

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐFIZETÉS EGY ÉVRE 16 PENGŐ (200.000 K)
FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL BUDAPEST, 1926. DECEMBER HÓ 1
K. N. Y. A. S. Á. N. D. O. R. VII. ALMÁSSY-TÉR 16. TEL. J. 135-02 VI. ÉVFOLYAM. 23. SZÁM

Álljunk a hatalom mellé
mert csak ez az egy módja van annak, hogy az iparosság óhajai teljesülhetnek és sérelmei orvosoltnak. Aki tárgyilagos szemléelője volt a most lezárult nemzetgyűlési ciklusnak, az megállapíthatta, hogy építeni hatalom nélkül nem lehet; bármily rokonszenves legyen is az ellenzék, mást nem tehetett, mint az ellenőrző szerepét folytatta. Az iparosságnak, ha kellő összetartás volna, nagy sulya lenne a politikai életben, de a mai szétszaggatott frakciók és szerteágazó vélemények mellett még egyes szakmák vezéreit sem lehet besegíteni a parlamentbe! Csak tekintsünk szét a vendégiparban; hányféle ipartestületre, társulatra, egyletre oszlik szerte, hát ilyen esetben lehet a hatalommal szembenállni? Nem! Ha mi kívánságaink megvalósulását akarjuk elérni, ha iparunkat fejleszteni akarjuk; akkor le kell mondani a mindenáron való ellenzékieskedésről! A háború előtti időkben épp a sok évtizedes ellenzékieskedés okozta ipari mozgalmainknak állandó eredménytelenségeit. Iparunk sokat köszönhet a kormányzópártnak — többek közt a képesítést is — tehát jövőnk — mindnyájunk érdeke szempontjából kívánatos a választásnál segíteni azt a pártot, amelyik megértésétől, jóindulatától a mi jobb jövőnket remélhetjük. Ha nem küldhatjuk be *Glück Frigyes*t, *Gundel Károly*t vagy *Keszey Vincét* képviselőnek, akkor küldjük be azokat, akik az ezeréves alkotmány pilléreinek a jog, törvény, igazság tégláival akarják a nemzetet ujjaépíteni.

A borhamisításokról

Nem mulik el hét, hogy néhány borhamisítási marasztaló ítélet nyilvános — megszegyenítő tendenciájú — publikálásába ne ütköznénk. Egyes-nesen bántó az az érzékellen nem-törődömség, amellyel a szakemberek és szaklapok unalomig elverklizett figyelemzetéseit — a tisztá és helyes borkezelésre vonatkozólag — semmibe veszik egyesek!

Minden mentésig igaz és elfogadható lehet, véletlen baleset ellen biztosítani lehetetlen; *de óvakodni* tanácsos és szükséges is! Ahány eset, annyiféle okból származott; de közös nevezőjük a legtöbbnek ugyanaz: *a hanyagság!* Avagy minek lehet nevezni például azt az esetet, amikor egy szakavatott vendéglős, aki a borkezelésben is jártas; de felügyelet nélkül hagyja a csapot a pincébe járni, vagy a tisztán kezelt borkancsójába a visszajött fröccsöt beönteni. Ezeknél súlyosabb eset az, amikor egy vendéglős nem ért a borkezeléshez és merő tudatlanságból esik áldozatul egy váratlan borellenőrzésnek. Ez is hanyagság: lapunkban ugyszólván minden második hónapban hirdetünk *borkezelési tanfolyamot*, tehát aki gyengének érzi magát jelentkezzen egy ilyen rövid kiképzésre, ami különben azoknak sem árt, akik jártasak a pincészetben.

A legsúlyosabb eset — természetesen — az, amikor valaki önző anyagi érdekből — tehát tudatosan — lép a lejőre! Erre is van mentőkörmény, van ok elég, hogy egyebeket ne említsünk itt van a *mérhetetlen verseny*, az *illegitim és kontáriparosok* részéről, az *olcsójánoskodás* tulzába vitele, stb. Ezek mind hozzájárulnak egy-egy ilyen végzetes lépés előidézéséhez, — *de nem mentesítenek a büntetés alól!*

Ez az amit nem akarnak sokan megjegyezni, hogy a hatóság csak a *tényeket* látja és a tényeket előidéző *okokat nem sokba veszi*; tehát *figyelmes, tiszta és körültekintő* igyekezzen lenni minden vendéglős és korcsmáros, hogy ne legyen létjoga a borellenőrzésnek.

Ismételten és nyomatékosan figyelemzetjük kartársainkat, hogy a bor-

kezelésnél a legrigorozusabban járjanak el. A bort már a vételnél, a termelőnél tanácsos vegyelemeztni, mert csak így lehet nyugodt lélekkel azért a felelősséget viselni.

Valami a szikvizkartellról

— Levél a szerkesztőhöz —

— Nem tudom Szerkesztő ur hogyan van vele, de nekem, e sorok szerény, ismeretlen írójának igen sok gondot okoz újabban az ártatlannak látszó — szódavíz. Nem a nyelvet rettenetesen csipő, szénsavval telített, tisztított dunavízről van szó, hanem arról, hogy az hogyan, milyen körülmények között jut el hozzám, hozzád s a nagyközönséghez.

„Itt van a kutya elásva“! Mert ha arról volna szó, hogy az én vendéglő-üzememnek naponta kétszáz üveg szikvizre van szüksége s ezt ott szerzem be, ahol nekem éppen tetszik, akkor azt mondanám: nincs semmi baj. De éppen arról van szó, hogy nekem attól kell vennem a szikvizet, akitől sehogy sem akarok venni. A mi nevünk és a mi türelmünk felhasználásával is megszületett a szikvizkartell, amely most, hogy a gyermekbetegségeket kiállotta és megerősödött: a nyakunkra ül és akár tetszik, akár nem tetszik, a legkérlelhetlenebb kegyetlenséggel sarcol minket.

Hatósági beavatkozás? Ugyan kérem; ha hivatalos helyről érdeklődnek a kartell iránt, úgy szétfoszlik az, mint a buborék: nem lehet megfogni. Annak idején azzal hivatkozta életre a szikvizkartell, hogy csináljuk meg mi vendéglősök avégből, hogy ne legyünk kénytelenek a sokféle gyártású és kétes kezelési szikvizet kiszolgáltatni, hanem a „mi“ gyáraink olyan terméket adnak majd, ami a legjobban felel meg a mi kívánságainknak. Most pedig egyszerűen azt mondja a kartell, hogy a „Praktika“-gyár körletébe ötven vendéglős tartozik és ezeknek minden körülmények között attól kell elfogadniuk a szikvizet, a „Filtira“ gyárnak hetven vendéglőst kell boldogítani“ és így tovább.

