

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDEGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Feladás szerkesztő
és kiadóulajdonos

KÓNYA SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én
Előfizetési ára fél évre 100.000 korona

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII, Almásy-tér 16
Tel.: 3. 135-02

Budapest
1925. július hó 15-én
V. évf. 14. szám

Mif várhatunk?

Mit hoz a jövő? Ezek a kérdések rendszerint akkor állnak az érdeklődés központjában, mikor nyomasztó a gazdasági helyzet. Most is így vagyunk; társadalmunk nagyrésze a gondterhes jelenéből a jövő felé veti a pillantását.

A gazdasági élet szakértői szerint az idei termés jó, sőt sok helyen rekordtermés lesz; szőlő, kukorica, burgonya stb. kielégítően mutatkoznak. Hazánk elsősorban agrárállam lévén, a mezőgazdaság jó pozíciója minden viszonylatban éreztetni fogja áldását. A különböző adók, a közlekedés kulcsának, valamint egyes várnak leszállítása hajtó tényezői az ország gazdasági megmozdulásának, az ipar feleledésének. A miniszterelnök geni eredményei: a 30 millió aranykorona befektetése nem utolsó sorban lesznek fűtői a meginduló ipari gépezetnek. Mindezeket egybefűzve látjuk, hogy rövidesen lényeges javulás várható, amely ipari életünkben is előidézi majd, a régen várt és remélt lendületet, forgalmat.

A kormányzat az utóbbi időben bizonyos érdeklődést és méltányosságot mutatott az ipari panaszok és sérelmek ügyében és ha ez a jóindulat kissé tovább is megy a támogatásban, ugy nem kell félnünk a jövőtől. Aggodalommal tölt el ugyan a múlt tapasztalatai után ítélve az, hogy a kormányok jóindulata igen labilis talaj, amelyre nem lehet sokat építeni, de ha élet lesz a mai pangás helyett,

ugy majd segíthetünk magunkon. A nagyobb forgalom mellett könnyebben bírnak — kisebb adókulcs mellett is — nagyobb jövedelmet nyújtani az államnak minden más kényszerítő eszköz nélkül és ez az eredmény bizonyítani fog minden kormánnyal szemben a mi sokat hangoztatott igazunk mellett. Nem az adóprés ad jövedelmet, hanem az adóalany és az ennek nyújtott megélhetési lehetőség az, ami az állam jövedelmét gyarapítja.

A jelen helyzet olyan rossz, hogy ezután — és ezt mi is valljuk — már csak *jobb* következhet. —a —n.

A szállodaadó

A székesfőváros tanácsa a m. kir. belügyminiszter úrnak a községi szállodaadó szabályrendelet módosítása tárgyában folyó évi május hó 7-én kelt 643 1925—IV. számú leiratát tudomásul veszi.

A m. kir. belügyminiszter úr ezen leiratban a 864/1924. kgy. sz. közgyűlési határozatnak azt a rendelkezését, amely szerint az állandó budapesti lakosok mentesek a szállodaadó alól, jóváhagyta ennelfogva a pénzügyi ügyosztály előterjesztésére elhatározta a tanács, hogy a közgyűlési határozatnak ezt a részét 1925. évi június hó 1-ével életbe lépteti, a leirat többi részére nézve pedig az állásfoglalást a törvényhatósági bizottság közgyűlésének tartja fenn.

A tanács ezek alapján a 346/1921. kgy. sz. szállodaadó szabályrendelet 3. §-ának kiegészítéseképpen 1925. évi június hó 1-ével a következő rendelkezést lépteti életbe:

Mentes a községi szállodaadó alól a szállodákban és penziókban annak a szobának a bére (ára), amelyet olyan állandó budapesti lakos bérelt, aki igazolja, hogy kényszerűségből

lakik állandó szállodában, penzióban és hogy hivatása, foglalkozása állandóan Budapesthez köti.

A végrehajtás tárgyában a tanács s következőket rendeli:

1. Az adómentességet a bérbeadó kérelmére a székesfőváros tanácsa állapítja meg. A határozatról a bérbeadó is, meg a bérlőt is értesíteni kell.

2. Ezen adómentesség igénylésénél két körülményt kell igazolni:

a) hogy a bérlő kényszerűségből lakik állandóan szállodában, penzióban és

b) hogy a bérlőt a hivatása, foglalkozása állandóan Budapesthez köti.

Igazoltnak kell tekinteni, hogy a bérlő kényszerűségből lakik állandóan szállodában, penzióban, ha a bérlő szobát mindig legalább 30 napra bérl és más lakása nincsen.

Annak az igazolására, hogy a bérlőt hivatása, foglalkozása állandóan Budapesthez köti, a következők szolgálnak:

iparigazolvány, iparengedély, cégbejegyzés, ügyvédi kamarai igazolvány, kihirdetett orvosi oklevél, közalkalmazottak szolgálati bizonyítványa, vagy nyugdíjkönyve, főiskolai leckekönyve, tanuló iskolai igazolványa, az általános kereseti adókötelezettség igazolása, helyhatósági bizonyítvány stb.

Különös méltányolást érdemlő esetekben a tanács kivételesen eltekinthet annak az igazolásától, hogy a bérlőt a hivatása, foglalkozása állandóan Budapesthez köti, ha ahelyett igazolást nyer, hogy kényszerítő életkörülményei folytán a bérlő állandóan Budapesten kénytelen lakni és vagyontalan szegény. (Özvegyek, munkanélküliek). Ilyen címen azonban az adómentességre igényt alapítani nem lehet.

