigét dobjuk oda, ha valami hihetetlen dologról hallunk és lám most is történt egy csoda; a szállodás kongresszus idején. Azok a napilapok, amelyek egy-két év előtt mint árdrágítót pellengézték ki a szállodásokat, vendéglősöket, mert pl. egy cső korricáért — szerintük — 1500 korona helyett 2—3000 koronát merészelték kérni; most dicsíhimmuszokat zengedeztek róluk. Az a bulvárlap amelyik „borhamisítónak“ titulálta a fővárosi vendéglősöket, most oldalakon át foglalkozott a szakma jelentőségével és a kiváló férfiak portréit sorozatosan hozta! Egy másik ujság, amelyik nemrég per „korcsmárosok“-nak címezte a legnagyobb fővárosi üzemek tulajdonosait, most egyszerre, a kellőképpen „előkelő szállodások“ címét adományozta, talán ugyanazon „korcsmárosok“-nak.

Ez a nagymértékű változás Sauluskóbl Paulusokat nevelt; nem volt a szótárunkba elég dicséret jelzőjük erre az általuk előzőleg annyit puffolt szakmára és vezérfőira. Ennek a spontán buzgalomnak a következménye az is, hogy a szaklapok jelenlétét képviselő semmiről sem tudtak kellőképpen tájékozódni: elzárták a rendezőséghez vezető utat és kisajátították minden hírforrást.

Igy állott elő azután az a fonák helyzet, hogy míg a lakomákon fogadtatásokon ott volt teljes számban az összes napilapok, könyvmatosok tudósítógárdája; addig az akadémiái üléseken, ahol a komoly szakmai ügyek tárgyalása folyt, ott alig ketten-hárman szerénykedtek. Ez a tény a tudósításokból is kiviláglik, a szaküléseket 20—30 sorban „elintézték“ míg a külsőségeknek oldalakat szenteltek.

A *szaklapok* az ipar *mindenkori* sühesége oszlopai, amelyeket főleg az ülések érdekeltek, nem tudtak pontos tudósításhoz jutni. A rendezőség *egy jegyet* biztosított minden szaklapnak; ha az az egy tudósító tudott is gyorsírást meg sem ment semmire, mert nem volt tolmácsa, aki a hol német, hol francia vagy olasz nyelvű tárgyalást közvetítette volna. A napilap sajtófőnök természetesen mindent a napilapjának megfelelően dióhéjban közölt, ami a szaklapoknak hasznavehetetlen volt.

Az a tény, hogy a szakeseményeknél a szaklapoknak annyi előnyt sem biztosítottak a napilapok felett,

hogy legalább a *tárgyalásokra* mindegyik két vagy három belépőjegyét kapjon, mutatja mennyire nincsenek a mi szakembereink saját érdekeikkel sem tisztában.

Az utókor bizonyára nagy zavarba lesz, ha a napisajtó tudósításait olvassa; mindent megtalál az LI-ik nemzetközi szállodás kongresszus eseményeiből — csak a tulajdonképeni kongresszust nem!

k. z.

A debreceni Arany Bika-szálloda

Magyarország fogadói között talán a legnagyobb multra és nevezetességre Debrecen város régi híres fogadója, vendéglője tekinthet vissza. A múlt század közepén még ódon kis földszintes házban székel a Bika-fogadó, amely eredetileg Bika nemzeti uram telkén épült s kapuja felett ott díszlett a nehéz kovácsolt vas aranyozott bika-cimer. Idővel a város vette át a fogadót, amelyben az 1848-49-iki szabadságharcnak egy-egy érdekes epizódja pergett le. Így az oroszok ellen vívott híres debreceni csata előtt itt volt Nagy Sándor tábornok vezérkarával ebéden (1849 aug. 2), amelyet az orosz ágyulövések hallatára be sem fejeztek. Koszorus nagy mesemondónk Jókai Mór is sokat tanyázott itt, ami örökbecsű írásaiban is számos helyen kitűnik. A roskadozó fogadó helyére idő múltán emeletes korszerű épületet fundált a város; szálloda, vendéglő, kávéházzal, az emeleten pompás bálteremmel, melynek szépséges freskói hortobágyi jeleneteket ábrázoltak. Ez a szála nagy szerepet játszott a megye és a város társadalmi életében, nemcsak bálók, hangversenyek, de politikai összejövetelek stb. helye is volt. A híres debreceni primások; Magyarai testvérek, Rácz Károly stb., sok éjszakát hegedültek át ebben a Bikában is. A kávéháza meg olyan látványt nyújtott a lobo-gós ingben, gatyában, zsinóros magyar ruhákban, pitykés mellényben ott időtöltő, feketéző civisekkel, amelyet többé nem igen láthatunk.

