

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLADJA

MEGJELENIK HAVONTA KÉTSZER

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELÉLŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
K O N Y A S Á N D O R

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

IX. ÉVFOLYAM 14. SZÁM
BUDAPEST, 1929. JÚLIUS HÓ 15.

Vidéki vendéglősök nem alakíthatnak önálló ipartestületet

Többször felvetődött vidéki kartársak körében az a — szerintünk is helyeselt — gondolat, hogy kiválya az általános ipartestületek kebeléből, alakítsák meg vidékenként az önálló vendéglős ipartestületet. Szükségtelen bővebben magyarázgatni, hogy milyen számos előnye volna ennek az önálló megoldásnak: mennyivel mozgékonyabb, harcosabb, érdekvidőbb testület volna a vendéglősszégnek az új alakulás, mint a fenálló általános ipartestület, amely közönys és sokszor megelégedéssel néz a vidéki vendéglős bajok megrogzító-jévé vált.

Különösen Pécs vendéglősei érezték főnök helyzetük tarthatatlanságát az általános ipartestület kebelében és a helyzet tisztázása céljából, illetve az önálló ipartestület megalakítására felterjesztést intéztek a kereskedelemügyi miniszterhez.

A kiválási mozgalmat a szakma vezetői azzal indokolták és helyeselték, hogy a vendéglős szakmának, kapcsolatosan a kereskedésszégnek, rengeteg sok szociális érdeke van, melyek nem is hozhatók rokonszónkoszába a többi iparágakat űzők érdekeivel. A vélemény az volt, hogy a speciális, törvényes alappal bíró szakipartestület határozottabban fog tudni fellépni, mint egy szabad szervezet. A törekvés ebbeli beállításra célszerű és észszerű volt, tehát már ezért is tartani lehetett attól, hogy ez az életrevaló gondolat elvész a rendezetlenség és törvények drótkakadályain. Így történt!

Tényleg győzött a sablon elve, mint azt az alábbi K. M. rendelethől láthatjuk:

M. kir. Kereskedelemügyi Miniszter
102.690 XI. 1929. sz.

Pécs szab. kir. város Tanácsának.

A Pécs-Baranyai Vendéglősök, Szállodások, Kereskedésszég Ipartársulata Siklósi-utca 32. sz. folyó évi április hó 15-én közvetlenül hozzám intézett beadványában annak lehetővé tételét javasolta, hogy a vendéglősök egy-egy megyei vagy járási körzetben belül, esetleg egy-egy vidéki nagyobb város területén belül is külön szakipartestületet létesíthessenek.

Felhívom a tanácsot értesítse a nevezett ipartársulatot, hogy javaslatát nem vehetem figyelembe, mert amennyiben az említett lehetőség meg lenne, a vidéken a népesebb iparágak gyakorlói mind szakma szerinti ipartestületek alakítására törekednének, s egyfelől az általános ipartestületek kiválásukkal, ezt nagy mértékben meggyöngyözték, sok esetben fennállását tennek kérdésessé, másfelől az esetek túlnyomó részében, aránylag csekély létszámuknál fogva erős szakipartestületet sem tudnának létesíteni. Az eredmény tehát az lenne, hogy az általános ipartestület gyengítése után többnyire életképtelen szakipartestületek keletkeznének, amelyeknek a szakma semmiféle előnyét sem látna, az iparosság egyeteme pedig az általános ipartestület meggyöngyöztetését súlyosan érezné és megsínylené. Ennek elkerülése érdekében a vidéken arra kell törekedni, hogy kézművesiparosságunk nemnél erőteljesebb általános ipartestületekben tömörüljön s az egyes szakmáknak ezen az általános ipartestületen belül, esetleg az annak kebelében felállított szakosztályai útján kell érdekeik védelmét és felkarolását megtalálniuk.

Budapest, 1929. évi június hó 10.
A miniszter helyett:

Olvashatatlan aláírás
államtitkár

Jellemző, hogy a közteherviselésnél nem arányosítják le a vendéglősipar terheit az általános növényöz, ott igenis ragaszkodnak iparunk speciális (45-féle) adóterheléséhez, az *egy-ülő teherviselés* elvének nagyobb dicő-ségére.

Magyarország és a Prohibíció

A kopenhágai prohibícióellenes kongresszus előterjesztette: *Dr. Drucker György.*

Mostanában Magyarországon még nem lehet prohibícióról beszélni, abban az értelemben, mint ahogy azt az Egyesült Államokban, továbbá egynehány európai államban keresztülvették. A szeszkereskedelem és termelés Magyarországon oly nagy gazdasági jelentőségű, hogy semmilyen kormány sem lenne hajlandó arra, hogy prohibíciós szempontból itt egy általános szesztilalmi törvényt alkosson. — Objektíve ítélve is el kell ismerni, hogy azok a korlátozások, amelyek mostanában a szeszfogyasztás terén léteznek, a fent említett jelentős gazdasági érdekeket semmiképpen sem befolyásolják, hanem inkább szociális jelentőségűek. Tulajdonképpen csak két fontosabb korlátozásról, illetve törvényről lehet szó, amelyek kimondottan prohibicionista jelentőségűek: 1. az 1921-es törvény, amelyik elvetett szeszek kimerését szombat délután 6 órától hétfő reggel 6 óráig megtiltja. 2. Az 1927-es: XXXV. törvény, amelyik 18 éven aluliaknak szeszitalok mindenmü kimerését tiltja. De ez utóbbi törvénynek a keresztülvitele oly mértékben liberális, hogy a fent említett korú egyéneknek a szeszitalok kimerését számtalan esetben lehetővé teszi.

Két fontos momentum van, amelyek itt számításba jönnék, éspedig Magyarországnak a trianoni békeszerződés által okozott általános rossz gazdasági helyzete, amelyik a nagy néprétegeknek a szeszfogyasztást majdnem teljesen lehetetlenné teszi, azonkívül az óriási adómegeterhelések, amelyek a szesztermelést és fogyasztást, valamint a többi gazdasági ágazatot is erősen befolyásolják. Ez a két körülmény erősen kedvez a prohibíció terjedésének Magyarországon.

Ami a magyar bortermelést illeti, az ország megosonkítása dacára, relative elég jelentősen emelkedett. — Evente 2,5–4 millió hl. bort termelnek és körülbelül a magyar lakosságból 1 millió, vagyis az egész lakosságnak egyenlőcádá ebből a ke-

resetből él, ami mindenesetre a bortermelés fontosságát jelenti. Ezzel szemben a borértékesítés igen nagy akadályokba ütközik. Az összeomlás előtt, abban az időben, amikor még Ausztria-Magyarországnak közös vámterülete volt, Magyarország látta el az Osztrák-Magyar Monarchiának 50 millió lakosságát borral.

A mai helyzet azonban az, hogy a fogyasztás az általános rossz gazdasági viszonyok miatt erősen visszafordult. A francia 120 literes fejkvótával szemben Magyarországon évente 30 litert fogyasztanak fejünkint. — Azonkívül még hozzájárulnak a magas borárak, amelyek magas borfogyasztási adókkal vannak terhelve (literenként 20 fillér, tehát majdnem 100%-a a bor árának literenként), ahhoz, hogy a fogyasztás ily mértékben visszafordult. A magyar vendéglospart máma körülbelül 26 különböző fiskális célú adó terheli, és így nem csodálatraméltó, hogy az aránylag kicsi előállítás ár oly magas eladási árt ér el. (Cirka 2—3 pengő literenként.)