3. Ha az adómentesség megállapítást nyer, akkor a mentesség a kérelem beadásának napján kezdődik. A kérelmet 30 nap alatt el kell intézni.

Az adómentesség csak addig van érvényben, amíg az a bérlő, akinek körülményei alapján a mentesség

megállapítást nyert, a kérelemben megjelölt szobát bérlő. Átköltözés esetében az adómentesség megállapítását újból kell megállapítani.

Az adómentesség a mentességet megállapító határozatban megjelölt határidőre szól.

Ennek a határidőnek letelte után újból igazolni kell, hogy a mentesség alapjául szolgáló körülmények fennállanak, aminek a megállapításával az adómentesség újból kezdődik.

4. A bérbeadó az adómentesség szoba bére után a bérlőnek szállodaadódtól nem számíthat fel; ennek a rendelkezésnek a megszegése a szabályrendelet 7. §-a alapján büntetendő.

5. A szállodaellenőrök minden ellenőrzéskor vizsgálni kötelesek, hogy az adómentességet megállapító határozatban megnevezett személy lakik-e a határozatban megjelölt szobában. Visszaélés esetén az ellenőr jelentést tesz, amelynek alapján a szabályrendelet büntető rendelkezései szerint kell eljárni.

Egyebekben a 346/1921. kgy. számú szállodaadó szabályrendelet marad tovább is érvényben, azzal a változással, hogy a 28.372/1925—VI. t. sz. határozat értelmében az adókulcs egységesen 15%.

A tanács végül felhívja a pénzügyi ügyosztályt, hogy a belügyminiszter úr leirata tárgyában a törvényi hatósági bizottság közgyűlésének megalkalulása után tegyen külön előterjesztést.

Erről a tanács a polgármester urat, az alpolgármester urat, a tisztí főigvezést és a főszámvevő urat, a tanács V. (közgazdasági és közlekedési) és VI. (pénzügyi) ügyosztályokat, a számvevőséget, a Fővárosi Közlöny és a Budapest jogszabályai szerkesztőségét, a szállodaadóellenőröket, a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Iparterületét és végül az összes budapesti szállodákat és penziókat értesíti.

Az étkezés köréből

Az idő pénz. Ez a szállóige a napi élet minden megnyilvánulásában jogosult, de átvinni életfunkciók gyakorlására is, kissé amerikai ízű dolog, ha ugyan nem egészségrontó. Aki bármily elfoglalt ember is a kontinensen, ha minden dolgában siet is, de nem teszi ezt meg az étkezésnél.

Jól tudjuk, hogy például az ebéddel kapcsolatos kis pihenő nem csak megszokott kényelem, hanem a testi szervek, az emésztés, egyszóval az

egészség szempontjából multhatatlanul szükséges követelmény. Az orvostudomány már régen megállapította, hogy a gyomorhajók 80 százaléka az elszett étkezés következménye; ezek az intő példák nyugodtabb tempót diktálnak a türelmetlenebb egyének számára is. Az étkezés nem valami gépies és sietős kötelesség, melynél az a fontos, hogy mielőbb túl legyünk rajta; sőt erre kell időt fordítani igazán, már csak az egészségünk megóvása szempontjából is.

Egy német közmondás szerint: „Olyanok vagyunk, ahogy eszünk.” Ennek jellegzetes igazsága akkor domborodik ki a teljes valójában, ha végigszemléljük különböző világ-részek főének étkezési módját. Szükségtelen bemutatnom az európai módot, ismerjük jól; nyugodt tempós, az egészség követelményeinek megfelelő, ezt mondhatjuk általában róla. Vesszünk most egy pillantást az új világba.

— Mindenünk van, csak időnk nincs — mondta egy amerikai, midőn végignéztem villámgyors ételfogyasztását. Egy kecskeméti civisnek több idő kell ahhoz, hogy az asztal-kendőjét szétbontsa és az ölébe teregetse, mint az amerikai polgárnak legfényűzőbb ebédje elfogyasztásához. 12 és 1 között van a „lunch-hour”, amikor az irodák és hivatalokból úgy özönlik és árad ki a nép az utcákra, hogy meg se lehet mozdulni. Az autók néha öt percre fel vannak tartóztatva az utcasarkokon és a vendéglő-imitációk, étkezdék, vagy, hogy nevezük őket — ilyenkor csatateretké válnának, ha a közönség nem volna fegyelmezett, türelmes és jó humorral megáldott. A magánvállalatok legalább egy órát adnak déli pihenőnek, de az állami hivatalok feiórárt, meg husz percre száznak csak rá és néhol szigorú főnökök pedáns ellenőrzéssel komplikálják a dolgot.

A sarkon a „Cseresznyevirághoz” címzett cafeteria áll. Ezt a szép spanyol nevet ezelőtt tizenöt esztendővel kezdték használni a vendéglők a fajtájára Los Angelosban, amely akkor még csak fürdőhely volt. Nem utolsó kísérlet arra, hogy miképpen lehet sok embert sok minden külön fajta gasztronómiai élvezetben részesíteni — *gyersan, gyersan!* Nagy alumínium-tálcák, evőeszközök, poharak és automatikus vízcsap — az ember kiveszi amit akar és végigmegy a polc előtt, amely mögött egy mosolygós képi néger lány áll. Az üvegasztal rejti a kész ételeket, mindenfajta saláta,

pástétom, édesség és gyümölcs, a falon a tábla árakat és neveket sorol fel, egy pillanat, a tálcá tele van. Mindenki szépen sorban viszi a magáét, ellépdelve a pénztár előtt, ahol egy másik pillanat alatt megmondják, hogy mit fizet és ezzel kereshet is egy üres helyet valamelyik asztalnál.

