

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDEGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BÖRMÉRŐK SZAKLAPJA

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

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
KÓNYA SÁNDOR

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL
VII, ALMASSY-TÉR 16. TEL. J. 435-02

VII. ÉVFOLYAM. 17. SZÁM
BUDAPEST, 1927. SZEPTEMBER HÓ 1

Székesfehérvár

az ősi koronázó város kitért kapokkal, előtte hatóságaival az élen az egész város népsége fogadja legnagyobb tiszteléssel, az ország vendéglőseit. Ez a szeretetteljes és fényes fogadtatás nemcsak reánk kitértetés, hanem az egész magyar iparra, mert ezek a fények az ipari munka megbecsülését, dicsőítését jelentik. Méltó is erre a kitértetésre, hiszen a folyamatos haladás, a kultúra zászlóvivője a munka. A hadvezérek uralkodók hőstettei bármily fényesek is, de a haladást, kultúrát sohasem szolgálták. Az ipari munka, amelynek célja a mindennapi szükségletek kielégítésére, ha nem teljes egészében tekintjük, úgy kicsinyesnek látszik, mint egy kis vizesreke, melyet a gyermek is elforlaszthat ujjával; de ugyanez a kis csörgedező ereske évek alatt a hatalmas sziklába lyukat váj. ezzel bizonyítva a benne rejlő eleven erőt. Az ipar is így van, egyes ágaiban naponta ényézik, de a maga egészében örökkévaló. A vendéglősipar is egyik legmulékonyabb ága az iparnak; hiszen egyik napi munkánk pozitív eredménye másnap már nyomtalanul elfűnt. Relatív értelemben nem ényézik el a vendéglősiparos munkája, mert az általa nyújtott táplálék nemzefertartást céloz és él az utódok egészségében. A vendéglősipar tehát szociális célt szolgál, arra törekszik hogy mentül jobban táplálkozhatson a hazának minden fia és utódaik egészségben kifogástalanok, erőben hatalmasok legyenek. Szövetkezési sűnk célja, apaszlatok kicserélése valamint érdekelt hatatos védelme és szakszerű irányítása törvényhozásnak államfértaknak a táplálkozással kapcsolatos kérdésekben. A székesfehérvári kongresszus is ezen célok felé egy lépés: reméljük nagy lépés lesz és ebben a híben üdvözöljük!

Az országos vendéglős kongresszus programja

Indulás Budapestről a Délivasut Krisztina-köruti állomásról

szeptember hó 5-én hétfőn déli 1 óra 30 perckor érkezés Székesfehérvárra délután 3 órakor. Elszállásolás, utána d. u. 4 órakor a Dunántúli Vendéglős Szövetség gyűlése a Magyar Király szállodában. Este 8 órakor ismerkedési estély Pörzse Ferenc Kossuth-utca 14. szám alatti vendéglőjében (kerthelyiségében).

Szeptember 6-án kedden reggel 7 óra 45 perckor indul a budapesti elnökség és velük a kartársak érkezése Székesfehérvárra 9 óra 20 perckor. A fogadtatás után elszállásolás. D. e. 11 órakor Nagygyűlés a Megyeháza dísztermében.

D. u. 2 órakor disztribúció a Szent István nagyteremben.

D. u. 4 órakor az ősrégi koronázó város nevezetességeinek megtekintése.

D. u. 6 órakor kirándulás a Dreher-Haggenmacher sörtelepre.

Szeptember hó 7-én reggel 8 óra 45 perckor gyorsvonattal indulás Siófokra a hova érkezés reggel 9 44 perckor. Reggeli Székesfehérváron vagy a gyorsvonat érkező kocsiában. 10 órakor hajóval átkelés Balatonfüreden. Erkezés Balatonfüredre 10 óra 55 perckor.

D. e. 11 órakor Balatonfüreden a nagygyűlés folytatása a Grand Hotel nagytermében.

D. u. 2 órakor társasbéd a Balatonfüred Grand Hotel vendéglőjében. Ebéd után a borkiállítás megtekintése, utána hajókozás a Balatonon, Este hazautazás.

A nagygyűlés tárgysorozata.

A) Székesfehérváron.

1. Elnöki megnyitó.
2. Az évi jelentés.
3. A pénztáros jelentése.
4. A 1928 évi költségvetés előterjesztése.
5. A számvizsgáló bizottság jelentése.
6. A felmentvény megadása.
7. Az 1924. évi IX. t. c. (Bortörvény) egyes §§-ainak megváltoztatása, Előadó: Malosik Ferenc alelnök.

8. Az 1924. évi XII. t. c. (Ipartörvény) egyes §§-ainak megváltoztatása: Előadó: Sturza Mároly igazgatótanácsi tag.

9. Az 1921. évi IV. t. c. (italmérési törvény) egyes §§-ainak megváltoztatása. Előadó: Szölössy Ferenc a székesfehérvári vendéglős ipari szakosztály tb. főtitkára.

10. Az ipartestületek hatósági joggal leendő felruházása és az ipartestületek jogkörének kiterjesztése. A vendéglős felöltsége. Előadó: Dr. Molnár Sz. Dezső jogtanácsos.

11. Az italmérési engedélyek kiadásának gyorsítása. Az idegenforgalmiadó eltörlése. A bejelentőlapok díjmentes használata. A bejelentések enyhítése. A szállodai adminisztráció és egyéb szállodai ügyek. Előadó: Németh Aladár igazgatótanácsi tag.

12. Az egyfázisú forgalmiadó behozatala. A fényüzési- és fogyasztási adó eltörlése a vendéglőkben. A pezsgónél a bandomol-rendszer behozatala. A vendéglőkre még érvényben lévő megszorítások és az uszorabíróságok megszüntetése. A folyamatban lévő uszoraperek megszüntetése. Az uszorabíróság által elítéltek megkegyelmezése. Előadó: Patat Lajos igazgatótanácsi tag.

13. A szakoktatás és a szakképzés szükségessége. Szakiskolák felállításra és a meglevők fejlesztése. Előadó: Walter Károly főtitkár.

14. Indítványok.

B) Balatonfüreden.

1. Elnöki megnyitó.
2. Az ország szálloda ügyeinek rendezése. Szállodák modernizálása. Szállodák építése. Adókedvezmény és olcsó hitel kieszközlése. Előadó: Kurtz Béla a Szent Gellért-szálloda igazgatója.
3. Ingójelzalog. Előadó: Dr. Molnár Sz. Dezső jogtanácsos.
4. Az idegenforgalom emelése. Hitelkérdés. Korcsmai hitel törvényes szabályozása. Előadó: dr. Stein Sándor a Royal-szálloda igazgatója.
5. Jóléti intézményeink fejlesztése. Borravaló rendszer. Előadó: Malosik Ferenc alelnök.
6. Indítványok.

Megjegyzés.

