

# VENDÉG

SZALLODASOK VÉNDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLADIA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐRE 16 PENGŐ (200.000K)

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL VIL ÉVFOLYAM. 19. SZAM  
K Ö N Y A S A N D Ó R VI. ALMASSY-TÉR 16. TEL. BUDAPEST, 1927. OKTÓBER 10

## Kifüntepte iparunkat

a Kormányzó Ur Ö Főméltósága legmagasabb érdeklődésével. Ugyanis szeptember hó elején hosszabb kihallgatáson fogadta ipartestületünk elnökét. Ekkor többek közt kifejezte örömet a növekvő idegenforgalom felett, amit nagyrészen a magyar szállodás-vendéglős iparnak tulajdonít Ö Főméltósága; viszont az idegenforgalom fokozása érdekében több tisztságot tart kívánatosnak az üzemekben.

A legmélyebb tisztelettel vesszük tudomásul a legfelsőbb üzenetet és kérjük Ö Főméltóságát a jövőre is terjessze ki megtisztelő figyelmét iparunkra.

Örvendetes tény volt ez a kihallgatás, de fájdalmas jelenség benne az, hogy elnökünk sietett loyálisan ígéretet tenni a a jövőendő tisztaságot illetőleg anélkül, hogy igyekezett volna tájékoztatni az államfőt a negyvenötfele adó alatt roskadozó üzletemberek nyomorúságairól. Ez a túlzott arányú teherviselés megbénítja a legambiciózusabb iparos áldozatkészségét is; mikor a jövedelem nagyobb része adóba megy, a megmaradó hányadot meg a háztulajdonosok feneketlen zsebe nyeli el, akkor a szállodással-vendéglőssel szemben az állam nem léphet fel fokozott kulturigényekkel. Mi szívesen áldozunk a higiénia oltárán, de erre természetesen lehetőséget a magas kormányzat iparunkra olyan igazságtalan adók, mint a forgalmi, fényüzési, szállodai, fogyasztási adók megszüntetésével. Minden üzletember szívén viseli üze-

mének a sorsát; örömmel festeti, javíttatja, takaríttatja amíg győzi pénzzel, hiszen érdeke! De az adók arányában emelni a kulturigényeket fizikai lehetetlenség Csökkent adózás mellett lehetnek majd emelkedő kulturigények! Végre is mi igyekszünk a lehetőségig áldozni az idegenforgalom emelése érdekében, hiszen ez üzleti érdekünk is; de az állam, amelyik legalább ugyanolyan érdekelt fél mint mi, kövesse példánkat!

Meggyőződésünk, hogy ezeket a fontos igazságokat nemcsak az iparunkat érintő tisztasági kérdés megvilágítása miatt, hanem a tárgyilagos igazság érdekében is el kellett volna mondani!

Sajnos — ugylátszik — ezt elfelejtette közbevetni ipartestületi elnökünk, elmulasztva egy ritkán visszatérő kedvező alkalmat. . . a—n

## Vendéglőskongresszus Sopronban

Sopron, szeptember 21.

Ma nyitották meg ünnepélyes keretek között az országos vendéglőskongresszust, amelyen az ország különböző részeiből mintegy háromszázan jelentek meg. A kongresszust megelőzően a vendégek megtekintették a várost. A kongresszus ülését a városháza dísztermében tartotta. Megjelentek: vitéz Simon Elemér főispán, Thurner Mihály polgármester, Lanqer Jenő miniszteri tanácsos, pénzügyigazgató, Szirányi borászati főfelügyelő a földművelésügyi minisztérium képviselőiben, Wincer Ernő és Herváth Zoltán a Vendéglősök Országos Egyesülete részéről, Spieqel Szigfrid iparkamarai elnök és még sokan mások.

A kongresszust Tschida István soproni ipartársulati elnök nyitotta meg, majd pedig az elnöklést átvette Wincer Ernő. Javaslatára a kongresszus meleghangú táviratban üdvözölte Rothermere lordot.

Füredi Lajos, az IPOSz igazgatója felszólalásában hangsúlyozta, hogy az adóengedményekből a vendéglősöknek semmi hasznuk sincs. A borfogyasztási adó csökkentését és az italmérségi engedély illetékének leszállítását kívánja.

Feder Lajos az italmérségi engedélyek korlátozását sürgeti.

Melly Károly szükségesnek tartja a társulati kényszer kimondását. Szerinte a kocsmárosipart is képesítéshez kell kötni.

Stéger Béla dr. a budapesti kocsmárosok ipartársulatának ügyésze a bortörvény végrehajtási utasításának módosítását sürgeti. Kívánja, hogy az új bortörvény életbelépte óta jogelvonással sújtott vendéglősöknek kérjenek kormányzói kegyelmet.

Iliás Gyula, a Soproni Kereskedelmi Kamara titkára idegenforgalmi kérdésekkel foglalkozott.

Orbán Zoltán a járási és városi pincészövetkezetek létesítése érdekében szólalt fel.

Melly Károly a zeneszerzői díjak követelését sérelmesnek tartja. Kívánja, hogy a vendéglősök dohányt is árusíthassanak oly módon, hogy a dohánytözsdekből vásárolt árut 10 százalékos haszonnal értékesíthessék.

A kongresszus az összes határozati javaslatokat egyhanguan elfogadta és Herrmann Miksa kereskedelemügyi minisztert táviratilag üdvözölte.

A tisztújítás eredménye a következő: Országos elnök: Kömives István, társelnök: Wincer Ernő, ügyvezető-elnök: Orbán Zoltán. A kongresszust diszebed követte, majd pedig a Pannónia-szállodában borkóstolóval egybekötött borkiállítást tekintették meg a vendégek. A kongresszus tagjai másnap a környék páratlan szép kirándulóhelyeit keresték fel csoportonként.

## A százesztendősi kondorosi csárda

Kondoros, szeptember hó.