A fejlődés örök törvénye folytán a már országghírűvé lett újabb Bika, kedves királis épülete is csakány alá került, hogy a lebontott egyemeletes szerény épület helyét adjon négy évi építész után (1910—14) egy minden ízében modern és az egész országban pártját ritkító szálloda-városnak. Nem túlzás ez, ha elsoroljuk mi van abban az újépület-

komplexumban: 160 vendégszoba a modern technika minden vívmányával (szobák: fürdővel, dupla ajtóval, hideg-melegvízzel, légfűtéssel, villannyal, porszívóval, telefon stb.) kiállító-szobák, tanácstermek, díszes földszinti és félémeleti éttermek, kávéház, télikert, előcsarnok, pompás terraszok, egy 150 személyt befogadó hangversenyterem; alatta 1180 ülőhelyes színház. A mellékutca frontján 750 ülőhelyes mozi, golfpálya, bérház, autógarázsok. Az üzlethelyiségekben: bankfiók, dohánytözsde, fodrász, szabó stb. stb. Az oszlopos bejárat felett pedig a régi vascimert egy pompás bikát ábrázoló szoborral cserélték fel. A modern világvárosias szálloda vezetésére a régi Bika jóhírű fogadósa Németh András vállalkozott Aladár fiával és hogy ma már a határokon túl is hírnevessé lett az Arany Bika ez igazán az ő érdemük. Mint a múlt számunkban megírtuk a bérletük egy része most letelt s az érdemes család megváltik a bérletitől. Ezzel megint lezárult egy fejezet a hírneves nagymultú szálloda történetében. Z.

Száz angol nagyszállodás

Budapesten. A nemzetközi szállodáskongresszus nagy sikere, ugylátszik erősen érezteti külföldön hatását. Ennek tulajdonítható az is, hogy az angol szállodásterület szaz előkelő tagja október 23-án Budapestre érkezik. A száz angol nagyszállodás eredetileg csak Semmeringet, Salzammergutot és Stájerországot akarta végigutazni, csak most, a kongresszus befejezése után, határozták el az utiterv megváltoztatását és értesítették Marenics Ottó vezérigazgatót, az angol szállodás korporáció régi tagját, hogy Budapestre jönnék. A híres vendég érkezik 23-án este a főváros megtekintésére. Másnap a fízseletükre a Dunapartonban dezsóné lesz, ezután megtekintik a várost. Délben a főváros vendégei lesznek a Hungária szállóban. Délután ismét a főváros megtekintésére kerül a sor. Ünnepes fogadtatás nem lesz, mivel az angol szállások tulajdonképen Bécs vendégei. A szállások 8-án érkeztek Bécsbe és összesen két hétet töltenek az osztrák fővárosban. Az angol szállások azért nem csatlakoztak a minapi nemzetközi szállodáskongresszus tagjaihoz, mert a háboru kitérőse óta megszakadt összeköttetését a német szállásokkal még ma sem vették fel újra.