Sokkal inkább prohibíciós jelentőségű az uszoráról és káros hitelügyekről szóló 1885/XXV. tc. 22. §-ának első bekezdése, mely úgy módosul, hogy az idézett bekezdésben említett helyiségekben kiszolgáltattott szesz ital ára iránti követelést bíróság nem ítélt meg és ily követelést sem az adósnak, sem jogutódának követelésbe nem lehet beszámítani.

Ami a sörtermelést illeti, a helyzet Magyarországon szintén kedvezőtlen. A háboru előtti években körülbelül 2,700,000—3,000,000 hl. sört termeltek, minek egy kis részét exportálták csak, míg a többit belföldön fogyasztották el. A mai Magyarországra ebből az összegből körülbelül 2 millió esett, ezzel szemben kis Magyarország 1924-ben 460,000, 1925-ben 560,000, 1927-ben 680,000 és 1928-ban 900,000 hl-t termelt, ami tehát a háboru előtti évek egyharmad termelésének sem felel meg. A fogyasztásnak a látszólagos emelkedése az utóbbi években inkább az elmult melege nyaraknak, mint a gazdasági helyzet javulásának tulajdonítható. Idén a fogyasztás a rossz időjárás miatt a tavalyi fogyasztáshoz viszonyítva már eddig is 40,000 hl. csökkent.

A magyar szeszfogyasztásra vonatkozóan meg kell említeni, hogy az 5 literes fejkvóta nem egészen 14 évnekint, tehát alig 14 év a háboru előtti fogyasztásnak.

Az alkoholprohibíció ellen alakult magyarországi Libertas Egyesület a kongresszus által megkereső a Ligue Internationale des Adversaires de la

Prohibíciót, hogy oly értelemben hasson az egyes kormányokra, hogy a különböző, első sorban a magas adók által előidézett korlátozások, amelyek az egyes országok szesztermelését megnévezik, megfelelő módon csökkentessenek. Másrészt felkéri a magyar Egyesület a Ligue-t, hogy a Bureau International du Vin, vagy esetleg más szervezetek által egy, a szesztermelés és értékesítés kérdésében is oly fontos racionalizáló kongresszust hívjon össze, hogy megállapítsa a piacok felvevőképességét az olyan káros túltermelés elhárítása végett.

Szemelvények a borászat köréből

(Folytatás.)

6. *A badacsonyi borvidék* a Balaton északnyugati oldala mentén elvonuló hegycsúcsok területén terül el, ahol 12,879 kh. területen rendez évjáratokban mintegy 120—130,000 hl. fehér bor terem. Legnevezetesebb s legkiválóbb része a Balaton partján kiemelkedő bazalt csomakúp, a Badacsonyi hegye, amelynek tüzés és testes borai messze földön kedveltek és ismeretesek. Páratlan különlegességei a »kéknyelű« s az »Auvergnas gris« fajtából szűrt pecsényeborok, amelyek jobb évjáratokban nemcsak magas alkoholtartalmukkal tűnnek ki, hanem édesek maradván, határozott csemegeborokká fejlődnek. A Badacsonynak méltó társai a »Szentgyörgy-hegy«, »Csobánc«, »Haláp«, »Güllács« s »Szigliget«, ugyancsak kiadult vulkánok s szintén tüzés pecsénye- és fajborokat teremnek, valamint »Révfölöp«, »Balatonfüred«, »Csopak« szőlőhegyei is.

7. *A balatonmelléki borvidék.* Somogy, Veszprém és Zala vármegyéknek a Balaton körül elterülő s a badacsonyi borvidékbe nem tartozó szőlőterülettel s rendez évjáratokban mintegy 160—180,000 hl. bortermeléssel. Jóízű fehér s könnyebb asztali bor, nagyobb termelők szőlőiben s jobb évjáratokban fajborok, amelyek túzesség tekintetében a badacsonyi borok mögött maradnak ugyan, de ízüknek megzavart összhangjával mégis kiemelkednek.

8. *A somogyi-zalai borvidék.* Somogy és Zala vármegyéknek a Balatontól távolabb eső bortermelő községeire terjed ki, ahol 26,978 kh. területen mintegy 250—260,000 hl. főleg fehér asztali s kevés vörös bor terem. Egyes nagyobb termelőknél fajborokat s jobb évjáratokban, nehezebb borokat is találunk.

9. *A szekszárdi borvidék.* Tolna vármegyére terjed ki, hol 26,679 kh.

területen mintegy 240—250,000 hl. bor terem. Az itt termelt borok nagy része vörös bor, amelyet az általánosan elterjedt kadarka szőlőfajtaból szűznek. A kadarka borok kellemes fűszeres ízű, nem túl fanyar asztali vörös borok, amelyek e borvidéknek régóta ismert és kedvelt termékei. Jóízű fehér asztali borok is teremnek itt, de a vörös borok szerezték meg a vidék jó hírnevét.

10. *A villány-pecsi borvidék.* Baranya vármegye szőlőterületeit foglalja magában 21,652 kh. kiterjedésben, mintegy 240—260,000 hl. évi bortermeléssel. Villány, Siklós és Nagyhasány szőlőiben a vörös bortermelés van túlsúlyban. A villányi vörös borok elsőrendű vörös boraink közé tartoznak, amik kétharmad részben a Kadarka-, egyharmad részben az Oportó-fajtaból készülnek. A két fajta egymást kiegészítő jellegzetes, színes és kellő fanyarságú vörös bort ad. A borvidék fehér borai részben jóízű asztali borok, részben az egyes fajták külön szüretelése mellett elsőrendű fajborok, amik néha a Chablis-borokra emlékeztetnek. A nehezebb fajborok között a Furmint, fehér burgundi, Zirfandli bor, mint elsőrendű pecsénye-, sőt csemegebor ismeretes.

11. *A post-nógrádi borvidék* a Duna balpartján Budapesttől északra és keletre Pest és Nógrád vármegyék 27,981 kh. kiterjedésű szőlőit foglalja magában, ahol mintegy 250—280,000 hl. főleg fehér, kisebb részben vörös asztali bor terem. Említésre érdemes termőhelyei Csömör, Vác, Gödöllő, Örkény, Pénc, Szirák, Tomhány.

12. *A gyöngyös-riónai borvidék.* Heves vármegye gyöngyösi, pétervári és hatvani járásaira terjed ki, 19,788 kh. szőlőterülettel s mintegy 320,000 hl. évi bortermeléssel. Túlsúlyban van a fehér bortermelés, de Visonta vidékének vörös bora már régen jó hírnevű tett szert. Elterjedt és kedvelt bor a siller bor is.