„Kondorosi csárda mellett, — Gulya, ménes ott delelget...“ így énekeljük a nagyszalontai notárius Arany János szerzeménye után. Ugyan ki ne hallotta volna hírét a Kondorosi-csárdának?! Az alföldi betyár-csárdák e legöregebbje most ünnepelte (szept. 11-én) százéves fennállását. Száz év nagy idő. Az utóbbi száz esztendő pedig elég izgalmas események torlódásából áll, amelyet áttanulmányozni egy emberélet is kevés. A százesztendősi betyár-csárda történetében a legszebb és valóban feljegyzésre méltó az, hogy a rémeshírű hátborzongató történetű pusztai épület a nyolevanas évektől kezdve a magjává lett Kondoros nagyközségnek, az Alföld egyik szépséges, gazdag és hazafias nagyközségének. A híres csárda is, ma a község! 1827-ben épült a csárda; betyárok építették egy jeles szegedi építőmesterrel szövetkezve. Csupa titkos odú, alagút, sülyesztő van a falakban, kéményekben, kemencékben elrejtve, amely még ma is látható. A monda szerint mikor elkészült a csárda, hogy a titkos helyeket az építőmester el ne árulhassa — meggyilkolták a betyárok. Félreeshő pusztán épült a csárda, nem igen eset a pandúrok útjába; a betyárok ide inkább pihenni jártak. Az ismert betyárokon Bogár Imre, Patkó, Rózsa Sándor stb., kívül megfordultak itt hazánk nagyjai közül is többen. Erkel Ferencnek volt itt kedves kalandja; ugyanis akkor még nem járt erre vasút és a kiváló muzsikust akkor szerződtette a pesti Nemzeti Színház, hogy neki kocsival kellett Gyuláról eljutni. A kocsin volt féltett kincse, zongorája is. A csárdánál pihenőt tartottak, hol a betyároknak feltűnt az ifjú; kikérdezték s mikor megtudták, hogy zongorán játszik, mivel ilyet sem nem láttak, sem nem hallottak, még behozták a drága hangszeret az ivóba, ahol sokáig kellett játszani Erkelnek. A hálás hallgatóság jutalmul ellátta az ifjú zenészt menlevelekkel, amiért kedvence nótáikat eljátszotta. A csárda romantikája, az ezerféle betyártörténetek már mind a múlté.

A hatalmas arányúvá épült

régi csárda, ma már központi fogadója Kondorosnak.

A mai estén, a jubileumi estén Kondoros és a szomszéd községek népe összegjött a régi betyár-csárda falai közé, hogy ünnepeljen. Ötszáz vacsorázó vendég s a népség, katonaság együtt mint egy kétezer főt számlált; Likér Mihály vendégfogadás és szépséges felesége, Mazán Ilona nem győzték a váratlan tömegben megjelent közönséget kielégíteni, azaz kissé lassan ment a kiszolgálás a lampionos gesztenyefák alatt.

Itt következnek az étlap: Rántott hal (2 P 40), halpaprikás (2 P 40), disznótoros töltöttkáposzta, hurka, kolbász, peesenye (1 P 80), zsványpeesenye (1 P 80), bográcsos birkapörkölt (1 P 20), savanyú ugorka, paprika, saláta (30 f.). Tészták: Lekváros kifli (egy adag 40 f.), tortaszlet (30 f.), Mignon (20 f.). Gyümölcs: Szőlő (egy adag 30 f.), őszibarack (egy adag 20 f.), alma (20 f.). Kenyér 8 fillér. Italok: Nemes kadarka (2 P), Rajnai rizling (2 P 40), Muskotály (3 P), Szódavíz (20 f.). Pohár sör (40 f.)...

A betyárvilágban nem volt ilyen dús választék az ételsorjában; jó volt a bográcsos-birkahús is, rája még igen esúszott a hegyaljai illatos „megy-bor“. A szegénylegények nem voltak válogatósak; hanem viszont a cigány se mert volna holmi simmivel meg eserlszonytáncal bolondozni a „Kondorosiban“, mint most, mert akkor a fokos boldogabb vége munkába vete volna a „cigánypeesenyt“. Vacsora alatt országgyűlési képviselője mondta magyar felköszöntőket. Ezután műkedvelők „betyárjelene-tet“ adtak elő, végül felolvasás emelte az ünnepi est magyaros hangulatát. (—)

**Olyan cégek,** amelyek vonakodnak a szakajót hirdetési feladásával támogatni, nem érdemlik meg, hogy azokat a kartársak pártfogásukba veyék. Csak a nálunk hirdető cégeket tudjuk a kartársaknak ajánlani és arról biztosítani, hogy mindenki, aki lapunkra hivatkozik, ott jól és pontosan lesz kiszolgálva.

**Kartársak!** Olyan cégektől vásároljatok a jövőben, amelyek a Ti érdekeitekért is áldoznak valamit!

## „Ez a világ mi vóna, ha egy kis bor nem vóna!“

Igy sóhajt fel koszorús írónk, Gárdonyi Géza kedves, humoros falusi bírāja, Gőre Gábor. Bizonny ez nagy kérdés „vóna“ még Lepénd községen túl is. Ha komolyan akarjuk felmérni ennek a kérdésnek a súlyát, akkor helyesebb, ha a kérdés fordítottját vizsgáljuk, vagyis: mivé lett a bor a világnak?

Egy szellemes francia közmondás szerint éppen a fölözleges dolgok azok, melyek olykor a legszűkebbek. A táplálékról is megállapíthatjuk hajszálnyi pontossággal, hány kalória, mennyi fehérje, zsír és szénhidrát mulhatatlan szükséges, de magában véve még nem elég. „Panem et circenses“ kiáltották már a régi rómaiak, a kenyérhez idegizgalmakat is kívánva. Legyen az étel elméletileg bármily bőlesen összeváltogatva — csakhamar egyhangúvá és unottá válik, ha hiányoznak belőle az ú. n. „élvezeti szerek“. Igen különféle s vegyileg pontosan meg sem határozható anyagok ezek, melyekben tápérték alig van, de nem is az a fontos, hanem az az izgató és kellemesen ingerlő hatás, melyet egyrészt magára az izlélő szerve, másrészt az általános idegrendszerre gyakorolnak. Egy részik — jóízű s kellemes illatú kivonatanyagok — már magában az ültessen elkészített ételben foglaltatik, pl. párolgó telvesben, ropogós sültben, kenyérhéjban, zamatos gyümölcsben, stb., másokat külön kell hozzá keverni, mint pl. fűszert, mustárt, tormát; teljesen önálló, legfontosabb képviselőjük azonban a kávé, tea és szesz.

Századokon keresztül folyik már elkeseredett vita ezek körül; egyesek az egézig magasztalják, mások gyilkos mérgeknek teszik meg őket.