Minden előadás 10 percet tart. A felszólalás ideje az 5 percet nem haladhatja meg. Öt perc elteltével minden hozzászólónak beszédét be kell fejeznie.

A gyűlések a jelzett időben pontosan meg fognak kezdeni, miért is kérjük a résztvevőket, hogy a gyűlésekre kitűzött időben pontosan jelenjenek meg.

Mif, mennyif együnk?

— Hogyan éljünk? —

Széchenyi István gróf a legnagyobb magyart nemcsak a tudományos dolgok érdekelték, hanem mint az alábbiakból kitűnik, hátrahagyott egyik irásában az étkezéssel és annak kihatásaival az egészségre, életmódra — is foglalkozott.

Széchenyi gazdag tapasztalatokkal rendelkezett ebben a kérdésben is, az életrendi mértékletesség megszegésének súlyos következményeit önönmagán tapasztalhatta ki. Külsőleg makkegészségesnek látszott, de naplói elárulják, hogy fiatalságától kezdve beteg ember volt, de életmódjában mégis végletek között hanyódot. Gyötrő fejfájások és álmatlanság gyötörték; lelkes rajongások és végső kétségbeesés között vergődött egész életén át. Hozzájárult állandó idegfeszültségének fenntartásához az is, hogy élvezeteiben nem ismert határt. Elmondja egy helyütt, hogy például konstantinápolyi tartózkodása alatt szakadatlanul füstölt és egyre-másra írtette a méregerős feketekávéval telt findáskat, sőt dohánnyára még szűcsitő ámbrapirulákat is rakott. Étvágyát elveszítette és hiába uszott, evezett és lovagolt órákon át: végleteig felkorbácsolt idegrendszere kínzó álmatlansággal torlotta meg a szakadatlan felkorbácsolást.

Amikor aztán Döblingben egy kissé megnyugodott gyötrelmes küzködéseitől, az életére visszatérő lehiqadót böles maqba-szálló filozófiájával sokat foglalkozott életének enémü tapasztalataival is. Ezekből az elmékedésekből közlünk az alábbiakban.

Az emberi sajátság, életkor, éghajlat, idősak és végül a foglalkozás számtalan árnyalata mind-mind szabályozólag hatnak, azaz előírják minden egyénre az illó életrendszert. Bár azt mindenki tudja, hogy a qyenge nem tehet úgy mint az erős, a beteg is más mint az egészséges és az öreg ember sem élhet úgy, mint az ifju. Tehát nyilvánvaló, hogyha tudjuk ezeket az étleszabályokat, úgy

be is tartjuk őket; de nem úgy van! Széchenyi erősen ostorozza azokat a vagyonosokat, akik még szellemi munkát sem végeznek, de pénzük révén mégis ők eszik a legzsirósabb falatokat. Idéz egy arabs példabeszédet, amely ezen fordított rend folytán jutott eszébe: „E világön rendszerint az eszik legföbbit, ki legkevesebbet dolgozik s viszont az, ki ma dologtól düll ki, holnap alkalmasint koplalástól düll el.”

Ezután kifejti, hogy a sok évés követezménye betegség, nyavalyák, melyeket nehéz lemondások és mértékletes, hygenikus életmóddal gyözhetünk le.

Bizony a lemondás nehéz: „Borról lemondani, mely Megváltó csudatele után még a kánnai mennyegzőn is oly hisztorikus, sőt még bibliai szerepet is játszott” — ez soknak, kivált a férfiak és legények légiójában egyenesen kifiamlott ész szüleményének mutatkozott. „A bizony!” A tokajit, ménesit, somlait, sashegyit, érmelékít s mindazon gyönyörű szőlőnedveket, melyektől Magyarország tuláradozik, egyedül azért teremtette a nagy Isten, hogy azokat az ember csak nézze, mellözze és moslék közé öntse! Mily különös eszeveszttség! S hát a dohány! „En ne pipázzak, én, akinek oly szép taftépképa-kollekciója van”. Sajnos, — sóhajta fel az iró — a nagy erőszakú vágyon megrörik a qyenge orvos akarata és azon egyedül a jellem diadalmaskodhat.

Végül leülteti az olvasót egy föuri ebédhez...

Ebéd előtt liqueur, szilvórium és sajt személyeseletekkel. Ebédnél két-háromféle leves, badaconyi és rácürmös, négyféle asztali, caviar, sardel, irósvajas tarten, két modor szerint készült tehénhus, veresrépa, uborka, tormá és rántásos mártalék kisérőkhel, somlai, bakator. Sárgadinnye vagy farsanqi fánk, szardenevei, budai káposzta disznóhussal, sárgarépa sonkával, derekasan meqnyergelve, vadkácsa, borju, csibe és kenyősbéka becsinált, ruszti, szegszárdi, vanille futóka, ris meridon, plumpadding, kétféle pezsgő és ez innen kezdve kontinuitive. Fogas, viza, ménesi, tokajji, citrom és ananász sulc, qyümölcs, macedoine, fácán, pulyka, szarvas, punch à la romaine, olasz saláta, compot, malaga, muskotályi, faqyalat, confect, a kis moqyorön kezdve, sajton és számtalan qyümölcsön keresztül a nagy qörödinnyéig, 12, 24 species kávé, anisette, marasquin, kétféle asztali bor, kenyér, személye mindig a táblán. S e csatának két-három órai fel-s aláhabzása!

S ime, egy ilyen föuri ebéd után — ha az mindennapos — ne menjen tönkre a szervezet?!

Vendéglősiipari földrajz

Ez a címet ne fessék megtévesztésnek venni, mert ebben az írásban csakugyan arról szeretnénk valamit közölni, hogy honnan kerül asztalunkra a legtöbb qyuszólóvnan nélkülözhetetlen étel, fűszer és italféle. Mielőtt ebbe belekezdénénk egy kis futó ismerlelést szeretnénk itt adni arról — a tudományos szempontból — fontos változásról, melyen a táplálkozás problémája kereszfülment.

1912-ig, a világhéke utolsóelőtti évéig aszerint mérlegeték élelmiszereink tápláló értékét, mennyit elégitettek ki a szervezet kalória-szükségletéből. Egyszerű, sematikus gépnek tekintették a qyomort, amelyet csupán kellő mennyiségű zsírral, zénéhidráttal és fehérjével kell befüteni, hogy kerekelt elkopásukig vidáman foroghassanak. 1912-ben ismerték csak fel angol és amerikai életbuvárok, hogy a kalórián kívül egyebet sem nélkülözhet a szervezet: a hus, a qyümölcs, a tej, a vaj lelkét. Ezt az egyebet, a hus, a qyümölcs, a tej, a vaj, a zöldség, a gabonaszem lelkét nevezték el *vitamin*-nek s ezek a vitaminok új alapokra fektették táplálkozásunk egész chemizmusát. Most térjünk át cikünk címébe foglalt tárgyunkra.