Ezzel szemben van például a „Syphonia-gyár, amely nem tartozik a kartellhez és körüljárata megbízható, hogy kínálják a vendéglősöknek a kartell 21 pengőfilléres ára helyett — 12 fillérért a szikvizet. A kartellen kívül álló gyár elhelyezi az ő üvegeit, amelyek időjárástól kicserélődnek és azon veszi magát észre a vendéglős, hogy ő bár kartellen kívüli szikvizet árul, az üvegei mind a kartellhez tartozó gyárak üvegei. Ekkor valami történik. Megjelenik egy barátságos beszédű baci a kiszemelt vendéglősnél és mosolygós képpel kijelenti, hogy miután ő (a vendéglős) nem tart kartell-vizet, de a nála levő üvegek kartell-üvegek: védjegy-bitorlásért fel fogják jelenteni, ha . . . ha . . . le nem mond a szabadvásárlásról és a kartelltől vásárol szikvizet.

De még cifrább dolgokat is megcsinál a kartell, ha arról van szó, hogy egy ellenálló vendéglőst megtáncoltasson. Anyira fajultak ezek a dolgok, hogy a vendéglősök között egyre hangosabb a kiáltás: el a kartelltől, szabadítsuk meg magunkat a minket halálra ölelő „támogatóinktól!”

Nem csupán a vendéglősökre bír az fontossággal, hanem a nagyközönségre is, hogy nálunk, a szabad kereskedelmi verseny hazájában olyan terméket fogyaszunk, melyet annak termelői, szigorúan körülírt szabályok alapján érdekszövetségbe tömörülve, úgy erőszakolnak a fogyasztókra, ahogy nekik tetszik; vagy pedig fogyasztják olyan gyárnak a termékét, mely a szabadverseny elvéből kiindulva olcsóbb pénzért ugyanazt, sőt esetleg jobb terméket ad. Ezért volna tehát szükséges az, ha kormányzati beavatkozás vetne véget a kartell és kartellszerű alakulatok tulajkapásainak.

Ezt pedig könnyen elérhetnők, ha pl. akadna 50-60 olyan vendéglős, aki kötelezően kimondja, hogy olyan gyártól fog ezután szikvizet venni, amely a kartellen kívül áll és hogy a gyár szabadon működhesse, anyagi biztosítást nyújtanak.

A mozgalmra és részletekre vonatkozóan felvilágosítással szolgál Pataky Sándor Budapest, VII., Rákóczi-ut 82. l. 6.

Szerkesztő Urnak igaz nagyrabesztésem nyilvánításával maradtam

tisztelője

Lengyel Imre
vendéglős.

A házi pácolás és füstölés

A téli hónapok közeledtével, amikor sok vendéglős rendszeresíti a disznótorát és házilag dolgoztatja fel a disznóhúst, nem lesz érdektelen, ha megismertetünk itt néhány kipróbált füstölési és pácolási módot.

A vendéglősök is épp úgy, mint általában az szokásos volt a husok elkészítését nagyvágókra bízta. Az újabb időkben azonban mind nagyobb teret hódít a közismerten izletesebb „házi” készítésű, füstölésű és pácolású hus. Háromféle módon történhetik a hus pácolása: az első és legegyszerűbb mód az, amikor a húsdarabokat *sóval jól bedörzsöljük*, behintjük. Ez a módszer elveszi ugyan a hus ízét, de kitűnően konzervál: ha azt akarjuk, hogy a hus eredeti ízét, táperejét megtartsa, akkor *sóval* helyett nevezett csávéval öntjük le. Ez a második eljárás.

A harmadik az előző kettőnek egyesítése, vagyis a húsdarabokat sóval jó gazdagon bedörzsöljük, főleg a csontmelletti részeknél, aztán csávéval leöntjük úgy, hogy az a húsdarabokat teljesen elfedje. A csávéat konyhasóból, salétromsós és kevés cukornak oldatából készítjük, az oldatot jól felforraltuk s hűlni hagyjuk. Ha célunk csupán az, hogy a pácolt húst a téli hónapok alatt tartjuk el, akkor 100 kg. húsra 3 kg. konyhasó elegendő, viszont, ha a húst a nyári hónapok alatt is el akarjuk tartani, akkor 4 kg. sót vegyünk 100 kg.-ként. A salétromsós megóvja a hús színt, viszont sok salétromsós a húst keményre teszi. Azért legajánlatosabb minden 100 kg. húsra 40 dgr. salétromsót venni. Kukurból minden 100 kg. húsra 50 dgr.-mot használunk, a sónak felét bedörzsölésre, felét a csáva elkészítésére használjuk fel. A csávahoz minden 100 kg. húsra 18-20 liter vizet számítunk. A felforralt és lehűtött csávéval öntjük le a pácolásra szánt húst, amelyet faedénybe tesszünk be. Beszótt szalonnadarabokat úgy helyezzük el, hogy a bőrke alól kerüljön. A hézagokat kisebb darabokkal fölthetjük ki. A csávéban a pácolandó hús hosszabb-rövidebb ideig áll. Kisebb darabokat 8-14 napig, nagyobbakat 3-5 hétig hagyjuk benne. Ennél hosszabb ideig tartó pácolás a hus konzerválására ugyan előnyös lehet, de viszont az ízet nagyon befolyásolja. Ajánlatos, ha a faedény alján csap van, mert a csáva könnyen leereszthető s helyette ujat önthetünk. A husnak egyik edényből a másikba való átrakogatása nem ajánlatos. A pácolt hús jó ízének biztosítására, a hus közé tesszünk néhány babérlevelet, kevés fekete borsot, kis rozsmaringot s

néhány szem borókamagot s nagyon kevés thymant!

A pácolt húst száraz, levegős helyen felfüggesztjük s száradás után füstöljük. Füstöléshez száraz fát használjunk. Nagyon ajánlatos a borókafenyő fája, mely száraz és kellemes illatú füstöt ad. A fa ne égjen nagy lánggal, mert az nagy meleget okoz, azért ajánlatos a fát időnként fűrészparral behinteni, ami által a füstképződés is nagyobb lesz. A nagyon meleg füstnél a hus nedv- és zsirtartalmát elveszti. Nedves fát azért nem használhatunk, mert égése alkalmával pára képződik s az a hus csendes romlását idézheti elő. Turfa nem ajánlatos, barna és fekete kőszénen egyáltalában nem szabad használni, mert a benne levő karbolsav a húst élvezhetetlenné teszi. A füstöléshez az ugynevezett nyitott kéményeket használják, újabban direkt e célra füstölőkamrákat építenek.