13. *A egri borvidékbe* Heves vármegyének egri járosa s Borsod vármegyének néhány szomszédos községe tartozik, ahol a szőlővel beültetett terület 6953 kh., amelyen mintegy 70,800,000 hl. bor terem. Az egri borvidék hírnevét az egri vörös bor szerezte meg, amely a kadarka-szőlőből készül s egyike Magyarország legjobb vörös borainak. Finom fűszeres íze, mérsékelt fanyarsága, tüzés és tartalmassága mellett élénk gránátpiros színe jellemzi. Az egri bikavér általánosan ismert típus, nehezebb, testesebb, sötétebb s kellő fanyarsága mellett sima pecsényebor. Kedvező évjáratokban a kadarka igen nemes csemege vörös bort ad.

14. *A miskolc-abauji borvidék.* Borsod, Gömör, Kishont s Abauj-Torna vármegyék más borvidékekbe nem tartozó szőlőterületeit foglalja magában, 8295 kh. szőlővel beültetett területtel, hol mintegy 60.000—80.000 hl. főleg fehér s kevés vörös bor terem. A borok jóízű asztali és részben nehezebb borok, amelyek itt-ott átmenetet képeznek a tokaji borokhoz. Jó hírük van a görömbölyi, tiboldaróci, csemőkei, emődi fehér boroknak.

15. *A tokaji borvidékbe* Zemplén vármegyének 27. Abauj-Torna vármegyének 1. a magyar bortörvényben névleg felsorolt községe tartozik. A borvidék a törvény értelmében zárt területet képez, ahova más vidékeken termelt bort csak engedély mellett s csak helfogyasztásra szabad bevinni, de az ide beszállított bort ismét kivinni tilos. Tokajhegyalja szőlővel beültetett területe 8842 kh. s évi termése mintegy 100—110.000 hl. Tokajhegyalja nevezetesebb bortermő helyei: Tokaj, Tardos, Tállya, Mád, Tócsya, Zsadány, Olaszliszka, Sárospatak, Sátoraljaihegy.

16. *Az alföldi borvidék:* a legnagyobb kiterjedésű borvidék: Pest, Jásznyárád, Csongrád, Csánád, Heves, Békés, Arad és Bácsbodrog vármegyék területére esik s magában foglalja a Tisza-Duna közti homokterület immunis szőlőinek nagy részét, 141.526 kh. terület áll itt szőlőművelés alatt, rendes évjáratokban mintegy 1.500.000 hl. évi borterméssel. Nemesak sok, hanem változatos is az itt termelt bor s a házasításra kiválóan alkalmas főmegboroktól kezdve a nehezebb pécenyé- és esemegeborokig különféle minőségű borral találkozhatunk. Legnagyobb részt fehér borok, de itt-ott vörös vagy siller bor is van, amely utóbbi igen kedvelt, könnyebb asztali bor.

A homoki borok korántsem könnyű vagy vékony borok, sőt kedvező évjáratokban tüze s testességre egyes jobb szőlőfajták túlszárnalják a helyi borokat. Nevezetesebb bortermelő helyek az Alföldön: Keskemét, Szeged, Cegléd, Jászberény, Vadkert, Hallas, Bácsalmás, Heves, Csány stb.

17. *A nyírségi borvidék:* Szabolcs, Bihar, Hajdu, Szatmár, Bereg vármegyék területére esik, 27.661 kh. szőlővel s mintegy 200—250.000 hl. évi borterméssel. Ez a borvidék is nagyrészen immunis homoktalajú s főleg fehér asztali borokat, de ezek mellett nehezebb házasításra való s jobb fajborokat is termel. Nevezetesebb bortermő helyei: Debrecen, Ujfehértó, Nyiregyháza, Kisvárd stb.

Folytatjuk.

Megkezdtek az adóhátralékok felülvizsgálását

— Akinek adóját törlik, az idézését kap kihallgatásra. —

Az országgyűlés által elfogadott adócsökkentési törvényeket kihirdették. E törvények alapján a pénzügyminiszter intézkedett, hogy az adórendezéseket az egész országban megindítsák. Az adórendezést a pénzügyigazgatóságok vezetése és ellenőrzése mellett a székesfővárosban külön miniszteri biztos, a vidéken pedig az adóhivatalok fogják elvégezni. Azokat a tételeket, amelyek a törvényes fálhatalmazás alapján a rendezésbe bevonhatók, tudniillik, ahol a hátralék több éven át felszaporodott, avagy három évnél régebbi időből származik, a pénzügyminiszter az egész országban már összeíratta s ezen összeírás alapján fogják az adórendezést mindenütt hivatalból folytatni. Ennek során a vonatkozó összes tételeket hivatalból fogják felülvizsgálni és részben a már rendelkezésre álló, illetőleg a még beszerzendő adatoknak a figyelembe vételével, részben pedig, amennyiben erre szükség lesz, a beírók hátralékosok meghallgatása után fognak az adórendezés iránt javaslatot tenni.

Az adórendezéssel kapcsolatban felteremtett naplőreke való tekintettel illetékes helyről figyelemztetik a közönséget, hogy az adórendezési eljárást mindenkiivel szemben, akinek a rendezés törvényes feltételei fenforognak, hivatalból indítják meg.

Az adórendezésbe való kapcsolást kérni tehát teljesen felesleges.

Az adórendezéssel megbízottak — Budapestben a miniszteri biztos, vidéken a pénzügyigazgatósági vagy adóhivatali tisztviselők — az érdekelt feleket, amennyiben meghallgatásuk szükségesnek mutatkozik, be fogják idézni, mielőtt a rájuk vonatkozó adatokat egybegyűjtötték. Aki tehát adójuknak a rendezés során való törlesztése igényt tarthatnak, beidőztetésüket várják be.

Akinek fizetési kedvezményre vagy a végrehajtási eljárás felfüggesztésére van szüksége, az kérelmével forduljon az illetékes kerületi adófelügyelőséghez, illetőleg adóhivatalhoz, mert az ilyen folyóúgyek elintézése az adórendezés tartama alatt is a rendes hatóságok hatáskörébe tartozik.

Az úri evés művészete

Olvastad, kedves barátom, Anatole France »Lúdláb királynő«-jét és emlékszel-e arra, amit a jó abbé mond tanítványának: »Nehezebb úriemberként enni, mint úriemberként beszélni?« Nem jutott akkor eszedbe, hogy elgondolkozz egy kicsit fölötte és körülmezz, vajjon mennyire állja meg helyét ez a mondas?

Ha nem tetted, én megtettem és erősen aláhúozom ezt az igazságot. A legtöbb ember azt hiszi, hogy ha házon kívül étkezik, akkor egy egészen más és ő előtte félelmetesen tűnő szabály szerint kell ennie; ebből keletkeznek azután azok a vice-lapba való evőeszköz-elszerűlések és a kézmósóvíznek ivóvízzel való összetévesztése. Itt felütőd a fejed: kézmósó víz? Minek az, hiszen az úri ember nem fog semmi ételt a kezével, minek akkor az asztalra a bővített nagyságú bowlé-s-pohár a hűvös citromos vízzel, hogy kezet mossunk benne?

