

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KAVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐFIZETÉS EGY ÉVRE 16 PENGŐ (200.000 K)

FELELŐS SZERKESZTŐS ÉS KIADÓ
K Ö N Y A S Á N D O R

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL
VII. ALMÁSSY-TÉR 16. TEL. J. 135-02

VII. ÉVFOLYAM. 2 SZÁM
BUDAPEST, 1927. JANUÁR 10-15

Fiatal erők kellene

ipari életünk vezetésébe, mert sajnálatosan nélkülözzük őket. Kiket láthatunk ma a vendégipar érdekében dolgozni, — mondotta lapunk szerkesztőjének szakmánk egyik büszkesége, egy méltóságos ur — csak azokat az érdemekben megőszült férfiakat, akik már ezer jelét adták tettrekészségüknek és hivatottságuknak! De hol van a fiatalság?! Egykét fiatal erőt leszámítva a többiek elhuzódnak a közügyekben való részvételtől és legfeljebb kritizálják a mi munkásságunk. Hja ezt könnyű kivülről megtenni; de álljanak közénk, mi szívesen látjuk magunk között a friss erőket és mutassák meg, hogy jobban és többet tudnak elérni mint mi! Kétségtelen, hogy az ifjuságnak nagyok az előnyei; bár ellene vethető tapasztalatlansága. De azt a fogyatékos-ságot bőven pótolja buzgalma és akaratereje. Csak a fiatalság képes arra, hogy megkísérelje a lehetetlent is és gyakran sikerrel. Éppen azért, mert a fiatal vállak sokkal teherbíróbbak, mint a mieink, őszinte örömtünkre és megnyugvásunkra szolgálna az új generáció részéről való tehermentesítés. Az ifjaknak közügyekbe való sodródása talán nálunk is valóra váltaná a nagy olasz államférfi a „duce“ mondását: „Az ifjuság az egység szelleme!“ Végül még valamit; a jó munkához nemcsak üde szellem, hanem friss fizikum is szükséges; ezt pedig csak a fiatalság kölcsönözheti. k.

Az Országos Vendéglősbál

január hó 20-án lesz a Vigadó összes termelben. Bálunk sikerét előmozdítani minden kartársunknak eminens kötelessége, mert az első-sorban nemes emberbarát; célt szolgál: *Vendéglősök Otthona* (menháza) *alapját gyarapítja* bevételével. Már ez a szent cél is kötelez mindenkit arra, hogy ha teheti áldozzon, adományozzon a nemes cél érdekében és a Bál fényét emelje megjelenésével. Tudomásunk szerint egy a közélet, mint ipari életünk számos nagysága megjelenik családjával együtt. Malosik Ferenc bálelnök buzgó működése garancia arra, hogy a farsang legfényesebb, leglátogatottabb bálja a mi Bálunk lesz az idén is! Ehhez nyújtunk mindnyájan segítőkészet a lelkes és fáradhatatlan rendező-ségnek.

Gondolatok az üzletből

A mosolygó arc kellemes benyomást kelt; igyekezni kell tehát ezt a barátságos kifejezést mindenki-vel szemben alkalmazni; ugyanezt kívánd meg a munkatársaidtól is, hogy a belépő vendégeid az első pillanattól kezdve jól érezzék magukat.

Aki először üzletedbe lép, még idegen, tehát bánjalj úgy vele, hogy többször eljőjjön: ismerősöd legyen! Az üzlet minden ismerőse aranyat ér. A jömeneteli „aranybánya“ üzletek az ismeretségen nyugszanak. Minden vendég legyen ismerősöd! Törekvő üzletember napról-napra fokozottabban igyekezettel szolgálja ki vendégeit.

Ahol jól és eleget kap a vendég, ezenkívül jól bánnak vele, oda szívesen megy mindig és annak híret terjeszti. Jó hírnév a boldogulás egyik alapja, a másik a tisztesség!

Büszke üzletembernek üres az üzlete! Az üzleti élet sok apróságból tevődik össze, a szeretet is apró figyelmességek nyomán fakad; ügyelj tehát! üzleti életed minden mozzanatára és légy mindenütt jelenvaló!

Figyelmes főnök mindent lát és hall! Vendégeid jobban szórakoztatód azzal, ha érdeklődéssel meghallgatód, mintha magad tartol szabad előadást neked! Panaszaidat illetékes fórumok előtt öntsd ki; vendégeid erre nem kíváncsiak. Az őszinteséget ne téveszd össze a gorombasággal.

Sóval nem lehet legyet fogni, cukorral igen könnyen!

Ne hidd el mindazt, amit vendégeid a versenytársadról mondanak, annak ugyanazt mondják rólad! Ha tudni akarod, hogy mit mondanak rólad, úgy hallgass meg, mit mondanak náladnál külföld emberekről.

Ne dicselkedj el sikereiddel, mert azok magukban hordják a jutalmat.

„A vendégnek mindig igaza van“: ez a rendszer a békés üzletvezetés alapja és az üzleti modor főkölléke.

A vendéglopipar három oszlopa: a tudás, szív és türelem. Tudni kell a szakma minden csinátbinját. Szív kell mindenből a lehető legjobbat és legtöbbet adni. Türelem kell a vendégekkel való bánáshoz!

Ne légy barátságtalan alkalmazottal; azok a munkatársaid. A legjobb üzletet is elronthatják a rosszul megválasztott munkatársak!

Az az alkalmazott, aki volt főnöke titkait neked elmondja, ugyanezt fogja tenni a te titkaiddal is a következő főnöknel.

Minden cselekedeteden légy kifogástalan, mert nem tudhatod, hogy környezetben kire, mikor vagy nevelő hatással.

Tettekben légy első, feles beszédekben az utolsó.

Öntudatos iparos, járhatja, olvasza, terjeszti szaklapját! Z.

A mult tarlójáról

Régi borok és borbírák. Ha viszatérünk a multba — régi fölön-sok elszárgult lapjai közé — például a tizenhatodik századba, akkor látni fogjuk, hogy nem a termő vidékek szerint nevezték a borokat, mint ma, hanem egyes ünnepek, alkalmakról vagy a bornak különböző íz, színt, illatot kölcsönző növényekről; de néha elneveztek arról a célről is, amelyre adományoztatott. Ime néhány elnevezés: *mészbor, grádicsos bor, barran-ürmös, mátkabor, busult bor, pennabor, urbor, papbor, kastélybor, szárazbor, borpotya, csöpögésbor, szinbor, misebor, seprűbor, vakbor, foglalt bor, törvénybor, látóbor, aszuszólló bora, fordult bor, bodzás bor, szalgyás, székfüves, rózsás, örménygyökéres kakukkfűves bor* és így tovább. A borellenőrköt is más néven nevezték el hajdanában: *borbírák* büszke címét viselték és hivatalos tisztük a borkóstolás volt. Sok helyen a községi bíró volt egyzersmind a borbíró is, mint az egyes rendelkezésekből kiténik. Rendelet volt, hogy a borbírákat haza kellett vezetni, valahányszor „homályban” estek. Városi statumum írta elő ezeket az emberséges igéket: „Mikoron a tanács lakodalmában együtt vagyon, az esküdtek hatvan dénár büntetése alatt kötelesek a bírót hazavinni.”