A kávé Afrika ajándékozta az emberiségnek, a teát Ázsia, az alkoholt azonban, a legrégebb s legelterjedtebb élvezeti szert, minden nép ősidők óta maga készítette magának. Azt nem is kellett ritka növényekből bonyolult eljárásokkal előcsalni, minden cukortartalmú oldat, melybe akár a levegőből is megfelelő gombák jutottak, alkoholos erjedésbe ment át. Az italok legnemesebbikét, a bort, már a szentírás is Noé idejére vezeti vissza. Kő-

zépeurópába a római légiók hozták be. A sör műtermék, eszirázó árpa és komló forrázatából, a pálinkát pedig burgonya, rozs, gyümölcs, gyökerekből főzik, az-után mindenféle növénykivonattal ízesítik (konyak, likőr stb.)

Mindnyájan tisztában vagyunk az alkohol hatásával, tudjuk róla, hogy nagy mértékben, károsan is hat a gyengébb szervezetre; de ebből még nem következik a túlzásba vitt tilalom jogossága, mint az ma Amerikában is fennáll.

Legkényelmesebb álláspont kétségtelenül a teljes szesztilalom és megrogzított alkoholistánál csakugyan ez az egyedüli célra vezető. Általános rendszabálynak azonban ezen túlzottsága miatt nehezen vihethető keresztül s nagyon is kérdéses még, jár-e egyáltalában a hirdett nagy előnyökkel. A nők túlyomói része nem iszik semmit vagy csak nagyon keveset, de ki állíthatná, hogy azért egészségesebbek, hosszabb életűek, okosabbak a férfiaknál. Az absztinens mohamedánok sem állanak semmiben fölülte a szeszivó népeknek és ép úgy lehanyatlottak — minden alkoholbűnözés nélkül is — mihelyst biológiai virágkorszakuk betelt. Több orvosi körkérdésnél a legnagyobb szaktekintélyek odanyilatkoztak, hogy az alkohol kis adagban egyáltalán nem ártalmas, sőt egyike a legjobb s legkiválóbb élvezeti szereknek, mit az asztali örömeket meg nem vető és mégis teljes munkaképesség mellett magas kort elért kitűnő tudós, művész, költő államférfi egész légiója bizonyít. A francia alkoholisták meg is engedik a könnyű italok — a 2-4 százalékos sör, a 7-14 százalékos bor mérsékelt élvezetét, csak a 30-60 százalékos szeszek ellen küzdenek s el is érték a népgyilkos absztin hatásági betiltását.

Az emberiség csodálatos ma-kaessággal ragaszkodik megszo- kott élvezeti szereihöz, hiába bizonyítja sok tudós azoknak felesleges voltát. Ha pedig tudomány és élet szembekerül egymással, rendszeren az utóbbi diadalmaskodik. És méltán. A földi lét ügyis elég sivár, úgy hogy valóságos bűnt követ el, ki kényszerítő ok nélkül el akarna tüntetni bármit is, ami egy kis színt s örömet tud végviteni beléje. Minden vitán felül áll, hogy kis mértékben valamennyi élvezeti szer ártalmat-

lan, a nehézség csak a mértékletesség betartásában áll. Ez természetesen egyéni és jellembe vágó dolog, hol „embere váltogatja!”

Látjuk tehát, hogy a bor olyan nélkülözhetetlenné vált, hogy ha nem lenne, akkor fel kellene találni!

Zárszavunkban kétségtelenül megállapíthatjuk, hogy ez a világ bor nélkül — nem lehet! Kinek több, kinek még több, kinek kevesebb az adagja, de hódol Dionysosz oltárán. Tehát igazat kell adni Lepénd böles bírójának, Göre Gábor uramnak; mint ahogy már előtte is, de utána is igen sokan rájöttek erre az életigazságra

„Ez a világ mi vóna...  
Egri.

**Csökkenek a bortörvénybe ütköző kihágások.** A legutóbb nyilvánosságra került főkapitányi jelentés szerint ez év első felében a fővárosban 768 esetben tartottak borellenőrzési szemléket, melynek alapján 235 esetben indítottak kihágási eljárást. A kihágási esetek legnagyobb része azért indított, mert vagy a tartályokon, vagy a hordókon nem volt feltüntetve a tartalom vagy a bortörvénykivonat nem volt kifüggesztve, tehát inkább apróbb szabálytalanságok és nem a bor hamisítása miatt, mint azt a bortermezők érdekeltsege rosszindulatu híresztelésében állítja.

**M E G N Y I L T  
W I E S N E R  
V I L M O S  
V E N D É G L Ő J E  
V I I , K I R Á L Y - U T C A 5 9 / B**

**Zeneakadémiával szemben**



Elsőrendű konyha.  
Kittűnő italok Színházi vacsora  
**TELEFON: T. 210-97**

# CHIREK

Egy hasábos hirdetés min-ként 24 fillér

**Rothermere lord válasza szövetségünknek.** A magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsárosok Országos Szövetsége üdvözölte nemrég Székesfehérvárt megtartott évi nagygyűlése alkalmából a lordot, aki Keszei Vincéhez, a Szövetség elnökéhez ezt a levelet intézte: „Kedves Uram! Szíveskedjék elfogadni úgy Ön, mint a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsárosok Országos Szövetsége tagjai őszinte köszönetemet azon határozatért, amelyet hozzám eljuttant méltóztatott. Nagyon jól tudom érezni, hogy milyen érzések között tartották meg összejövetelüket Magyarországon ősrégi koronázó városában, de én meg vagyok győződve, hogy önk hazájuk jövője elé nagy reménységgel tekinthetnek. Most, hogy az a mozgalom, amelyet én megindítottam, az egész művelt világ figyelmét fölkeltette, sőt hiszem, hogy összetartással, türelemmel és szilárd határozottsággal, amelyet az egész magyar népnek tanusítania kell, a megváltás napja már nem lehet messze. London, 1927 szeptember 26. Vagyok őszinte híve Rothermere.”

**A szegedi pincérek kiléptek a szociáldemokrata szakszervezetből.** A szegedi Új Nemzedék jelentése szerint a szegedi pincérek és szállodai alkalmazottak a napokban tartott éjjeli gyűlésükön határozatban mondták ki, hogy kiléptek a nemzetközi szociáldemokrata szakszervezetből. A gyűlésen azonnal meg is alakították nemzeti alapon nyugodó politikamentes gazdasági egyesületüket és elnökké Fülöp Gyulát választották.