A husféle tulnyomólag saját hazánk területéről kerül ki, noha — emlékezhetünk rá — békeidőben a vadkereskedők kirakataiban sarkkőri hófajdok is lögtak, Argentínából pedig tekintélyes husömegek érkeztek qyavasztva Budapestre. A *heringeket* az Északi- és Keleti-tenger vizéből kapjuk, a francia *sardinia* a Földközi tengerből jut el hozzánk, a kishalakat, vagy Sprottot Schleswig-Holstein partjain halásszák, a *haltelek* pedig Németországban készül.

Aixból és a Provenceból kapjuk a legjobb ételolajakat. Afrika és Keletindia adja a földidőolajat, a margarinqyárak a pálmamagolajakat a tropusok pálmaredeiből szerzik be és messzi tájakat látott a kőhuszszir is.

A legtöbb madárláta élelmiszere azonban a fűszerek sorában foglal helyet. A *szerecsendit* Ceylon és a Molukki-szigetek Myristica fragransának magva, az ánizs Kis-Azsia, Egyiptem, Német, Orosz-, Spanyol-, francia- és Magyarország gyermeke, de a legjobb az Olaszföldön termő Pimpinella anisum qyümölcse, a *vanilla* Mexikóból, ahol a kakaóján elősködik, Ceylonból és Jávából kerül ide, a *bers* anyabokra is Indiában, Sziamban és a Fülöp-szigeteken és Amerikában nő, míg a *szegfűberselet* Mexikó, az Antillák és főleg Jamaica termelik. A *fahej* a ceyloni, kínai és malabari címet-fák ágainak héja, a *gyémber* Azsia

és Amerika tropusi fáijairól kerül a fartótkba.

Merőben idegen az egyre szélesebb körben terjedő *kakao*, a Közép- és Délamerika északi részlein termelt örökzöld kakaoja [Theobroma cacao] magvából készített por és ennek cukros keveréke: a *csokoládé*.

Brazíliaból, Venezuelából, Guatemalaól, Jamaikából és Haiti szigetéről, Afrikából, Jáva, Szumatra és Celebes ültetvényeiről vándorol csészénkbe a *kávé*, amelynek *gyöngykávé* néven ismert fajtája voltaképpen abnormális: ha a kávégyümölcsben nem két, hanem csak egy tojásalakú mag termett, ezt nevezik gyöngykávének. Hollandia fejenként évente hatodfél kilogram kávéfogyaszt, Belgium 4,4, Svájc 5, Németország 2,3, Franciaország 1,4, mi és Ausztria 1-1, Spanyolország pedig csak negyedikilogramot. A *Frank*-vagy *cikória-kávé* néven ismert pótlék a katángkőből [Cichorium intybus] gyökereiből készül, míg a *fügekávé* ujra idegen: Dél Európában és Afrika északi részén terem.

A teáscsészék illatos tartalma is messze Indiából, Ceylon és Jáva szigeteiről vándorol a szamovárbá. Bizonyára meglepő, hogy *eresz tea nincs*, neve onnan keletkezett, hogy a kínai teát a karavánok Oroszországon át hozták Európába.

A pálinkák és likőrök népes táborában a *whisky* Skóciában és Írországban készül, a *wodka* Oroszországban készül, a *rum* a Nyugat-indiai, jamaikai, cubai cukornád melléktermékeiből készült párlat, az *arrakel* a keletindiai, batáviai és japán cukornád melaszából nyerik, még ha a „*Svéd puncs*” is a neve; a *csereznyei és meggypálinkák* zömét Badenben és Württembergben főzik, a *benediktini likért* a francia Fécamp kolostorban és a spanyol Tarragonában, a *chartreusét* Grenoble mellett, Grand Chartreuse karthausi szerzetesei készítik.

A világhereskedelemnek, a nemzetközi forgalomnak, hátor explóratóknak, a technika vívmányainak köszönhetjük, hogy asztalunk, egészségünk, szervezeteink szükségleteit ma már a földgolyó legfávovalabbj zugjaiban termő izekkel és tápláló értékekkel elégíthetjük ki. Ót világrész, távoli szigetországok, messzi oceáni szigetek gyümölcsét, termését, illatát varázsolja a legszerényebb háztartások élestháiba is a kereskedelmi gőzöskök higyőző sora, a ziháló vasut, a fűrge nagykereskedő, az élelmes gyáros. Egyetlen napi ebédünk során az egész globusz férképe végigvonul előttünk: a magas észak hala, az Antillák fűszerének illata, a napsugaras Dél gyümölcsének íze, távoli vi-

dékek finom sajtja, a francia és spanyol föld likőrcjei, az Indiák kávéjának zamata.

Természetesen csak akkor, ha minden, az asztalunkra kerülő élelmiszer valódi, nincs meghamisítva. —k.

A nyilvánosság és a kongresszus

A kongresszus, az Orsz. Szövetség évi közgyűlése azért ül össze, hogy a vendégipar sérelmei, kívánságai, jövő céljai ott nyilvános tárgyalás alapján köztudomásúvá váljanak. Ebből az következnék, hogy ennek a kongresszusnak elemei érdeke az, hogy azon minden érdeklődő megjelenjen és elsősorban a nyilvánosság fűle és szeme, a sajtó! Mert az mégsem közömbös egy iparra nézve sem, hogy mint vélekednek, mi módon foglalkoznak vele a napilapok, szaklapok, vagy a kívül álló szakemberek. Nos hát erre a véleményre nem kíváncsi a mi kongresszusi vezetőségünk, amelyik idáig is sikeresen küzdött a népszerűség ellen, amit ezen a réven elérhetet volna. Sikerült egy a napi, mint a szakajtó körében bizonyos ellenszenvet kelteni azzal az egyszerű ténnyel, amelyel megtagadja még azokat a szerény kedvezményeket is a sajtótól, amelyet minden tagnak nyújt. Ezenkívül kizár minden vendéglőt a kongresszus terméből, mint hallgatóságot is; ha az illető nem tag! Ez az eljárás — állítólag — egy ipartestületi határozaton alapszik (bár különös, hogy a bpesti ipartestület miképp határozhat az Orsz. Szövetség ügyeiben?) amelyet ha meghoztak, az csakis rövidlátásra és közügyek iránti érzéketlenségre vall. A nyilvánosság igaz ügynek és egyenes uton járó egyéneknek még nem ártott soha; de a lesi-puskás, falmellett szorongó atyafiaknak, meg akiknek vaj van a fejükön, azoknak bizony igen kellemetlen és ezek igrékeznék is eltűnni a kritika mindent megmutató reflektor fényéből. Tudomásunk szerint pedig az ipartestületnek nincs fitholni valója, tehát már emiatt is érthetően és indokolatlan ez a szokatlan irtózás a nyilvánosság világoasságától. Az ipartestület vezetőségének van egy rossz szelleme, amelyik a legutóbbi elljárásági ülésen is a szaklapok ellen próbált hanqulatoz kelteni, de hiába, egyesek józan belátásnak és Keszy Vince elnök becsületes pártatlanságának ez a kirohanás megmaradt egyéni akciónak. Mivel már lejárt az egyéni akciók kora, jó lenne azt az egyéni akción kívül helyezni, aki már régi szállka a békés szakélet szemében.