Látod, itt a tévedés, mert igenis többször használjuk a kezünket, ami után feltétlen szükséges, hogy ujjunkat megmártuk a vízbe. Ott van mindjárt a fánk, mindenki szereti és ha ebédnél eléje teszik, nem tudja mihez kezdeni vele. Azt tudja, hogy ha villával és késsel nekimegy, akkor az szalonlanság és azonkívül az evőeszköztől — bármilyen tisztá is az — megfeketedik. Ehhez bizony csak két ujjal lehet hozzányúlni, szét kell szakítani és kézzel enni. Ne botránkozz meg. Öfelsége I. Ferenc József udvari ebédjeinél is kézzel ették a fánkot és ha ma bekandikál az angol király egyik ebédjére, ott is ugyanazt fogod látni. Vannak ugyan sikkes emberek, akik a fánkot két villával eszik és tornamutatókat végeznek a tányéron, de ezeket hagyjuk. Azt hiszem, glacié-keztűt húznak akkor is, ha kenyeret kell tesztükbe venni.

Es mivel ma tesztához lehetetlen kést használni, a kemény tesztákat pedig nem lehet villával elvágni, igenis kézbe vesszük a kemény tesztát, nem harapunk belé, hanem törjük és utána — kezet mosunk.

Ugyancsak kézbe vesszük a tengerit is és banánt is kézben hámozunk meg, utána nyúltunk csak villával hozzá. Ugye, mégis csak szükséges a kézmósó-víz az asztalon?

Ujabbban terítésnél a tányér fölé legföljebb a moccas kanalat teszik, ha a kávét asztalnál szervírozzák, minden más evőeszköz jobbra és balra sorakozik a tányér mellett, ez megint egy ok, hogy valaki a pécenyé-villával fogjon hozzá a languszthoz. Ez a valaki figyeljen egy kicsit ide, el-

Balatonaliga

„Sirály“ pensio

Nyaraló és fürdőhely, Polgári árak
Tulajdonos: Lánczy Rezső

mesélem, hogy hogyan válassza ki az evőeszközt. Természetesen nem sorolom föl az osztriga-nyitók és rákésék különböző fajtáit, hanem a minden étkezéseknél előforduló eszközöket.

A tányértól balra van a legnagyobb villa és ez csakis a húshoz való, ha egy ebéden esetleg több hús van, akkor minden fogás előtt váltják a húsevőeszközöket, pecsenye-villa tehát csak egy van a teríték mellett; e mellett még egy kisebb villa van, ez a sajthoz, illetve gyümöleshöz való, a sajtot mindig a gyümölcseszel szervírozzák, mert a gourmand a sajtot csakis az almával tudja elképzelni. Először szépen felszúrjuk az almát a villára, meghámozzuk, felszeleteljük és utána ugyancsak késsel és villával bontjuk ki a sajtot a csomagolásból (ha, mondjuk, csemege sajt van, mert azt mindig eredeti csomagolásban szervírozzák) letesszük a kést és csakis villával esszük a sajtot. Ezután csodálkozni fogsz kedves Valaki, mert a baloldalon nem találsz több rejtélyes eszközt, de annál szűfoltabb a jobb oldala a terítéknek. A tányér mellett van a legnagyobb kés, ez a húshoz való, utána egy kisebb kés, a gyümölcs-villa párja. A kések után találunk két villát, ami azt jelenti, hogy jobb kézbe vesszük és mind-egyiket kés nélkül használjuk. Az egyik kicsinyített mása a pecsenye-villának és a lészáthoz való, a másik már furesább, egy kicsit lapos és esetleg csak két lapos foka van, — ez a halhoz tartozik. Ha az előétel véletlenül nem hal, vagy rák, akkor ehhez is normális kis villát adnak. Ezek után van egy kis kanál a befőtt-höz és utána a leveses kanál. Parfait-hoz külön adják a szervírozásnál a kanalat. Eddig egy teríték. Sajnos azonban, itt még arról is kell írnom, amit tulajdonképpen a gyerek-szobához magával, de szükséges újból felidézni. Az asztalkendő nem lehet a mellénybe gyűrni, annak egyedül az ölben a helye. Aztán: nincs az a szárnyas, amit *vesek úgy, mint otthon* kiáltással kézbe lehetne fogni. Ha nem bízol benne, hogy késsel és villával legyőzöd egy fogoly szárnyat, akkor mond inkább azt, hogy nem szeretted. Elővigyázatos háziasszony különben sem szokott szárnyat adni. És ne haragudj, hogy ezt is megjegyzem: a kést sohasem szabad a szájhoz vinni! A kés és villa sem védő, sem támadó eszköz, ezért könnyedén kell fogni és könyökkel inkább szorosan a derekad mellett maradj, ahelyett, hogy szomszédodat

lököd oldalba! Az ominózus török fekete helyett ma már »Mocca double«-t szervíroznak, ehhez csak egy kokacukrot végy, mert különben elrontod az aromáját. Ha ezeket megszívleled kedves Valaki, akkor vendégsébe menni ezentúl nem kín lesz számodra, hanem élvezet.

A régi jó időkől.

(Folytatás)

Érdeklődésre tarthat számot a legnagyobb magyar Széchenyi István gróf véleménye arról, hogy mit és mennyit együnk:

Az emberi sajátság, életkor, éghajlat, idősök és elvège az emberi foglalatosság számtalan árnyéklatra, mennyire nem modifikálják mindezek azon életrendszert, mely az egyik és másik egyéniségre legillőbb! Nemde? Ugyan van-e ennél valami világosb? És mégis az úgynevezett »józan életrendszert, illetőleg, a nemzeti árnyéklatok különbségén kívül szinte csak egy kaptata létez minden, bármily sajátsága egyénre, minden évkorra, minden éghajlatra és minden lehető foglalatosságra nézve. És emel lehet-e nagyobb képtelenség, kérdem? Azt, hogy a gyenge nem tehet úgy, mint az erős, a hibás nem úgy, mint az ép, a nyavalygó nem úgy, mint az egészséges, — ez mindenki belátására kézzelfogható. Azt, hogy az öreg ember nem élhet úgy, mint a fiatal, a legtovább egészen átlátja. Vége a legtökélőbb előtt sem titok, hogy arra nézve, aki egész nap erősen dolgozik testével, más eledel illik, mint amilyen eledel annak testi fenntartására alkalmas, kinek agyagrése nyugszik, ámdé annál kitikkasztóbb munkában fáradozik lelke. S most rendeljünk két ebédet. Egyet a dolgozó, a másikat pedig a gondolkozó számára. Meleg leves, marhahús, káposzta, sonkaszeletekkel és néhány derekas szalonnagombóc — s mindezek mellett egy darab fekete kenyér és egy itce öreg somlái. Ez az egyik ebéd programja s mely, mint hiszem, a téglavetőre célirányosan van kombinálva. Néhány kanálka puha rizs, fertály sültsirke, fél zsemlye, az egy kis üveg fagyaltal és ezek hegyibe víz, quantum satis. — Ez pedig a másik ebéd inventáriuma, mely megint, úgy vagyok meggyőződve, Newtonra igen illik, ha nem is mindennapra nézve, legalább azon napokra, mikor ő a nagy egek titkainak felfedezésében erőlteti lelkét. S most ünnepeljük meg szövegére hozott két mintapéldányunkat. — de