Folyton érkeznek az új vendégek, tehát se asztali megjegyzések, se holmi ebédutáni csavargásról szó sincs. Az ismerősöknek egy-egy barátságos „hallo”-t kiált oda ki-ki, de az minden. Legfeljebb a hölgyvendégek konstataciók röpké futó szavakban, hogy Miss X.-nek új bundája van, de már mennek is és a mondat vége az utca larmájába ful.

Az idő kiszámítva 20 perc. Az ut ide őt, vissza őt, az tiz, a menü kiválasztása kettő, az elfogyasztás legfeljebb öt, az tizenhét. Marad három perc.

Ez az életmód hozza magával az amerikaiabn tulgyakori gyomorbajt. — Most lépünk át Kairóba, nézzük meg az afrikai előkelőségek lakomáját, amely az ottani legnagyobb sportklubban történt.

Benézünk a nagyterem ablakán, hát, Allah! a hosszú asztalok rogyadoznak az arab szakácsművészet termékeinek sulyától. A terembe már folyt az evés. *Évés.* Azt hiszem, ez nem a helyes kifejezés, hanem *témés.* Két kézzel tömte itt mindenki magát. Természetesen állva. Az asztalon egész nyáron sült bárányok, pulykák, nagy ezüst tiszteletdíjak, gyümölcs, kenyér (arab) és tészták garmadában. Minden fölterítve, sorrend nélkül és még kevésbé sorrend nélkül elfogyasztva. Az egyik balkezével mellen ragadva a pulykát, jobbkeze ujjainak begörbítésével, mint keselyű, karmokkal marcangolva, a húst félkilószámra tömte magába. A mellette lévő a töltött paradicsomot (uta mahsi) a tenyeréből falta. Többen karsuf mahsi-t, töltött articsókát ettek uborkával (nyersen). Van itten valami mártás, ami voltaképpen huszból (vagdalt) és valami mayonais-félebből áll, de kitűnő. Hogy ezt mikor, hogy és mihez eszik, nem sikerült megtudnom, mert az egyik a birkasülthöz ette, úgy hogy a sültet belemártotta, természetesen a közös tábla, ami lefolyt róla, az vagy visszafolyt a tányérba, vagy a kezében elfogva újra lenyalta. Ennek a szóznak „kisk” a neve. Volt olyan, aki tortához ette. A másik előnybe részesítette a tortát pulykával, a harmadik édes töltött káposztával.

A csodálkozástól elbámulva néztem — velem szemben — egy ful-

dokló fiatal basát, még úgy enni nem láttam. Azt hiszem, maga megéve egy dikrumi messui-t. (Töltött nyárson sült pulyka). Itál azonban semmiféle sem volt az asztalon. Azt a szolgálk hordták körül. Volt belőlük vagy száz darab. Italként whisky, bort, sört ittak. De nem sokat. Tisztelet a kivételnek. Mert voltak olyanok is. A tésták közül csak az *eis u szerdija*, vagyis a mézben uszó kenyér, tejszínhabbal, volt igazi arab. A többi hasonló volt, többé-kevésbé a mieinkhez. Sőt vagy három-négyféle teasütemény is volt jelen. A velem szemben lévő fiatalember, ha az evés világbajnokságára trenirozott volna, sem tehette volna lelkiismeretesebben.

Igy esznek az itteni fogalmak szerint egy előkelőbb klubban.

Ezekután megállapíthatjuk, hogy míg nálunk az étkezés művészet, addig Amerikában az csak szokás és Áfrikában disztelen habzsolás. (*)

Francia konyha

Páris, 1925.

Brillat-Savarin, az izlés fiziológiájának nagymestere, ma zöld asztal mellett maga kerül teretekre. Meghívott közönség, elegáns nők, jobbara szmokingos urak.

A menü válogatott.

Bevezetésül Poincaré, az est előke, fűszeres, kedves, könnyed szavakban beszél. Kaviár már az is, hogy Poincaré, aki — mint maga mondja — nem kompetens e tárgyhöz szólni, itt megjelent, mint előnök. Egész idő alatt nézem mosolygó arcát, vidám szeméit, amint figyelve issza a beszélő minden szavát.

Aztán Ferdinand Payen, aki szintén ügyvéd, mint maga Brillat-Savarin volt, kerül sorra.