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fillér

Beszélő számok Szent István-napjáról. A Szent Istvánra Budapestre érkezett *kétszáz* meghaladó vendégből a szállodák, vendéglők és kávéházak normális látogatottsága megcsokszorozódott. Különösen a látványosságok, ünnepek közelében vagy utvonálan fekvő üzemek élveztek réglátott forgalmat; egyes közismert étteremben, vendéglőben nem lehetett helyet kapni. Az üzletemberek örömmel látták ezt a sokadalmat és csak az ellen volt kifogás, hogy az egész forgalom haszadikára, tehát egy napra koncentráldott; holott egy hétről volt szó. A közönség igazán szerte oszlott a városba úgy, hogy a Hungária, Dunapalota szállodákban épp úgy, mint a külső Józsefvárosi kis vendéglőkben egyaránt mutatkozott a Szent István ünnep hatása. A dunaparti előkelő éttermek, különösen a tüzijáték idején láttak nagyszámu vendéget, ezek között a legnagyobb forgalmat a Pilseni sörccsarnok érte el, ahol 2000 vendég fordult meg s azok között igen sok külföldi. A siklón, mely a vidékiek számára nemcsak közlekedési eszköz, hanem látványosság is, 16.342 utas ment föl a várho. A királyi palotát megtekintették 15.000-ron. Az Állatkert látogatottsága fizetett jeggyel 38.000. A Margitszigetet felkeresték 10.000-ron. Az Angolparkban 40.000 ember fordult meg. A Magyar Folyam Tengerhajózási Részvénytársaság helyi hajóforgalma és átkelési összesen 27.714 személyt szállítottak. A muzeumok közül a legnagyobb látogatottságot a Mezőgazdasági muzeum érte el 20.000 látogatóval. A Szépművészeti muzeumban 2200, a Nemzeti muzeumban 5000, az Iparművészeti muzeumban 600 és a Műcsarnokban a hőskök emléket megörökítő pályatervek kiállításán 1500 látogató volt.

Az adó és az árdragítás. A kormány végre tudatára jött annak, hogy ő a legnagyobb árdragító. Egrészről az adócsavar, azután a házbéremelés, végül pedig a pengőpénzre való áttérés okozták az általános drágulást. Le kell tehát építeni ezt az egész rendszert. Az élelmickek forgalmiadóját már kész az állam eltörölni. Bár sohasem folyamodtak volna ehhez a kétségbeesett módhoz. Külföldön kezdettől fogva mentesítették az élelmickekkel a forgalmiadótól. Egyoldalú finanszírozás folyamodhatott csak ehhez az eszlenen eszközhöz, mert előre látható volt, minő kétségbejítő hatása lesz ennek az intézked-

désnek az árképződésre. 3–5-szörös forgalmiadó egyúgyazonan tárgyra a végtelenségig csigázza ennek az értékét. A kereskedő minden eshetőségre fedezni akarván magát, 10 meg 20 százalékra számította adóterheit. Így szőkíteték fel – mondhatom – művészién nálunk az árakat, míg végre a szegényebb fogyasztóközönség nem bírja tovább!

Most aztán észbe kaptak miniszter urak. Tanácskoztak. Elhatározták, hogy könnyítenek az adóterheken. Ugyan miért nem tették ezt előbb? A könnyelmű pengőszámitást persze már nem lehet visszacsinálni. Ez a huszonöt-százalékos áremelés már a vérbe ment át. Akkor legalább térítse meg az okozott kárt az állam más ufon. Egyszerűsítse a közigazgatást, takarékoskodjon már végre valahára.

Százemes tokaji bort küldenek Rothermere lordnak. Tokajból jelentik: *Masolygó* Jozsef görög katolikuslelkész kezdeményezésére Tokaj szőlőgazdái elhatározták, hogy Rothermere lordnak gyűjtés útján egy átalag tegnemesebb tokaji bort küldenek. A mult századból való legjobb és legszebb aszuból válogattak össze tíz liter tokaji bort, amely most éppen száz esztendő és amelyet megfelelő hálasorok kíséretében még e héten továbbítanak Londonba, Rothermere lordnak.

A magyar dalosok és zenészek fogadalma. A szegedi dalosságvesztésnek volt egy kedves, megható epológusa. A különböző vidékekről összesereglett dalárdisták elzarándokoltak *Dankó* Pista ércszobra elé és ott *tíz híres cigányprimással egyetlen fogadalmat tettek, hogy a magyar néptánok, a magyar zenének életük végéig hűséges, járadhatatlan harcosai lesznek és hadat üzennek az idegenből ide impertált jazz-bandnek.* A magyar dalosok és magyar zenészek szövetsége léptek Szedgen, hogy visszaállítsák a magyar nótá és a fülbemászó magyar muzsika tekintélyét, visszavártszólják a régi szép békeidők felejthetetlen hangulatát, amikor másképp, mint cigány mellett nem is tudtak mulatni az emberek. Ma a szórakozó közönség megfélemezte az ősi virtusról, elfelejtette, hogy a magyar ember lelkéhez, bánatához, öröméhez a cigány-muzsika simul legjobban. A magyar zenés kezéből kihullott a hegedű, eltörtött a vonó és az annyi hírt, dicsőséget arató magyar cigányok helyére füstösképű szerencsyerek és egyéb benzszülettek kerültek. A magyar dalo-

sok és a magyar zenészek az utolsó percben összefogtak a külföld zenei inváziója ellen és felveszik a harcot a pódium visszakeresésére. Szomorú valóság, a magyar muzsikát mindenütt jobban megbecsülik, mint idehaza és ennek az az oka, hogy az újabb generáció jóformán nem ismeri a magyar zenét. Most országos akció indul a jazz bandok ellen és a kenyeriktől megfosztott zenészek a belügyminisztertől fogják kérni a magyar zene fokozottabb védelmét, a magyar zenész megélhetésének biztosítását.