egy kis tréfa, vagy inkább jobb okulás végett cseréljük fel a két lakomat. Kapassuk be Newtonnal a forró levest, marhahúst, káposztát sonkaszeletekkel, szalonnagombócokat, jó darab feketekenyeret és végre az itce somlái. A téglavető lelkét ellenben vigasztaljuk meg a néhány kanálnyi puha rizsszel, fertály csirkével, fél zsemlyével, az egy kis üveg fagyaltal és öntsünk mindenre annyi vizet, mint amennyire guszta van. S mi lesz ezen kis tréfa elmulthatatlan következménye? Az, hogy Newton efféle hausmannkosztal, ha azzal, bár némi variációk szerint is, regulariter hizlalgatja magát és ő ez életrendszert soha, de egy nap sem, függeszti fel: soha nem lesz képes a gravitációnak etc., etc, problémáit feloldani és eképp ő vagy soha nem emelkedik a kitűnő világos Newton fényességére, vagy ha már kezdett fényleni, ismét elsötétedik, de ehelyett belőle betű szerint semmi, még csak egy félg-meddig jó téglavető sem válik. — A téglavető ellenben, ha rendszerint oly olympiai lakomával vendégeltetik meg, mint amilyent Newton számára találtak ki: akkor bizony nem lesz azon téglak száma különösen nagy, melyet kiüt s így csakhamar koldusbotra jutván, ebédjét majd a nagy istenek között az igazi Olympusban keresheti, mert hiszen valami másra megint ő sem alkalmas.

Altalában véve, mit látunk? Azt, hogy nagy az nyeli a legzsirosb és legnagyobb falatokat s mindazt, ami a test erősítésére szolgál, kinek keresete a testi munka, de azon osztályt találja be a legerősb testi táplálékot, ki lelkével munkál, vagy határozottabban kitéve, kinek lelkével kellene munkálni. (Folytatjuk.)

!! MEGNYILT !!

Magyar Andor

„Beniczky“-szálloda

étterem és kávéház

Sashalom, Beniczky u. 6

Gyönyörű kerthelyiség — Zene

Bérletem: a Cinkotai strand-fürdő is



Ha üzletember, úgy szüksége van a „VENDÉG“-re!

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

Adókedvezmény a sokgyermekes családoknak. A pénzügyminisztérium a most életbe lépett adórendezési törvény végrehajtását szabályozó utasításában a többgyermekes családok adókedvezményt biztosított. A jövedelem és vagyonadónál az adómentes jövedelemek az összeg: azoknál az adózóknál, akiknek családjában több gyermek van, a második és harmadik gyermek után 100–100, a negyedik, ötödik és hatodik gyermek után 200–200, azonfelül pedig minden további gyermek után újabb 300 pengővel emelkedik. Az adózók családjához tartozóknak tekintik mindazokat a gyermekeket, akár törvénytelenül, mostoha gyermekek, örök-befogadottak, s a nagyszülőknél az unokákat is, ha a gyermekek a családban nevelkednek.

Délután egy és négy óra között szünet lesz a nagyvásárosarnokban. A központi vásárosarnokban mostanig egész nap folytatólagos volt az árusítás. A húspári munkások kérelmére a vásárosarnoki bizottság hozzájárult ahhoz, hogy ezután a központi vásárosarnokban történő kiesénybeni árusításnál I és II óra között déli szünetet tartsanak, amint ez a kerületi vásárosarnokokban már régebben érvényben van.

Bliccelőknek hívja a pesti humor az olyan gavallérokat, akik egy fillér nélkül állítanak be a koresmába, nagy garral rendelnek és isznak, a végén aztán egy óvatlan pillanatban ill a berek, nádak, erék... meglógnak. Ha sikerül. Mőron nem sikerül, a Barna Szarvas élesszemű főpincére galléron fogott két ilyen ingven mulatózót, akik aztán bevallották, hogy nincs pénzük, abban a hiszemben, hogy nem itéli meg a bíróság a koresmái követelést. De bezzeg megítélte, mert ez család és a fogházbüntetéstől pedig csak azzal menekültek meg, hogy a főpincére garanciát nyerve a bíróságra kifizetésére, nem kívánja a megbüntetésüket. Kár volt. Tisztségre kell nevelni az ilyen gavallérokat. Csalásért felelősen és irgalmatlanul lebüntetett, hogy elmenjen a kedvük a mások megkárosításától.

Gyász. Özv. Wasehata Gyözöné vendégül karlarsunk 69 éves korában esendően elhunyt. A korepesi sírkertben helyezték örök nyugalomra, nagy részvét mellett. Nyugodjék békeben!

Győri kartársaink fényes keretek közt ünnepelték 25 éves pincér szakiskolájukat és ugyancsak Glück Frigyes kormányfőtanácsost, országos szövetségünk díszelnökét, aki ezt az iskolát alapította. Az illusztris férfunak olajbafestett areképét is leleplezték, továbbá győri díszelnökségének oklevelét is ez alkalommal adta át magasan szárnyaló beszéd kíséretében László József, a győriek kiváló elnöke, míg a képet megőrzésére ugyancsak ékes szavak kíséretében Templá Károly kartársunk vette át.

Óriásgomba nőtt Pesterzsébeten. Ritka érdekes gomba termelt Tóth Józsefné pesterzsébeti olvasónk kertjében, aki a ritkaságát behozta szerkesztőségünkbe. A gomba — melyről kétségtelenül megállapítható, hogy a hasas gombák (Gastromyces) családjába tartozik — 33 centiméter magas, átmérője 30 centiméter és a súlya 1 kilo 85 deka. A kert, amelyben termelt, száraz, földje fekete és hasonló gombák gyakran teremnek benne, de többnyire csak emberfej-nagyságúra fejlődnek ki.

Ételek ranglistája. Egy kedélyes kartársunk — persze a saját gasztusa szerint — a következő ranglistába osztotta az ételeket: öfelsége a sonka, fenséges récefertály, kegyelmes püspökkalac, méltóságos pörkölt, nagyságos főttolt káposzta, tekintetes krumpflizőelőek, hajjaké paszuly, és marsauszi spenót!

Ki tudja, hogy mi az a »Most-schädl«? Mindjárt megmondom. Felső-Ausztria lankásai tele vannak termeltek, formára gyönyörű gyümölcsfával. Hanem hát azért Mostschädl a Mostschädl, hogy tévedésből se nemesse gyümölcsfát. Terem hát temérdek füzfaluja, meg vadkörte.

Ezekből produkálja az odavalósi nép az almabort, amit kiforralt korában is Most-nak tisztel az Istenadta. Ezt nyakalják azután. Hiszen nyilván, nagy megleben meg lehet kösölni, de amúgy bizony a mi rabvalatónk valódi malváziát hozzá képest. Es mégis. Ha az odavalósi fiatal virtusa nagyon ágaskodik, hát legurít belőle egy üdöhelyben 5–6 liter is, minekutána kifizette összesen 25–30 fillérmű számláját, meg van rólagyöződve, hogy fene jól mulatott. A rossz nyelvek szerint már most a derék Most élvezete, hogy is mondjam csak — nem befolyásolja túl előnyösen a szellemi képességek kifejlődését. A Mostschädl emélfogva nem valami hízelgő, bár közkeletű kifejezés odaát.