A mesterlegények. A jó éhvilágban igen „akkurátus” módon éltek az iparos segédei a „mesterlegények”. A céhszabályok artikulációs bizony nagyon pontosan előírták napi munkáját, de még a vasárnapiját is, szinte óráról-órára beosztották. A legénynek az ellátása nem volt nagyon bőséges, a reggeli például egy szelet (nem karéj!) kenyér, tej, turó vagy retek, esetleg egy szelet nyers képoszta volt, az ebéd nem volt sokkal bővebb és vacsora után is tovább folyt a munka. Igen érdekes részleteket tudunk meg a mesterlegények szórakozási lehetőségeiről is. Vasárnap a kocsmába is ellátogatott a legény, de ott, épp úgy, mint egyebütt, kifogástalan viselkedést és mértékletességet kellett tanúsítania. Pénzre nem játszhatott, a teke-, kocka- és kártyajáték, sőt még a tánc is tilta volt. Ez a tartózkodó életmód hozta magával a régi mesterlegények komolyságát és tette őket már ifjan és érette az önállóságra.

A konyhaművészet. A régi magyar konyháról jellemző fogalmat

nyújt Mátyás király konyhája. A nagy király valóságos rajongott a hagymáért. 1486-ban fokhagymát és vöröshagymát kért a ferrarai udvartól s mikor ezek csakugyan megérkeztek Budára, Beatrix királyné maga köszöni meg nővéreinek, Eleonórának, azt irván, hogy a „küldött dolgok nagyon tetszeltek nekem, de még inkább öfélének a királynak, ki tegnap a képzelhető legnagyobb örömmel (con lo majore piacere del mundo) nézegette azokat s kijelenté, hogy fenséged a legizletesebb ennivalókat küldé el, amik csak Ferrarában találhatók. A vöröshagyma látására pedig kitörő öröme fakadt. Ha gyöngyökből lettek volna, nem örült volna jobban. Azonnal parancsot adott a eszlédségnek, hogy jól vigyázzanak a hagymákra, mert ha valaki közülik arra vetelednek, hogy megkóstolja, avagy csak érintse is őket, azonnal elkergeti udvarából. Kincstárába helyezteté.” Mátyás király asztalán különben is a husneműek voltak elsőrangon: juh, kecske, sertés, marha, szarvas, őz és a nyul, a szárnyasok közül a kaesán, a fogoly-madár és a seregélyen kívül főleg a kappan és a fácán állt nagy becsben. A páva husat, melyet manapság élvezhetetlennek tartunk, fejedelmi edelnek tekintették, különösen töltve szerették s e célra hizlalták is. A pulyka akkor még a legnagyobb ritkaság volt s Mátyás király is csak uralkodása végén gondolt arra, hogy Olaszországból pulykát és tenyésztésükhöz értő embereket hozat. A halak nagy mennyiségben kerültek a király asztalára, Hazánkban akkor még nagyszámu és jól gondozott halastavak voltak, a Tiszában pedig annyi hal volt, hogy a régi szójárás szerint ennek a folyónak kétharmad része víz, egyharmad része pedig hal.

Új rendelet a forgalmiadó-átalányról.

Az átalányegyzségek érvényességének meghosszabbításáról szóló 164.700—1926. P. M. rendelet szerint az ország gazdasági életének zajlása már megszűnt és így feleslegesnek mutatkozik az újabb és újabb kivetés, illetve egyszerűsítés. De feleslegessé teszi a megújuló átalányösszegmegállapítást az is, hogy amennyiben az adózó viszonyaiban oly változás áll be, melynek következtében az illető

megállapított átalányösszeg változatlanul hagyasából akár a kincstárnak, akár az illető adózónak kára lenne, az illetékes pénzügyi hatóság akár hivatalból, akár az adózó kérelmére vagy bármikor elrendelheti az újabb átalányösszeg megállapítását, illetve az újabb átalányegyzség kötését. A 29.500/1925. P. M. számu rendelet értelmében ezideig minden naptári év végén az összes addig érvényben volt átalányok érvénye lejárt és a következő évre minden egyes adózó átalányát újra kellett megállapítani. Az új rendelet szerint azonban ugy az egyszerűleg, mint a kivetési uton megállapított forgalmi adóátalányok érvényét, amennyiben az a mindenkori folyó naptári év utolsó napjával jár le, a következő naptári évre is meghosszabbítottak kell tekinteni, haesak az érvényben tartás nem sérti a kincstár érdekeit, vagy az adózó nem kívánja az átalányösszeg újabb megállapítását. A meghosszabbítás mindenkor a következő naptári év egész tartamára szól. A már említett két eseten kívül új átalány megállapító egyezségi vagy kivetési eljárást kell indítani akkor is, ha az adózó átalányának érvénye a naptári év vége előtt lejárt, vagy az elmúlt naptári év folyamán nem volt átalánya megállapítva, de az átalány megállapítás a következő naptári év tartamára előírás szerint kérte, vagy üzlete a naptári évek csak egy bizonyos szakában működik és így szezonüzletnek tekinthető. Ugyanez csak meg kell indítani a forgalmi adó átalánykivetési eljárást azokban az esetekben, amidőn az adózó a multban nem kivetésszerű átalányozás alapján fizette forgalmi adóját, de a jövőben, az életben levő újabb rendelkezések szerint kivetésszerű átalányozás alapján köteles adózni.