Jó közepes bortermés várható. A borfogyasztás az idei nyáron kisebb még a multévinél is, mert a közönség drágálja a bor árát. Másrészt az 1927-iki szőlőtermésről május közepe óta rossz hírek terjedtek el, a májusi fagyos szentek pusztítása ország-szerre nyomokat hagyott a szőlőkben, ugyanynira, hogy a vérmes számitások is alig két és félmillió hektoliterre becsülik az ezévi bortermést, szemben az 1926-ik évi négy millió hektoliterrel. Az országban óvatos becslés szerint ma aligha akad 600.000 hektoliter bor-készlet, amely a mostani fogyasztás miatt elég lesz szűrefig. Mindazáltal a fennvázolt helyzet igen szilárdra teszi a borárakat, főleg a minőségi boroknál, amelyek hír szerint alaposan megcsökkennek és a kis készletektől mai tulajdonosaik a magas ár dacára se szivesen válnak meg. Különben a borárak nem egységesek és nagyobb vételekről nincs hír már jödeje. Az idei bortermés minőségéről a beérkező jelentések megnyugtatók, sőt ha a szeptemberi időjárás kedvező marad, a termék minősége megfelelőbb lesz, mint az elmúlt hónapokban reméltek. Az elemi csapásoktól megkímélt szőlők elég szépen fejlődnek. A szőlőfürt bogyorépződése előrehaladt. Helyenként a peronosporára és lisztharman feljelte észlelhető, védekezési munkák folyamatosan vannak. Jégverést jelentettek: Tibolddáróc, Szirák, Balatonalmádi, Vörösbény és Neszmély községekből, helyenként 50-től 80% kártételel. Ezidő szerint jó közepes termés várható. A bor ára minőségűt és Malligand-fokunként 8–10 fillér, literenként pedig 80-tól 200 fillér között mozog. A borkereslet és kínálat általában lanyha.

A Szállodások Nemzethözi Egyesülete – az I. H. V. – ez évben 52-ik közgyűlését 1927. évi október hó 9–15-én Rómában tartja. Budapestről többen vesznek részt az I. H. V. római közgyűlésén.

A vendéglősök és korcsmárosok országos kongresszusa, mint azt lapunk előző számában megírtuk szeptember hó 21-én Sopronban lesz. A kongresszus fővédnöke Herrmann Miksa dr. kereskedelemügyi miniszter lesz, aki Sopron országgyűlési képviselője is. Thurner Mihály dr. Sopron népszerű polgármestere pedig megígérte támogatását a kongresszus sikere érdekében. Nem kell külön hangsúlyozni, hogy a vendéglős, korcsmáros iparnak számtalan égetően sürgős problémája vár megoldásra, ezek létkérdésbe vágó ügyek kerülnek dűlőre, tehát oltlenni kötelesség! Az agilis előkészítő-bizottság számolt a jelenlegi gazdasági viszonyokkal, olyképp állította össze az offartózkodás költségeit, hogy a kongresszuson a legkisebb anyagi áldozattal mindenki részt vehet és erről a kongresszusi meghívó alapos tájékoztatást nyújt. Arról is történi gondoskodás, hogy a kedvezményes vasúti utazásra szóló menetjegyek a kongresszus résztvevőinek biztosítottassanak. A kongresszus tanácskozása egy napra van kiűzve azért, hogy azután azok a karfársak, akik a Fertő-tavat, a gyönyörű környékét, esetleg onnan nem messze Schneeberg, Semmeringet, Mariazell fel akarják keresni, erre idejük legyen.

A közlekedés és az üzlet nagyon is összefüggő két valami. Kifűnt ez különösen a most lezajlott Szent István-ünnepségeken, amikor – a *BESZKRT igazgatóságának* dicséretére legyen mondva – a minaszteri villamosközlekedés nagymértékben előmozdította az üzletek látogatottságát. Megéreztek ezt különösen a periferiák és kirándulóhelyek üzletemberei, akik a békevékre emlékeztető forgalom kapcsán hálásan gondoltak a *BESZKART* igazgatóságának bölcs intézkedéseire, mint amelyek ezt nagyban elősegítették.

A krimi fokaji. A híres tokajit külföldön még nem mindenütt ismerik, erre legszebb példa egy öreg katona levele, amelyben többek közt így ír: Mindenki, aki a háború alatt Galiciában járt (1914-ben is, tehát a háború elején) tudni fog erről. Bármely kávéházban vagy korcsmában, ha az ember bor után kérdezett, ez volt az állandó válasz: „E feinen Thokajer hob ich.” Jött aztán a megrendelt „tokaji”: egy közönséges literes üveg, fent pecsétviaszsal zárva, címke nélkül (a címke „a nedves pincében levált”). Tartalma: barna cukorlőre, közönséges mübor. Az idő folyamán aztán, többszöri kellemetlen kioktatások után a „feiner

Tokajer" elnevezés átváltozott a la Tokajer"-ra. Voltak helységek, ahol más bort, mint ezt a merész konyvalókat nem is lehetett kapni. De még egy tapasztalatot szereztünk. 1915 tavaszán Tomaszóvában (Lengyelországban) jártam. Ott egy jómódu család (jobb posztó kereskedő volt, az oroszok visszavonulása után nem tudott más képpen megélni, tehát fizettek részére kis értékdét nyitott. Mikor először ott ebédeltünk, bort is kértünk. Megint „tokajit” ajánlottak. Kérdésünkre, hogy ez eredeti tokaji-e, egészen komolyan mondták: Igen, direkt Tokajból. Megrendeltük. Persze, ugyanaz a műbor volt, mint Galiciában. Ertelmes, művelt embernek látszott a házigazdánk, tehát felvilágosítottuk, hogy ez közönséges hamisítvány és megkérdeztük tőle, hogy tudja-e, hogy hol is van ez a Tokaj. Erre fölülesen, csaknem kissé gúnyosan mosolygott és azt mondta: „Természetes, hogy tudom. A Krimben...” Magyarázatunkat, hogy Tokaj és világhírű borvidéke Magyarországon van, csak látszólag, udvariasságból hitte el. A Krimben terem ugyan bor, de krími bort egész Lengyelországban nem lehetett kapni. Elárasztották az egész országot ilyen műborral, melynek neve „Tokajit” és erről sokan még azt hiszik, hogy krími, azaz orosz bor.

Kiegészítik a badacsonyi állami pincék borkészleteit. Hévizről jelentik: Ismeretes, hogy Mayer János földmívelésügyi miniszter szabadságát ezidén Hévizen töltötte. Szabadsága alatt megtekintette azokat az üzemekeket és munkálatokat, amelyek a földmívelésügyi tárca körébe tartoznak, vagy vele vonatkozásban állanak. A miniszter megtekintette a badacsonyi állami pincéket is. Az itt észlelt eredményeként elrendelte, hogy az állami pincék borkészleteit sürgősen egészítsék ki és e célból a balatoni szőlősgazdáktól nagyobb mennyiségű bort szerezzenek be.

Gyomorégést, savfultengést és elmeszesedést Cigelkai jódos gyógyforrások vizei kifűnően gyógyítanak.

Megrendelhető: V., Béla-u. 4. Telefon 237-63.