És egy rövid ideig hányatott, de derűs élet képe tárul elénk. Sok tanulsággal. Megtudjuk, hogy nem elég az, ha valaki 1755-ben azzal kezdi életét, hogy — mint nem mindenki — jó helyen születik. Az anyja Recamier-leány, a maga is híres, szép Auróra, az ismert Mme Recamier nagynénje. Könnyű élete van, jogot, kémiát tanul, orvosnak készül, de ügyvéd lesz és itt a hiba: politikával foglalkozik. Forradalmak, menekülés Lausannába, ahol jó a konyha, majd Angliába, Amerikába, Itt — bár őt nyelven beszél, Voltairt stb. könny nélkül tudja — francia órák adásából tengődik. És egy barátja készíti ugyanakkor a gazdag úraknál a salátát, ami jövedelmező foglalkozás. De elmúlik a

forradalom, ami alatt nem veszlette el étvágyát. Visszatérhet Franciaországba. Révbe jut és kezdődik az izlése szerint való, szép élet. Tíz hónap városban, kettő a szülői kastélyban, ahol vadászatot is. Gazdag vidék: „halat, vadat, mi jó falat, szem-szájnak ingere“, bőven talál. Itt fejlődhetett csak igazában az izlése! Családja is nagy gourmand. Egyik nővére, mikor 98 éves és 11 hónapos korában halálos beteg, de jó étvágygal ebédel, egyszerre felkiált: — Végem van, hamar a desszertet! — Másik két nővére, két vénleány, szintén különös tehetőség. Képesek arra, hogy tíz hónapra át aludjanak és két hónapra kelnek csak fel ágyukból, amíg fivéruk velük van. Megtudjuk, hogy ismert munkáján kívül még öt kiadatlan és a család szerint kiadhatatlan, annyira csintalanok. Jó ebéd után szokta volt felolvasni őket.

Hogy saját szavait idézzem, ennél az asztalnál sem unatkozott senki az első órában. Sikere volt a felolvasásnak, hisz Brillat-Savarin óta nyíltan és kultusszal gourmandok itt az emberek. A konyhát franciának tekintik, amit kötelesség nemcsak saját, de közszempontból is azon a fokon megtartani, ahol van, sőt egyre javítani.

E cél elérésére sokat tesznek. Mult ósszel, a szalonnal kapcsolatban, kiállításjellegű ebédeket rendeztek, ahol a francia vidék minden jó ételét sorba hordták fel a hozzáértők elé. Decemberben szakácsversenyt rendeztek. És itt van a Százak Klubja Poirat előnkkel, amely szintén a francia konyha fentartását és fejlesztését tűzte célul. A klubtagok hetenként egyszer elmennek vacsorázni, nemcsak híres helyekre. De felderítők kikutatják a legkisebb helyen is, ha valami jó, különleges van, egy jó bor, kitűnően készített csiga, vagy egyszerűen izletes báránykotelette. És akkor mindnyájan el látogatnak oda legalább egyszer. Örülne Brillat-Savarin, hogy nyomán legalább egy csapat francia megtanult, ért és „tud“ enni és Brillat-Savarin égisze alatt óvják a francia konyhát minden idegen hatástól.

Mi idegenimádók tanulhatunk a sovén franciáktól egy kis fajszeretettel, egy kis becsüléssel az iránt a mi a *miénk!*

A *magyar konyha* még a hazájában is csak másodsorban kerül az étlapra azok jóvoltából, akik a magyar termelést, a magyar genialitást annyi kijózanító példa után sem tudják kellően értékelni, a külföldi importtal szemben.

„Franck“

Ezt a szócskát mindig hozzá kell

fűznie akkor, amikor Ön a valódi Franck kávépótlékot kívánja... Miért?.. Hogy mást ne kapjon! Ügyeljen bevásárlásánál



gyári védjegyünkre, a „kávédarálóra“.

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

Kartársak! Jól tudjuk, hogy ezer gond és baj között küzködik a szakma minden üzője és ebben a helyzetben a legcélszerűbb kiadást is megnézzük, hogy jó helyre adjuk. Éppen ez okból kifolyólag nem jöhet szóba utolsó sorban a szaklap előfizetése; azé a szaklap, amely a küzdelmes jelen megkönnyítése érdekében tuszák mindnyájunkért a hatóságok és egyéb fórumok közönyével szemben. Támogassuk a szaklapot — legalább — előfizetésünkkel, hisz ezzel maunkat erősítjük meg! A hátralékosokat kérjük ne várják a többszöri figyelmeztetést és jusson eszükbe, hogy az „elő“-fizetés, mint a neve is mutatja nem „utó“-lagos kiegyenlítést jelent.

A forgalmi adó új kivétele az 1925. évre július első napjaiban megkezdődött. Az átalányozás módja lényegesen különbözik az eddigi szokásoktól. Hogy jobb lesz-e, rosszabb lesz-e, nem tudjuk. Forgalmi adóban jót sohasem várhatunk.

Az új kivételsszerű átalányozás útjafása főbbek között az, hogy az átalányt a forgalmi adóhivatalt veti ki, az egyes adózótól a *helyszínen* beszerzett s többrendbeli kérdés megválaszolásával nyert adatok alapján. A kérdések megválaszolásának gyakorlati módjára utbaigazítást nem adhatunk, mert véleményünk szerint azok gyakorlati keresztülvitele még módosítást fog szenvedni. A forgalmat ezentúl

minden hónapban a helyszínen kell ellenőrizni. Az új átalányozás ez év január 1-től visszamenőleg ez év végéig szól. A szakérdekeltségek és helyi hatóságok meghallgatása kötelező. (1)

A jogasztási adók csökkentésének kérdésével most újból a Magyar Borkereskedők Egyesülete foglalkozott nem engedve a kérdést nyugvóponttra jutni. Egy 9 tagú bizottság alakítását határozta el, melyben a MSzOE, a Borkereskedők Egyesülete és a Vendéglősök és Kereszművelő Országos Szövetsége volna 3-3 taggal képviselve. Ez a bizottság állandóan felszínen tartja a kérdést és esetenként intézkedik is. (1)