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 3000 K

Az óvadékkérdés a vendéglősiiparstűletben. Ipartestületünk-höz a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara áfirt, melyben felkéri az iparstűletet, hogy a m. kir. kereskedelemügyi miniszter urhoz leendő felterjesztés végett terjeszse be javaslatát az óvadék szabályozására vonatkozólag, melyben különösen az alkalmazottak különböző kategóriáiból szedhető óvadék mértékének megállapítására, esetleg az óvadékkadasi szerződés megkötésének módozataira, az óvadék letételére és megőrzésére, az óvadékkal rendelkezésre és annak visszaadására, illetve az ezekkel kapcsolatos kérdésekre terjeszkedjék ki iparstűletünk. Az alkalmazottak óvadékának kérdésében azt az álláspontot foglalta el az elüljáróság, hogy a szertelen magas óvadékkövetelés ellen foglal állást. Tekintettel arra azonban, hogy a vendéglősiipar a más iparnemektől eltérő helyzetben van, mert hiszen az üzleti bevétel a főpincér kezén megy át, megszüntetni az óvadékokat mégsem lehet. A főcél, melynek elérése ipari szempontból kívánatos az, hogy ne legyen az óvadékösszeg oly magas, hogy az alkalmazottaknak uszorakamatot kelljen fizetni a kölcsönképpen megszerzett óvadékösszeg után. Ilyenformán kívánatos azt az álláspontot képviselni, hogy az alkalmazottaktól szedhető óvadékösszeg nagysága az üzleti napi forgalomnak legfeljebb kéts: erese lehessen, abban az esetben azonban, ha az alkalmazott inventár felelősséget is vállal, háromszorosa.

A főváros közgyűlése és a szállodás kongresszus. Ugylátszik nemcsak mi vettük észre, hogy a nemzetközi szállodáskongresszus sikere és Magyarország, főként pedig Budapest jövődöbeli idegenforgalmi szempontjából messze gírható jelentősége kétségtelenül annak a lelkes gárdának köszönhető, amely hetek, sőt hónapok óta fáradozott a kongresszus előkészítésén. A külföldi vendékek a legnagyobb elragadtatással nyilatkoztak nemcsak Budapest szépségeiről, hanem arról a páratlan fogadtatásról és pompás szervezetségről, amely őket itt fogadta. A főváros és az állam is kitett magáért, de a rendezés és előkészítés fárasztó munkáját mégis néhány lelkes szakmabeli ember és az idegenforgalmi Hivatal igazgatója végezte. Éppen ezért

Előfizetni a „VENDEG“-re egy lépés a jobb jövő felé!

a főváros egyik legközelebbi közgyűlésére Magyar Miklós bizottsági tag indítványt jegyzett be, amelyben azt kívánja, hogy a kongresszus járhatóan előkészítőknek: Glück Frigyes bizottsági tagnak, Gundel Károly nagyvendéglősnek, Kommer Ferenc és Marencich Ottó szállodaigazgatóknak, továbbá Zilahy Dezső Idegenforgalmi igazgatónak a törvényhatósági bizottság fejezze ki hálás köszönetét az idegenforgalom érdekében kifejtett megbecsülhetetlen szolgálataikért. Az indítványozó kéri, a közgyűlés adjon kifejezést ama reményének is, hogy az említettekkel szemben a kormány sem fog fukarkodni az elismeréssel.

Apéritif. Megnyílt egy új kávéház és ez kitalálta mindjárt, hogy mi hiányzik még a pestieknek. Hát az *apéritif*! Mi ez az *apéritif*? Párisban a délelőtti munka első fáradtságát minden ember egy könnyű ételéből álló fizőrai félelvel üzi el; az *apéritif*-el. Áll ez: halikra, osztriga, olajbogyó, erősen fűszerezett mártás feléből és lezárva egy könnyesikaró likörkreációval. Tehát látjuk csupa iny, gyomor és idegizgató csemegeből készül, speciálisan a párisi életmódhoz szabva, mert az *apéritif* után este 5 és 6 óra között van az ebéd és éjjel 11 órakor a vacsora. A pestiek ez nem fogja szemirozni, itt képesek mindenben Párist utánozni, tehát ebben az életmódban is. Itt már csak annak van becsé ami korcs egészség-telen és emlíkezett a degenerált nyugati metropolis szokásaira. Ez az új kávéház tehát eltalálta a hangot; jól, hogy a többi is utána stimmel!