**A kongresszusi borkiállítás.** Mint azt már pár szóval megemlítettük a kongresszussal kapcsolatban Balatonfűreden borkiállítás is volt, amely sok erkölcsi, de igen kevés anyagi sikerrel járt. A kiállításon a tapolcai járás termelői, valamint borkereskedői meglehetősen nagy számmal vettek részt. Még a gyűlés véget sem ért, máris körülfogták az asztalokat a vendéglősök és nagy figyelemmel izlették a borokat. Dacára annak, hogy kitűnő borok kerültek kiállításra, melyek közül Mojzer Endre 1923 as badacsonyládbai rizlingre, Mandl Sándor badacsonyi kéknyelűje és badacsonyi muskotályja, Schwartz Emil furmintja nagy tetszést aratott, nemkülönben Fleg József, Berger Manó és Vilmos bora is, alig 3 hl. kelt el.

Dénes bátyánk haragszik, az öreg fogatlan oroszán nagyokat harap a vendéglős iparosokon vérszomjas haragjában! Mert mégsem járja, hogy három szemlénynek kell borralót adni (mikor neki csak „aprópénze” van) egy helyett; lám Franciaországban ez jobban van... No, no. Meg minek is az étlapon az a fránya sokféle étel, mit hene-günk vele... elég lesz, írja az öreg kuruc öt-hatféle étel is. Lám csak, milyen puritán! Hanem most jön a haddelhadd! Aszon-gya, hogy aszongya... Ilyen és efféle reformokat kellene a mi vendéglőseinknek behozni. Ne a esillagok mozgásiról konferen-ciáznak, hanem maradjanak csak a földön és azokról a tárgyakraól értekezzenek, amelyek a vendégek jogos igényeinek kielé-gítésére vonatkoznak.” Ejjnye, azt a jégenkopogós nemjóját a szomorú esillagvizsgáló világnak; jól megadta nekünk Dénes bátyánk, így még a Habsburgokat sem porolta ki, pedig azokra job-ban fenekedik, mint az árva ven-déglősökre...

**Bernadotte vendéglője.** Berna-dotte Oszkár herceg, a svéd király legidősebb öccse, nemrég üdül-ötthonná alakította át Gotlandban levő Fridhem nevű nyaralóját. A felavatás ünnepén mondotta el ven-dégeinek ezt a kedves epizódot, mely ugyanebben a villában esett meg néhány évvel ezelőtt. Néhány évvel ezelőtt egy szép nyári napon két úr toppantott be hozzá a hől-gyeivel s minden tectetória nélkül letelepedett a verendán, mondván: Here is the Restaurant! Angolok voltak. A herceg megkérdezte tőlük, hogy mivel lehet szolgálatukra s a jövevények teát és süteményt kértek. Meg is kapták el is költötték, aztán körüljárak a villában. Az egyik szoba falán szemükbe tűnt egy nagyon szép olajportrait. Kérdezték, hogy kit ábrázol s a házigazda azt felelte, hogy a királyt. — A királyt? — kérdezte nagyot csodálkozva az egyik angol. — S hogyan jutott ön ehhez a szép képhez? — Tőle kaptam — felelte a herceg s most még jobban csodálkozó s hihetetlenül mosolygó látogatójának hozzátette: — A király tudniillik a testvérbátyám. — Az an-golok kezdetben azt hitték, hogy csak tréfát űz velük, de mikor a vendéglátásért nem fogadtak el tőlük pénzt, világossá vált előlük, hogy

nem vendéglőben, hanem magán-házban látták őket szívesen. S nagyon megelégedetten távoztak a Villa Fridhemből, mert így érdekes kalandja ritkán akad utasembernek.

**Panaszlevél.** (Beküldték.) Tisz-telt Szerkesztő úr! A székesfe-hérvári díszebéd alatt egy ismer-tetlen egyén nyomtatott cédulá-kat tett mindenki elé azzal, hogy „kérem aláírni”. A legtöbben, írva a rendezőség őberségében, olvasatlanul aláírták a nevezett papírost, amely nem volt más, mint előfizetegyűjtő ív egy Al-bumra, „amelyben iparunk kimag-asztó egyéniségeinek archépiét és életrajzát” fogják közölni. Sokan észrevették a nyomtatvány homá-lyos célzatú rendeltetését és til-takoztak annak ilyen meglep-vezető és toladó módon való terjesztése ellen. Ez az izléstelen akvirálás többeket időelőtti távo-zásra bír, míg az asztaloknál maradt vendéglősök bosszan-kodva tárgyalták a kellemetlen-kedős értelmi szerzőjének me-részségét és a rendezők tulságos elnézését. Vajjon van erről a ké-zszűlő Albumról a „kimagaslók”-nak is tudomásuk? S. K.

**Híányt pótol** minden vendéglő-ben a *Cigélkai „István”* hydrocar-bonátos víz, mert a kényes gyomru vendég bármít fogyasztat — *éges, nyomás, savtullenést* — ha érez, egy pohárka „István” viz rögtön elmulasztja a kellemetlen fájdalmakat. A kissé többet ivott egyénnel, azonnal józan néhány korty „István” víztől, valamint egészséges lesz a „katenjammeros”. Megrendelhető V. Béla-utca 4. Telefon: 237—63

### **A borfogyasztás csökkenése**

**Szegeden.** A napokban jelent meg Fodor Jenő tanácsnok városi statisztikája, amely arról tanuskodik, hogy Szegeden az 1927. évben az előző év-höz viszonyítva erősen csökkent a bor-fogyasztás. Szóval az idén kevesebb a részegeskedők száma, mint az elmúlt évben. Az emberek egyszerűen nem isznak. A vendéglősök alig győznek panaszkodni. Nemesak a kis, de a nagy vendéglők helyzete sem rózsás. A bor pedig csaknem mindenütt jó. Csak alig néhány koresma és vendéglő virágzik. De beszéljen a statisztika. A gondosan összeállított s hivatalos kimutatás szerint az elmúlt évben a szegedi koresmárosok és vendéglősök összesen 95.771 liter borért mértek el. Ezzel szemben az idén, dacára a dalos-versenynek, 93.417 liter bor fogyott el,

fehát 2354 literrel kevesebb, mint az 1926-os évben. A nagy melegben mindenki sört ivott.