Az iparkamara felterjesztése a fényüzési- és forgalmiadó ügyében. A pénzügyminisztérium a fényüzési forgalmi adóra vonatkozó szabályok hivatalos összeállításának tervezetét tudvalevőleg megküldötte többek között a budapesti kereskedelmi és iparkamarának is. A kodextervezetet a kamara alaposan áttanulmányozta. Kiakult felfogásáról felterjesztést intézett ez ügyben a pénzügyminiszterhez, mely elsősorban általánosságban tesz észrevételeket a tervezetre s azután az egyes szakaszokra nézve adja elő észrevételeit. Ezek közül kiemeljük a benünket legfőképpen érdeklő szakaszt: 20. Vendéglők, kávéházak fürdőhelyeken. (Utasítás 56. § 5. bekezdés.) Mostohán bánik a tervezet a fürdő- és üdülőtelepeken működő vendéglősökkel, cukrászdákkal és kávéházakkal, mert arra az álláspontra helyezkedik, hogy az ilyen heyeiken fényüzési vállalatnak minősíthető már az olyan vállalat is, amely valamely városban még nem volna ennek tekinthető azért, mert a fürdő- és üdülőtelepeken való tartózkodás már önmagában véve is nagyobb jövedelemről, következőképpen nagyobb adózóképességről tanuskodik. Téves ez a felfogás, mert a pihenés mindannyiunknak kell, a gyógyításra pedig a betegek anyagi erejükre és jövedelmükre való tekintet nélkül rá vannak szorulva, a szegényebbek még gyakrabban, mint a gazdagok és ezért nem indokolható, hogy a polgári vállalatokat a fürdőkön fényüzési vállalatnak minősítse a kodextervezet.

X. kerületi kőbányai választmány ülése július 30-án csütörtökön d. u. 4 órakor Peterdy Elek vendéglőjében Ohegyí-ut; a 28-as villamosról a Spitzer-vendéglő megállójánál leszállunk és a Guras szódavizgyár kocsija mindenkit ott vár. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

Meghívó sörkösfőlóra. Az Első Magyar Részvény Serfözde meghívta a „Jóbarátok” asztaltársaságát gyárhelyiségeinek megtekintésére. A kirándulás 1925 július 17-én pénteken délután 4 órakor lesz mikor is az asztaltársaság tagjait hozzátartozóikkal és a vendégekkel együtt szívesen látja a sörgyár. A 28-as villamos megállója a gyár kapuja előtt X. Külső Jászberényi-ut 7-11. Találkozó a gyártelepen.

Szabad a cognac és champagner élvezés használat. A brüsszeli kereskedelmi kamarai kongresszus két napon át foglalkozott az ugynevezett „területi” védjegyek ügyével, amely Magyarországot is igen közelről érinti. Az ipari tulajdon védelmének kérdésénél ugyanis a kormányok elé terjesztendő javaslatba a franciák egy pontot óhajtottak bevetetni, amely kizárólagosságot biztosít a cognac, champagner, camembert és más hasonló szavak kereskedelmi használatára számára. Ezt a pontot a többi állam képviselői, főleg az amerikaiak és az olaszok igen erősen megtámadták és sikerült nekik teljes fölrlését keresztülvinni. (1)

A pozsonyi konyha dala a bécsi felett. A nemrég elhunyt híres pozsonyi szállodás és vendéglős, Berlin Emil elhunyt alkalmából dícsérik annak egyszerű szakácsművészetét is. Az ünnepi banketteket azelőtt mindig a Berlin szakácsai remekelték. Amikor még 1914-ben Bécs város községtanácsa Weisskirchner Rikárd akkori polgármester vezetésével ellátogatott Pozsonyba, az ünnepi lakoma ismét csak Berlinnél volt. A díszbankett menüje olyan feltűnést keltett, hogy a konyhájukról híres, büszke bécsiek is álmélkodtak. Weisskirchner pohárköszöntőjében is rátért az inyenc magyar lakoma páratlanságára és a látogatás mielőbbi viszonzására kérte a pozsonyiakat. Aug. két hét múltán Broly Tivadar és Kumlik Tódor vezetésével a bécsi Rathaus megostromlására utnak indult a külön-villamos vonattal vagy kétszáz pozsonyi városatyja, Berlin Emil is magukkal vitték, noha nem volt városatyja. A bécsiek kitétek magukért. Selyemstrimflis, térdnadrágos lakájok között vonultak fel a pozsonyiak a Rathaus tündéri fénnyben ragyogó dísztermébe. Valóságos virág- és palmaerdővé varázsolták a fogadótermekeket. Minden pozsonyi értékes emlékalbumot, fényképet kapott. Minden vendég mögött három pincér állott. Bécs város híres

Megnyalja a száját a
KŐBÁNYAI
Halászkert

Izletes halételek után,
csak egyszer hostolla
meg Magyar konyha.
kifünő berak.