Borbetegségek és orvosságuk

Ectesedés. Mint a legtöbb borbetegséget úgy ezt is könnyebb megakadályozni mint — ha már egyszer fellépett — jóvátenni. Ezen betegség szintén csak nem egészen megtöltött hordókban szokott fellépni és pedig csak gyenge és rendszerint vörösbortban, hozzájárul ehez mint a legtöbb borbetegséghez a pince melegsége is, mely természetesen a gombák fejlődését előmozdítja. Ha a baj még csekély mérvű úgy melegsük fel a bort és azután keverjük össze más egészséges borral. Ajánlják

azonkívül a bor savtartalmának közömbösítését is. Legajánlatosabb szer a vegyíszta mészcspadé (fehér mészcprecipitát) kevése a fehér márványpor, mert az már inkább áll fizta szénsavas mészből, minden idegen anyag nélkül. Rendszerint hektoliterenként 80–100 gramm méz eleget a savfőléssel megköltésére. Nem szabad azonban figyelmen kívül hagyni, hogy ily szerrel nemcsak az ecetsav, hanem más savak is (borkősav, cífomsav, almasav) ugyanily arányban vonnak el a borból s így a bor általában savban szegényebb lesz, nem pedig fiztán az ecetsav lett kevesebb. Minden esetben ezenfelül is igen vigyázzunk a borunkra, mert az mindig hajlandó marad az ecetsavásra. Ha az ecetiz, mire észre vesszük a bajt igen jelentékeny, akkor legheylesőbb azonnal szesz főzni belébe, vagy pedig borecetet feldolgozni, mert teljesen rendbe egy sem hozhatjuk többé.

Nyúlósság alatt a borkak az átalakulását értjük, melynek folytán a bor színe megváltozik, olaj (enyv) szerűvé válik és ize is kellemetlen füstre emlékeztető lesz. Ezen bajnak főleg gyenge, fehér homoki borok vannak kitéve, hogy ha meleg pincében tartják őket. Legtöbb esetben a bor nyúlósságán úgy segíthetünk, hogy szőrőcsapon át kádba fejtjük, ott jól felborácsoljuk és azután fizta hordóba öltjük. Néha felmelegítés által is idejekorán segíthetünk, mert a betegség okozó gombák már 35–40° C-nál elpusztulnak és a bor visszanyeri eredeti színet és ízét. Felmelegítés után a bort frissen kénezett (más hordóba) fejtjük, azt a hordót pedig amelyben a hibás bor volt gondosan megtisztítjuk. Kétségtelen, hogy a bajt ezzel még örökre el nem háritotuk, mert a bor nyúlósságra való hajlandóságát továbbra is megtartja, főleg ha ismét meleg pincébe jön. Szükséges tehát a bor alkoholtartalmát jobb borral hazaállítás után emelni és a további rakfőzésre hűvösebb pincéről gondoskodni.

Megbarnulás, megfeketedés. A vassal való érintkezéstől a bort lehetőleg óvni kell, mert a vas a bor csersavával egyesülve, csersavas vasoxidot képez, mely bár lassankint leülleszik, addig is megbarnítja és megfeketíti a bort, mihelyt levegővel érintkezik. Az ilyen bort legcélszerűbb kádba fejni és jól átkorácsolni, vagy lapátolni, utána pedig tojásfehérjével, vagy gelatinnal deríteni. Néha savanyu borral való hazaállítás maga is használ, máskor előzőleg egy kevés borkövet kell a borhoz adni.

Zápteljeszagu válik az olyan

bor, mely fulsoká marad a seprőjén, vagy pedig az odium elleni védekezés céljából kénezett filterből lett készítve. Így ha ezen szőlőbetegség későn lép fel és a szűretet megelőző 2–3 héten belül is történt kénporozás, az egész bortermés kénessav illatát veszti fel. Az ilyen bort, mihelyt ezen szagról tudomást veszünk, azonnal erősen kénezett hordóba kell áttejteni és a fejtést lehetőleg erős szellőztetéssel egybekötöni. Ha a szag az új hordóban 3 hét alatt el nem mulik, fanácsos a bort újra erősen kénezett hordóba fejni s ha ez sem használ, úgy a bort megderíteni kell.

Az utazók és a borralaló.

— Levél a szerkesztőhöz. —

Tisztelt Szerkesztő ur!

Nem tudom magamba fojtani feltört jókedvetem egy — ugaltszik komoly — hiradást olvasva. A napilapokban regisztráltak — mint valami szenzációt —, hogy a kereskedelmi utazók elhatározták, ezután nem adnak borralalót, hanem a fizetett számlájk bizonyos százalékát.

Én iparunkkal kapcsolatban minden ügyes-bajos dolgot a kellő komolysággal veszek tudomásul, de ez egyszer elhatalamosodott rajtam a jókedv. Tehát ezután a kereskedelmi utazók állapítják meg a magyar fogadóknak a fizetési rendszert vagy módozatot.

Ha van valami új a nap alatt: ez aztán új!

Magunk között mondva a vidéki fogadók nagyon szeretik az utazókat, először, mert nekik semmi sem jó, másodsor mert nekik minden kényelem kevés és végül fizetni . . . — tisztelet a kivételnek — ez az egyszer általuk nem valami kedvelt szokás! A borralaló . . . na ja . . . hát ez pláne ritkán szokott eszükbe jutni.

Ilyen előzmények után érthető vagy legalább is megbocsájtható, ha a vidéki fogadók és személyzetük a fenti hiradást olvasva, homeri kacsajra fakadtak e szörnyű fenyegetésen! Az utazók tehát rendet csinálnak a borralaló kérdésben, hogy arról koldul a szállodat személyzet!

A jókedv nem tart örökké; szeretnék néhány komoly megjegyzést is fűzni ehhez a csodabogárhoz.

Az utazók, mint sok esetben gyakori vendégek kivételes kedvezményeket élveznek minden vidéki szállodában. Nemcsak a szobaárakból, de legtöbb helyen az étlapárakból is elég csinos százalékos engedményeket kapnak; ilyen kivételzés mellett is állandóan elégedetlenek és ha

vendégre szabad panaszkodni, reájuk bizonyára! A legcsekélyebb differencia esetén is boykottal fenyegetik a fogadóst. Ezek után világos, hogy nem tulságosan szeretett vendégek sehoi sem.

Most meg arról van szó, hogy a kedvezményes árak után még a borralaló is engedményt kapjanak és ezt kívánják attól a személyzettől, amelyik legtöbbször ki van téve a vendég pillanatnyi szeszélyének, hangulatának; nos hát egyébb nem hiányzik!

Szerkesztő ur tisztelt hive:

S. S.

Farsang a sör jegyében

München, január hó.

Karneval herceg Németországi székhelye bizonyára München, a sörváros. A jovialis bajorok, ha kifelé egész éven át prüdek is, de a farsangban annál öszintébben, fesztelemből engedik át lényüket a féktelen öröm mámorának. München fellobogozott, papírszalagokkal, lampionokkal ékes utcáin menetek, felvonulások, konfetticsaták, fűlszagot trombitálás papírtűlköklés és különböző fráfás, kedélyrobbantó tarka-barka sokaság hullámzik át a régi fametszetszerű ház sorok között. Az idevédt idegen bámulva néz szét az esti fényözönben hőmpolygós emberfömegekben, amelynek szépséges szulfánjai, maharadzsái, háremhölgyei, pieroi, harlejinjei a megelenedett ezeregyéj pompájával kapráztaftak el. Már a kora esti órákban kezdé el veszi a jelmezek felvonulása, s este 7 óra körül a villamosokban több a jelmez, mint a polgári öltözk.