Budapest husfogyasztása 1926-ban. A pénzügyminiszter, tudvalevően, eltörölte a hus forgalmi adóját és ennek ellenére a hus ára egy fillérről sem csökkent. Emiatt meglehetősen éles kontroverzia támadt, úgyhogy a pénzügyminiszter kilátásba helyezte a

husárakra vonatkozóan a forgalmi adó visszaállítását. Ennek aktualitásából nem érdektelen Budapest székesfőváros husfogyasztásának a statisztikája. 1926 évben összesen 23,8 millió kilogramm huszt fogyasztott el Budapest, 3,7 millióval többet, mint az előző évben. A zsirfogyasztás 6,6 millió kilogramm volt, fejenként 6 kiló és 96 deka, míg az előző évben 9 kiló és 40 deka esett minden emberre, tehát a zsirfogyasztás az elmúlt esztendőben nagymértékben csökkent. A zsirfogyasztásnak ez a nagy csökkenése a husfogyasztás emelkedésével szemben részben azzal magyarázható, hogy amikor nagyobb a husfogyasztás, akkor kevesebb a zsir megkivánó és lisztfélék fogyasztása. Mindezeket felül azzal is magyarázható a zsirfogyasztásnak ez a nagyfokú csökkenése, mert a hentesárak Budapestben nagymértékben lért foglaltak és így fölöslegessé tették a zsirral való főzést. A husfogyasztásban a borjúhús 700.000 kilogrammal, a sertés hús 8 millió kilogrammal szerepel. Ezzel szemben a marhahusfogyasztásban 200.000 kilogramm esés, a birkahús fogyasztásban mindössze csak 120 kilogramm esés mutatkozik.

Szakiskolai beiratás. A budapesti szállodás és vendéglős szakiskola felügyelőbizottságának, valamint a magasabb tanhatóságának rendelkezése értelmében az 1927-28-ik iskolai évre szóló beiratkozás szeptember hó 10, 12, 13 és 14-én tartatik meg a Lónyai ucca 6. sz. alatti iskolában.

A beiratkozáshoz minden először beiratkozó tanuló 1. keresztlevél, 2. újraoltási bizonyítványát és 3. iskolai végzettségét igazoló bizonyítványt, valamint 4. szerződését köteles magával hozni.

Azok a tanoncok, akik próbaidőre vannak alkalmazva s szerződésük nincsen, természetesen az 1-3. alatt megjelölt okmányokat kötelesek bemutatni. Azok a tanoncok, akik már a múlt tanévben is tagjai voltak a szakiskolának, beiratkozáskor szerződésüket kötelesek bemutatni, mert a nyilvántartó hivatalnak beadandó adatokra minden évben szüksége van - más okmány ezeknél nem szükséges!

A beiratkozás díja 1 P 60 fillér. Azok a tanulók, akik először iratkoznak be, vagy a kötelezőleg elrendelt segédkönyveket még nem vették meg, fankönyv és beiratkozási díj címén összesen 16 pengőt kötelesek fizetni. *Palkevicz Éde* m. kir. kormányfőtanácsos, a felügyelő-bizottság elnöke.

Gundel J. és id. Kommer F. asztaltársaság

pénteken déli 12 órakor össze-
jövetelet tart az alanti helyeken:

Szeptember 2-án Sturza Károly vendéglőjében III., Zsigmond-u. 38.

16-án Schmidt Felix Szt. Lukács-
fürdő vendéglőjében III., Zsigmond-
utca 25-27.

30-án Biró Dénes vendéglőjében
IV., Vámbház-körút 16.

Ortkóber hó 14-én Potzmann
Mátyás vendéglőjében VIII., Üllő-
ut 6.

28-án Putnoky István vendéglő-
jében VIII., József-u. 26.

November hó 11-én Retfing-
er Márton vendéglőjében I., Horthy
Miklós-ut 14.

25-én Wagner Béla vendéglője-
ben VI., Andrásy-ut 44.

December 9-én Döcker Ferenc
szállodavendéglőjében VI., Berlin-
tér 1.

23-án Kommer Ferenc szálloda-
vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki ven-
dégglős-reggelin találkozunk.

„Jóbarátok” asztaltársasága

uzsonnájukat a következő helyen
tartják meg, minden szerdán
d. u. 5 órakor:

Szeptember 7-én Nagy Zsigmond
vendéglőjében IX., Soroksári-ut 33.

14-én Schmidt Konrád vendég-
lőjében VII., Mexikói-ut 32.

21-én Lindmayer János vendég-
lőjében VIII., Losonci-u. 1. Szigony-u.
sarok.



CSÁKY-FÉLE
MUST

már kapható

KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK
II. SZÁMU PINCÉJÉBEN

A sajtolás hatóságai ellenőrzés mellett
főrték, tehát mustomert szavatolok

TELEFON JÓZSEF 431-38

28-án Prácer János vendéglőjében VII. István-ut 45.

A „Jóbarátok” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Szept. 9-én Sturza Károly vendéglőjében III., Zsigmond-u. 38.

23-án Bandl József vendéglőjében Karlon-szálló IV., Petőfi-tér 6

A vacsorára ne feledkezünk elmenni.

Vendéglős ifjak

legközelebbi összejövetelüket szerdán este 8 órakor tartják:

Szeptember 7-én Farkas János vendéglőben Zuqliget, „Szép Ilona” I., Hidegkúti-ut 2.

21-én Özv. Verbőczy Lajosné vendéglőjében IV., Városház-u. 5.

Október 5-én Kelecsényi József vendéglőjében VIII., Baross-u. 105.

Hozzuk el családtagjainkat is, erre kér a vezetőség!

Uj vendéglősiifjut szívesen látunk!

Kartársak! Ne mérjétek Zwack Unicuma gyantán más italt! Ne töltsetek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégték Unicumot kér, ne poharazzatok neki mászt csakis valódi Zwack féle Unicum gyomor-erősítő likőrt.

A Magyar Buzogány Asztaltársaság minden hétfőn este 8 órakor tagösszejövetelt tart VIII., Fhg Sándor-u. 44. sz. alatt lévő Beer László vendéglőjében. — A *Royal-csoperla* is minden hétfőn tart összejövetelt a „Vadásztanya” vendéglőben: VII. Hársfa u. 51 sz.

CTUDNIVALÓK

A rendőrség tagjainak szaklapok terjesztése szigorúan tilos! A m. kir. államrendőrség intézményére való hivatkozással folyóított gyűjtések befittasa tárgyában most jelent meg a belügyminiszter alábbi, 68.186—1927. VI. a. sz. rendelete, amely végre, remélhetőleg, rendt fog teremteni ezen a téren. A rendelet szöszzerint így szól: A hatóságok részéről és a közönség köréből egyre szaporodó panaszok érkeztek hozzám amiaftt, hogy egyes vállalkozók, ügyndkök. sőt a rendőrség testüleléhez tartozó egyének is a rendőrség intézményére, avagy magasabb rangu rendőrtisztviselőkre való hivatkozás mellett különféle címeiken házról-házra járva, gyűjtéseket folytatnak. Így szaklapokra, könyvekre és egyéb sajtótermékre