Régi jó lakomák

Az általánosan nagy sikert aratott budapesti Nemzetközi Szállodás Kongresszus gazdag program sorozatában a legfényesebb sikereket — mint azt annakidején megírtuk — a *lakomák* érték el. Nemesak a magyar szakértők, vendégek, újságírók zengtek tírándákat; de főképpen a külföldi szállodások voltak kifogyhatatlanok a magasztalásban. Tegyük hozzá — *méltán* — mert egy-egy olyan mamuth - méretű lakoma, mint amilyenek az említettek voltak, különösen a vígadó, óriási munkát, nagy energiát és ami a legfontosabb, hatalmas hozzáértést igényel!

Aemilius Paulus, a híres macedóniai győző mondja: „egy jó lakomának az ügyes megrendezése van olyan feladat, mint egy csata-nyerés, s valóban méltó egy nagy hadvezérhez”.

Ez a régi megállapítás nem frázis, tanúsítják ezt a vendéglősök, a szakemberek ezrei; de koronatanu reá a történelem, ahol kitűnik, hogy nemesak Róma gurméandjai vagy a francia napkirályok, az erdélyi fejedelmek, de a földgolyó minden potentátja nagy gondot fordított, rengeteget áldozott a lakomákra. Nemzetek történetében egy-egy diplomáciai celszövés, országoknak egymással kötött támogatott szerződésai sokszor nem vezettek oly gyorsan és biztosan célhoz, mint egy-egy jól rendezett lakoma; hiszen hódítani igazán, csak gyomron keresztül lehet.

A mértékletes lakomák voltak a társas életnek a szellem jegyében való megalapozói, mint pl. a régi görögök lakomái. Róma fényko-

rában, a gyorsan meggazdagodott parvenük örült lakomatobzódásai sokat rontottak ezen a kedvező formán. Az elfajulásra vonatkozólag íme néhány példa:

Lucius Verusnek egyik ebédje aranyérbén 1,200,000 koronába kerül, ami nem is csoda, mert a vendégek a finom falatokon felül pompás ajándékokat is kapnak: szép rabszolgákat, ritka állatokat, remekmivű, drága vázákat és edényeket, ezüstfel kivert kocsikat stb.

Aesopus szomorujátékos fia minden hölgyvendégének egy-egy felolvasztott drágagyöngyöt ílalát. Lucullusnak hetenkint egy-egy lakomája 100,000 aranyforintba kerül. Egyik étlapja: tengeri sündisznó, nyers osztriga, kétféle csiga, rigó spárgával, hízalt tyúk osztriga- és csiqavagdalékkal főttve, csiga fügemadással, őzcom, vaddisznó, mindenféle szárnyasok, halfriccassé, fekete és fehér gesztenye s a gyümölcsök és italok végtelen sorozata.

Ezekben a dőzsölésekben a szellem háttérbe szorul és helyébe lép az eszelen pazarlás, kicsapongás és a sokszor lehetetlenséggel határos különcködés. Talán a legbizarrabb volt a római Domitianus császár egyik ebédje, amikor minden vendége mellé egy, az illetőre szabott koporsót tétetett s csupa olyan ételeket szolgáltatott fel, amelyek halotti toroknál szokásosak, folyton halotti ének zúgott a teremben s a császár folyton gyilkosságokról és egyéb rémtettekről beszélt.

Amilyen örültek voltak a lakomá-öletek, hasonló volt azokon a kiszolgálás is. Például a gazdag római Trimalchio ebédjein minden ételt és italt más és más táncle-pekben szolgáltak fel s hozzájuk más és más dalokat énekeltek. Petronius gúnyosan írja erről, hogy az ember azt hiszi, színházi bolondestén van, nem pedig magánháiban.

A középkorban, bár a lakomák fénye és jelentősége nem csökken, de sokkal céltudatosabbá válik mint azelőtt. Az ételek minősége talán nem javul, de az elfogyasztott ételmennyiség emelkedik. A tulbőséges táplálkozás, ami abban az időben természetesen, az állandó szababban való törőzködésben, a folytonos testmozgásban leli magyarázatát. Egy közönséges hétköznapi ebéd étrendje így festett Thurzó Szaniszló gróf galgóczi várában: Kappan tiszta borsal, tehénhús petrezselyemmel, harcsa sültve, nyul gyümölcsös lével, hal sóba, lud izsekkkel, disznóhús formával, bárányhús ecetes csirké-káposzta levébe, savanyu-káposzta tehénhussal, apró pástétom és apró torta. Ezt a kiadós menüt végigtették mindennap s nem történt tőle senkinek semmi baja.

Az olasz Marguerita Gonzaga lakodalmán — egykoru följegyzések szerint — elfogyott 1000 ökör és borju, 40,000 tyúk és 15,000 font cukor. Thurzó gróf sem maradt nagyon hátul, mikor Ilona leányát adta férjhez 1614-ben. A lakodalmon elfogyasztottak: 331 ökör, 80 borjut, 166 bárányt, 44 malacot, 2 vaddisznót, 6 szarvasot, 30 őzet, 120 nyulat, 308 foglyot, 4234 ludat, 1165 kappant, 97 tyukot, 3840 tojást, 56 potykát, 460 pisztrángot és 680 egyéb halat. Ez is valami!

Igy lehetne köteteken keresztül folytatni a sok nevezetes, érdekes és jellemző felsorolást; amelyek mind azt bizonyítják, hogy a lakomák mindenkor nagy jelentőségűek voltak s kellő méltánylásban részesültek. k.

Borbetegségek és orvosságuk

A borbetegségek leggyakoribb és legismertebb fajait, valamint azok orvosságát, gyógy módját ismeretjük a következőkben, azzal, hogy ezeken kívül még sok egyéb borbetegség létezik, amelyek még tudományosan — nehezen felismerhető tünetek miatt — még nincsenek felderítve és amelyek maugban ritkán lépnek fel.