**A magyar muzikáért.** Hir szerint a belügyminisztérium gondolkodik a cigánymuzsika és dzsesszbend kérdé-séről. Ebből ugyan még nem sok jót mérünk következtetni, de lelkiismereti kötelességünknek tartjuk, hogy felszó-laljunk a cigányoktól képviselt magyar muzsika védelmére és a néger dzsessz-bend ellen. A cigánymuzsikáról bármí véleménye lehet a zenefőrtényszeknek. A mai tisztamagyar közönség a cigá-nyoktól képviselt muzsikát a magáé-nak érzí, ez tehát ma magyar zene. A cigányok, rendszerint, ugys nem magukszerzette nőfákat játszanak, igen kevés köztük a nőfeszező, ez is azt bizonyítja, hogy ők veték át a mi muzsikánkat és nem fordítva. Adzsessz-bendről pedig bizonyosan tudjuk, hogy idegen, igazi magyar emberek rend-szerint utálják. Az se igaz, hogy az itt kódogró angol, amerikai s más idegen miatt kell nálunk a dzsesszbend: sőt az idegen itt éppen a cigányt keresi, dzsesszbende különben nem elodahaza. Ha a kormánynak van joga megtiltani idegen árucikket, karos idegen nyomodatemekek behozatálát, akkor éppennyig betilthatja vagy korlátozhatja ezt az idegen muzsikát is. Tiltsa ki, vagy adóztassa meg ug, hogy ne legyen érdemes neki itt élnie. S ha most tudnak idegenellenőrző razzikát tartani, nézzenek körül a dzsesszbend-zenekarokban is, fele morva, cseh; meg a négeres is aligha születtek itten. A külföldön játszó néhány cigány-zenekarban való retorziótló se féljen: fizánny az itt kellemetlenkedő idegen, az a néhány külföldi cigánybanda — ha netalán hazaküldenék őket, ami nem valószínű — jobban megélhetne idehaza, ha helyükből ez a sok jöve-vény eltisztulna.

**A soványodás, a hízás és a magyar közmondások.** Most, amikor a soványító kurák divatja van, egy olvasónk küldte be ezeket a magyar közmondásokat:

Ki hol bizik, ott hizik.  
Kenyérhég is mézes falat annak, aki szereti.

Nem lakik jól az, aki csak ránéz a pecsenyére.

Ha sokat akarsz enni, keveset egyél.  
Ahol enned adnak, egyél, ahol ütnek, fuss.

Nem jó éhnek az ének  
Nyalod vagy falod, egyet érsz vele.  
Nem tudja az ember, mitől hizik.  
Egészséges embernek kenyér és sajt két tál étel.

Genfi estély. A genfi egyesület kongresszusára Genfbe kiutazó magyar megbízottak bucsuestét rendeztek az István Király szálloda éttermében (VI, Podmaniczky-u. 8). Nagy Sándor kartársunknál. — Kommer Béla és Csik József vezetésével induló magyar küldöttek fogják ki-vinni azt az arany serleget, amelyet a budapesti szállodások adományoztak a Nemzetközi Genfi egyesületnek.

**A konyhában** ugy a magánház-fartásnál, mint az üzemenkél sok bosszuságnak az okozója a liszt csomósodása, ami még sokszor akkor is előáll, ha ufőlag átszitálták. Még bosszantóbb, ha a csomók minden elővigyázat dacára, a leve be avagy rántásban is előfordulnak. A lisztnék ilyen megcsomósodása legtoőbb esetben a rosszmínőségű avagy hamisított lisztre vezethető vissza. A tapasztalat azonban arra is megtanított minket, hogy sok esetben a liszt helytelen kezelése okozza a liszt megcsomósodását. A napugárnak direkt kitétt liszt sikéranyagáról megfigyelték, hogy az összezsugorodik s általa veszt a megkötő erejéből. Ez arra figyelmeztet bennünket, hogy a lisztre ugy a szállítás, mint elraktározás alkalmával nagy súlyt helyezzünk s óvjuk a direkt napfénytől. Konyhakaraktáraink pedig megfelelőleg hűvösek és szárazak legyenek.

**A jóízű étel** legfőbb ízesítője — egy párisi híres konyhafőnök szerint — a bor! Hosszú ciklben foglalkozik a különböző bor és szeszféleikkel, amelyeket a szakácsművészet a sokféle ételek zamatosítására felhasznál. A francia konyha természetesen első-sorban a francia borokat használja fel e célra, de e mellett a spanyol boroknál — Madeira és Portó boroknál — is megfelelő te-et nyújt. A francia borok közül főleg a Loire-vidéki és a bordeauxi borokat használja fel. A szeszfélésekkel közül főleg a borpárlatot — cognac — alkalmazzák általánosabban, rum, meggypá, ma aszínót, inkább a cukrászat alkalmazza. Ugy a bor, mint a borpárlatnál főleg, hogy az mielőbb öregedjen legyen. Azokhoz az ételekhez, amelyeknek elkészítése hosszabb időt vesz igénybe, — mint a borja, marha, ürühús — szivesen adnak egy kis pohár borpárlatot, amely az ízet nagyban javítja. Azokhoz az ételekhez, amelyek rövid idő alatt készülnek e, a francia szakácsművészet a használálandó öbort lassu tűzhöz teszi oda, azt csendesen főzi mindaddig, amíg abból egy valóságos kivonat készül; ezt azután röviddel a kiszolgálás előtt az ételhez keverik, ami által rendkívül finom levet avagy mártást nyerne-k. Természetesen ezeknek a kivonatoknak a készítése rendkívül nagy elővigyázatot igényel, főleg akkor, ha azokhoz Madeira, portói borokat avagy Sherryt használunk.

**Prohibíció az ókorban.** Kairó mellett hieroglifákat fedeztek fel, amelyek a nagy szeszfogyasztás miatt a nyilvános helyiségek bezárását követelték. Azonban az orvosok közbelépé-ték és a hatóságokkal megértették azt,

hogy a szesz elvonása az emberi test-től hátrányokkal járhat. A hatóságok a szesz tilalmazó rendeletet visszavontak. Semmi sem új a nap alatt. Az amerikaiak is így fognak tenni!

**Szalón Szikviz** hófehér üvegben, porcellán szifonfejjel, a legmodernebb és közegészségileg a legkifogástalanabb. Gyártelep: VIII., Magdolna-u. 35. Telefon: J. 363—35.

**A Vendéglős Ifjak** asztaltársasága, most ünnepele a *Verhéczyné régi Zenélő óra* vendéglőjében egy éves fennállását. Ebből az alkalomból teljes számban jelentek meg a tagok, valamint sok vendég is. A következő összejövetelen, a Kelecsényi vendéglőben tisztujítás lesz, amire ezután is figyelmezteti tagjait az asztaltársaság elnöksége.

**Eljegyzés.** *Özv. Prész Syörgyné* vendéglős kartársunk bájos leányát *Annuskát* eljegyezte *Raab* vendéglős kartársunk fia *Raab István*. Felhőtlen boldogságot kívánunk az ifju párnak.