A soproni bortermelők maguk méri ki termésüket. A Soproni Szőlőbirtokosok Egyesülete most tartott közgyűlésén Ullreich Gyula elnök megköszönte az egyesület tagjainak az iránta tanúsított figyelmet, majd beszámolt az egyesület elmúlt évi eseményeiről. A múlt évben az egyesületnek 950 tagja volt. Ez a 950 tag 4300 hektoliter bort mér ki, mintegy 2000 hektoliterrel kevesebbet, mint az előző évben. Ez a statisztika is élesen bizonyítja, hogy a soproni szőlőbirtokosokra egyre növekedő sullyal, gondnal nehezedik az élet. Ezen segíteni kell. A szőlőbirtokosok egyesülete sürgősen lépéseket tesz, hogy az állami borpinect állítsák fel Sopronban. Az egyesület el fog járni, hogy a fagykárosultak adóléírásban részesüljenek.

Mivel a szőlőbirtokosok borkimérése nagyon káros az egyébként is nehéz életviszonyok között élő és súlyos adókat fizető vendéglős iparosokra nézve, így az érdekelt vendéglősiparosok viszont a kereskedelmi és iparkamarák támogatását kérik érdekeik megvédelmezése céljából.

Az Iparosok és Kereskedők Gazdaságpolitikai Pártja. A Magyar Híradó jelenti: Hosszú esztendőök óta úgy az iparos, mint a kereskedőtársadalomban él az óhaj egy erőteljes politikai szervezkedés létrehozására. A kézművesipari társadalom sorsával foglalkozó szociológusok, úgyszólván egyöntetűen megállapították, hogy politikai érvényesülés nélkül, illetőleg politikai súly nélkül gazdasági szervezettek, érdekképviseletek csak kevésbé tudják céljaikat megközelíteni. A mai nyomasztó gazdasági válság, a túladóztatás és az igen magas szociális terhek végre megértették és tető alá hozták az iparos és kereskedőtársadalom politikai szervezkedésének állandóan felszínre lebegő kérdését. Az iparos- és kereskedőtársadalom gazdasági lezüllottságában nem várhat

Özv. Makra Mihályné

átvotta a

**Magyar Könyvkiadók és
Könyvkereskedők Orsz.
Egyesülete Kaszinóját és
nyilvános vendéglőjét
IV., Magyar-utca 50.**

Jó magyar konyha!

Kitűnő borok!

A „VENDEG” is hoz vevőt és vendéget, ha hirdet a „VENDEG”-ben!

mástól segítyt, csak önmagától. Szenvédélyes kifakadások között állapították meg az alakulást előkészítő értekezlet szónokai, hogy az ország hatalmas rétegét kitévő kézművesiparostársadalomnak a parlamentben egyetlen képviselője sincsen, a kereskedők társadalmának pedig csak egy, míg a főváros közgyűlésében úgy az iparos, mint a kereskedő törvényhatósági bizottsági tagok azáltal, hogy különböző pártokhoz tartoznak nem tudnak megfelelően a kereskedő- és iparostársadalom gazdasági érdekeiről sikraszállni. A gazdasági válságból való kibontakozás útját sem a kormányzat, sem az országgyűlés mai összetételében nem tudja megtalálni. Az iparosok és kereskedők politikai tömörülését az elkeseredettség és a nyomor úgyszólván szükségszerűen hozta létre. A fővárosban ideiglenes szervezőbizottság alakult, mely hétről-hétre a különböző szakmák műveivel egészíti ki magát.

Új tíz- és huszpengős bankjegyek és ezüst ötpengősök kerülnek forgalomba. A Nemzeti Bank csak nemrégiben cserélte ki az ötpengősököt új bankjegyekre. Most a Nemzeti Bank — amint értesülünk — rövidesen ki fogja cserélni a most forgalomban levő tíz- és huszpengős bankjegyeket is. A bankjegynyomda máris dolgozik az új tízpengős bankjegyek előállításán, míg az új huszpengős bankjegyek nyomására és forgalombahozatalára csak később kerül majd sor. Ezenkívül tervbevetétek, hogy belátható időn belül forgalomba hozzák az ötpengős ezüst váltópénzt is. Azt tervezik, hogy mielőtt az ötpengős új ezüst váltópénz kikerül, akkor az összes új ötpengős bankjegyeket újra bevonják, ugyhogy ettől az időtől kezdve a legkisebb bankjegy a tízpengős lesz.

Lakodalmak Csongelén... Szép lakodalom volt, kiadós lakodalom és ami fő: mindenki halálig ehetett és ihatta magát benne. Csongelén, nevezetesen, egy odaváló jó módú gazda, — névszerűen Balogh Sándor — vezette oltár elé Feleki Rózsika leányzózt oly lakodalom keretében, amelyről sokáig foglalkoznak beszélni arrafelé. A lakodalomra olyan sátrort emeltek, hogy kényelmesen elfért benne mind az ötszáz vendég és a dinom-dánom tovább tartott egy álló hétnél. Megettek, két marhát, négy hizót, tíz ökröt, teméntelen eszékelt és még annál is több pulykát, kacsát és libát puszítottak el. A megevett torták súlya legalább három szekérrnyi. Hogy ital mennyi fogyott el, arról fogalma sincsen senkinek. Oly tempóban nyakaltak ugyanis, hogy lehetetlen volt jegyezni.

A völegény férfitrokonai eleinte a hordócsapokhoz álltak ugyan, hogy ők szolgálják ki a szomszagos lakodalmasnépet, de hamar abbahagyták, mert kiállt a karjuk... Hiába, jól élünk!, illetve: egyesek élnek jól Csongelén...

Gundel J. és id. Kommer F. asztaltársaság

pénteken déli 12 órákor összejevett tart az alanti helyeken:

Július 19-én Sturza Károly vendéglőjében VII., Rottenbiller-u. 7.

Augusztus 2-án Kutassy Lajos vendéglőjében VI., Allatkerti-út 3.

Augusztus 16-án Márkus Imre vendéglőjében III., Alsó-Margitsziget.

Augusztus 30-án Hoffmann János vendéglőjében I., Pálya-u. 3.

Bevásárlás után a pénteki vendéglőreggelin találkoznak.

»Jóbarátok« asztaltársasága

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

Július 17-én Szabó Jenő Hungáriakert vendéglőjében VI., Erzsébet királyné útja 2.

Július 24-én Timár Gyula vendéglőjében Kamaraerdő, HEV Gellért-teri állomásától vagy a Kelenföldi végállomástól fél óra gyalogút. (Családi kirándulás.)

Július 31-én Dajka Ferenc vendéglőjében I., Zugliget, Béla király-út 44.

Augusztus 7-én Sturza Károly vendéglőjében VII., Rottenbiller-u. 7.

Augusztus 14-én Nagy János vendéglőjében VII., Práter-u. 42. Thék Endre-utca sarok.

Augusztus 21-én Herzmann Leo vendéglőjében IX., Soroksári-út 60. Hév. állomás.

Augusztus 28-án Nagy Zsigmond vendéglőjében IX., Soroksári-út 35.

Szeptember 4-én Szánthó Fábian vendéglőjében VIII., Gólya-u. 2.

Szeptember 11-én Bischof Ignác vendéglőjében IX., Remete-u. 22.