Megtérésre a legelőbb hajlandóságot a rohadat szőlőből készült bor mutat, azután pedig minden olyan bor, mely idejében nem lett seprőjérről lefejtve. Ezen baj rendszerint már az 1–2 éves boron jelentkezik, előfordul azonban az az eset is, hogy egészséges szőlőből készült bor öreg korában megtörlik, ha igen ritkán lesz fejttve. Fialat bornál a bajon a pasztörözés végleg segít, öreg bornál azonban nem marad más hátra, mint friss törkölyön a bort újraerjeszteni. Vegyi vizsgálattal azt találjuk, hogy a törésre hajlandó borban aránylag kevés a borkő és a meillet többnyire szeszen is szegény. Ha a baj még kezdetleges stádiumban van, úgy néha borkőadagolás és gyenge szeszesítés is használ. Mindenesetre tanácsos azonban kezelés után fiatalabb borral az egészet felfrissíteni.

Virágcsodás. Minden teljesen fel nem töltött vagy le nem dugaszolt hordóban a bor tetején fátlyoszerű hártya képződik: a borvirág, míg a kellő időben rendszerint töltögetett vagy telve tartott hordóban ez a baj soha fel nem lép. Minél gyengébb és fiatalabb a bor, annál hamarabb ál a virágosodás elő, nagy szesztartalmu és óboroknál a baj sokkal ritkábban lép fel. Ha csak kevés borvirág képződött, úgy a bornak sem izére, se tisztaságára vagy színére ez befolyást nem gyakorol, ha azonban igen sokáig marad a bor telve pimpóval (bor-

virággal) úgy lényeges változásan meggyösszetele kereszttül. Ugyanis a borvirág nemcsak a bor szesztartalmát fámadja meg, hanem savtartalmát és főleg (vörösbornál) festanyagát is. Amily könnyű a borvirág képződését megakadályozni, oly könnyű a bajt, ha idejekorán észre vesszük, meg is szüntetni. Megtöltött lopónak a csövét hirtelen a hordó közepébe sülyesztjük és addig eresztünk a hordóba tiszta bort, míg a szányilásban a bor ki nem csordul; minthogy a borvirág mindig, a bor legfetején foglal helyet, úgy most is legelőszőr az fog a szájon kiömleni. Ha a virágosodás nagyobb mérvű volt, úgy tanácsos egy kevés 15 %-os raffinált szeszt a bor tetejére önteni, egyrésztől, hogy a borból kárba veszett szeszt pótoljuk, másrészt, hogy az újabb virágosodást megakadályozzuk. Ez ufon azonban egy féltojás százaléknál több szeszt nem szabad a borba juttatni.

Dohosság. Egyike a legkellemetlenebb borbetegségeknek, melytől a bort teljesen megsabadítani sok esetben többé nem sikerül. Szerencsére ez is csak oly pincékben adja magát elő, ahol az edények gondozásánál mulasztásokat követtek el, míg ott ahol az üres edények minden hónapban kenezve lesznek, a kiürült hordókat pedig azonnal kifosztják és szükség szerint kiforrázzák és kénnel kifüstölik, ez a baj soha sem fog jelentkezni. Dohosság a bor csak dohos edényről lesz, vizsgáljunk meg ezért figyelmesen minden hordót, mielőtt bort szűrnénk bele. Ha a bajt észre vesszük, úgy a bort fejtjük le haladéék nélkül erősen kenezett más hordóba és 2 hét múlva újra ismételtük meg ezen eljárását. Néha ezen bajnál nem segít más, mint a bor újra erjesztése friss törköly segítségével. Nem szabad azonban megelégednünk azzal, hogy a beteg bort gyógyítsuk meg, hanem a hordót is meg kell szabadítani ezen veszedelmes bajtól. Azért minden hordót mielőtt bort töltenénk bele, okvetlenül szolgoljuk meg olyformán, hogy az akona nyílásra csapván tenyerünkkel, utána gyorsan fartsuk oda orrunkat, a dohos szagot meg fogjuk érezni. A dohos hordót alig lehet egészségessé tenni, ha egyszer a baj nagyon előrehaladt stádiumban van. Ilyenkor még az egyetlen, amit megkísérlni lehet, a hordó szétszedése és a dongák legvalulása után forró vízben kifőzése. Kevésbé elterjedt bajnál a hordó kifőzölése hosszabb (30–50 perc) ideig célhoz vezethet. Utána a hordót kénsavval megsványított vízzel ki kell mosni és a víz kiöntése után kénsalaggal erősen megkérneze, néhány héig állva kell hagyni.

(Folytatjuk.)

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 3000 K

Üjévi üdvözlések közlését, hagyományos szokásokhoz híven a „Vendég” 1927. január 1-jei száma részére felvesszünk. A beiktatás díja 50.000 korona, nagyobb méretben 100.000 korona. Kérjük a torlódás elkerülése céljából, a közlésre szánt soroknak a díjazással együtt való beküldését legkésőbb december hó 20-ig a kiadóhivatal címére: VII., Almássy-tér 16. III, 23.

Budai vendéglősök figyelmébe! Buda I—III. kerületének iparosaitól, kereskedőiből megalakult, a Budai Iparosok-, Kereskedők és Kispolgárok pártja, amely a választáson iparosokból és kereskedőkből választotta *képviselőjelöltjeit*. A lista vezetője *Kodra Károly vendéglős* kartársunk; tehát már magában ez az egy jelölés is kötelességé teszi minden kartársunk legbuzgóbb támogatását a fentnevezett párttal szemben. A kereskedők listavezetője a közismert *Kodnár Dömötör*, aki iparunk régi barátja. Ismétlenül figyelmeztetjük kartársainkat, hogy saját érdekében áll arra a listára szavazni, melynek vezetője *Kodra Károly*! Itt említjük meg, hogy több fővárosi és vidéki kerületben vettek fel a képviselőjelöltek listájára vendéglősiparost, de ezek javarészt a lista végére kerültek, tehát kevés remény van megválasztásukhoz.

A kormányzó Öfóméltósága a m. kir. miniszterelnök előterjesztésére *Kemmer Ferenc* szállodatalajdonosnak — a magyar szállodások elnökének — érdemes és közhasznú tevékenysége és különösen a Szállodások Nemzetközi Egyesülete által Budapestben megtartott kongresszus előkészítése körül kifejtett őnzelen és buzgó működése elismerésül, a *magyar királyi kormányfőtanácsost* címet adományozta. A magas kitüntetés alkalmból az egész szállodás-vendéglős ipar meleg szeretettel gratulál az érdeműs kitüntetett vezérnek.