**Hol van a világ legöregebb szőlőtökeje.** Eddig azt hitték, hogy a világ legöregebb szőlőtökeje gróf Bisert novarai birtokán van, amely körülbelül 1673 óta hoz termést. Egy Németországból érkezett hír szerint a rajnai borvidéken egy jóval öregebb szőlőtöket találtak, amelyet több kiváló német szakember szerint körülbelül az ötszáz évesekben ültettek, tehát jóval idősebb, mint olaszországi versenytársa. A töke kerülete kerekén százhusz centiméter és még most is szép termést ad.

**Jövő évre megszűnik az inségadó?** Mint haljuk, a pénzügyminisztériumban, hír szerint, azzal a tervvel foglalkoznak, hogy a jövő évtől kezdve megszüntetik az inségadót, vagyis a miniszter a jövő évben már nem fogja jóváhagyni az inségadó kivetését. A főváros a közelmúltban a jelenleg nyolcszázalékra leszállított inségadót 20%-kal fel akarta emeltetni a miniszter azonban nem járult hozzá az adóemeléshez.

**Az új lakásrendelet** mint az Dréhr Imre dr. államtitkár kijelentette október közepén jelenik meg. Mindenféle kombináció alaptalan, mert idáig hivatalos határozat semmiféle irányban nem történt. A végleges döntést annak megtörténte után a kormány késedelem nélkül közli.



**SZALON SZIKVIZ**

hófehér üvegben, porcellán szifonfejjel, a legmodernebb és közegészségileg a legkifogástalanabb. Gyártelep: VIII., Magdolna-u. 35. Tel. J. 363-35

**Pompás sajtos rudacskát tepertyüs pogácsát**

olesón szállít!

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

**HAUER**

**CUKRÁSZ**  
VIII, RÁKÓCZI-UT 49

**Boroshordó**

uj elsőrendű minőségben, minden nagyságban kapható

**Herrmann Hordógyár R-T**

Budapest-Kőbánya, Liget-utca 10  
Telefon: József 358-43



**CSÁKY-FÉLE MUST**

már kapható

**KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK II. SZÁMÚ PINCFÉBEN**

A sajtólatás hatósági ellenőrzés mellett történik, tehát mustomért szavatolok  
**TELEFON JÓZSEF 431-58**

**Ingadozó a borpiac.** Kialakult árai csak az óboroknak vannak, bár itt is erős áringadozások észlelhetők. Átlagban 80—90 filléres áron vásárolnak. A termelők állítása szerint fogytán vannak az óbor készletek, bár más oldalról nyert tudósítás szerint még vidéken nagymennyiségű készletek vannak a finomabb minőségekből is. A szüret már mindenütt megkezdődött és szép eredményekkel folyik; az újbor minősége jó és a mennyiség felelte áll a tavalyinak. Természetesen a termelők igyekeznek magas árakat elérni, de ez csak jámbor óhaj marad, mert olyan tömeges a kínálat, míg a kereslet olyan tartózkodó, hogy ebből könnyű következtetni a ma még 40—50 filléres mustárak lemorzsolódására. A minőségre jellemző a 16—20 fokos cukortartalom, amely kiforvva megfelel 11—12 szeszfoknak átlagban. A jobb vidéken: a Balaton, Badacsony, Villány környékén, meg Baranyában. Kecskemét és Kiskörös vidékén 18—20 hektós holdankénti eredményre számítanak. A termelők között nagy pánikot idézett elő az állam vásárlóinak magatartása; ugyanis oly alacsony árakon vásárolnak — és ebből nem csinálnak titkot, — hogy már is érezhetően lenyomtak a magas borárakból. Szakértői becslés szerint két és fél vagy három millió hektó lesz az idei bortermés, ennyit pedig nehéz lesz itthon elhelyezni a termelőknél.

**Iszákos állatok.** Belfidei Arturo dr. olasz zoológus a megfigyelések egész sorával bizonyítja az Enotria című folyóiratban, hogy szó sem lehet arról, amit sokan állítanak, hogy az állatok ösztönszerűen idegenkednek minden alkoholtól. Példáik közt említést tesz egy szelid tengelic-madárkáról, mely szabadon röpködött a szobában, együtt vacsorázott a családdal s mindannyiszor fenéig szürsölt ki egy pohárka vörösbort. A kis madár nagyon megharagudott, mikor bor helyett vizet próbáltak önteni a poharába. De mikor bort ivott, nagyon kedves volt s mindenféle tréfát szűrt a család tagjaival. Például szerette megkopogtatni csőrével a gyermekek fejét. Félórai pajzánkodás után ellenkezés nélkül vitte magát a kalitkájába, szarnya alá dugta a fejét és mélyen elaludt. Egy Katol'ni nevű ur érdekes dolgokat beszél a sereg lyéről, mely belekötött az abstinenes kanárimadarakba, valahányszor fehérbort ivott. Gunyosan avatkozott bele a társaság beszélgetésébe, rosszlelkűen utánozta az egyesek kacaját. Egy gyógyszerész egy kakasról meg egy kis macská-

ról beszél, melyek szüret idején mindennap leitták magukat. A kakas olyankor egészen máskép fujta a nótáját, mint józan állapotban és szédülten vette üzöbe a macskát. Az hozzákaptot mancsával, de aztán hanyatessett. A kakas, mikor buzát szórtak neki, kétszer vagy háromszor is melléje ütött, mielőtt sikerült felszednie a szemet. Egy fuvaros beszéli, hogy lova minden szombaton este együtt iszik vele, aztán jobbra-balra támolyogva viszi haza. Az elefánt sem veti meg a jó italkát. Állatkertben akárhányszor látni, mily élvezettel ürítenek ki egy-egy palackra valót. Löschel német tanár a majmárról beszél, mely szereti a bort meg a sört s ha jócskán ivott, nincs vége-hossza a bohóságainak. Livingstone azt mondja, hogy a szabadon élő elefántok szenvedélyesen szeretnek valami kábító izű gyümölcsféléit. Wittich Engelbert ismert egy cigányt, ki magával szokta vinni a kocsmába a siklókgyjóját s a kigyó derekasan segített neki a borivásban.

### Gundel J. és id. Kommer F. aszfaltársaság

pénteken déli 12 órakor összejövetelt tart az alanti helyeken:

Október hó 14-én Polzmann Mátyás vendéglőjében VIII., Üllői-ut. 6.