Szeptember 18-án Nagy László vendéglőjében VII., Rottenbiller-u. 1.

Szeptember 25-én Vesztergál György vendéglőjében VII., Hársfa-u. 51.

A »Jóbarátok« uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órákor a következő helyeken lesznek:

Július 26-án Márkus Imre vendéglőjében III., Alsó-Margitsziget.

Augusztus 9-én Gundel Károly vendéglőjében VI., Allatkerti-út 2

Augusztus 23-án Kutassy Lajos vendéglőjében VI., Allatkerti-út 3.

Szeptember 6-án Szabó Jenő vendéglőjében VI., Erzsébet királyné-út 2.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

A X. ker. választmány kulturbizottsága 1929. évi július hó 23-án, kedden d. u. 4 órákor Szilágyi Árpádné vendéglőjében X., Népliget, mutatónyos-lér 14. sz. alatti ülést tart, amelyre a kartársakat és kartársnöket ez úton is meghívja Leimetter Ferenc elnök.

X. ker. köbányai választmány ülése 1929. augusztus hó 9-én, pénteken d. u. 4 órákor Pamuk Lajos vendéglőjében X., Cserkész-u. 73.

Kérdezze meg orvosát, van-e biztosabban ható szer a krónikus légőhurut ellen Gigelka Lajos jódos gyógyvizinnél. Kapható mindenütt. Vezérképviselő: V., Sas-utca 29. Telefon: 120—20.

CTUDNIVALÓK

Ha üzleti könyvek vesztéséget mutatnak ki, adóalap nem állapítható meg. A közigazgatási bíróság 1610/1929. sz. alatti nagy horderejű döntést hozott. Egy adott esetben a panaszos megfelbezzte a felszólamlási bizottság határozatát, mert annak dacára, hogy üzletét veszteséggel zárta — mégis megadóztatták. A Közigazgatási Bíróság a kereseti adóról szóló törvényes rendelkezések hivatalos összeállítására H. O. 12. §-nak negyedik bekezdése alapján a panaszosnak helyt adott és adóalap hiányában a kivetett adót törölte. Az indokolás kifejti, hogy abban az esetben, ha az adózó szabályszerű könyveket vezet és a könyvezetésre fennálló szabályok pontos betartása mellett a könyvek vesztéséget tüntetnek fel, azon a címen, hogy mások is hasonló körülmények között súlyos adókkal megrovottak, az egyenlő teherviselésre hivatkozással, megterkelten adóalapot megállapítani nem lehet.

Vendéglős kenyerárúsítása. A 93.608—1928. K. M. sz. rendelet 4. §-ának második bekezdése értelmében vendéglőben, kávéházban, korzmában, valamint egyéb nyilvános étkezőhelyiségben kenyeret és fehérítőmentant az ily üzletekben szokásos módon az üzlethelyiségben kívül történő fogvasztás céljára is ki lehet szolgáltatni. Véleményünk szerint a

szokásos mód alatt a kenyérnek adagolt formában vagy kiszolgáltatása értendő, minél fogva az iparos üzlet-helységen kívüli fogyasztásra csak adagolt kenyeret adhat el, nincs jogában azonban a vendéglősnek iparengedélye alapján a kenyérnek kg-kénti kimérésére vagy egészen történő elárúsítására. — A vendéglős tehát a sütőipar jogtalan gyakorlásáért csak abban az esetben volna az 1922. évi XII. tc. 127. §-ának első pontja alapján büntetendő, ha keresmai iparengedélye alapján a kenyérnek kg-kénti kimérésével vagy egészen történő elárúsításával foglalkozott volna.

Huszezer vagy ennél több lakost számláló város (község) területén keresmairos teát nem szolgáltatathat ki. Az elmúlt hetekben a belügyminisztérium a következő elvi jelentőségű miniszteri határozatot adta ki: A vendéglősök, vendéglői jogra szóló iparengedélyük alapján vendégeiknek teát szolgáltatathatnak. A keresmaizletek közül teának kiszolgáltatására csak azok jogosultak, amelyek a 78.000 - 1923. KM. számú rendelet (R. T. 611.130 §-a szerint korlátolt terjedelemben meleg ételeket is kiszolgáltathatnak. Hogy a vendéglős és az előzők értelmében teát kiszolgáltatására jogosult keresmairos a teához rumot is felszolgálhat-e, italmérési jogának terjedelmétől függ. (Keresk. miniszterium 85.659 - 1929. sz.). Ezt a miniszteri határozatot a kereskedelmi minisztérium a pénzügyminisztérium megkeresésére hozta. — A fenti rendelkezés szerint tehát huszezer vagy ennél több lakost számláló városokban keresmairos ezután teát nem szolgáltatathat ki, így pl. Budapesten, Kispesten, Rákospalotán, Újpesten, Pesterzsébeten és az ország többi városaiban. — A keresmaiparra a rendelet nagyon sérelmes. A Budapesti Keresmairosok Országos Egyesülete felhívta az érdekelt keresmairosokat, különösen a fent felsorolt városokból, hogy ezen rendelet ügyében a helyi ipartársulatok útján sürgősen forduljanak az elnökséghez.

Mikor bontható fel azonnali hatállyal a tanoncszerződés. Az új ipartörvény értelmében a tanviszony rögtön hatállyal felbontható, ha a tanoncsnak kérdéses foglalkozásnál való megmaradása, vagy kiképzése folytatása a tanonc egészségi, fejlődési vagy életét veszélyezteteli és ezt a körülményt hatóság orvosi bizonyítvánnyal igazolja. Megszüntethető a tanviszony akkor is, ha a tanonc az illető foglalkozás megtanulására, vagy annak üzésére alkalmatlanná válik. Az ilyen tanoncot azonban a tanviszony megszűnésétől, illetőleg a fel-

bontástól számított egy éven belül abban a szakmában, amelyből kilépett, a szülő üzletét kivéve, tanoncot nem lehet szerződletni. A törvény különös súlyt helyez arra, hogy a színtel egészségi állapotot a tanviszony felbontására átláthatóan felhasználni ne lehessen.

Csak munkakönyv átvételével szabad segédet felvenni. Ipari segédmunkás az 1884. tc. 90. §-a értelmében nem fogadható fel, ha előbbi munkaadójával kötött szolgálati viszonya megszűnését nem igazolja. Ezenkívül a munkaadó ugyane törvény 103. §-a szerint segédet csak a munkakönyv egyidejű átvételével alkalmazhat és ezt az alkalmaztatást tartozik a munkakönyv bemutatásával legkésőbb két hét alatt, ugyanígy a munkából kilépést is a törvény 106. §-a szerint az iparhatóságnak bejelenteni. E törvényes kötelezettségnek mulasztásával tehát a munkaadó a hivatkozott törvényszakaszokba ütköző és a törvény 157. §-ának a) pontja szerint büntetendő háromrendbeli kihágást követ el.