A Vendéglősök Otthona érdekében — a hagyományos szokásokhoz híven — rendezik az 1927. évi Országos Vendéglős Bált, január hó 20-án a fővárosi Vigadó összes termeiben. Örömmel jelenthetjük, hogy a bálrendezéségre élére ismét a tavalyi bál agilis elnöket, *Malosik Ferencet* választották. A Vendéglősök Otthona (menháza)

közfudomású célja az, hogy az elagott, vagy munkaképtelen kartársainknak (mindnyájunkat érhet baleset!) otthon nyújtsunk. Erre a nemes célra idáig 400 millió gyűlt össze s egyedül a tavalyi báljévedelméből — *Malosik Ferenc* agilitása folytán — 140 millió jutott a Vendéglősök Otthona alap javára. Ez a gyönyörű eredmény sejtieni engedi, hogy az ideai eredmény is hasonló szép összeget juttat jótékony célra. Tehát nem pusztán a mindennáron való mulatás a cél, mert aki a mi bálunkon a Vendéglős Bálon mulat, az egy-egy téglát juttat a nemes emberbaráti célú épület megalapozásához! Ennek a szép építőmunkának a kivitelezéséhez kérjük a kartársak segítségét: aki teheli áldozzon a jótékonytárgy oltárán!

A jövő héten kijön a borfogyasztási adót leszállító rendelet. Mint a napilapok írják, a pénzügyminisztériumban most készílik az 50%-os borfogyasztási adó leszállítást célzó rendeletet. A miniszter kapcsolatba akarja hozni ezt az adóleszállítást a városok és községek háztartásának rendezésével. Egy másik tervezet is van, amely szerint a kereseti adóbevételekre teszi rá kezét a miniszter, hogy ezeket azután arányosan ossza szét a városok, illetve községek között. Tudomásunk szerint a jövő héten a rendelet megjelenik.

A vámvonal kihelyezése érdekében a kőbányaiak a polgármesternél jártak múlt hó 22-én. Mint az egyik előző számunkban megírtuk a kőbányai vendéglősök, fűszeresek és husiparosok régi sérelme, hogy vámon kívül vannak és ezáltal sok zaklatásnak vannak kitéve. Ennek orvoslása érdekében *Seemann Mihály* fővárosi bizottsági tag vezetésével *Wrabetz Gusztáv*, *Klöcker Rezső* és *Cinóber Ferenc* a vendéglősök, *Haidler Ferenc*, *Kerekes Mátyas* és *Kerekes Károly* a fűszeresek és *Nagy István* a hentesek és mészárosok nevében küldöttségileg megjelentek a városaházán. *Sipőcz Jenő* polgármester előtt kifejtették sérelmeiket és kérték minél előbb a vámvonal Budapest határába való kihelyezését. A polgármester válaszában biztosította a küldöttséget, hogy rövid időn belül valamilyen utómódon ez a régen vajudó vámkérdés megoldást nyer. *Csupor József* pénzügyi tanácsnok szintén biztosította a küldöttséget jóindulattal. Mint értesülünk november 30-án egy szűkebb bizottság vette tárgyalás alá a kérdést és remélhetőleg most végleges elintézését nyer a régen vajudó panaszt!

Esküvő. Özv. *Verbőczy Lajosné* kartársnőnk bájos leánya *Verbőczy Erzsébet* és *Petrákovits Gyula* f. évi november hó 18-án tartották esküvőjüket a belvárosi plébániatemplomban. Boldogságuk hajnalán kívánjuk; Isten áldása kísérelje az ifju párt hosszú életútjukon.

Az állami pénzügyigazgatás átszervezése. A fakarékosságai bizottság javaslatai következtében nagyobb arányú átszervezések lehet várnai az állami pénzügyi igazgatásban. Ezek közül a legnagyobb tervek közül az elsőfokú pénzügyi hatóságok megszerzése a vidéken, az adóhivatalok átszervezésével a közeljövőben már meg is fog történni. — Ugy vagyunk informálva, hogy Budapest a fővárosi pénzügyigazgatóság elsőfokú jellegét megszűntetik és abból másodfokú felebeztési hatóságot alakítanak. Tízennyolc elsőfokú pénzügyi hatóság lesz a főváros területén és ezeket a kerületi adófelügyelőségekből alakítják. Az elsőfokú pénzügyi hatóságok illetékessége az egyes és jogalmi adókra, a pénzügyi adókra és illetékekre — kivéve a fogyasztási adókat — fog kiterjedni. Az itt vázolt átszervezés valószínűleg még ez év végén életbe léptetik.

Lehet-e vendéglősnek politikai nézete? Lehet; lehet — mondják a vidéki szolgabírák, de vizsgálja érte a hatalom sújtó kezét. Vagyis, aki nem a kormány mellett foglal állást azt az iparost igekeznek lehetetlenné tenni. Bár a mi nézetünk épp iparos közérdek szempontjából az, hogy támogassuk a kormányzópártot; de ez nem zárja ki az objektivitást. Ez pedig azt diktálja, hogy az erőszak nem jó korteszszköz és nem hódít hivatelt. A „Magyarság” írja: „Dombóvárról jelenti tudósítónk: A dombóvári választókerületben, ahol *Pallavicini György* ögróf *Ery Márton* alispánnal szemben küzd a mandátumért, *Kenézi László*, a járás főszolgabírája, mindazokat a vendéglőket, amelyek tulajdonosai *Pallavicini György* ögróf hívei, sorra bezáratták. Legutóbb *Zrinyi Ferenc* vendéglős vendéglőit és mészárszékét csukatta be *Szakcs* községben, amelyk a brilláns indokolással, hogy mind a vendéglő, mind a mészárszék közegészségügyi szempontból kifogás alá eshetik. Mondanunk is fölösleges talán, hogy ugy a vendéglő, mint a mészárszék csillog a tisztaságtól”.

„Buzogány” Asztaltársaság Royal csoportja minden hétfőn este *Fehér János* „*Vadástanya*” vendéglőjében, *Hársfa-u. 57 sz.* összejövetelt tart.

A régi fővárosi vezető tisztviselőket a multhónapi választások kivétel nélkül újból megerősítették eddigi pozícióikban. A mi társadalomunk örömmel vette ezt tudomásul. Újból megválasztották ipari ügyeink intézőit: Dr. Csupor Józsefet, dr. Vajna Edét, dr. Lobmayer Jenőt és dr. Purébl Győzőt tanácsnokokká és ipartestületünk iparhatósági biztosa, dr. Pertnik Béla tanácsjegyzővé, Lindl Zsigmond tanácsjegyző, főjegyzővé lépett elő. Üdvözljük őket ebből az alkalomból és kérjük jövőre is jóindulattal támogatásukat.