28-án Putnok István vendéglőjében VIII., József-u. 26.

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

25-én Wagner Béla vendéglőjében VI., Andrásy-ut. 44.

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

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

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

### „Jóbarátok” aszfaltársasága

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

Okt. 5-én Cserna Zsiga vendéglőjében IX., Viola-u. 21.

12-én Tompa Lukácsné vendéglőjében IX., Márton-ut. 18.

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

26-án Quaiser Endre vendéglőjében VI., Podmaniczky u. 51.

Nov. 2-án Kas János vendéglőjében IX., Soroksári-ut. 38—40.

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

16-án Zsin Lajos vendéglőjében IX., Soroksári-ut. 56.

23-án Nagy János vendéglőjében VIII., Baross-u. 109.

30-án Beer László vendéglőjében VIII., Fhq Sándor-u. 44.

Dec. 7-én Morócz István vendéglőjében V., Váci-ut. 32.

14-én Mayer István vendéglőjében VI., Drégely-u. 7.

21-én Csollán Antal vendéglőjében IV., Gróf Károlyi-u. 26. Fiume kávéházzal szemben.

A „Jóbarátok” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

### Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Okt. 7-én Márkus Imre vendéglőjében VIII., József-körút 56.

21-én Szívós Zsigmond vendéglőjében VIII., József-körút 85.

Nov. 4-én Putnok István vendéglőjében VIII., József-u. 26.

18-án Posch Mihály vendéglőjében VII., Dohány-u. 20.

Dec. 2-án Malosik Ferenc vendéglőjében VIII., Népszínház-u. 15.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

### Vendéglős ifjak

legközelebbi összejöveteleiket szerdán este 8 órakor tartják:

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

Hozzuk el családtagjainkat is, erre kér a vezetőség!

Uj vendéglősifjut szívesen látunk!

**Kartársak!** Ne mérjétek Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégűlő való keserűt. Ha vendégtek Unicumot kér, ne poharazzatok neki másf csakis valódi Zwack-féle Unicum gyomor-erősítő likőrt.

## CTUDNIVALÓK

Felmentések a tanonciskola látogatása alól. Az Iparoktatástügyi Főigazgatóság a következőkben szabályozta a tanoncoknak a tanonciskola kötelező látogatását: Azok a tanoncok, kik a főgimnázium, főreálisiskola vagy felsőkereskedelmi iskola legfelsőbb osztályának eleget tettek, részbeni, vagy teljes felmentés; kapnak. Felmentést kérhetnek azok a tanoncok is, akik a tanonciskola negyedik osztályát már elvégezték, de tanszerződésük még tovább tart. Azok a segédek, akik valamely iparágban már felszabadultak, ha újabb tanviszonyba lépnek, kérhetik — aszerint, hogy rokonipárgról, avagy más ipárgról van szó, — a teljes vagy részleges felmentésüket a tanonciskolák látogatása alól.

## ÜZLETVILÁG

A budapesti Pannonia szálloda hónapok óta átalakítás alatt állott. A szálloda közisztetletben álló tulajdonosa Glüek Frigyes anyagi áldozat kímélése nélkül, minden ízében átalakította ugy a szállodát, mint a vele kapcsolatos éttermet, kávéházat. A megújított és modern szolgáltatásokkal ellátott kényelmes helyiségeket október elsején adják át ismét rendeltetésüknek.

Wiesner Vilmos vendéglős kartársunk megvette a VII. Király-utca 59/b. alatt lévő volt Seper-féle vendéglőt. Wiesner kartársunk régi tanult szakember, aki már hosszú idő óta hajóvendéglős; új üzletében is arra törekszik, hogy elsőrendű konyhájával, kitűnő horaival üzletforgalmát emelje, vendégei elismerését érdemelje. Az újonnan átalakított csinos helyiség ünneppélyes megnyitása október hó 1-én lesz.

Nedeczky Jenőné vendéglős kartársunk III. Körház-utca 1. szdm alatt lévő Fally-féle vendéglőt átvette. Igen figyelmes, kifogástalan modoru üzletember, akit előzőekénysége és jó horai miatt a polgárság előszeretettel felkeres.

## EGYETÉRÉS SPORT CLUB

### Király Pál főlényesen nyerte a marathoni bajnokságot

Mindenki örült vasárnap a ragyogó napsugárnak, csak 19 ember kémlte aggódva a derítsen kék eget: a marathoni futóbajnokság résztvevői. Félkettőkor startoltak az Üllői-úti pályáról. Király Pál nyomban az ére ment és messze maga mögött hagyta a többieket, 15 kilométernél azonban a szegedi Bartók befogta és kilométereken át nyomán követte. A 21-ik kilométer után Király erősités és ismét elfutott a többiektől.

Szübség is volt rá, hogy előnyt szerzett, mert a 35-ik kilométernél gőrcsét kapott az oldalába és ettől kezdve alig bírta a tempót. Látható fáradtan érkezett vissza az Üllői-úti pályára, de egyetlenes tempóban lefutotta az utolsó kört és a közönség viharos éljenzése közben szakította el a célszalagot.

Király ideje 2 óra 57 p. 35 mp. a nagy hőseget és az erős ellenszélet tekintve igen jó eredmény. Csak Király elégedetlen vele, ő tréningben 2 óra 49 p. rekordidőt futott és ezt szerette volna a versenyen is megismételni.

Részletes befutó:

Magyarország 1927. évi marathoni futóbajnokai:

Király Pál ESC 2 óra 57 p. 35 mp.

2. Gyetvay József SzMTE 3 óra 04 p. 08 mp.  
3. Bartók András SzMTE 3 óra 05 p. 28 mp.  
4. László HTVE 3:06:05, 5 Galambos KSE 3:11:14, 6. Korponai KEAC 3:14:03, 7. Szávai SzVSE 3:14:40, 8. Vojtek ESC 3:22:53, 9. Suvada SzMTE 3:23:05, 10. Zelenka SBTC 3:25:08, 11. Csillag ESC 3:36:38, 12. Huszlicska dr. 3:53:12, 13. Br. Gudenus MTK 3:58:00, 14. Tinamór ESC 3:59:00.

És a futballpálya kapujában felűnik Király Pál, a marathoni futás bajnoka...