A felmondási időnél nem a végzettség, hanem a munkakör az irányadó. A központi járásbírósgon Jellinek dr. járásbíró érdekes indokolással hozott ítéletet egy munkaügyi perben. Kovács Lajos, a Magyarországi Segédmunkások Országos Szövetségének ügyvezető főtitkárja és a Segédmunkás című lap szerkesztője indította a pert, amelyben három hónap helyett hathónapi felmondást követelt a szövetségtől, amely 1928 augusztus 31-én háromhavi felmondási idővel elbocsátotta kötelekéből. A tárgyalás során Pongrácz Jenő dr., Kovács Lajos ügyvédje azt fejtegette, hogy »ajánlatos tény, hogy egy szakegyesület, amely új munkajogot akar behozni, a fennálló törvények alapján járó felmondási időt is kétségbevonja a saját alkalmazottjával szemben». Az ügyvéd kérte a szövetség elmarasztalását. Kiss Jenő dr., a szövetség jogi képviselője ezzel szemben azzal védekezett, hogy Kovácsnak csak háromhónapi felmondási idő jár, annál is inkább, mert csak egyszerű munkás, aki iskolákat nem végzett, tehát hosszabb felmondási időre nem tarthat igényt. Jellinek dr. járásbíró a felek felszólalása után ítéletében elmarasztalta a Segédmunkások Országos Szövetségét a még hátralevő háromhónapi felmondási időre járó összegben. Az ítélet indokolásában a járásbíró megállapította, hogy a felmondási idő szempontjából nem a képzettség, hanem a betöltött munkakör az irányadó. Hogy mennyire nem az iskolai végzettség a fontos, azt

mi sem bizonyítja jobban, mint sok kiváló politikus karrierje. Ebert német birodalmi elnök például szígyártósegéd volt, míg a most kinevezett angol munkaügyi miniszter, Miss Bondfield valamikor egyszerű elárúsítólány volt — fejeződött be az érdekes indokolás.

Buffet iparengedély. A »buffet« szót a 60.186—1926. K. M. sz. rendelet szerint csak vendéglők megjelölésére szabad használni, miután pedig a vendéglői ipar az 1922. évi XII. tc. 14. §-a értelmében az engedély alapján gyakorolható képesítéshez kötött iparok között van felsorolva, azért arra, illetőleg az azt más szóval megjelölő buffet iparra iparengedélyt csak az kaphat, aki erre az iparra nézve az idézett törvényben előírt szakképzettséget igazolni tudja. A 78.000/1923 K. M. sz. rendelet 131. §-a szerint az iparengedély szövegében a buffet szót nem is lehet használni, mert az idézett rendelet 139. §-ában felsorolt iparok csak mint fogadó (szálló), illetőleg penzió, vendéglő, keresma, kávéházi, illetőleg kávémérési ipart szabad az iparengedély szövegében megjelölni. A 60.166/1926. K. M. sz. rendelet szerint a buffet szót a vendéglő szó nélkül még az üzlet külső megjelölésére sem szabad használni. (17.852. Pécsi kamara.)

CÜZLETVILÁG

Fehér Károly MAV vendéglős kartársunk, aki idáig a sárbogárdi vasúti éttermet bírta, most átvette az Adony-Pusztaszabolcsi vasúti éttermet. Ezen a forgalmas vasúti csomóponton módjában lesz értékes skaktudását kellő mértékben alkalmazni, az utazó közönség javára.

Magyar Andor vendéglős kartársunk átvette a Sashalmon a Beniczky szálloda, étterem és kávéház (Beniczky-utca 6.) vezetését. Magyar kartársunk az Országos Casino, Kovács E. M., Holub stb. éttermek v. főpincére, aki skaktudásával és az úri közönséggel fenálló ismerettségével új üzletének biztos alapot adott. A cinkotai strandfürdő bérelte is Magyar kartársunké.

Özv. Makra Mihályné vendéglős kartársunk átvette a Magy. Könyvkiadók és Kereskedők Orsz. Egyesületének kaszinóját és nyilvános vendéglőjét IV. Magyar-u. 50. szám. A főle megszokott kitanó magyar ételek és kitanó magyar borok kerülnek kiszállításra új üzletében, amelyeket vendégei igen kedvelnek. Sok szerencsés kívánunk új vállalkozásához!

KISHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CÍME:

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

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

Vendéglői tűzhelyet vennék, lehetőleg keveset használt, jó karban lévő és jó gyártmányút. Ilyenek tulajdonosai értesítsenek VI., Erzsébet királyné-ut 118 vendéglő. Telefon: Aut. 965-46.

Vendéglői vagy egyéb üzleti könyvelést, adóügyeket stb. elintéz, szakavatott volt sörgyári tisztviselő. Cím a Kiadóban.

ENGEL JULIA UTÓDA

ANDORF JÓZSEFNÉ

a Keszei-éttermek főpincérének neje

keztük gyári lerakata

Budapest, VII., Erzsébet körút 5. szám

Szállt gyártmányú keztük. — Öz- és szárvasbőr-különlegességek. — Fűzők. — Gyógyhas-kötők méretek után. — Melltartók. — Harisnyók Tanc- és selyemharisnyók — Vidéki rendeléseket pesidő. — Tisztítást, javítást vállal

STAUFFER
dobozos és blokk-
ementhali elsőrendű

Harang

Windischgratz Lajos

bor-pincészetel

SÁROSPATAK n TOKAJ n BUDAPEK

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

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 36-36

Városi Iroda: VIII., Esterházy-u. 6
Tel. J. 4-29 és J. 34-61



Valódi

Heller emmenthalit

fogadjon el

dobozban és blockban

Központi új telephely: BUDAPEST, VII. KEREPESI-UT 62. Telefon: Aut. 361-10-

Bor-szállítók, bortermékek, pincészszerelési cikkek Telefon 28-92

Cifka József

Budapest, V., Vilmos császár-ut 43
Bádogra Ilfografiál borfőrvény kapható

Vendéglősök részére reklámlevelezőlapokat

ABRAHÁM E. fényképész készít
IX., Ferencz-körut 13
A legelősebb árban! Nyári műterem Zuglilget

Beer László vendéglője

VIII. Fhg. Sándor ucca 44

Minden Pénteken halászlé. Elismert magyar franciákonyha Szalon zene Szaktársak találkozóhelye

NAGY IGNÁC

pincéfelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII., Károly-körut 9

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

HAUER

CUKRÁSZ
VIII., RÁKÓCZI-UT 49

Sör és borászati szerelvények

Tel. J. 428-27 állandó nagy raktára
MIKA TIVADAR
rézarúgyárba Budapest, VII. Kazinczy-utca 47

Dozzi szalámi

Telefon: Lipót 90-66

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMIGYÁR R-T
Budapest-Rákospalota
Újpest Telefon 225



A. MALÁTA PEZSGŐ-SÖR

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

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utóda

Budapest, IV., Várház-körut 4.

Bel- és külföldi sajt-, fűsz-, csemege- és italáru nagykereskedők.

Összes külföldi likör, cognac, pezsgő állandóan raktáron.

ÚJ telefonszám: 843-04

DAJKA FERENCZ HARANGVÖLGY VENDÉGLŐJE

I., Béla király-ut 44. az iskola mögött.
A 51-es villamos végállomástól 3 percre
Svényeri kirándulóhely. Tanc és tekepálya

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis SCHATZ JENŐ

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistánál csináltassa

VII., Wesselényi-utca 60

Szent István Porter sör a Polgári Sörfőzde

páratlan különlegessége