előfizetéseket, jóléti intézményekre adományokat gyűjtötenek, színházi és egyéb előadásokra, hangversenyekre, táncvigalmakra jegyet árusítanak stb. Ezek a gyűjtések és elárusítások rendszerint olyan erőszakos módon történnék, hogy a tájékozatlan közönség abban a téves hitben, hogy közérdekű cél szolgál, vagy a testület iránti előzetkenységet fanusit, valósággal erkölcsi kényszer hatása alatt adakozik vagy vásárol. Ezek a jelenségek arra engednek következtetni, hogy a hasonló visszaélések meggátlása végett eddig foganasított rendszabályok a kívánt eredményre nem vezeték. Ezért a rendőrség tekintélyének megvédése és jó hírnevének biztosítása érdekében messzebbmenő korlátozásokat kell elrendelnem. A m. kir. államrendőrség minden alkalmazottjának a legszigorubbán megfittom, hogy a közönség körében végzendő gyűjtési akciókban, vagy azzal egy tekintet alá eső fentemlített egyéb tevékenységekben akár saját személyében részt vegyen, akár pedig ilyen célból a testület kötelekébe tartozó egyének közreműködéséit igénybe vegye. Elvéleg azt sem tartom megengedhetőnek, hogy a testületen kívül álló egyének a rendőrség intézményére vagy annak egyes tagjaira bármilyen vonatkozásban hivatkozzanak, még abban az esetben sem, ha tevékenységük jótékony cél és nem magánérdeket szolgál. Az ilyen hivatkozás már önmagában visszaélés. Amennyiben a főkapitány ur ezen rendeletet végrehajtásának ellenőrzése folyamán arról szerezne tudomást, hogy valamely rendőrségi alkalmazott ezen fittó rendelkezéseim ellenében, az illető ellen a megtorló eljárást haladéktalanul tegeye folyamatba. Továbbá gondoskodjék arról, hogy a rendőrhatalóságok a hivatalból észlelt vagy a feljelentés alapján tudomásukra jutott, magánegyének által elkövefitt hasonló tárgyú visszaéléseket ugyancsak késedelem nélkül torolják meg.

A hordók és ürmértékek hitelesítése. Az ipari és kereskedelemügyi miniszter legujobb 5418/927. sz. rendeletében a hordók és az ürmértékek hitelesítésére új rendszert vezet be. A rendelet a hordók hitelességének érvényességéit két évben állapította meg. A miniszteri határozat értelmében a hitelesítés alá eső összes hordók, beleértve a sörshordókat is, az eddigi rendszer alapján nyerne hitelesítést. A jelzés azonban nemcsak a folyó évre, hanem a következő évre is kiterjed. Az új hordókat ugynevezett primitív hitelesséssel látják el, amely csak a hitelesítés évére érvényes, követ-

kező évben azután új, vagy javított hordókat rendes hitelesítés alá kell vonni. A rendelet szerint szigoruan büntetik azokat, akik a hordók és az ürmértékek hitelesítését elmulaszták. Emlékeztébe hozza a hatóságoknak és a kereskedőknek, hogy a mérlegesítésről szóló törvény alapján az eladásra kerülő bor, likőr és egyéb zárt palackokat effektekekkel kell ellátni, amely pontosan feltünteti az üveg tartalmát. A zárt palackokra is alkalmazni kell a raktár céjelzését.

ÜZLETVILÁG

Sárbogárd vasuti vendéglőjét Fehér Károly fővárosi vendéglős kartársunk vette át. Hosszu időn át dolgozott vasuti éttermekben, tehát a vendéglősipar eme speciális ágában nagy gyakorlatlal bír, azonkívül kitűnő szakember! Mindezeket egybevetve megállapíthatjuk, hogy Sárbogárd vasuti vendéglőjéből mindenki megelégedésének kifejezése mellett fog távozni; ami nemcsak a vendéglősnek, de az iparnak is becsületére válik!

Esztergom városában a „Szent István” szállodát Sörös Ede szállodás — volt upesti vendéglős — kartársunk vette át. Elismert kitűnő üzletvezetése, zamatos magyar konyhája és pompás nemes fajborai nemcsak a város közönségének lettek a kedvencei, hanem a főváros kiránduló közönsége is örömmel keresi fel a „Szent István” kellemes helyiségeit. Az ünnepélyes megnyitást a mult hónapban volt.

Ujpest, Sörös Ede kartársunk átadta üzletét (*Nádor-utca 6 sz.*) öccsének, **Sörös Béla** vendéglős kartársunknak. Az idáig jól vezetett vendéglő ezután is a régi üzletvezetés nyomán halad és a vendégek megelégedését igyekszik kiérdemelni.

Budapest VI., Mezősár-u. 6. sz. alatt **Sándor József** vendéglős kartársunk új üzletet nyitott. Jó magyar konyha és jó borok vannak üzletében, melyeket a megnyitáson jelen volt nagyszámu közönség is megkedvelt.

Mayer László vendéglős kartársunk — Nagy Zsigmond kartársunk veje — megvette a Szayer-féle vendéglőt VI., Bulesu-u. 19. a. Lehel-piac végébe izletes magyar konyhája és jó magyar borai vannak, melyeket a közönség igen megkedvelt. Sok szerencsét kívánunk az új üzlethez!

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

A magyar-osztrák futball-mérkőzés közönsége előtt futják le a marathoni bajnokság finisét

Szeptember 25-én a hungáriauti pályáról indul és oda érkezik vissza a marathoni futás mezőnye.

A magyar-osztrák-mérkőzés, amelyet a hungáriauti pályán tartanak meg és a marathoni futóbajnokság az idén egyazon terminuson, szeptember 25-én kerül előntésre.

A magyar-osztrák-meccsen, a magyar csapatnak tavasszal Bécsben 6:0 arányban szenvedett veresége után, rekordközönség várható. Ezt az alkalmat akarja felhasználni az idén egyazon terminuson, szeptember 25-én kerül előntésre.

A magyar-osztrák-meccsen, a magyar csapatnak tavasszal Bécsben 6:0 arányban szenvedett veresége után, rekordközönség várható. Ezt az alkalmat akarja felhasználni az idén egyazon terminuson, szeptember 25-én kerül előntésre.

A magyar-osztrák-meccsen, a magyar csapatnak tavasszal Bécsben 6:0 arányban szenvedett veresége után, rekordközönség várható. Ezt az alkalmat akarja felhasználni az idén egyazon terminuson, szeptember 25-én kerül előntésre.

A magyar-osztrák-meccsen, a magyar csapatnak tavasszal Bécsben 6:0 arányban szenvedett veresége után, rekordközönség várható. Ezt az alkalmat akarja felhasználni az idén egyazon terminuson, szeptember 25-én kerül előntésre.

Milyen más fogadtatás várna a versenyzőkre, ha a hungáriauti pálya felé vezető útvonal mentén elhelyezkedő tömegsorfalai között kezdenék meg a finist, majd a hungáriauti pályán negyven ezer főnyi közönség lelkesen ünnepelné a marathoni táv hőseit.