X, JÁSZBERÉNYI-UT 43
28, 37, 71 és 75-ös villamosmegálló közelében

SZENT ISTVÁN
PORTER SÖR

A Polgári Serfözde
Páratlan
különlegessége

CADEAU
csokoládégyár r.-t.
Eudapest, VI, Bulyovszky-u. 21
Desszertjei és bombonjai minden jobb
üzletben kaphatók



Hacker és Társa
Chinnez üst- és alpakka-árak
Budapest, VII, Síp-utca 6
Telefon József 54-55

A világhírű Ritter készítő-gépek Magyarországi egyedüli elhelye

RÁTESI ÉS PENTZ
„VADÁSZTANYA”
VENDÉGLŐJE
I, ZUGLIGETI-UT 22
Svép kirándulóhely. Jótélt ita. Polgári árak. Zenc

Borszivattyúk, bortömők, Telefon
pincégazdászai cikkek 28-92

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

Ha jobb jövőt akar fizessen elő az érte küzdő „VENDEG”-re!

III. „ (felszabadult szakács 1-2 éven belül) . . .	400000	—
Sütőmester	400000	—
I. mérsáros	400000	—
II. „ ahol csak egy van	280000	—
Entrée szakácsnő, önálló	400000	—
„ ahol szá- kács van	260000	—
Tésztaszakácsnő	400000	—
Chefkézielőny	260000	—
Salátáselőny	240000	—
„ ahol hidegsza- kács van	200000	—
Futóleány	140000	—
Mosogatóelőny fehér	140000	—
„ fekete	150000	—
Csapos szakképzett	180000	—
„ kezdő	140000	—
Házi szolgáló	140000	—
Tányéros	140000	—
Evőeszköztisztító	140000	—
Ezüstös	140000	—

Az alkalmazottak italt és lakást nem kapnak.

A nyári időnyüzletekben szabad nap nincsen, miért is ezen üzletekben a fizetés $\frac{1}{6}$ -od résszel nagyobb.

A kisegítő konyhaszemélyzet kisegítési díj fejében heti fizetésének egynegyed részét kapja. Például a szakácsnő heti fizetése 400000 korona, tehát a kisegítő szakácsnő napi kisegítési díja 100000 korona. Hetenkint kötelező 24 óra (egy nap) szabadnap, a saisonüzletek kivételével. A felmondás kölcsönösen 3 nap, mely időre azonnali elbocsátás esetén a táblázatban megállapított összegnél már is magasabbak, azok le nem szállíthatók.

Ez a bértáblázat 1925. július hó 1-én lépett életbe.

A vendéglősök kívánságára a Tokaj vidéken kifőzött kiváló törköly-palinkát különös figyelmébe ajánljuk olvasóinknak. Kapható: Engl Bernát és Tsa R. T. Budapest VI., Frangepán-u. 12. Telefon: 27-32.

A Főpincérek Országos Egyesülete VI., Andrásy-ut. 48. Jélem, minden hét keddién taggyűlést tart d. e. 10-12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első keddién tartja.

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

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékért ápoló asztaltársaság minden pénteken d. e. 11 órakor összejövetelt tart az alábbi helyeken:

Július

24-én Hoffmann János vendéglőjében, I, Pálya-u. 5

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

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

Július

17-én Dénes Gy. Aladár vendéglőjében, III., Alsó Margitsziget, Club
A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

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

Július

15-én Wrabetz Gusztáv vendéglőjében. X., Népliget, Nagyvendéglő
22-én Bischoff Ignác vendéglőjében, IX., Remete-u. 22

29-én Rátesi és Pentz vendéglőjében, I., Zugligeti-út 22. Vadász-tanya.

Augusztus

5-én Nagy Zsig. vendéglőjében, IX., Soroksári-út 55

12-én Herzmann Márkus vendéglőjében, IX., Soroksári-út 60, Helyi-érdekű állomás

A „Jóbarátok” uszonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

HIVATALOS HIREK

Az adók 12 havi részletben fizethetők. Végre egy olyan rendelkezéssel számolhatunk be, mely határozatlan előnyöknek mondható a súlyos terhek alatt görnyedő iparoság számára. A pénzügyminiszter 55430 VII. 1925. sz. alatt rendeletet adott ki, melyben kimondja, hogy az adók 12 havi részletben fizethetők. Ezt a részletfizetési kedvezményt a pénzügyigazgatóságtól kell kérni pár soros kérvényben, melyben meg kell indokolni, hogy miért kéri a részletfizetést az illető adózó. Elég a nehéz helyzetre hivatkozni. A kérvényben fel kell tüntetni a fenti rendelet számát is.

A balesetbiztosítási pótlék 10 helyett 2 százalék. A minisztérium a betegségi és a balesetbiztosítás ideiglenes szabályozásáról szóló 5400/1919. M. E. számú rendeletnek és az ezt kiegészítő és módosító rendeleteknek további kiegészítése és módosítása képen a következőket rendeli:

Figyelem!

Tisztelettel kérem a t. vendéglős urakat, hogy izeljék meg speciális begyűjtés különleges-ségemet, mely naponta többször is frissen szállítható. A minőségű feje nagyban létezza az ital fogyasztását. Egyben ajánlom elcsángu aprósalmémány, kenyér és brixsch készítményemet. Szíves érdeklődésüket várom, vagyok



Kétüvő tisztelettel
HOLDONNER IGNAC
sült és cukrász

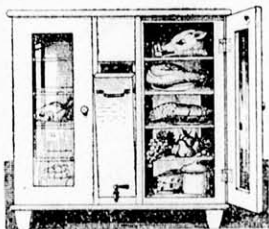
VII, Dohány-u. 64. Telefon: J. 106-53

Kovácssevics étterem

(veit WURLITS)

VIII, Rákóczi-ut 29

Magyar-, francia-konyha. Riffűnő berok



Szabadalmazott üvegfalu asztali hűtőszekrény vendéglősök, bulók részére nélkülözhetetlen. Kilmuncz és Löbncz, Rákospalota, Baross u. 3

Hesz Kálmán nagyvendéglője

VII, KERESPEI-UT 54

Az új löversenyter kapuval szemben Kertelviség. Magyar konyha. Nemes fajborok. Figyelmes kiszolgálás
OLCSÓ ÁRAK!