Orosházán megalakult a vendéglős szakosztály. Mult hó 15-én alakították meg szakosztályukat az orosházi kartársak. A népes gyűlést Tatzl Antal kartársunk "Álföld" szállodáján ik dísztermében tartották. Elnökké egyhangulag és nagy lelkesedéssel Tatzl Antalt választották. Kesze Vince elnököt sürgönyileg üdvözlétek és bizalmukról, ragaszkodásukról és szeretetükről biztosították. Örömmel üdvözljük orosházi kartársainkat és Isten áldását kérjük nemes munkásságukra. Tatzl Antal kartársunk egyike ipari gárdánk ama kiválóságának, akit tudása, az ipar szeretete és szerény modora predestinálnak a közbizalmi állásra. Erős akaratot, kitartást, türelmet kívánunk munkásságához!

A Vendéglős Ifjak 1926 nov. 17-én tartott II. ismerkedési estélyén (Pentz J. ur vendéglőjében) az elnöki megnyitót, valamint a titkári jelentések után Csengey Árpád meleg és keresetlen szavak kíséretében nyújtotta át a Vendéglős Ifjak nászajándékát egy likőrservist a fiatal párnak. *Gröschl* József fagyt, és bájos nejeinek, kik nov. 7-én este 7 órakor tartották esküvőjüket a Bazilikában.

A Vendéglős Ifjak legközelebbi összejövetele 1926 dec. 8-án este 8 órakor Schafhauser Jenő ur vendéglőjében I. Szentháromság-utca 1. sz. alatt lesz, mely alkalomkor új tagok és vendégeink megjelenését kérjük.

1926 dec. 22-én Petrakovits J. ur vendéglőjében IV. Bástya-u 17 tartunk összejövetelt.

Mennyit kell beszélni, hogy egy csésze tea felforrjon? A New York Times legutóbbi számában olvassuk az alábbi hírt. Egy amerikai mérnök megmérte az emberi beszéd energiáját. Megállapította, hogy ez az energia egészen minimális. Ha egy millió ember folytonosan beszélne másfélóra hosszúra és hangjuk energiájához változtatnánk át, akkor éppen egy csésze tea forrna fel ettől a hőtől.

Megmérték azt is, hogy a legkisebb energiája a „th”, „s”, „f” és „v” hangoknak van. Eppen ezért ezeket lehet a rádióban legrosszabbul hallani. Az amerikai mérnök fantaszfikusan pontos számításokat végzett az emberi hang energiájára vonatkozólag, de megfeledezett arról, hogy felesleges ezt az energiát hővé változtatni. Ha nem változtatjuk át, akkor sokkal könnyebben lehet a beszéddel főzni, különösen most, a választások idején!

Szegénysorsu pincérgyermekek, hadiárvak felruházása céljából az arra ráutaltak 5-12 éves korig irásbeli kérvényüket december 10-ig a Magyar Buzogány Asztaltársaság-nál Posch-étterem VII., Dohány-u. 20. adják be.

A Buzogány asztaltársaság a Vadászanya vendéglőben füzött gyűlést tartott, amelyen a következőket választották meg: Nagy Jenő Royal-szálló főszakácsa elnök. Németh István főtitkár, Polyák László jegyző, Vesztergál György a vendéglő tulajdonosa pénztáros stb. A nemes célu asztaltársaság új ambíciózus vezetősége arra törekszik, hogy a mai nehéz viszonyok között is legalább annyi árvt, szegényt ruházzon fel, mint az elmúlt esztendőben. Az ég áldása kísérje nemes törekvésüket.

Erkölcsös rendőrség. Birmingham angolországi város rendőrsége szigoruan eltiltotta, hogy a pincérnők a kávéházakban és vendéglőkben rövid szoknyában járhasanak. A kávéos és vendéglősök tartoznak haladéktalanul elbocsátani minden oly pincérnőjüket, ki nem hajlandó illőképpen meghosszabbítani a rövid szoknyáját. A londoni újságok mulatva irtak erről a rendeletéről, de ez egyáltalában nem feszélyezte Birmingham városát abban, hogy ne tiltsa el a tánctermekben minden erkölcsellenek minősíthető lépést. Ennek következtében a charleston is gyászmenetbe illő ünnepi léptekkel járják a párok Birminghamban. A táncos párok ügyelni tartoznak arra is, hogy a terem szélein maradjanak, mert a középben való táncot az erkölcs és az illedelem ellen elkövetett durva sértések tekintik Birmingham városában. Ily előzmények után nagyon természetes, hogy a birminghami rendőrség legújabb rendelete számuzta a szinpadról a meztelábas táncosokat is.

Genfi kedd esték. Mult számunkban hírül adtuk, hogy a Genfi Szövetség klubéletének fellendítése érdekében minden kedden műsoros estélyt ad az üzemek vála-

MEGNYILT

Horváth József

vendéglője

V, Honvéd-u. 42
Lipót-krf sarok

Jó magyar konyha, falusi borok, polgári árak.

LITKE

PEZSGÓ

Casino-England-Rosé

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

SEZENT ISTVÁN

PORTER SÖR

A Polgári Serfözde

Páratlan különlegessége

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII, Károly-körut 9Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m.:
borszivattyuk, szűrőgépek, palackok,
parafadugók, cimkek stb. Tel.: J. 115-15

MEGNYILT

RADOS JÓZSEF

VENDÉGLŐJE

VIII, RÁKÓCZI-UT 55
(AGGTELEKI-UTCA SAROK)Magyar konyha, magyar borok,
szolid árak, pontos
kiszolgálás.

Üzletnek hirdetésre, hirdetőnek „VENDÉG“-re van szüksége!

kozó rendezésében. Az első estélyt a Wágner-ház rendezte nov. 16-án kitűnő sikerrel. A nagyszámúban megjelent tagok a műsor minden számát zajosn megfapolták és többet megisméltettek; a legbuzgóbb rendező Arany József hírdemelte a legmelegebb elismerést. Cseke Lajos megnyitója után Kepf István zongorázott, Darányi Micike a Faust-ból énekelt részleteket, Húmer Lőrinc citera-alka után Theisler Erigyes hegedült sikerrel, míg végül Arany Bózsike a picike fánfenomén aratótt tapsvihart. A pompás hangulatot emelte a reggelig tartó tánc. Következő volt a Vadászkiűrt-est és a Hungária-est, amelyek az elsőhöz hasonló siker jegyében gazdag programmal rendezettek. Most december 7-én Mikulással egybekötött Dunapalota-est, december hó 14-én Pannonia-est, december 21-én Metropol-est rendeznek.