Hisszük, hogy az MLSz az utolsó pillanatban nem górdít akadályt az Egyetértés SC-nak különösen propaganda szempontjából igen nagy jelentőségű terve elé.

Az atlétikai sportok egyik legszebb treféjéül, a marathoni bajnokságnál, méltó keretekben kell megrendezni és ehhez segítségket kell nyújtania mindenkinek, aki a sportot szolgálja. A klasszikus-verseny megrendezésének terhesebb részét amúgy is az anyagiakban éppen nem dúsuló ESC vállalja, legalább nyújtának ehhez segítségket azok, akiknek ez csak egy nemes gesztusukba kerül.

Király Pál nyerte az egyórás versenyt. Csütörtök délután a MÁV-pályán rendezte meg az ESC egyórás futóversenyét, amelyen szokatlanul sokan, tizenegyen indultak el. Az I. és II. osztály, junior egyéni és csapatversenyekre osztott versenyt az ESC kifizető

távfutója, *Király Pál*, nyerte meg a nagy nyári melegben respektábilis eredménnyel klubtársa, *Majorossy* ellen, aki az ideiglenes távfutóversenyes hőse volt. Az ESC lelkes hosszútávfutó gárdája megnyerte a csapatversenyeket is. Részletes eredmények a következők:

Szenior I. oszt. verseny: 1. Király Pál ESC 16.712 km. 2. Majorossy ESC 16 km. 3. Osusztó MTE 15.662 km. Király Pál elejétől végig vezetve könnyen győz.

Szenior II. oszt. verseny: 1. Osusztó MTE 15.662 km. 2. Vojtek Ferenc ESC 15.485 km. 3. Csillaq Lajos ESC 15.195 km. Ugyanez volt a junior-verseny befejtésének sorrendje is.

Az I. oszt. csapatversenyt az ESC 6 ponttal, a II. oszt. és junior csapatversenyt 10 ponttal nyerte, az MTE 13 pontja ellenében.

Szeptember hó 4-én délelőtt 9 órakor a Népliget nagykörben 25 km-es futóversenyt rendez az ESC, mely versenyre az ország marathoni futói nevezéseiket már leadták. Start és cél a Wrabetz-féle nagyvendéglő.

VI. ker. SC-ESC 1:0. Szerencse döntötte el a mérkőzést.

Az ESC football-csapatának a II. osztályú amatőr Stobbecsoport sorsolt mérkőzéseinek dátuma:

Augusztus	21. VI. ker. SC
"	28. BAK
Szeptemb.	1. VI. ker. FC
"	11. Föv. TK
"	18. RUAC
"	25. P. Remény
Október	2. BSzKRT
"	10. BSC
"	25. PSC
"	30. Vérhalom
November	6. Kompaktor
"	13. BTK
"	20. RAC
"	27. Zugló
December	2. UMTE
"	11. VAC
"	18. I. ker. SC

Tavaszi forduló:

1. nap	RUAC
2. "	Palotai Remény
3. "	VI. ker. SC
4. "	BAK
5. "	Zugló
6. "	Föv. TK
7. "	Kompaktor
8. "	Vérhalom
9. "	PSC
10. "	VI. ker. FC
11. "	UMTE
12. "	BSzKRT
13. "	I. ker. SC
14. "	BSC
15. "	VAC
16. "	BTK
17. "	RAC

Pompás sajtos rudacsokát tepertylis pogácsát

olesón szállít

WIENER JÓZSEF cukrász
Baross-tér 17 Telefon: J. 16-10

LITKE

PEZSGÓ
Casino-England-Rosé
Vezérképviselet: IV. Szépv. utca 3
Tel.: J. 378-23

VILLÁNYI PEZSGÓ

(SCHAUMBURG-LIPPE)
a legrégibb évjáratu, a legjobb

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességével

7 fájdalom gyógylikör

Papagály-crém minden jobb ízletben kapható!

HAUER

CUKRÁSZ
VIII. RÁKÓCZI-UT 49

NAGY IGNÁC

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

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u m.:
borszivattyúk, szűrőgépek, palackok,
parafadugók, címkek stb. Tel.: J. 115-15

Véder Lajos vendéglője

I. Kelenföldi-út 29
Pályaudvarral szemben
Magyar konyhatádasonyvidéki borok!
NAPONTA ZENE!

TÖRLEY PEZSGÓ

Tallaman, Casino, Reservé.

KISHIRDETÉS

Négy sorig 3 pengő, azután minden megkezdett sor 1 pengő.

KIADÓHIVATAL CÍME:

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

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

Egy prima köruti vendéglő, igazi aranybánya nagy forgalommal — családi okok miatt — igen jutányosan eladó. Cím a kiadóban.

Budapest szívében szép vendéglő és Casino teljes felszereléssel eltöltözés miatt szabadrúzból eladó. Évi bér 24 millió kor. A lejtárban 140 Hl. hordó. Cím a kiadóhivatalban.

Mérlegképes könyvelő az összes vendéglői, iroda teendőkben jártas, elvállal órákonyvelést és mérlegkészítést. Cím e lap kiadóhivatalában.

Herceg

Windischgraetz Lajos

borpincészetel

SÁROS-PATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK

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

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Söröződe

**Páratlan
különlegessége**

GRÁD SÁMUEL

Borbizományi és adásvételi irodája a szállodai, vendéglői és kávéházi szakmában Pénzügyi transzaktiók gyors lebonyolítása.

Budapest, VII., Aréna-ut 68. Telefon J. 341-94



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

Pálusztá sajt, Derby sajt, Romadour, Imperiál, Ovári, Trappista, Casino, Roquefort, Roqueforti dobozos

DERBY SAJT és VAJTERMELŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Központi árusító teleph: BUDAPEST, VIII. TOMÓ UTCA 33.a. Telefon József 61—10

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Városi Iroda: VIII., Eszterházy-u. 6
Tel. J. 4-29 és J. 34-41

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis

Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-specialistának csináltassa

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

SÓRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR

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

Dozzi szalámi

a legjobb!

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



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYNA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGET S PÉNZT
EGYRÉSZT JU TALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FÜMÁRCSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

SAJTOK

lehetőnyősebb és legjobb beszerzési forrása

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utóda

Budapest, IV., Vámház-körút 4.
Telefon József 381-61.

Sajt-, vaj-, cse nege-, i ab-, fűsző áranyagkereskedők

Borszivattyúk, bortölők, pincogazdasági cikkek

Telefon 28—92

Cifka József

Budapest, V., Vilmos császár-ut 48
Bádogra lífografiál börtörvény kapható

Beer László vendéglője

VIII., Fhg Sándor-utca 44
Naponta halászlő és hálkülönlegességek — Elismert konyha nemcsak faliborok Minden este zene. Szaktársak találkozó helye.

Salgó Testvérek ▽ Részvénytársaság

Bornagykereskedés, Likőr-, Rum- és Konyakgyár

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X., Korponai ucca 16-18. Telefon: József 59-05.

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



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