Parádi viz

gyomorbetegeknek és vöröszegényeknek. Üdítő borviz. Egyedülrútsit Forrástermek és Ásványvíz Kereskedelmi R. T. V. Percezl-Mór u. 2

Porcellánt Úveget

Telefon 3. 134-69

Kölcson is
Részletre is

Kádár Miklósnál, VIII., Bérkecsis utca 41

Wagner Testvérek

ezelőtt LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA
fűszer- és gyarmataru-, csemegé- és italgyáreskedők
Budapest, IV. Vámház-körút 4
Telefon: József 61-61

A cég a szállásokat, vendéglősök és kávéosknak étvezése óia bevasárlási forrása mindennemű sajt, vaj, csemegé- és egyéb csemegé cikkekben

1. §. Az, aki a betegségi biztosítási járulékokat és a balesetbiztosítási díjakat, ugyszintén a balesetbiztosítási járulékokat és járulékelőlegkeket a vonatkozó fizetési meghagyásban (kirovó) értesítésben megállapított határidő lejártáig meg nem fizeti, a késedelem minden megkezdett hónapjára járulékpótlék (díjpótlék, járulékelőlegpótlék) címén a fizetési meghagyásban (kírovó értesítésben) megállapított összegnek, illetőleg hátralékos részének 2 százalékat köteles megfizetni.

2. §. Ez a rendelet 1925. évi július hó 1. napján lép hatályba.

E rendelet hatálybalépésének napjával a 822/1924. M. E. számú rendelet 15. §-a hatályát veszti és az idézett §. alapján számított 10 százalékos pótlékek csak 1925. évi június hó 30. napjáig járnak.

Ujabb sérelmes intézkedés a forgalmi adó ügyében. Az adóügyi Ellenőrző és Utmutató Hivatal a legutóbbi napokban forgalmi adó-jukat eddig bélyegeken levő adó-zóknak végzéseket kézbesítettett ki. Ezek a végzések az adózókat arra kötelezték, hogy ezental forgalmi adó-jukat negyedévi bevallás alapján készpénzben röjják le és minden hó 21-ig forgalmi adó-jukra előleget fizessenek. Minthogy ezen rendelkezés, főleg pedig az előlegek fizetésére való kötelezés a bélyegeken fizető adó-zókra nagy mértékben sérelmes volt, ebben a kérdésben a sérelmek orvoslásáért a pénzügyminisztériumhoz fordultunk. A pénzügyminisztériumtól nyert válasz alapján azok, akikre az előlegfizetési kötelezettség sérelmes, beadványt fordulhatnak a pénzügyminisztériumhoz és kérhetik azt, hogy a vallomást havonként kelljen adniok, havonként kelljen a forgalmi adót befizetniök és ennek következtében az előleg fizetése alól mentesítenek. A pénzügyminisztérium ezeket a kérvényeket kedvezően fogja elbírálni.

A házadó terhét a kormány, amint a pénzügyminiszter büdzsbeszédjében jelezte, enyhíteni szándékozik olyképpen, hogy az adóalap megfelelő levonások engedélyezése folytán jelentékenyen kisebb lesz, mint a mostani szabályozás mellett. Az adókulcsok, amint a miniszter nyilatkozatából következtethető, a régié maradnak. A házadó kulcsa jelenleg Budapesten 24%, egyéb

törvényhatósági joggal felruházott városokban és a rendezett tanácsú városokban, továbbá az engedélyezett gyógyfürdőhelyeken 20%, egyéb helyeken 15%. Az adóterhet a magas kulcsokon kívül az formálja súlyossá, hogy a nyers bérjövdelem szolgálat adóalapul, továbbá az állami adó után kivethető utadó és községi pótdadó.

ÜZLETEK KÖRÉBŐL

Dunafürdő vendéglő. Az Erzsébet híd pesti lábánál levő fővárosi dunafürdő (uszoda) vendéglővel bővült. A fürdő közönség örömmel vette a jó hírt és az öröm csak fokozódik, ha látni fogják; hogy az üzlet vezetése olyan avatott kezekbe került, mint *Schmidt Ottó* ifju kartársunké, a Ranolder-utcai Schmidt vendéglős fia, aki atyja üzletében a szakma művelése közben nőtt fel, szolid üzletvezetés gyakorlatában. Jó italok és ételek várják a fürdőző ur közönséget. (*)

Sólyom Ferenc vendéglős a Bercsenyi-u. 7. sz. alatt lévő Papp-féle vendéglőt megvette és csinosan átalakította. Nemes fajborai és a birtokáról hozott hideg sertésus. kolbász specialitásai az üzlet életrevalóságát nagyban előmozdítják. Az üzletvitelben erős támasza derék neje, aki ügyes üzletasszony hírében áll. (*)

TESTEDZÉS

Jászapáti, június.