Nem a vendéglősnek kell inni, hanem a vendégnek. Komainer Mihály vendéglőst a magyar állam és a magyar nemzet megbecsülése elleni vétséggel vádoltan állította a királyi ügyszség a budapesti büntető törvényszék Publik-tanácsa elé. Komainer ugyanis a múlt év október 5-én Esztergomban a magyar törvényekre megbecsenlítő kifejezéseket használt.

— Italos voltam — védte magát Komainer. — Bort fejtettünk a pincében és így történt, hogy bizony lerészegedtem.

— Maga vendéglős? — fordul Publik elnök Komainerhez. — Maga magyar vendéglősnek tartja magát és berug? Nem a vendéglősnek kell inni, hanem a vendégnek.

— Kóstolgattuk az itókat és megeseft a dolog — felelte a vendéglős. A bíróság ítéletében felmentette Komainerit az ellene emelt vád alól, mert a vád nem nyert bizonyítást.

Karfársak! Több vendéglőben Unikum gyanánt mindenféle keserű kolyvalékot kap a közönség. Ez nemcsak a Zwack-cég közösmert és kifűnően bevált Unikumjának hirsevét rontja, hanem a tisztességesen és becsületesen „Unicumot árusító” vendéglős-kollektáknak is kárt okoz. Figyelmeztetjük és nagyon kérjük karfársainkat, ne csináljanak a tisztességtelen verseny keretébe ütköző dilettumot, mert természetesen, hogy a Zwack-cég joggal üldözi azt, aki védjegyezett márkájának ilyen csunya módon árt. Tehát semmi esetre ne tegyék azt, hogy Unicum gyanánt mindenféle rossz ízű üzvatot poharazzunk.

Népszerű zenekari hangversenyek. Budapest székesfőváros iskolánkívüli népművelési bizottsága a székesfővárosi zenekar és kiválóbb művészek közreműködésével ez évi október 3-tól kezdve, harminc egymást követő vasárnapon, mindenkor d. u. 5 órai kezdettel a Pesti Vigadó összes termében népszerű zenekari hangversenyt rendez. Ezekre a hangversenyekre a Baross-Szövetség tagjai részére a bizottság féláru jegykedvezményt engedélyezett. Ilyen kedvezmény mellett a *legdrágább hely* (zenekari ülés) 4 pengő (50.000 K), a *legelsőbb pedig 40 fillér* (5000 K), pamlaqülés a kisteremben. Egy-egy hónapra, vagy minden hó első, illetve második sfb. vasárnapjára ugyancsak 50%-os kedvezménnyel bérletek válthatók. A műsor minden számát a Zene című tudományos és művészeti folyóirat ismerteti, amelyet a Bizottság díjtalanul bocsát a hangversenyeket látogató közönség rendelkezésére. Részletes felvilágosítást köznapokon a Népművelési Bizottság (IV., Váci-u. 62. I. 1. Telefon: József 150—66. ad. Program a Baross-Szövetségénel.

Nagy büntetés, ha valakit téltenségre kárhoztatnak, kétszeres a büntetés sulya akkor, ha tudjuk, hogy a minden lében kanál makkcsalival történt ez meg, akinek egy nemzetközi szállodás-kongresszus huszvéneként visszatért ritka alkalmát kellett a rendezéstől távol, a tömegek sorában végigszemlélni. Látszott, hogy küzdött egy kis szerepléért; tett-vett volna, de haj az ügyesebbek és fiatalabbak letarolták előtte mindent! Itt nem voltak kényelmesek, akik rábizzák a szaladgálást. Ebben a szomorú rezervált-ságban lekókadott fejfel távozott az Olympus nagy mulatságára! Hir szerint Panama elnöke részvét-táviratot küldött a tatának.

Keveset használt uri ruhák nagy választékban kaphatók.
Smoking- és frakk-öltönyök kölcsönzése
Polacsek és Berger
szabó-cég
Hu Japost, Anker-palota, Anker-küz 1. Iételelet 5

**VOLT MÁR
A KÖBÁNYAI
HALÁSZ-?
KERTBEN!**

Felülmulja az összes halászkerteket
X, JÁSZBERÉNYI-UT 43

**SZENT ISTVÁN
PORTER SÖR**

A Polgári Serfőzde

**Páratlan
különlegessége**

M E G N Y I L T
Nánássy Pál
vendéglője

II, Margit-körut 54

Jó magyar konyha, magyar borok.
Figyelmes kiszolgálás. Esténként szalon zene.

A legedesebb

MUST

PLUHÁR

bornagykereskedőnél

Kapható:

VIII., Práter-u. 10.

Jóljárt, aki a „VENDÉG“-ben hirdetett, akár eladott akár vett!

Játékbank Lillafüreden?

Hónapokkal ezelőtt bejárta az egész napi sajtót a Lillafüreden létesítendő üdülőhely nagyszerű terve, a pompás kincstári szálloda, mint autoversejnyeknek centruma sőt Lux egyetem tanár terveit is leközölte illusztrációkban néhány újság. Idáig kellemesen fejlődött az egész dolog, mig-nem az utóbbi időben több oldalon emlegették, hogy a kormány által Budapestben nem engedélyezett nemzetközi játékbank Lillafüreden fog engedélyeztetni, a fürdőhely felvirágoztatása céljából. Ezt a hírt megcáfolta Kállay Tamás kormánypárti képviselő nyilatkozata, aki többek közt azt mondta: A játékbank engedélyezés-ügye le van véve — sajnos — a napirendről. Azért sajnos, mert engedélyezés esetén nagy összegek jutottak volna Budapest fürdővárossá váló kiképzése, a Balaton fejlesztése, rokkantkérdés stb. kielégítő megoldására. Egyébként ha a játékbank engedélyezésére sor kerül, úgy erre vonatkozólag törvényhozási intézkedések kell történnie.

Győr város leszállította a bor fogyasztási adóját. Amíg a kormány egy év óta állandóan igéri a boritaladó leszállítást és a pénzügyminiszteriumban „számításokat végeztek”, hogy mennyire lehetne ezt az adót csökkenteni, addig Győr város csökkenett és folyó évi augusztus elsejével a borfogyasztási adót 2380 koronáról 1500 koronára leszállította le. *Szentendre* r. t. város pedig a boritaladó 17.000-res szorzószámot 14.500-ra csökkentette.

Egy kormányzó, aki szakács is. Vic Donahey-nek, Ohio tartomány kormányzójának van egy szokatlan passziója, amelynek többször hasznát vette. Szabad idejében messze földön híres szakács, aki különösen a ritka és nehezen elkészíthető nyálákságok mestere. Passziójának a nyári vakációban szokott hódolni, mikor családjával falusi birtokára vonul. A konyha fölött olyankor ő veszi át a vezényelést és nem kicsiny familiája konyhájáról — tizenegy gyermek, egy feleség — egymaga gondoskodik. Szinte hagyományos szokássá lett, hogy Donahey kormányzó évenként egyszer meghívja estebédre a kormányzósa területbeli előkelőbb újságírókat családostul. Nagy traktamentum vár ott rájuk, melynek rendszerint teknősbéka leves a péce de resistance-sza. Ezt a fogást a kormányzó ur öccsellenciája annyira személyesen készíti el, hogy közben senkit a konyhába nem bocsát.