Saphir adoma. A magyar származású, rendkívül szellemes élcelő és humoros író, Saphir — annyi anekdótának hőse, amennyit kétszer hatvanhárom esztendő alatt sem tudott volna mondani, pedig ő csak egyszer hatvanhárom évet élt. A szellemes emberek sorsa, hogy utóbb egy-egy jó élcet a köztudat nekik adományoz s ez örök tulajdonuk marad.

Valódi Saphir-anekdóta elég maradt utána. Ezekből ime egy:

Saphir egy fukar urinó vendége volt ebédre s az ebédelt a humorista épen nem lehetett megelégedve.

Távozásakor a ház urnője megkérdi:

— Kedves Saphir mikor akar megint egyszer nálam enni.

Talán most rögtön, asszonyom!

Vendéglősök! Leqcélszerűbb Karácsonyi ajándékkal szolgálhatunk ugy maqunknak mint családunknak és üzleflünknek, ha a rögtön megtanulható „Mignon” írógépet megvesszük levelező lapra Timár Gyula volt bpesti és törökbalinti vendéglős azonnal jön és bemutatja. V. Nádor-u. 13 17.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéit ápoló asztaltársaság pénteken d. e. 12 órákor összejövetelt tart az alantí helyeken

December

10-én Döcker Ferenc vendéglőjében VI., Berlini-ier 1.

24-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

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

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

December

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

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” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

December

3-án Pannónia-szálloda étterem VIII., Rákóczi-ut 5.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

Minden vendéglős és kávé tartosn 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.

X. kerületi kőbányai választmány ülése december hó 10-én, pénteken d. u. 4 órákor Jarmer József vendéglőjében X., Maglódi-ut 17. Polgári serfőzde lesz. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

Magyar Szakácsok Köre vezetősége tisztelettel értesíti, hogy hivatalos helyiségét és a „Magyar Szakács” szerkesztőségét és kiadóhivatalát V., Zrinyi-utca 1. (Gresham palota) főemelet 4. sz. alatti helyiségbe helyezte át. Telefon: Teréz 152—31.

CTUDNIVALÓK

Iparsó csak iparendélyes kaphat. A pénzügyminiszter legutóbb kiadott rendelete szerint csakis iparendélyes iparosok részesülhetnek abban a kedvezményben a kincstár részéről, hogy üzemi részére iparsót utalhat ki a sóelosztóbizottság beszerzési árban. Ez a megszorítás nemcsak a kincstár érdekét, de az iparendélyes iparosok érdekeit is kívánja szolgálni, amennyiben ily módon a kontáriparosok kedvezményes áru iparsóhoz nem juthatnak. Természetesen

azt, hogy valaki jogosan igényli az iparsó kiszolgáltatását, ezen körülményt vendéglői iparendélyével kell hogy igazolja. Az iparendély bemutatása természetesen csak az első igénylés alkalmával kötelező. Sóelosztó bizottság VI., Vilmos császár-ut 32.

Szabálytalanul eltöltött fanoncídó és munkakönyv nélkül való alkalmaztatás elismerése. A szentlőrinci járási főszolgabírói hivatalnak e tárgyú megkeresésre közöltük, hogy folyamodó T. L.-en egymagában az a körülmény, ha a főszolgabírói hivatal az 1922. évi XII. tc. 88. §-a alapján atyjánál, néhai T. J. szabad-szentkirályi iparosnál tanácsvezetés nélkül szabálytalanul eltöltött tanoncidejét a képesítés szempontjából figyelembe veszi is, nem sokat fog segíteni, mert munkakönyvet egyelőre a hivatkozott törvény 111. §-ának 3. bekezdése alapján is nyerhet, az iparigazolvány elnyeréséhez a szabálytalanul eltöltött tanoncidejnek beszámítása ellenében egymagában még nem elegendő, mert a beszámítás esetén is folyamodónak a törvény 18. §-a értelmében munkakönyvvel legalább 2 és fél-évi szakbavágó műhelyben szakbavágó munka végzését kellene még igazolnia, amire pedig munkakönyv hiányában nem képes. Ha tehát folyamodónak kizárólag csak munkakönyv elnyerése céljából volna szükségére az 1914. évtől 1916. év végéig néhai T. J. iparosnál szabálytalanul eltöltött 2 évi tanoncidejnek elismerésére, ez semmi akadályba sem ütközik, ha ellenben folyamodó ezzel iparendélyét elnyerését célozza, akkor nemcsak a szabálytalanul eltöltött tanoncídó, hanem a munkakönyv nélkül való alkalmaztatás idejének kivételes elismeréséért a m. kir. kereskedelemügyi miniszter utrhoz kell folyamodnia, folyamodványhoz mellékelvén mindazt, ami szabálytalan alkalmaztatásának tényleges idejét legalább is valószínűvé teheti. (659.)

Meg lehet tagadni a nem szakképzett egyéneknek a munkakönyv kiadását. Az új partörvény 111. §-ának 3. bekezdése akként rendelkezik, hogy azon 18. életévüket betöltött egyéneknek, akik valamely képesítéshez kötött



szakmában tevékenykedtek, de képesítést nem szereztek, kérelmükre a munkakönyv kiadandó. Ez a rendelkezés ideges nyugtalanságot váltott ki ipari körökben, mert úgy vélekedtek, hogy ezáltal nemcsak a tanonkodás elkerülése lehetséges, hanem az ipari kontárok szaporodását is nagyban elősegítik a törvényes eszközök. Az ipari érdekeltségek már több ízben kérték ennek a rendelkezésnek a hatályon kívül helyezését, azonban csak biztatást és kimagyarázkodásokat kaptak. A kereskedelemügyi miniszter most végre leiratban közli megnyugtatóként az ipartestületekkel, hogy az ipartestület az ilyen 18 évet betöltött egyéneknek megtagadhatja a munkakönyv kiadását, amennyiben azt tapasztalja, hogy az illetők a szakmában egyáltalán nem, vagy csak nagyon kevés ideig tevékenykedtek.

Aggteleki-u. sarkon lévő vendéglőt. A régi helyiséget izlésesen átalakította és a mult hóban megnyitotta. Jó magyar konyhája, jó magyar borai és igen mérsékelt árai miatt a polgári közönség kedvenc szórakozóhelye.