A „Jössze” bicikliversenyén ugy a távolsági, mint a lassusági versenyen Bock László érkezett be elsőnek; a műbiciklizésben is a testvér Bock László és Ede vitték el a pálmát bravurjaikkal. A legközelebbi győzősi versenyre már meghívták a jó kérékpárosokat.

A Boesky-Opera éft. és Vezeklő-pince étermi alkalmazottai football-csapatot szerveztek. A csapat tréningjét a Máv-pályán már meg is kezdte, hogy ősszel méltó ellenfele legyen Bandi-Wagner-Dunapalota-New-York csapatainak. A szervezés munkálatait Csnoalszky végzi.

Uszás. Almássy József, az „E. S. C.” uszója Balatonfüreden készült a Duna-bajnokságra, mely körülbelül 8 km.

Kávé, tea, ételaj,
málnaszörp, vanília és
szardellagyűrűk nagy raktára

GOLDSCHMIED

VII. Wesselényi-u. 2. Telefon: József 15-99

Kávésoknak és vendéglősöknek külön engedmény

Gregorits nagyvendéglő

az Angol-park Artézi fürdő közvetlen közelében — Kifünő magyar kenyha, eredeti fajberek. Kalenazene, cigányzene és a Németfaluban Szringinger szammal zene. Tulajdonos: Szederkényi János

HORVÁTH JÁNOS Halászcserda

CAFFÉ-RESTAURANT

Stefánia-ut 25

(A viziteconyán)



Magyar kenyha.
Kifünő szegedi halászlé kapható!

Esténként Rigó Tóni muzsikál

Szilágyi Kelefi ADÁSVÉTELI IRODA

VII., Thököly-ut 12

Üzletet, házat, társulást és lakást közvetít

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkekraktára

Budapest, VII., Károly-körut 9

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

Francois-Pezsgő

A löversenyre menők találkozóhelye

Horváth Lajos vendéglője
X. Póngrácz-utnál, Tenyész-
állatvásár telepen

HAUER

CUKRÁSZ

VIII, RÁKÓCZI-UT 49

★ Vendéglősök figyelmébe

ajánlom télen elálló fagymentes burgonya-, hagyma-, zöldség- és gyümölcsárúimat, melyet telefonrendelésre házhoz szállítok, mindent a legolcsóbb napi áron.

Kiváló tisztelleffel
CSÁKY G. VILMOS

Központi Vásárcsarnok, Ferenc József híd mellett. Idénypiac

Tel. J. 131-38

* APRÓ * HIRDETES

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

Mindennemű küldeményt kérek
így címezni:
Kónya Sándor VII. Aladástér 16. III. 23

Jobb vendéglőt biztos jövedelem-
hez juttat orvos. Cím a kiadóhivatalban.
Telefon Józ. 55-00.

Szépén buforozott szoba kiadó
VII., Dembinszky-u. 52. I. 29.

Csapos- és pince-munkát, meg-
bízhatóan végezne, olesó munkaerő,
János. VII., Dob-u. 69. II. udvar. 12. nőt.

Szép villany-zongora Hupfel-féle
olesón eladó. Bővebbet Novák-féle
péküzletben. VIII., Tömő-utca 50.

FELHÍVÁS! Magyar és Kelecsényi
adásvételi irodája, VII., Szérvény-u. 59.
I. 10. Közvetít, úgy helyben mint vidé-
ken, szállásokat, vendéglőket, kávé-
házakat, továbbá minden szakmába
vágó bármilyen üzlethez, ingatlanra
vagy anélkül.

Figyelem! Országszerte egy a fő-
városban, aki bármilyen kisebb vagy
nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni
vagy eladni szándékozik, forduljon
teljes bizalommal Neuman Lajos ország-
os régi vendéglős közvetítő irodájá-
hoz VII., Wesselényi-u. 54.

Kávéházi- és vendéglői berendezések vétele és eladása

Új és használt
valódi M. Hacker
(Wien) és Berendorfi
alpakka és kina-ezüst tárgyak,
evőszközök legelőszöb
beszerzési
forrása

orcellán- és üvegáruk
nagy választékban

BRAUN GYULA

Budapest, VI, Sip-u. 14
Tel.: Józ. 122-97

PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet adás-vétel,
bizalmi közvetítő irodája

VII. JÓZSEF-KÖRUT 9. SZÁM
UDVARBAN T. AJTÓ

A VENDEGLŐSÖK

ha olesó és

JÓ BORT

aharnak, jöjjenek

VIII, BAROSS-U. 75

alatti pincékhöz

BUDAPESTI ÉLELMÉZÉSI RT

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogat
csakis

Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistának csináltassa

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

LUGKÓ

120 fokos valódi szen-
valódi szappanfűszó

Utasítás 4-5 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 3 l víz

Rézgálic 20%, Rézkénpor,
Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.

Szállít vasutón és postacsomagokban
utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézelt

KODNÁR Budapest, I. Artilia u. 12
Tel.: 12-79

VILLÁNYI PEZSGŐ

(SCHAUMBURG-LIPPE)

a legrégebb évjáratu, a legjobb

SALGÓ TESTVÉREK

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

BORNAGYKERESKEDÉS, LIKÖR, RUM- ÉS COGNACGYÁR

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi Irodák, borpincék és gyártelep: X, Korponai-u. 16-18. Tel.: József 59-05

Kérjen
mindenütt

Dozzi szalámit

Gyár:

Budapest-Rákospalota

Tel.: 24-37

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

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



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