A városban 10–15 helyen van „Ball” vagy „Redut”. Többszörre valami színes jelzővel látják el ezeket a címeket, mint pl. „Böse Buben-Ball”, „Bubikopfball” vagy „Eine Nacht am Ufer des Ganges” stb.

A sörcsarnokok báljai a legvágabbak. A jobb iparoscsatály és a menurák vágásaival diszített arcu studentek kedvenc találkozóhelye. Már este 8 órakor kezdődik a „gaudi” és „vieherei”, amit magyarrá nagyon gyengén bolond-ságra és murira lehetne fordítani. Sok helyiség már este 10 órakor rendőreleg le van zárva, mert egy talpalatnyi szabad hely sincs.

A „pussieren”, „schmussen” és „knutschen” óriási méreteket ölt. Ezeket a műszavakat is nehéz magyarrá fordítani, talán kacérkodni, „főzni” és csokolódzva enyelegni még leginkább közelítik meg az értelmet. „Es ist ja Faszching!” felkiáltással minden szabad. Bizony nem igen szegényiük

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fillér

magukat nyílt teremben csókolódzni. Ezért a farsangi törvényes könnyelműségért él-hal a müncheni. A mulatókon és sörcsarnokokon kívül a zálogházak mennak a legjobban. Az utolsó ágynemű is a zaciba kerül (ki alszik farsangkor), de a Bürgerbräu „Eine Nacht in der Hölle” című báljáról egy becsületes müncheninek sem szabad hiányoznia.

A sörvás még a legelőkelőbb bálókna is elkerülhetetlen kelléke. Éjfél 12 órákor a barban vagy a Bierstüberlben sört csapolnak és a korhelylevelet pótló Weisswurstot eszik, mindjárt fucatonként, Weisswurst nélkül nincs mulatság. Ez ép úgy hozzátartozik minden bálhoz, mint a tánc. A Weisswurst a bécsi virslihez hasonló fehér és abszolút izellen valami. Isten őrizz, hogy ez a véleményt valaki Münchenben hangosan nyilvánítsa, mert e nemzeti büszkeség megsértéséért könnyen fejéhez repülhet néhány H. B. felirású sörcsancsó.

A legőbb mulatság feszleten, Igen kedveltek a Deutsches Theater Németország legjobb varietéjének mulatságai, különösen szombati „Bal pare”, melyeken, régi szokás szerint, az urak selyemlakhai fejükön fáncolnak egész éjszaka, ami magyar szemnek szokatlan, de érdekes látvány. Külön specialitás a „Dienstboten-Ball”, amit a müncheni színtészek rendeznek a nyugdíjasok javára. A legszebb szobacskákat, konyhalányokat, szakácsnőket és a legelegánsabb portásokat, inasokat és kuktákat itt látni. Egy fodrászklubát és egy fésű a felső zsebben már bálképezzé tesszik az embert.

Farsang végén aztán Karnevál herceget temetik minden lokálban. Zárórakor egy felöltözött életnagyságu babát visznek körül hordágyon, a helyiségben a közönség hangos jajgatása, óhégtatása és zokogása között. Nem egy valódi könny is pottyan az összegyűrt, kis, csipkészerű zsebkendőbe ilyenkor.

Bezárólag még kell említeni még azt, hogy a legelőkelőbb bálók egyike a magyar segélyegylet bálja, ami már csak azért is örvend oly nagy kedveltségnek, mert a kifülfetések viselése, ha nem is kötelező, de kívánatos. Már pedig a bajor királyi köztársaságban még mindig szívesen mutogatja mindenki kifülfetését. Ezen a bálon jelmezben megjelenni természetesen nem lehet. A volt bajor királyi család, az arisztokrácia és a konzulátosok megjelenése adja meg ennek a mulatságnak jénnyét, de egyttal merevségét is.

Anyagforlódás miatt elnézést kell kérnünk olvasóinktól, hogy sok rendelkezés és hírek közlése — amely már január 1-én esedékes volt — csak most; január 15-én következik be. Ezt az eltolódást nemcsak a szokott újvi terjedelmes anyag, hanem főleg a pengőszámítás bevezelő számaltalan rendelkezés okozta.

Az árdragítási törvény enyhébb alkalmazása. Az igazságügyminiszter körrendeletet intézett, amelyben irányítást ad arra, hogy a vádhatóságok árdragító ügyében milyen magatartást tanúsítsanak. A rendelet rámutat arra, hogy a gazdasági életben beállott kedvező változások a közszükségleti cikkek áralakulásában is éreztetik hatásukat s így lassanként kiküszöbölődnek azok a visszásságok, amelyek az áralakulás tekintetében nyomasztóan éreztették hatásukat. Ezért ma már nincs szükség arra, hogy az árdragító törvény rendelkezéseit az eddigi szigorúsággal alkalmazzák. Felhívja a miniszter az ügyészségeket figyelmeztetni arra, hogy az árdragítási ügyekben szükség nélkül a vádemelésektől tartózkodjanak s árdragító visszáslés címén csak akkor indítsanak eljárást, ha a bűnvádi megtorlást különös körülmények indokolják.

Az étlapárak pengőben. Mivel január 1-től kötelező a pengőszámítás, az ipartestület foglalkozott annak a leghelyesebb bevezetési módjával. Azt a megoldást találta a leghelyesebbnek és fogadta el, hogy mai étlapárainkat szigorú átszámítással tartsák meg pengőértékű áruknak. Es hogy a közönség is jobban és gyorsabban megszokja, másrészt lássa, hogy a pengőérték beállításával az étlapárak nem változtak, január 1-től kezdődően egyelőre mindkét árat — koronaár és pengőár — kiírják az étlapárra. Ebből meglátják a vendégek, hogy az árak nem változtak. 1926 december hó 27-től így írják ki az étlapra: 1 pohár sör 3 K 50 f., vagyis 28 fillér. Vagy 1 liter fehér asztali bor 22 korona, vagyis 1 pengő 76 fillér. Az ételeknél pedig így: 1 leves 3 korona, vagyis 24 fillér, vagy 1 adag sertéskaraj párolt káposztával 25,000 K, vagyis 2 pengő.