Horváth József vendéglős kartársunk *V. Honvéd-u. 42. sz.* Lipót-körtüti sarokházban szépen berendezett vendéglőt nyitott. Jó magyar konyhája van és termelőktől beszerzett falusi borai, melyeket a környékbeliek már is megkedveltek.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

Kimutatás: Elmúlt az atlétikai szezon a club-vezérek már készülnek a jövő jubiláris esztendőre klaszikus versenveket óhajtanak rendezni nagyevű atlétákat meghívni, minthírlik a szakosztály már most tárgyal: Dr. Peltzer Ottó, Ferris angol, Bertini olasz, Moly cseh, Henyel német, Tuschen osztrák, Jensen dán, versenyzőkkel és mit csináltak az ESC atléták ez évben.

Nyertek 2 országos bajnokságot
2 helyi " "
4 munkás " "
26 egyéni I. helyezést
16 " II. " "
20 " III. " "

a MASZ munkapont 40, a munka jó érdem Milefics Gyula szakosztály elnöke, Tóth Lajos, Braun Lajos és Neuman Ernő a szakosztály vezetői.

Stobbe-csoport:

1. Világosság	12	8	4	—	31:5	20
2. Zuglói SE	12	8	2	2	28:17	18
3. Egyetértés	10	7	1	2	36:18	15
4. BSC	12	6	3	5	19:15	15
5. Kompaktor	11	5	3	3	17:14	15
6. BTK	12	6	1	5	25:25	13
7. I. ker SC	10	5	2	3	22:11	12
8. BSZKRT	9	5	1	3	20:17	11
9. VI. ker. SC	12	5	1	6	21:27	11
10. VI ker FC	11	3	4	4	20:14	10
11. PSC	10	4	2	4	14:17	10
12. TLK	11	2	4	5	14:20	8
13. Nyomdász	12	1	4	7	15:28	9
14. FAFC	9	2	1	6	12:16	5
15. Vérhalom	10	1	3	6	10:20	5
16. JSC	11	1	—	10	8:48	2

Egyetértés SC—JSC 8:0 (5:0).
Kőbányai ut. Biró: Gébert. ESC: Csucs — Rosemau, Blázs — Sztémén, Stetner, Petykó — Barna, Dobó, Kreicz, Presovszky II, Presovszky I. JSC: Léderer — Drácay, Halász — Fischer, Herz, Lieblich — Balogh, Márkus, Székely, Lülle, Strasser. Főlényes győzelmet aratott az ESC összedolgozott csapata Presovszky II. (4), Kreicz (2). Dobó és Presovszky I. góljaival. Jók voltak az ESC-ből a góllövők, a JSC-ből Székely és Lülle.

MEGNYILT!

Gregorits Ferencz

vendéglője

*VII, Király-utca 91
(Izabella-utca sarok)*

Saját termésű berek, kitűnő polgári konyha. Részvény és Dréher sörök.

Herceg Windischgratz Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK

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

ÜZLETVILÁG

Bem Rezső vendéglős kartársunk vendéglője *II., Marqit-körtü 8.* újra megnyit. Köztudomásu, hogy egy bagatell-ügy miatt közel hat hónapig nem volt italmerése. Most, hogy üzletét ujult erővel megindítja, kezessekik jó magyar konyháról, nemes fajborokról és figyelmes kiszolgálásról, amely kitűnő tulajdonságok azelőtt is híressé tették üzletét. Jóbarátait, ismerőseit szívesen látja.

Gregorits Ferencz vendéglős kartársunk (a volt városligeti Gregorits) a *VII., Király u. 91.* Izabella-utca sarok, vendéglőt nyitott. Régi tapasztalt üzletember, kinek jó konyhája, jó borai mindig kedveltek voltak.

Pinke József vendéglős kartársunk megvette a Waltz-féle *Klotild-éttermet IV., Váci-utca 38.* A pazar fényvel átalakított stílusos helyiséget november hó 25-én adta át ünnepélyes keretek között rendeltetésének Pinke kartársunk. A megnyitáson megjelent uri közönség kitűntető szeretettel vette birtokába a belváros eme minden igényt kielégítő, modern kényelmi találkozóhelyét. Kitűnő magyar-francia étkei és nemes fajborai nagy kelendőségnek örvendtek a vendégek körében.

Rados József vendéglős kartársunk megvette a volt *Mitli Sándor-féle VIII., Rákóczi-ut 55. sz.*

VOLT MÁR

A KŐBÁNYAI

HALÁSZ-? KERTBEN!

Felülmulja az összes halászkerteket
X, JÁSZBERÉNYI-UT 43

Megnyilt
ujjonan átalakítva

Pinke József
Klotild éttermei

IV, Váci-utca 38



Elsőrangú magyar-francia konyha, urasági nemes fajborok. Különlegességek. Estéknént cigányzene.

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

KISHIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona

KIADÓHIVATAL CIME:

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

Vendéglő házzal együtt eladó.
Városi telken, évi telekber 2 méter-
mázsza buza, évi adó 75 aranykorona.
Ára 140 millió korona. Megfudható:
VII., Almássy-tér 16. III. 25.

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

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

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

Mérlegképes könyvelő az összes
vendéglői, iroda teendőkben járatos,
elvállal órakönyvelést és mérlegkezi-
tést. Cím e lap kiadói hivatalában.

Keveset használt ural ruhák
nagy választékban kaphatók.

Smoking- és frakk-öltönyök kölcsönzése

Polacsek és Berger

szabó-cég

Budapest, Anker-palota, Anker-köz I. főemelet 3

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 kiadói hivatalában
V., Zrínyi-u. 1. f. 4. (Kossuth-lepcső.)

Borszivattyúk, bortömítők, Telefon
pincegazdasági cikkek 28 92

Cifka József

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



Garantált teljes zsirtartalmú SAJTJAINK
mindenütt beszerezhetőek

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romádour,
Imperiál, Ovári, Trappista, Ca-Ino,
Roquefort, Roquefort Goboza

**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII,
TÖMÖUTCA 33/a Telefon József 61-10

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Városi Iroda: VIII, Esztorházy-u. 6

Tel. J. 4-29 és J. 34-41

Beer László vendéglője

VIII, Fhg Sándor-utca 44

Naponta halászlé (s halkülönle-
gessegek) — Minden esztörökben
disznótör. Ellismeri kenyha, nemcs
fajbörök Szaktársak találkozó helye.

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

François-Pezsgő

Dozzi szalámi

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMIGYÁR R-T
Budapest-Rákospalota
Telefon: Lipót 902-66

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

A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR
HOGYHA MINDIG ISZTA EGÉSZSÉGÉT S PÉNZ
EGYRÉSÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FÜVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Roquefort adagolva

speciál s szabádmázott módszer szerint.
1 fadoboz: 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-, fűszé-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 legrégebbi évjárata, a legjobb

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC

