

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDEGLŐSÖK KAVESOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK HAVONTA KÉTSZER

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

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

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

IX ÉVFOLYAM 21. SZÁM
BUDAPEST, 1929 NOVEMBER 5

A vendéglős hitele

A sajtónak nincs egyebe, mint a hangja. Ez a hang az ereje. Erre néha felfigyelnek, néha legyintenek. Sokszor hangot adtak a vendégipar sérelmeinek. Fájdalmas sebeinek és ha a belegségek továbbra is sorvasztják iparunkat azt csak a mostoha körülményeknek és a megnevértésnek tudjuk be. De most valami különös dolog történt: olyan, amelyet almodni sem mertünk. Kiderült, hogy nem vagyunk ipar, nem vagyunk kereskedelelem!

Mi vagyunk hát?

Ezt most már mi is csodálkozva kell hogy kérdezzük. Mióta a vendéglősség a képesített iparok sorába emelkedett, azóta több olyan magas személyi kitüntetés is érte e szakma egyes kiválóit, amelyről mindennél és mindenki tudomást kellett hogy szerezzen. Már ezen a réven is köztudatba került a vendéglős szakma iparrá való nyilvánítása. És mégis, intézetek egész sora tagadja meg azt, hogy a vendéglős szakma egyszerűen lenne a többi képesített iparokkal.

További magyarázat helyett álljon itt az írás, egy kártársunk levele:

— Ismeretes, hogy a kormány tekintélyes összegeket bocsájtott a kisiparosok és kiskereskedők részére, hogy esetenként 3000 P-ig terjedhető hitelt nyújtsanak az arra réz szorultaknak. Ezt az összeget azért adta a kormány, hogy a súlyos gazdasági krízisben, segítsen, gyorsan segítsen és minden a feltételeknek megfelelő kisiparos és kiskereskedő helyzetét enyhítse. Kapott erre a célra pénzt a Kisipari Hitelintézet, az Országos Központi Hitelszövetkezet, a Discontó Bank, mint a Belvárosi Takarékpénztár akreditált intézete, az IOKSZ stb. A vendéglős akármelyikhez fordult, mindenütt elutasították azzal, hogy a vendéglős nem iparos és nem kereskedő, sőt megtörtént a Kisipari Hi-

telintézetnél az is, hogy egy tekintélyes vendéglős egy iparos ismerőserért kezességet akart vállalni, mikor a kölcsönt kérő ívet olt átvették, legnagyobb meglepetésükre azt jelentették ki: kérem, tudják-e az urak, hogy itt az intézetnél vendéglős sem kezes, sem kölcsönt igénybe vevő nem lehet, s ennek a szakmának nem szavazunk meg a kölcsönt.

Elhez nem kell kommentálni! Megdöbbentő sértés nyilvánul meg ebben a felfogásban, olyan nagy és hatalmas *életvezérlési és idegenforgalmi érdeket* szolgáló karral szemben, mint a vendéglősiipar. Iparigazolványa a vendéglősnek van, fizeti a súlyos és kétségbejuttató adót, hatalmas forgalmat bonyolít le, de ott, ahol valami előnyhöz juthatna ebben a rettenetes gazdasági helyzetben, ott nem iparos és nem kereskedő.

Nem tudjuk honnan vették a kisipari és kiskereskedői hitelek ellátásáért megbízott intézetek ezt a megkülönböztetést, de kétségtelen, hogy megállapításuk súlyosan sértés és megalázó az egész vendéglős karra.

Vegyék tudomásul az illetékesek, hogy a vendéglősiipar képesítéshez kötött ipar és ha jár a cipésznek, asztalosnak, lakatosnak stb.-nek a fenti kölcsön, úgy kétszeresen jár a vendéglősnek, aki iparos és egyúttal élelmiszerkereskedő is, mert az általa készített élelmiszerdolgokat forgalomba hozza és közvetlenül eladja.

Reá kell mutatnom erre a sértő megkülönböztetésre és ha az érdekelt intézetek erről nem tudnak, úgy az illetékes körök sürgősen világossítsák fel őket, hogy ezzel az önkényes megkülönböztetéssel és kizárással súlyos méltánytalanságot, sőt jogfosztást követnek el egy mindenképen érdemes, becsületos, dolgozó magyar iparos-osztályon.

(Aláírás.)

Felére szállítják le a borfogyasztási adót

A borfogyasztási adó végleges rendezése érdekében a szőlősgazdák újabb konkrét ígéretet kaptak a pénzügyminisztertől, aki levelben értesítette a szőlősgazdák egyesületét, hogy ezt a régen vajdó kérdést még ebben az évben meg akarja oldani.

A pénzügyminiszter ez alkalommal célzást tesz arra, hogy a borfogyasztási adó problémáját a községek háztartásánál készülő törvényjavaslat keretében szándékozik véglegesen rendezni.

A községek háztartásáról szóló törvényjavaslat főbb alapelveiben már elkészült a pénzügyminisztériumban és a lényege az, hogy a pénzügyminiszter a községek jövő évi költségvetéséből törli a borfogyasztási adóból várható bevételi előirányzatokat. Helyette pedig a házadó egyrészének átengedésével kárpótolja a pénzügyminiszter a városokat.

Ez azonban csak mintegy a felét teszi a borfogyasztási adók címén eddig előirányzott összegeknek. Végéreményben tehát a borfogyasztási adó teljes megszüntetéséről ezidőszorra nem lehet szó.

Beavatott helyről szerzett értesülések szerint a borfogyasztási adó kérdésének rendezése olyképpen fog történni, hogy a pénzügyminiszter a mostani adótételeket a *felére leszállítja*.

Budapestben jelenleg minden liter után 18 fillér a borfogyasztási adó, a vidéki városokban pedig alig néhány fillérrel kevesebb. A 8-9 fillérre leszállítandó borfogyasztási adó még mindig elég súlyos teher gyanánt fog nehezedni a hazai bortermelésre és még így is az egyéb adókkal együtt majdnem 50 százalékát fogja kiteenni annak az összegnek, amelyet a termelő kap a boráért.

Ezek szerint tehát a borfogyasztási adónak csupán a *leszállításáról* lesz szó, ami a bortermelői érdekeltségük körében előreláthatóan további nyugtalanságot és elégedetlenséget fog kelteni.

Amint a szőlősgazdák köréből érte-

sülünk, a borfogyasztási adó rendezésének ilyen megoldása ellen tiltakozni fogunk és tovább folytatják a harcot az igazságtalannul sújtó adó teljes megszüntetése érdekében.

Értesülésünk szerint a községek háztartásának rendezéséről készülő törvényjavaslat tervezetét a pénzügyminisztérium már legközelebb megküldi az érdekelteknek hozzájárulás végett és ez alkalommal a borgezdasági érdekelteknek is megtehetik rá észrevételeiket.

A mozgó vendéglő jubilál

A jubileum, amiről szó van, most Amerikában készül, de többé-kevésbé érdekelhet mindenkit, mert az ünnepe, melynek születésnapját a nemzetközi *Wagon Lits Társaság* nagy ceremóniákkal készülő megülni, nem más, mint az *étkezőkocsi*.

Hatvan esztendővel ezelőtt, 1869-ben indult el az első ilyen kerékes kocsi a *New-York és San-Francisco* között, nagy port verve fel szállétebb-hosszában s bő víccanyagot adva a kabarcóknak, humoros lapoknak, amik alaposabban kifigurázták a vonaton való étkezést, mint ma a Zeppelinek potyautasait.

Ez az első waggon-restauráns, melyen a luxusutazás a *new-york - san-francisco* szakasza 173 dollárt tett ki, hálólhellyel együtt, amit hasznolóképpen ekkor indítottak el legelső kísérletül — a newyorki közlekedési múzeumba fogják most elhelyezni, díszes márványtáblával, melyen le lesz szövege, hogy a huszadik századnak reprezentáns eszköze, legfontosabb szerve: a *vonat*.

Nem a hajó, amely kényelmes, minden komforttal és technikával felszerelt ugyan, de nehézkes és lassú; nem is a repülőgép, Zeppelin, mely gyors és fürgé, viszont szűk, hiányos berendezésű és tömegszállításra egyelőre alkalmatlan, hanem: a vonat, a modern, hosszú, karesú, fehérsínű expresszovonat, ez az a világból és fából árszedező műtermű, H. G. Wells illogéje, mely lassanként úgy összezuzogítja a földgolyót, hogy idestova zsebrevághatjuk, mint egy játékműt.

Benne az étkezőkocsi, kivilágított ablakokkáival, villanyfényesen, ragyogón, mint egy bálterem.

Étkezőkocsi.

Miniatűrben egy-egy ország coalour locale-jainak ujjlenyomata. Kóstoló nemesak a kóstol, hanem a modor és házi-zabályok intimitásából, mintha a felhőkkel hírtelen legottantam volna egy német-angol-francia vagy olasz család ebédlőszobája mellé.

Nagyjából mindenütt egyforma, részleteiben mindenütt különböző; ahány ház, annyi szokás.

Passzaimul még finom bécsi kávé, kalács, jó savanyúvíz. *Regensburg* után már vékony szilvale, Anischnbrót és préselt nyúlós dzsemkockák, szürkek, zöldek, halványrózsaszínek, mint a radirgumi; szentelen Schlémsümpék, melankólikus borjulevesek, fűd cigaretták, tarka kartonjaikban úgy csomagolva, ahogy futurista iparművészek nálunk a díszkuvákat kötik. Mohón, türelmetlenül kapsz utánuk, pedig tudod, nyomukba se léphetnek a mi holmijainknak, de új szín, új iz, új iztelenség... együgyű élmény, öles luxus, nagy romantika: étkezőkocsi...

Behuny szemmel meg lehet mondani, puszta menü után, merrefelé járunk?

Kezdetnek meleg sonka, finálénak pisztácia-fagyalmt: *Franciaország*; Poullet de Bresse; *Svájce*; reszelt csokoládé a vajaskenyéren; *Hollandia*; Rote Grütze mit Vanilietunke; borzalmas piros szul vaniliasodóval; *Észak-németország*; előételnek egy cikk sárgadimnye; *Algír, Egiptom*; tengerirák; *Belgium*; kecskesült; *Szicília*; egész levelekben főtt, fűüz sponnó, amit tíz percre még tejszínes pürének kaptak; minden jegynél és vízzinnél csatlakoztatott dokumentuma, hogy elhagyatd *Domossolót*; Svájból átléptél Olaszországba.

Afrikában ugyanaz az intérier, mint Európában. Különbőség csak a pincérek: fehér vászonkaftános arabok, széles piros övvel, cilindermagasságú fezzel. Itt nem annyira az étel-íz kell megszoknod, hanem hogy fekete kezük nem hagy nyomot a tányéron.

Bizonyos fokig illendőség, jólneveltség kérdése is: tudomást veszünk-e az étkezőkocsi gongjáról, vagy nem?

Olaszországban — érdekes megfigyelni — előkelőbb benszülött se igen kultiválja például a mozgó vendéglőt, az étkezésproblémát megoldva a kocsi feladogatott *estimoval*, ami nem más, mint papírtáskába gusztoosan bepakolt teljes hideg vagy meleg ebélaesora, szabályszerű evő-ívszerszámokkal, amikből egész raktárak tornyosulnak sokszó: a hálókban és ülések alatt.

Micsoda étkeltetés lenne ugyan-ez Angliában!

Itt a harmadik osztály se áll neki a zsíros papiroknak... s reggelit, onnantól bent is szervíznak a fülkében.

A borászat köréből

(Folytatás.)

A tulajdonképpeni pinceműveletek alatt azokat az eljárásokat foglaljuk össze, amiket a kiejrűlt borral végzünk azon célból, hogy annak színe, íze, zamata, szóval minden jótulajdonsága minél tökéletebben kifejlődjék és a változó körülmények között is állandóan megmaradjon.

A pinceművelet feladata, tehát szép színű, jómínőségű bort úgy előállítani, hogy az mindezen tulajdonságokat szállítás, palackrafejtés és egyéb körülmények közt is megtartsa.

A borkezelés célja eszerint egyrészt a bort íze és zamata kifejlődésére érlelni, másrészt pedig mindezen tulajdonságait, valamint színét és tisztaságát állandóvá tenni.

Az erjedés befejeztével a boron több változás megy végbe. Az elhalt élesztősejtek leülpednek s a bor mindinkább megtisztul. A fenékre üledett élesztősejtek képezik a bor seprőjét. Az élesztősejtekkel egyidejűleg a borból más anyagok is kiválnak, melyek a levegővel való érintkezés, oxidáció következtében oldott állapotból, oldatlan állapotba mennek át. A bor elosztói édesességét, újbor ízt, bizonyos illatos anyagok fejlődnek benne, amelyek lassanként óbor jellegű kölcsönöznek neki.

Ez az átalakulás a különféle borokban azok természeté és kezelési módja szerint nagyon különböző gyorsasággal megy végbe. Vannak borok, amelyek már egyéves korukban fejlődöttek, sőt annyira megtisztultak, hogy már palackra fejtethők, míg mások az óbor színét, ízt és zamatját csak évek múlva kapják meg. A borból még az erjedés után is válik ki borkő, mi által a bor íze simábbá és szelidebbé lesz. A borkő kikristályosodásnak egyik oka az alkoholépződés, másik oka pedig a bor hőmérsékletének esökkenése.

Veszt továbbá a bor esipőségéből szártal, hogy újbor korában benne levő szénsav lassanként elillan.

A hordóban álló bor a hordó falán át folytonosan oxigént vesz fel, bizonyos anyagok oxidálódnak, oldott állapotból oldhatatlanná lesznek és kiválnak, az oxidáció okozza azt, hogy a hordóban álló tiszta bor fejtések után, a levegő oxigénjével való érintkezés következtében megzavarodik. Az ilyen zavartólást előlőző anyagok nagyobb fajtsúlyknál fogva leszállanak a hordó fenekére. Ez a folyamat mindaddig tart, míg a borban olyan anyag van, amely az oxidáció útján

kiválik. Minél öregebb lesz a bor, annál inkább fogynak ezek az anyagok s később már kisebb mértékű lesz az anyagok kiválása és a zavarodás. Közvetlenül a fejtés után a bor azért, mert a levegővel való keveredésnél a benne levő szén-sav elillan, de meg azért is, mert megzavarodik, nyersebb ízű, bágyadtabb lesz, mint a fejtés előtt; ez azonban csakhamar megjavul s a bor rendszerint visszanyeri korábbi ízét és üdőségét s megtisztul. Az oxigén érleli a bort s annak köszönhetően, hogy a bor idővel kifejlődik, éretlen lesz.

A bor zatanyagainak képződése csak részben oxidáció. Ezek az anyagok részben összetett éterek, részben aldehidek vagy azokkal rokon vegyületek. Az összetett éterek vagy másnév észterek azáltal képződnek, melyek a borban levő alkohol a savakkal vegyületet képez. Ha pl. valamely borban ecetsav van, amint annak kis mennyiségét a legtöbb bor tartalmazza, ez alkohollal ecetsavas etyl-étert adhat.

Ehez a kémiai folyamathoz oxigénre nincs szükség, mert ez egyszerűen a savak és alkoholnak egymásra való hatásá folytán jön létre.

Ha a kifejlett zamatú, úgynevezett érett bort továbbra is az oxigén hatásának tesszük ki és állni hagyjuk, ez lassanként eléri, elvéniül, elveszti eredeti zamatát és helyette más zamatot vesz fel. Az elérésnél a borok többé-kevésbé mind egyforma zamatúak, bizonyos hazai-ábrós-, kátrány-, sőt majdnem füstű lesz, mely iz, ha igen kifejezetten van jelen, éppen nem kellemes. Ezen avas, őz mellelt a borok eredeti rízling, muskotály, alma, eper stb. zamatja gyakran teljesen elvész.

Az észteriz borkezelésnek kétszertelenül első feladata a különböző folyamatokat elősegíteni és a bort rajtuk lehető rövid idő alatt átvenni.

A hordóban tartott boroknál a párolgás következtében apadás jelentkezik, mely a körülmények szerint 1-4% lehet évenként. A párolgásnál mindig valamivel több alkohol illan el a borból, mint víz, miért is az idősebb borok, amelyekben újabb alkohol már nem képződött, egyre gyengébbek lesznek. Ez az alkoholvesztés 0.1%, 0.3%, 1.4% is lehet évenként.

A bor a párolgásnál főképp csak alkoholt és vizet veszít, a feltöltőgétesnél azonban az illóanyagokon kívül nem illóanyagokat is juttatunk a borba (glicerint, almasav stb.), ezek az anyagok idővel a borban felszaporodnak. A borkő mennyisége nem szar-

porodik, mert abból csak annyi maradhat oldatban, amennyinek oldását az alkoholtartalom megengedi s amennyiben a töltőgétes borral a borkőből felesleg jut a borba, az abból kiválik. Oborok a töltőgétes folytán a savtartalom folytonos emelkedése miatt egyre savanyúbbak lesznek. A fejtés ettelteti a bor érését, a már megérett bornál pedig az érelést, az elvéniülést.

A teljesen megérett, kifejlett és az éreltet bor között többnyire a fogyasztó ízlése húzza meg a határt. Sokan a fiatalabb, teltebb izű, esetleg még szén-savtól csipős, üde, elegáns bort szeretik, míg mások a vénebbet, üresebb izűt és józamatút, sőt vannak, akik az avas izű, elavult bort tartják jónak. A fogyasztóközönség általában nem kedveli a nagyon is özü borokat s a 20-30 éves bor csak akkor részesül tetszésben, ha nem véniült nagyon el, mi különösen akkor esik meg, ha éveinek nagy részét palackban töltötte, amiben az oxidációnak csak igen kis fokban van alávetve.

A bor palackban, a dugóknak időnkénti megújítása mellett igen hosszú ideig eltartható. Svájcban egy régi borospince átalakítása közben a homok között néhány palack bort találtak. A palackok a jelzések szerint lavauxi bort tartalmaztak, még pedig az 1754-iki termésből. A palackok alakja igen kezdetleges, 1800-ban valamennyinek a dugóját megújították, csupán egyiknek maradt meg az eredetije, amennyiben feketés színű, porlékony volt. A palackokat felnyitották és a gyönyörű aranysárga bort megizlelték. Olyan sűrű volt, mint az olaj, kitünő zamatja emlékeztetett a számoza izére. Alkohol-tartalma 11% volt. Az elporhalt dugójú palack bora kellemetlen, savanykás-ke-csvés izű, minden zamat nélküli bor volt. Alkohol-tartalma csak 3%-ot tett ki. A palackok belső falán, különösen azon az oldalon, melyen fekédték, vastag borkőlerakódás volt. Az 1754-iki svájci termés feljegyzései szerint akkortájt kitünő, sok bor termelt és a mostani litermennyiséget 76 filléret mérték.

A régi jó időkből

(Folytatás.)

»Ökör iszik kelve, ember barát-sárgért! Igen réginek látszó szóközépi alliteráció betűirime (k—k, b—b), rimelőtti, XIV—XV. századi eredetű ritmikus, négyes tagolású magyar szólam, vagyis: csak az ökör iszik hajnalban ébredve, kelve éhomra, tisztességes ember nem az italért iszik, hanem a barátian derűs együttlélet. Analogiája: Ökör iszik magába ember barátságért! Ósinek látszó ütemes szólam. Ékesen bizonyítja, hogy a magyar ivás türoságos barátkozás, ezzel szemben a külföld, főleg az északi ivás a lehető legdurvább és brutálisan közönséges alkoholizmus. Ezt csak az tudja, aki közelről nem ismeri a legjobb angol, norvég, svéd, dán, holland és belga középosztályú hihetetlen mértékű égettbor (whisky, Brandy, gin, rum) fogyasztását, mely otthoni magányos *l'art pour l'art* ivás, avagy az ülhelynélküli barokban folytatott állóivás. Magyarországon ez az utcai kocsis, napszámos, utcaseprő ivásformája. A magyar triember ezt lenézte és a vedelés-nek hívta. A magyar egy nyilt, szímeslelkű, megnyilatkozó, nekibúsult, sírva-vidadó hangulatot iszik magába, amit a dán *Aage Madelung* írt le legszebben, az északi állandóan kiengeslyozott alkoholizmusban él. Kevesek által ismert rideg statisztika, hogy a fejenkénti északi alkoholfogyasztás tízszerese a magyarénak. Természetesen ezek a népek adják a klinikáknak az alkoholbetegek súlyos stáit.

Ezzel szemben a magyar ivás, akár nyíltzívű, nobilis indulatokkal kiváló baráti poharzás, akár komoly jellegű felér asztal melletti baráti tanácskozás, akár *áldomösszerü* megünneplése valamely örömdeset ténylek a lóvásártól az ispánbeiktatásig, akár keresztelő, borral lakozó lakodalom, vagy halotti bor alkalmával való ivás; mindig magán hordja a borral való áldozás, a szentek tartott borral való ünnepi élés jegyét. (A fecerunt magnum áldomás -sal.)

Az orosz, általában az északi szláv kenyérral és sóval kínálja vendégét, a magyar borral. A középzásiai tatár vendégét ugyanazzal a széles gesztusú örömmel fogadja és kínálja erjesztett lőtejből vagy tevetéjből készült itallal, mint a magyar. A törzsi fiúával *esöröglü* (a magyar *esöröge* alkalmával készült laposánk emek néprajzilag megállapított szigorú megfelelője) alkalmával tartott ivás

ÖZV. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI, Sip-utca 4. sz.
Telefon: J. 425-31

Papírárgyár

Mektograph, papírszalvéta, blokk, étlap, fogvájó, billárdgolyók, dákók, sakkok

és az összes vendéglő és kávéházi kellékek legteljesebben

ugyanazt a lithurgikus, rituális szent-ségjellegét kapcsolja a borhoz, mint a keleti zsidóság mózesi törvényei és a zsidó hagyomány, a Talmud által előírt ünneplő este, a *jontef* szentelt bora, melyet keleti szokás szerint fel-állya, rá áldást, *brocho-t* mondva isznak meg. A kereszténység, melynek lithurgiája nyilvánvalóan keleti zsidó és római elemekből alakul ki a dogmái mag köré, Krisztus vérévé emeli a bort. Ősi zsidó közmondás mondja a babilonairól, tehát falusi paraszt a városlakórol: »*Sok orvosszere van, mert nincs jó bora.*». A magyar tudatban a bor orvosság. A római italáldozat (libatio) ősi keleti kultusz-forma.

(Folytatjuk.)

A debreceni »jó öreg kocsmáros« ünneplése. Szép ünneplésbe volt része Kemény János debreceni orszá-goshírű öreg vendéglős kartársunknak ötvenéves vendéglői jubileuma és kormányzói kitüntetése alkalmából. Hadházy Zsigmond főispán és Vásáry István polgármester vezetésével Debrecen város társadalmának csaknem minden vezető tagja résztvett a debreceni vendéglős szakosztály által az Angol királynő különtermében rendezett nagyszerű magyaros vacsorán. Hadházy főispán, Vááry polgármester, Sesztina Jenő kamarai elnök, főrend, Sz. Kun Béla dr. egyetemi tanár, főrend, Csürös Ferenc dr. kultúrta-nácsos, Erdős Károly dr. egyetemi ta-nár, Radó Dezső dr. kamarai főtit-kár, Nagy József tanár, Zoltay Lajos dr. múzeumigazgató, Varjassy Imre ipartestületi elnök, Öreg Béla dr. ny. bírő, Görgey Márton dr. vármegyei főorvos, Biczó Gyula iparoskörü elnök és még sok más ismert előkelőség, a vendéglősszakosztály tagjai teljes számban, a tisztelők, jóbarátok zsüfoltan ott voltak. A jó öreg vendéglőst, a város közisztelt polgárát szebbnél-szebb felkösztöntökkel ünnepték. A vendéglős-szakosztály ajándékát Ke-mény ugyanis a debreceni vendéglős-szakosztály örökös díszelnöke, egy remek aranyórát. Nagy István dr. vendéglős-szakosztályi ügyész adta át azzal a nagy derűtséget keltő meg-nyéjjessel: A zárórát tartsa be, ne-hogy kihágás miatt kellemetlensége legyen! Azonban mondani sem kell, hogy a debreceni vendéglősök kitűnő fogásokban és kiténő hangulatban gaz-dag vacsorája az ünnepelt jó öreg ma-gyar vendéglős mindegyikén kitartó részvételével jóval tovább nyúlt a zárórán.