A vendéglősök kéri a vendéglők és kávéházak különválasztását. A magyar szállodások, vendéglősök és korcsmárosok országos szövetsége arra hivatkozva, hogy a vendéglőiparban a kávéházi iparral együtt ugyanazon helyiségben való gyakorlása a vendéglőiparosok érdekeire sérelmes, azzal a kérelemmel fordult a magyar kir. kereskedelemügyi miniszterhez, hogy a kávéházi és a vendéglőiparok ugyanazon helyiségben gyakorlását az 1922. évi XII. törvény cikk 57. §-ának 5. pontja alapján tiltsa el. Az Országos Szövetség a kérelmet azzal indokolja, hogy az elmúlt évben 61 vendéglős lett fizetésképtelen, 10 vendéglős ment csődbe és négy vendéglős ösztörfel fel végleg a vendéglőt, mely válságos gazdasági helyzetet a vendéglősök véleménye szerint: a kávéházakban meghonosított főzés okozta. A kereskedelemügyi m. kir. miniszter ez ügyben a hazai kamarákat szakvélemény adásra hívta fel, mely felhívás alapján az ipartestületek véleményes jelentését kérte és így a vendéglős-iparosság ez ügyben rövidesen állást fog foglalni. Különösen azt a kérdést volna kívánatos megbeszélni, nem érkezett-e el az ideje oly rendelkezés kibocsátásának, amelynek értelmében a kávéházi és vendéglő iparoknak egy helyiségben való gyakorlására iparendelvény többé nem adható, s a meglévőket a higiénia szempontjából felülvizsgálandók.

A Magyar Buzogányok Asztaltársasága 1927 január hó 17-én hétfőn este 9 órákor fiztűjtött értekezletre fiztűtleffel meghívja az összes buzogányokat a Poschvendéglő külön termében. Az asztaltársaság.

A MAV is fizessen idegenforgalmi járulékot. A budapesti szállodások és vendéglősök ipartestületének szállodai szakosztálya Palkovics Ede kormányfőtanácsos vezetése alatt mozgalmat indított, hogy az 5 százalekos idegenforgalmi járulékot ne csak a szállodások fizessék, hanem a MAV és az idegenforgalommal kapcsolatos egyéb iparágak is, amelyeknek szintén hasznuk van az idegenforgalomból. A helyigymiszterhez intézett beadványuk szerint az igazságos tehermegosztás alapján a járulékat a vasuti és hajózási vállalatokra, éteremekre, kávéházakra, mulatókra és színházakra is kiterjesztendő és ennek megfelelően a kulesát le kellene szállítani 5 százalékról néhány ezrelékre.

A vendéglős névnapján minden ingyen! Bizony, még a régi Nagy-Magyarországon is kevés olyan vendéglős keült, ahol a vendéglős névnapján a vendégeknek nem kellett fizetni a fogyasztott jökért. Annál kedvesebb, eredetibb az eset, hogy Csonka-Magyarországnak még mindig van olyan mesebeli „Terült asztalos”-vendéglője, ahol a vendéglős névnapján sem az ételért, sem az italért nem fizet a vendég. Debreceen írják, hogy Kemény Jánosnak, a debreceni Kispipa immáron országos híri fogadosának a nevenapján, a napokban ünnepezt szép János-napján volt ez a mindinkább ritka eset, amikor az ott fogyasztott jökért nem kellett fizetni a vendégeknek. „Barátságból” történt mindenki részére a kiszolgálás, persze a népszerű vendéglőt ez alkalomból még a szokottnál is szívesebben felkeresték, pedig a debreceni kollégium diákjainak még a Szaboiska Mihályék korából ősi, udvari vendéglősénél más szírike hétköznapokon is szakadatlan a nagy vendégjárás.

Nemzetközi Szőlészeti és Borászati kongresszus 1928-ban Budapesten. A jövő évben éri 25 éves jubileumát a Szőlősgazdák Egyesülete és hivatalos lapja, a Borászati Lapok 60. évfordulóját kezdi. A kettős évfordulót egy nagyméretű kongresszussal akarják megünnepelni, melyen megjelennének a közép-európai államok szőlészei és borászai az immár európai kérdéssé nőft szőlő- és borgezdasági ügyek megfárasztására. A nagyméretű előkészületek — a rendezés munkája — már megindult, hogy a nemzetközi kongresszus mellő befejezhető felvívle

Tizenegy halálos beszézés a száraz Newyorkban. Karácsony estéjén a szeszkedvelő emberek közül némelyeket arra visz a tradíció, hogy leigják magukat. Az ilyesmit nálunk akadály nélkül megteheti akarki és ha nem is tudunk róla statisztikai adattal szólni, kétségtelen, hogy igen sokan éltek az alkalommal nálunk is és beruhtak, még pedig igen messze-mendőleg. Amde, habár sokan a sárga földig is leitták magukat, arról viszont semmi adatunk nincs, hogy a mi rendőrségünk karácsony éjszakájáról egyetlen halálos kimeneteli ún-alkoholmérgezését jelentett volna.

Nem így áll a helyzet Newyork-

ban. Ott a szárazsági törvény óta különleges varázst nyert az alkoholtól az önbiztonság ellen való fordítása. A newyorki rendőrség éjszakáján tizenegy halálos kimeneteli alkoholmérgezését állapított meg. A legtöbbnek oka az, hogy az Unio törvényei igen súlyos fokig denaturálják az ipari célra szánt alkohol-termékeket, ámde az elszánt amerikai alkoholisták még ezeket a szörnyű ízű és halálos hatású alkoholokat is megisszák, ha rendes esemépsz-alkoholra nem nyílik alkalmuk. Az hírlík, hogy sok közismert antialkoholista, akit éppen e jóhírre vévén vetek föl az alkoholesemépszetet üldözö rendőrség kötelekébe, az alkoholtalalom óta szép lassan beleszokott az iszákosságba. Az is lehet viszont, hogy az ilyen híreket csak az alkoholtalalom ellenzői fujják fel ilyen nagyra es mulatságosra. Majd a két fél között döntení fog az elnökválasztás, mely minden kül- és belpolitikai kérdés mellözével egyedül az alkoholtalalom kérdésének jegyében fog elődlni.

A Magyar Buzogány Asztal-farság minden hélfőn tagösszejövetelt tart *Dehán y. 20 sz. alatt lévő Pésch-féle vendéglőben.* — *A Royal csoportja* is minden hélfőn tart összejövetelt a *“Vadszantanya”* vendéglőben: VII. Hársfa u. 57 sz.

Dr. Radványi László jubileuma. A Magyar Szaklapok Orsz. Egyesülete ügyv. elnökét, dr. Radványi Lászlót most, hogy ötvenedik életévét tölté be szakírói pályafutásának harmincéves határkövéhez érkezett el, s husz éve annak, hogy a szerkesztésében és kiadásában megjelent *“Az Úlet”* című lapot megindította, ünnepe ültés és ünnepe vacsora keretében jubilált. A kereskedelmi és ipari körökben népszerű főszerkesztőt minden oldalról elárasztották az elismerés babérágával, s ünneplésén a közélett számos kitünősége is résztvev: élén az újságírók nagy mesterével *Rákosi Jenő*vel együtt.

Elhunyt: Gröschl János vendéglős kartársunk január hó 8 án, hosszas szenvedés után. A meboldoqlt temetése f. hó 10-én délután volt a III. kerületi temetőben a gyászhaborult család és a szakma nagy részvéte mellett. Nyugodjék békében!

Wederits Ferenc vendéglős kartársunk f. hó 6-án hosszas szenvedés után 44 éves korában. Temetése a rákosí új temetőben f. hó 9-én volt általános részvét mellett. Béke poraira!

Buchtinger János vendéglős kartársunk f. hó 5-én, Temetése a farkasréti temetőben 7-én volt, nagy részvét mellett. Nyugodjék békében!

Felkérjük a X kerületi vendéglősöket és korcsmárosokat saját érdekükben, hogy az illeték kivételére vonatkozó fellebezési nyomatványt Leimter Ferenc kartársunknál Köbányai-ut 59 alatt f. hó 17-től 30-ig vegyék át. Kartársi üdvözlettel a X ker. választmány elnöksége.

Lincoln orvosa a Sörivás mellett. Lincoln Ábrahám, az Egyesült-Államok nagy elnöke 1865-ben halt meg, de egyik meghítt embere, ki orvosa is volt, még most is él. Hayes J. R. dokornak hívják ezt az öreget. Kilencvenéves már és beteg fekszik Georgetownban. Szervezete mindéddig győzedelmesen állt helyt minden betegséggel szemben, de az idei kánikulában végzetesen meghílt egy ventilátor miatt, melyet hálószozájában szereltetett fel. Beteggyábol azt üzenni most az amerikai népnek, hogy nem szeretne meghalni, míg nem látja, hogy enyhítték Amerikában a szeszitalmat. Az öreg doktor, mint éveinek száma is mutatja, specialista abban, hogy hogyan lehet sokáig élni. Mintegy huszonöt évvel ezelőtől könnyvet is írt a hosszú élet titkáról és gyakorlati tanácsokat adott benne felebarátainak, azt mondván a többi közt, hogy javálja a kicsapongásnélküli ital-fogyasztást: néhány pohár sör, meg egy kevés könnyű borf. Kijelenti, hogy a jó sörnek élenkítő hatása van a szervezetre, lápláló értéke is van, tehát boldogság, hogy nélkülözni legyenek kénytelenek a könnyű italf azok, akik szeretik. Azért mondja, hogy szeretné megérni, hogy enyhítték Amerikában a prohibíció,

Assz-szolgája, van szerencsem, jónapot, stb. előttünk szokásos üdvözlési módok nélkül el sem tudjuk képzelni vendégeink fogadtatását. Ezt a szokásos köszönést már észre sem vesszük, úgy megszoktuk; de nem úgy az idevető távoli országok vagy világreszek itai. Ezekből a mi sablonos köszönésünk élenk derültséget váltott ki, sőt volt egy kínai tudós az egyik dunaparti hotelben, aki a közlogásnál feléje nyújtott kézbe alamizsnát akart adni! Ahány ház, annyi szokás. Az arab például találkozáskor arcát nyomja a másik arcához. Az indiai porba borul a magasabbrangu előtt. A kínai, ha élőköl embert lát meg, leszáll levárol. A japáni ilyen esetben le-

Bármit ad el, bármit hirdet, próbálja ki a „VENDÉG”-et!

huzza papucsát, kezét keresztbe veti s felkiált: „Kinált meg engem!” A birmai ismerősének arcát megszagolja, kifejezést ad annak, hogy jószagúnak találta s azután saját arcát nyújtja megszagolásra. Az ausztráliaiak nyelvüket nyújtják ki egymás felé. A Csendes-óceán partján vannak vidékek, ahol az ismerősök szívélyes üdvözlöt gyanánt, egy-egy korsó vizet öntenek egymás fejére.

Minden vendéglős és kávész farton 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 február hó 10-én, csütörtökön d. u. 4 órákor Petrányi János vendéglőjében X., B. Jászberényi-u. 6. sz. lesz. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emléktét apód asztaltársaság pénteken d. e. 12 órákor összejövetelt tart az alábbi helyeken

Január

21-én Keszev Vincze vendéglőjében VII., Rákóczi-ut 44.

Február

4-én Pannónia-szálló éttermében VIII., Rákóczi-ut 5.

18-án Holub Rezső vendéglőjében IV., Curia-u. 2.

Március

4-én Baldauf Mátyás vendéglőjében IV., Kéményseprő-u. 1.

18-án Szabó Imre vendéglőjében IV., Egyetem-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggeli találkozunk.

A Főpincérek Országos Egyesüléte VI., Andrásy-ut 48. félem., minden hét keddjén taggyűlést tart d. e. 10–12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első keddjén tartja.

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

Január

19-én Schmidt János vendéglőjében IX., Randler-u. 5.

26-án Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-u. 12.

Február

1-én (Kedden) Csengei János vendéglőjében VII., Wesselényi-u. 43.

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

16-án Ertzly József vendéglőjében IX., Mester-u. 43.

23-án Orbán Pátzer vendéglőjében IX., Lónyai-u. 7.

A „Jóbarátok” uszonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

Január

28-án Neiger Jakab vendéglőjében VI., Teréz-körút 4.

A vacsorára ne feledkezzünk el menni.

A vendéglősifjak legközelebbi összejövetele:

1927 febr. 9-én Gröschl József vendéglőjében VI., Izabella-u. 68.

febr. 23-án Nováczky József vendéglőjében V., Katona József-utca 6/a.

Uj tagokaf és vendégeket szívesen látunk!

CTUDNIVALÓK

Zenértartó kartársaink figyelmébe! Figyelmeztetjük zenértartó kartársainkat arra, hogy 1927. évi január 1-től kezdve nyilvános helyeken csakis működési engedéllyel bíró zenészek játszhatnak. Amennyiben valaki működési engedély nélkül lévő zenészeket foglalkoztat, a kihágási eljárást nemcsak a zenész, hanem a vállalkozó ellen is megindítják. Mindenki tchát saját érdekében hasson oda, hogy zenészei ily engedélyekkel el legyenek látva

A fogyasztási adókat január 1-től kezdve a megszbabolt új tételek szerint pengőértékben kell befizetni. A bejelentés kiállításánál, hitelígénlyésnél és a hitelszámlák vezetéseénél is a pengőérték alkalmazandó. A hitel után ezentul is 4% lesz a kamat.

Zenejogdíj. A vendéglős iparstűlet megállapodott a Zeneszerzők Szövetekezetével 1927. évre a következő átalányösszegekben. I. osztályon: 400 Pengő, II. osztály 220 Pengő, III. osztály: 167 Pengő, IV. osztály 110 Pengő, V. osztály: 55 Pengő, VI. osztály: 35 Pengő. Forgalmi adó külön nem fizetendő. Fizetés módja: A jogdíj elyben félvétenként előre, de legkésőbb 1927. első felévre március 31-ig, 1927. második felévre szeptember 30-ig fizetendő. Negyedévi, vagy havi fizetésre a Szövetkezettel külön kell megegyezni. Aki a megegyezéses határidőket be nem tartja, azzal szemben a Szövetkezet szabad kezét nyer. Az osztályba sorolás az iparstűletnél és a Szövetkezet központni iradáiban (Budapest, IV. ker. Gerlőczy-utca 3, l. 6.) betekinthető. Az állandó engedéllyel rendelkező Iparstűletli tagok, akik a rendes napi programon kívül, saját üzlethelyiségükben tánc. vagy másorok est-ét rendeznek, a régi megállapodás szerinti díjakat fizetik, és pedig: I. osztály:

esetenként 20 Pengő, II. osztály: esetenként 12 Pengő, III. osztály: esetenként 8 Pengő. Egyéb üzletek esetenként 4 Pengő.

A borfogyasztási adók maximumis értékeinek pengőben való szabályozása. A m. kir. pénzügyminiszter 1926. évi 164.098. sz. rendeletével a városok és községek által szedhető borfogyasztási adót bor után Budapesten 100 literenként 19.04 Pengőben. I. osztályu községekben 18.88 P. II. osztályba sorozottakban 14.96 P. és III. osztályuakban 12.24 P.-ben állapította meg 1927 január 1-től kezdve.

A forgalmi adók is pengőben számílandók. A pénzügyminiszter 167.000 számú rendelete szerint a forgalmi adó könyveiket, feljegyzéseiket kötelesek pengőértékben vezetni. Sőt a régebben koronában előirt adókat, bírságot, büntetést stb. is külön felhívás nélkül pengőértékre átszámítva kell befizetni. Az átszámításnál illetve az adólerovásokról, előírásokor, befizetésekor kerek 10 filléres összege kell kikerekíteni, ugy hogy 5 fillérnél kisebb összeget elhagyunk. A kikerekítést a bélyeglerovással adózók naponta, az adóbevallás alapján készpénzben fizetőik minden adó-kivetési időszak végén teljesítik. A jövő évre meghosszabbított mostani átalányösszegek átszámításánál a fillérek kikerekítése 10 összegekre mindig lefelé történik. A bélyeglerovás céljára az eddig használt korona értékjelzésű bélyegek használhatók pengőértéküknek megfelelő összeg erejéig. Ennélfogva minden 10 fillér adóösszeg lerovására 1250 papirkorona és minden 1 pengő adóösszeg lerovására 12.500 papirkorona értékű bélyegjegyeket kell felragasztani.

A szabálytalanságok pénzbírsága az általános forgalmi adónál 300 pengőig, a fényüzési forgalmi adónál 200 pengőig terjedhet. Átmenetileg még koronáértékben kell teljesíteni az adólerovást a mult évi bevételek alapján, ha a lerovás január 1. után eszközleendő, valamint a készpénzben befizetést is, ha azt a mult évi bevételek alapján kell 1927. évben teljesíteni, végül a december havi átalány bélyeglerovással vagy készpénzfizetéssel való kiigyenlítését. Természetesen a hatóságok is pengőértékben tesijük a kivetés, előírás, beszédés és könyvelés teendőit, a megelőzőleg említett kivételes eseteken kívül.

A papirkorona-bankjegyeket 1927 június 30-ig vonják ki a forgalomból. Addig azokat mindenki köteles fizetésrepen elfogadni. Június 30-ika után a Nemzeti Bank

intézetek ezek a bankjegyeket kicserélésre egészen 1930. évi június 30-ig elfogadják. A milliós és félmilliós bankjegyek kivonásáról eddig nem történt intézkedés.

A kártyailleték és sorsjátékilleték kivétel és kezelése 1927 január 1-től kezdve a székesfőváros egész területén az V. A. kerületi adófelügyelőség hatáskörébe tartozik. A vagyonátruházási illetéket az illeték-egyenértékkel, az okirati illetékeket a fentírt kivételekkel, a törvénykezési illetékeket és a közigazgatási illetéket a díjak kivételével a budai oldalon a II. kerületi adófelügyelőség, 3. ugyanezeket a pesti oldalon az V. B. kerületi adófelügyelőség fogja intézni.

Kereseti adóátalány bejelentő és törzslap az alkalmazottak kereseti adóját átalányba fizető munkaadók részére minden egyes munkaadónak ki kell tölteni, aki az 1927. évre átalányban kívánja leróni az alkalmazott kereseti adóját. A kitöltendő bejelentő és törzslap ipartestületünk irodájában díjlanul kapható a hivatalos órák alatt. A bejelentő és törzslap csak az év elején, tehát egyszer kell a munkaadónak kitölteni, továbbra csak akkor, ha a személyzet állományban számszerinti változás van.

CÜZLETVILÁG

Mohos Ferenc vendéglős kartársunk, a „Jóbarátok Asztaltársasága” elnöke megvált fővárosi üzletétől és *Rákosszentmihály*-ra vett üzletet, *Rákóczi u. 33* sz. alatt. A közszereletnek örövendő Mohos bátyánk üzlete bárhol van is, tisztelői fel fogják keresni, de akinek a közelben dolga lesz, annak kötelessége a jó magyaros polgári életeit, italaít megízlelni. Sok szerencsét kívánunk Mohos kartársunknak új üzletéhez!

Messinger Mihály vendéglős kartársunk a *Bátyány-u. 9* szám *Zrínyi-u. sark* házban megnyitotta „*Mecca*” vendéglőjét. Régi üzletember Messinger kartársunk, aki nagy üzemekben töltött be vezető pozíciót. Új vállalkozása sikerét biztosítja jó magyar konyhája, kifűnő borai és a vendégekkel való figyelmes bánásmód. Az új üzlet már most is a közönség kedvenc találkozóhelye. A „*Mocca*” vendéglőnek *Szvetits* Károly lett a fősegéde.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

Február hó 8-án ünnepli az „ESC” 20 éves fenállását.

Hacker Mór (IV., Eskü-ut) ezüst-árugyár hatalmas ezüstserleget adományozott az „ESC”-nek.

A május hónapban döntésre kerülő 25 km. „Budapest bajnokságára” meghívtuk Hempel (Berlin) Maly (Prága) Király két kassai legyőzőjét.

Az „ESC” felkéri a szaktársakat kinél még szilveszteri gyűjtőív van, mielőbb szolgáltatassák be.

Az „ESC” futballcsapatának fényes sikere, a tavaly még IV. osztályban szereplő egyesület a profi alakulatok óta új beosztást nyer. Az őszi szezont a II-ik osztály „Stobbe” csoportjában kezdi, ahol mindig a II. és III. helyen fekszik, utolsó mérkőzésével pedig 1 ponttal a csoport élére kerül.

II. osztály.

Stobbe-csoport.

1. Egyetértés	15	12	1	2	54:24	25
2. Világosság	15	10	4	1	40:8	24
3. BSzKRT	15	9	2	4	42:21	20
4. Zuglói SE	14	9	2	3	33:21	20
5. I. ker. SC	15	8	3	4	29:17	19

Egyetértés—Vérhalom 4.0 (2.0). Kőbányai-ut, Biró: Mészáros. Egyetértés; Szigeti — Rosenau, Blázs — Zbonovits, Petykó, Charlie — Barna Dobo, Kreisz. A döntő fontosságú mérkőzésben az Egyetértés biztosan győzött. Az első felidőben a szétlőt támogatott Egyetértés állandó fölényben játzik és egymásután éri el góljait Presovszky I. és II. révén. A második felidőben a széllel játszó Vérhalom erősen belefekszik a játékba és állandóan ostromolja Szigeti kapuját, de hiába, mert csatárai a jó gólhely eteket sorra elhibázzák. Most az Egyetértés döntő fölénybe kerül és Presovszky II (11-es) révén a harmadik gólt lövi. A Vérhalom teljesen visszaesik és az Egyetértés Dobó révén újabb gólt lö. A tiszta szakmabeli emberekből álló csapat eredménye mindentelére nagy örömet vált ki. Mivel csak a győztes csapat jut egy osztállyal előbbre, tehát még nagy gond és összetartásra van szükség. Figyeljük a következő tavaszi sorsolást és látogassuk a mérkőzéseket minél számosban.

B. U. É. K.
vendégeinek és jóbarátainak
Kovács Imre
vendéglős, I., Fehérvári-ut 56/c

B. U. É. K.
jóbarátainak és ismerőseinek
Jaksics Ferenc
fősegéd, Erzsébet királyné-szálló

Herceg
Windischgraezt Lajos
borpincészetel
SÁROGPATAK • TOKAJ • BUDAFOK
Központi Iroda és minifutár: Budapest, IV
Váci-u. 27 (Piaristák palotája)

HAUER
CUKRÁSZ
VIII. RÁKÓCZI-UT 49

SZENT ISTVÁN
PORTER SÖR

A Polgári Serfözde

Páratlan
különlegessége

LITCKE
PEZSGÓ
Casino-England-Rosé
Vezér-épviselet: IV, Szepe-utca 3
Tel.: J. 78-23

VILLÁNYI
PEZSGÓ
(SCHAUMBURG-LIPPE)
a legrégibb évráta, a legjobb

Kevés használt uri ruhák
nagy választékban kaphatók.
Smoking- és frakk-öltönyök kölcsönzése
Polacsek és Berger
szabó-cég
Budapest, Anker-palota, Anker-köz I. lételemelet 5

Dávid József vendéglőket közvetít VII., Dohány-utca 96

KISHIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szűz 1000 korona

KIADÓHIVATAL CIME:

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

Zongorák, pianinók, bérlete vétel-
eladás, javítás, hangolás részlete is
olcsóbbak, mint bárhol. V.l., Liszt Fe-
rencz-ér 7. Zeneakadémiával szem-
ben Gaál.

Budapest szívében szép ven-
déglo és Casinó teljes felszereléssel
elköltözés miatt szabadkézbe eladó.
Évi bér 24 millió kor. A leltárban 140
Hl. hordó. Cim a kiadóhivatalban.

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

Eladó Halászcserda házzal együtt!
Ára: 160 millió, évi telekbér 1 méter-
mázsa buza. Megtudható a IX. ker.,
Soroksári-ut. 55. sz. alatt Nagy Zsigmond
vendéglőnél.

Vendéglő házzal együtt eladó.
Városi telken, évi telekbér 2 méter-
mázsa buza, évi adó 75 aranykorona.
Ára 140 millió korona. Megtudható:
VII., Almácssy-tér 16. III. 25.

Mérlegképes könyvelő az összes
vendéglői, iroda teendőkhöz jártnak,
elvallal órákonyvelést és mérlegkészít-
ést. Cim e lap kiadóhivatalában.

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII., Károly-körút 9

Ajánlja árusan felszerelt raktárát, u. m.:
borszivattyúk, szűrőgépek, palackok,
parafadugók, címkek stb. Tel.: J. 119-15

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-ut. 1. f. 4. (Kossuth-lépcső.)



Garantált teljes zsirtartalmú SAJTJAINK
mindenütt beszerezhetők

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour,
Imperiál, Óvári, Trappista, Ca. ino,
Roquefort, Roqueforti dobozos

DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII.,
TÓMÓ-UTCA 3/A. Telefon József 61-10

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Várol iroda: VIII., Eszterházy-u. 6

Tel. J. 4-29 és J. 34-41

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogat
csakis

Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistánál csináltassa

VII., Erzsébet körút 29. II. em. 15. sz.
Tel.: J. 121-74

SŐRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR

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



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYHA MINDIG IZZA, EGÉRSZÉGETS PÉNYE
EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJAVISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRÖZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Roquefort adagolva

speciál s zab dalmozolt módszer szerint.
1. doboz: 12 adag. 1 doboz ára 45.000 kor.

WAGNER TESTVÉREK

ezelőtt Löwenstein M. utóda

IV., Várház-körút 4. Telefon József 61-61.
Sajt-, vaj-, cse. legeg., ital-, fűszer-áru-nagykereskedők

Borszivattyúk, bortömlők, Telefon
pincegázadási cikkek 28 92

Cifka József

Budapest, V., Vilmos császár-ut 48
Bádogra Hl. g. fal. bortörvény hapható

Beer László vendéglője

VIII., Fhg Sándor-utca 44

Naponta halászlo (s halkünlö-
gessegek. — Minden esztörtökön
dísznőtor. Elismert könyvha nemes
fajbork Szaktársak találkozó helye

Dozzi szalámi

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF

SZALÁMIGYÁR R-T

Budapest-Rákospalota

Telefon: Lipót 902-66

Salgó Testvérek ▽ Részvénytársaság Bornagykereskedés, Likőr-, Rum- és Konyakgyár BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X., Korponai ucca 16-18. Telefon: József 59-03.

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



IRODA: BUDAPEST,
VI., ANDRÁSSY-UT 5
PINCÉ: BUDAFOK