Gyönyörű kép, hatalmas látvány... Az amfiteátrum egyik sarkában elkeseredetten folyik a futball, a tribün zsong, artikulálisan hangon ordít, a sajakpályán nemzetisziinszalagos babérokosoroval fut egy ember a cél felé, hogy a győző nyakába akassza a koszorút... mögötte 42 kilométer porrával saruján a pincér-átléla, Király Pál, mögötte 5-6 biciklista, — ujjaig, fuláradó, kavargó háos az egész tér, a zászlók lobognak a szélben, a festi erő, ügyesség, az ifju dicsőség örömlépe van...

Harsog a zene... Tapsolják a győztes marathoni futót... Bo'dog, szép szeptemberi délután...

Egyetérés—RUAC 6:0 (1:0). Ké-bányai-út. Biró: Markstein. Egyetérés: Csucs — Blas, Derecskei — Markó, Petykó, Sztrémen — Barna, Dobó, Artner, Preschovszky, Kreutz. — Az első félidőben, míg a rendőrök bírták az iramot, egyenrangúknak bizonyultak. Am a második félidőben az Egyetérésnek 1 idomborodik nagyobb technikai fölénye és játszi könnyedséggel éri el góljait. Góllövők: Kreutz 2, Presovszky 2, Dobó és Barna 1 révén.

A Marathoni versenyre „Tiszteletdíjat” adományoztak:

1. Fekete Lipcét ur díja: egy zsolnai váza, nyerte Király Pál.
- II. ESC atletikai szakosztály díja: Gránit osz'opon egy bronz turul, nyerte Gyetvay József Szeged.
- III. Reichard György ur díja: egy bronz szobor, nyerte Bartók András Szeged.
- IV. Fonyó Márton ur díja: egy bronz futó szobor, nyerte László Béla Hódmezővásárhely.
- V. Alnach díja: egy bronz szobor, nyerte Galambos József Kisvárdá.
- VI. Lipták János ur díja: egy autolakk táska, nyerte Korponay Mihály Szeged.
- VII. Párizsi színház díját: Szávay István Szeged.
- VIII. ESC II-ik díját: Vojtek László ESC.

## VILLÁNYI PEZSGŐ

(SCHAUMBURG-LIPPE)

a legérgebb évjárata, a legjobb

## Bütyök

Dr. Scholl's Zino Pad



azonna: megszünteti a cipő okozott fájdalmas nyomást és gyógyítja a yulladást. Vékony, antiseptikus, vízhatlan egyszerűen felragaszt-hat, fűrdőben nem válik le. Tyukszem és borkeményed-ésre külön nagyság n k-ph 10 — Csomagja 1.80 pengő. — Kérjen ingyen tyukezemfapasz mintát!

### Dr. Scholl's Foot Comfort Service

Kármán Marcel, Bpest, IV. Veres Pálné-u. 7

## GRÁD SÁMUEL

Borbizományi és adósvételi iroda, vendéglő és kávéházi szakmában Pénzügyi transzakciók gyors lebonyolítása.

Budapest, VII. Aréna-ut 6°° Telefon J 34J-94

## TÖRLEY PEZSGŐ

Taliansan, Casino, Reservé.

Herceg

## Windischgraez Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAFOK

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

## LITCKE

PEZSGŐ

Casino - England - Rosé

Vezérképviselet IV. Szépe-utca 3

tel. J. 378 23

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességgel

## 7 fájdalom gyógylikör

Papagály-erem minden jobb üzletben kapható!

## NAGY IGNÁC

pincéfelszerelési cikkek raktára Budapest, VII, Károly-körút 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, a m: borszivattuk, szürgecnek, palackok, parafadugók, címkek stb. Tel.: J 119-15

A legédesebb

## MUST PLUHÁR

bornagykereskedésnél kapható

VIII, PRÁTER-U. 10

## KIADÓHIVATAL

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

### KIADÓHIVATAL CIME:

Könyv Sándor VII, Almássy-ter 16. III. 23

Tűzhely Lakos-féle gyártmány, két karika nyílással majdnem új eladó! I. Czáké-u. 3., vendéglő.

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

200 hektoliterre való transport hordó jó állapotban eladó. Érdeklődni lehet Mudroucsik vendéglőjében, VIII., Práter-u. 22.

Kiadó vendéglő a Sváth-hegy déli oldalán. Szabó István háztulajdonosnál lehet érdeklődni VIII., Rigó u. 4. sz. alatt.

Egy prima körüli vendéglő, igazí aranybánya nagy forgalommal — családi okok miatt — igen jutányosan eladó. Cim a kiadóhivatalban.

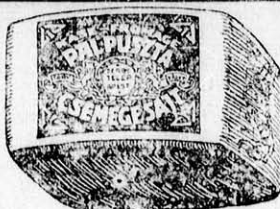
Budapest szívében szép vendéglő és Casinó teljes felszereléssel elköltségek miatt szabadkézből eladó. Évi bér 24 millió kor. A leltárban 140 Hl. hordó. Cim a kiadóhivatalban.

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

## SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Sörfőzde

**Páratlan  
különlegessége**



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetőik

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romandour, Imperial, Óvári, Trappista, C. mo. Roquefort, Roquefort dobozos

**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ  
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**

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

## Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 36-36

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-specialistánál csináltassa

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

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

**MIKA TIVADAR**  
FÉMÁRUGYÁR

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

## Dozzi szalámi

a legjobb!

**DOZZI JÓZSEF**  
SZALAMIGYÁR R I  
Budapest-Rákospalota  
Telefon: Lipót 902-66



**A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR**

HOGYHA MIHIG ISSZA EGÉSZSÉGÉT S PÉNZET EGYRÉSZE T JUTALOMKÉNT KAPJA VÍSSZA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

## SAJTOK

legelőnyösebb és lejobb beszerzési forrása

**Wagner Testvérek**

ezelőtt Löwenstein M. ut 4  
Budapest, IV., Vármácz-körút 4.  
Telefon József 361-61.

Sajt-, vaj-, esetleg, fűsz. fűsz. aranygyek. es. eladók

Borsivattyúk, bortermékek, telefonos  
pincogazdászai cikkek 28 92

**Cifka József**

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

## Beer László vendéglője

VIII Fhg Sándor-utca 44

Naponta halászlé és halkülfőlegességek. — Ets-mert honvha. me. mes fajborok Minden este zeno. Szaktársak találkoze helye.

## Salgó Testvérek ▽ Részvénytársaság

Bornagykereskedés, Likőr-, Rum- és Konyakgyár

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X., Komponai utca 16-18. Telefon: József 59-45.

# PALUGYAY

BOROK  
GRAND VIN  
DEMI SEC



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