Ötven vendég is részt vesz egy-egy ilyen lakomán s a kormányzó nemcsak hogy egymaga főzi meg az egész ebédet, de a csemegének szánt pástétomokat is maga sülíti, sőt rendszerint egy-egy újszerű kulináris különlegességgel is kedveskedik vendégeinek. Donahey kora ifjúságában barátkozott össze ennyire a szakácsművészettel, mikor egyszer egy farmon töltötte a vakációját.

Az ingó jelzálog főrvényjavaslata, mint az köztudomású, elkészült, sőt az érdekeltek is felterjesztették a főrvényjavaslathoz fűzött véleményüket. A javaslat főbb intézkedései: az ingó jelzálog célja a termelési hitelek megszerzését elősegíteni. Ennek alapján fedezeteket állapít meg, illetőleg különböző vagyontárgyakra teszi lehetővé ingó jelzálog nyújtásával a hitelszerzést. Elsősorban ipari üzemek felszereléseire, gazdasági felszerelésekre, állatállományra. Közös tulajdon egyhányadára nem adnak kölcsönt, viszont egy zálogtárgyra több zálogjog is szereshető. Ingó jelzálog szerzéséhez irásos megállapodás szükséges. Ezek a jelzálogkönyvek a telekkönyv mintájára nyilvánosak. A zálogtárgy pusztulása esetén pótlandó, míg a lekötött zálogtárgy gyümölcseit a zálogba adó élvezi. A főrvény kijátszót 5 évig terjedhető börtönnel büntetjük. A főrvényjavaslat természetesen a kisiparosság érdekeit szolgálja.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékért ápoló asztaltársaság pénteken d. e. 12 óra közötti összejövetelt tart az alábbi helyeken

Október
29-én Putnoky István vendéglőjében VIII., József-u. 26.

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

26-án Wagner Béla vendéglőjében VI., Andrassy-ut 44.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggeli találkozunk.

A Főpincérek Országos Egyesülete VI., Andrassy-ut 48. féleml., minden hét kedjén taggyűlést tart d. e. 10-12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első kedjén tartja.

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

Október
20-án Cserna Zsiga vendéglőjében IX., Viola-u. 21.

27-én Zsin Lajos vendéglőjében IX., Soroksári-ut 56.

November

3-án Zsin Péter vendéglőjében IX., Ráday-u. 56.

10-én Tompa Lukácsné vendéglőjében IX., Márton u. 18.

17-én Mayer István vendéglőjében VIII., Drégely-u. 7.

24-én Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Tisza Kálmán-tér 17.

December

1-én Nagy János vendéglőjében VII., Dembinszky-u. 16.

7. [Kedden] Nagy János vendéglőjében VIII., Baross-u. 109.

15-én Gregorits Simon vendéglőjében VIII., Népszínház-u. 23.

22-én Német József vendéglőjében VII., Rózsa u. 21.

29-én Beer László vendéglőjében [Szarka Imre utóda] VIII., Fhg Sándor-u. 44.

A „Jóbarátok” uszonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

Október
22-én Posch Mihály vendéglőjében VII., Dohány-u. 20.

A vacsorára ne feledkezzünk elimenni.

A Magyar Buzogány asztaltársaság tagösszejöveteleit minden héten hétfőn tartja meg esti 8 órakor a Dohány-u. 20. alatt lévő Posch-féle vendéglőben.

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

VASS félé
állandóan frissen sajtolt

MUST

Központi vásárcsarnok. Telefon
J. 26-17

B Beer László
vendéglője

VIII., Fhg Sándor-utca 44
(volt Szarka-féle) Elismert konyha
nemes fajborok Szaktársak találkozó helye.

STUDNIVALÓK

Diákoknak filós a kávéház.

A budapesti tanfelügyelő elpanaszolta a főkapitánynak, hogy sok diák jár a nyilvános üzemhelyiségekbe; ezért kérte, hogy a 16—17 éves iskolás diákokat szoktassa vissza a békebeli rendre. A főkapitány rendeletben utasította a közegeit, hogy ha vendéglőben, kávéházban, mulatóhelyen iskolai tanulókat látnak, azonnal igazoltassák őket, személyazonosságukat állapítsák meg és tegyenek jelentést az illetékes kerületi kapitányságra, amely azután az illető tanítésznek tesz jelentést. A budapesti tanfelügyelőség szerint az iskolás gyermekek még olyankor is felügyelet nélkül tartózkodnak vendéglőkben, kávéházakban, amikor a szüleik elfoglaltságával ez nem menthető, de különben is, ha társaságban, felügyelet mellett vannak is kávéházban, lelkük igen káros hatásokat szenved. Az átirat szerint ezért a jövő nemzedék fejlődése érdekében áll, hogy a rendőrség kísérelje figyelemmel a vendéglőket, kávéházakat és mulatókat, nem tartózkodnak-e bennük tanulók. Kávéházat és mulatót még társaságban, vagy szüleikkel sem látogathatnak a diákok. Vendéglőkben pedig csak annyi ideig tartózkodhatnak, amennyi az étkezéshez szükséges.

Jogosult-e a vendéglős huskimérésre? A vendéglős a saját üzletének folytatásához szükséges hus előállítására céljából állatokat levághat. Azonban az ily leölt állatoknak üzletében főleg nyers húsát a 83400. 1900 K. M. számú elvi határozat szerint, vendéglőjében iparszerűleg kimérni és eladni, vagyis mérsáros vagy hentesipart folytatni, erre szóló iparigazolvány nélkül, nem jogosult.

Meg lehet fagadni a 18 éves nem szaképzett egyéneknek a munkakönyv kiadását. Az új ipartörvény 111. §-ának 3. bekezdése úgy rendelkezik, hogy 18 éves egyéneknek, akik valamely képesítéshez kötött szakmában tevékenykedtek, de képesítést nem szereztek, a munkakönyv kiadandó. Ez a rendelkezés ideges nyugtalanságot váltott ki ipari körökben, mert úgy vélekedtek, hogy

ez által csak a kontárok számát szaporítják törvényes eszközökkel. A kereskedelemügyi miniszter most megnyugvasként leiratban közölte az ipartestületekkel, hogy az ipartestület az ilyen 18 éves egyéneknek megtagadhatja a munkakönyv kiadását, amennyiben azt tapasztalja, hogy az illetők a szakmában egyáltalán nem, vagy csak nagyon kevés ideig tevékenykedtek.

CÜZLETVILÁG

Horváth István vendéglős kartársunk megvette a *X., Korpnaí-u. 23. sz.* alatt lévő vendéglőt. Az izlésesen átalakított helyiséget a közönség nagy előszeretettel látogatja jó magyar konyhája és borai miatt.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

A B. B. T. E. rendezte Budapest 15 km. bajnokságát, melyet Király Pál lépésben 53,046 gyenge idővel nyert meg.

A Máv rendezésében döntésre került 10 km. gyalogló bajnokságban Hufnagel Rezső 55,598 idővel 3-ik lett.

Az október hó 6-iki egyeleti stafétában az ESC staféta 16-ik lett. A csapat tagjai voltak: Király, Dobó, Baksa, Tasnádi, Majzik, Palotai, Petykó, Blázi. Kreitz, Szabó, Niederman, Fischer, Hima, Pollák, Fehér, Zizska, Hufnagel, Schay, Balázs, Pintér.

Király Pál kassai és torinoi versenye közül a Masz és az OTT csak egyet engedélyezett.

Az ESC a Masz munkastatisztikájában 36 ponttal a 10-ik helyen áll.

Egyetértés—BTK 3:2 (0:1). Kőbányai-ut. Biró: Nadas. Váltakozatos játék után győz az Egyetértés. Góllövők: Dobó 2, Prosovsky 1, illetve Eibenstein és Stojanovits. A BTK-ból 2 játékos kiálltva, — BTK ifj.—Egyetértés ifj. 1:0.

Az ESC atlétái a folyó évben 26 I-ső, 12 II-ik és 17 III-ik helyezést értek el. Köztük Niederman vezet Király előtt.

Vendéglői

Bérletjegy-füzetek

és Pénztári másolótömbök

jutányos áron kaphatók

VII, Jósika-utca 20. sz.

(Telefon József 135-02)

HOLLÓSSY JÁNOS
könyvnyomtatónál

Ugyanott mindenféle nyomtatványok izléses kivitelben készülnek

TÖRLEY
PEZSGÓ
Talisman, Casino, Reservé.

MINDENNAP
Halászlé
Kréz Ferencné
vendéglőjében
I, BUDAFOKI-UT 48
(Nádor-kerf)

ZENE



**CSÁKY-féle
MUST**

már kapható
Központi vásárcsarnok
II. számú pincéjében.

A sajtólatás hatóságtól ellenőrzés mellett történik, tehát mustemért szavatelek.

Telefon József 131-38

Dávid József vendéglőket közvetít VII., Dohány-utca 96.

KISHIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

KIADÓHIVATAL CIME:

Jénnya Sándor VII., Almássy-tér 16. III. 23

Zongorák, pianinók, bérlete vétel-
eladás, javítás, hangolás részletre is
olcsóbbak, mint bárhol. VI., Liszt Fe-
rencz-tér 7. Zeneakadémiával szem-
ben Gaál.

Vendéglőm közvetlen teherpályá-
udvarral szemben erős ital- és étel-
fogyasztással, nagy borpincével köz-
vetlen lakással eladom. IX., Gróf
Haller-u. 4.

Disznótorosvacsora erdélyi
módra minden szombat este Peres
Kálmán vendéglőjében, Dob-utca 31.
Szaktársak találkozó helye.

Főtvonalon étterem. söröző
olcsón eladó a fővárosban. Értekezni
lehet Kónya, VI., Vilmos császár-ut 19.

Mérlegképes könyvelő az összes
vendéglői, iroda teendőiben jártas,
elvéllal órákonyvelést és mérlegképzé-
st. Cím e lap kiadóhivatalában.

VENDÉGLŐSÖK! Paratlan a

NOVÁK-féle

sütemény és kenyér

VIII, Tömő-utca 50. szám. Telefon J. 52-15.

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 240.000 korona

Megrendelhető

A MAGYAR SZAKÁCS kiadóhivatalában
V., Zrínyi-u. 1. f. 4. (Kossuth-lépcső.)

Borszivattyúk, bortömítő,
pincegezási cikkek

Telefon
28-92

Cifka József

Budapest, V, Vilmos császár-ut 48
Bádogra litografált bortörvény kapható



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK
mindenütt beszerezhetők

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour,
Imperial, Óvári, Trappista, Casino,
Roquefort, Roquefort dobozos

**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**

Központi árusító telep: BUDAPEST. VIII.
TÖMŐ-UTCA 35/a. Telefon József 61-10

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-56

Városi iroda: VIII, Eszterházy-u. 6

Tel. J. 4-29 és J. 34-41

Herceg

Windischgraetz Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK

Központi iroda és mintafür: Budapest, IV
Váci-u 27 (Piaristák palotája)

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

Francois-Pezsgő



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGÉT S PÉNZE
EGYRÉSZEZT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Roquefort adagolva

széles választékú speciális szabaddalmazott módszer szerint.
1 doboz: 12 adag. 1 doboz ára 45.000 kor.

WAGNER TESTVÉREK

ezelőtt Löwenstein M. utóda

IV, Vámház-körut 4. Telefon József 61-61.
Sajt-, vaj-, csemege-, ital-, fűszer-áru-nagykereskedők

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR

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

HAUER

CUKRÁSZ
VIII, RÁKÓCZI-UT 49

VILLÁNYI PEZSGŐ

(SCHAUMBURG-LIPPE)

a legrégebb évjárata, a legjobb

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
PINCÉ: BUDAFOK