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

Ipartestületünk ismét a Lónyay-u. 22. sz. alatt (Mátyás-u. sarkon), villa-mos megálló. Saját székházában lévő helyiségeit foglalta el. Az izlésesen átalakított és kitalarozott ipartestületi irodákban már a m. hó végén meg-indult a munka és a szokott hivatalos órák alatt reggel 8-tól d. n. 2-ig állnak a kartársak rendelkezésre: hiva-talos ügyekben.

A vendéglősipar és a hatósági k'fő-zések. A budapesti szállodás- és ven-déglősipartestület beadvánnyal fordult a népjóléti miniszterhez a mult évben és ebben elpanaszolták, hogy a vendéglősipar évekkal ezelőtt még jó megélhetést nyújtó polgári foglalkozás volt, de az utóbbi időben mindin-kább kezd kereseti szempontból súly-lyedni és ennek az állapotnak főoko-zója az, hogy a népjóléti miniszte-rium támogatásával az adófizető ven-déglősök konkurenciát kaptak a hatósági üzemekben. A népjóléti mi-niszteriumot kérték, hogy ezeket az üzemeket szüntesse meg, mert nem szolgálja azt a szociális hivatást, amit célul maga elé tűzött, nem az elszé-gyenedelt középosztály étkezőhelyisé-gei az üzemek, hanem az olcsóárak már azokat is odavonzák, akik eddig jobb polgári vendéglőkben étkeztek.

A kereskedelemügyi miniszteriumot is felkeresték beadvánnyal és kérték, hogy támogassa a hatóságok előtt akciójukat, mert itt egy pusztuló iparág megmentéséről van szó. A ven-déglősök a fővárost is felkeresték beadványban. Arra kérték a fővárost, hogy a fővárosi étkezőüzemeket szüntesse meg, vagy ha ez nem lehetséges, areképes igazolvánnyal lássák el azo-kat, akik igényt tarthatnak arra, hogy olcsó hatósági étkezőben részesül-jenek. A vendéglősök beadványát mind a három hatóság elutasította. A népjóléti miniszterium érdekes in-dokolással válaszolt, amelyben sta-tisztikai adatokkal cáfolja azt az állí-tást mintha előkelő emberek jár-nának a hatósági étkezőkbe. A kimu-tatás szerint tisztviselő 32,4 tanító 6,4 tanuló 9,2 szabad pályán műkö-dők, művészek stb. 11,2 iparos, ke-reskedő 9,2 százalék, magánzó 12,9, kereskedelmi, ipari és háztartási al-kalmazott 18,6 százalékban veszi igénybe az étkezőüzemeket. A buda-pesti szállodások, vendéglősök ipar-testülete most a magyar serfőzők egyesületével és a borkereskedők

egyesületének támogatásával ismét új akciót kezd a hatósági üzemek be-szüntetésére. A serfőzők és borkeres-kedők azért támogatják a vendéglő-söknek ezt a mozgalmát, mert ezekben az üzemekben alkoholt nem szol-gálnak ki.

A nemzetközi szállodás-egyesület jubiláris közgyűlése. A szállodások Nemzetközi Egyesülete most tartja Kölnben hatvanadik jubiláris közgyű-lését. A magyar delegátusok, akik Glüek Frigyes kormányfőtanácsos, a Szállodások Nemzetközi Egyesület vezető bizottságának tagja, vezetésé-vel mentek ki a nagyjelentőségű köz-gyűlésre, mint a magyar szállodások összességének jubileumi ajándékát egy pompás, a magyar ötvösművészet ki-válóságát dicséző serleget vittek ma-gukkal s azt ünneplés keretében köztl adták át. A magyarok ajándéka nagy örömet keltett a népes közgyűlésen, amelynek megnyitásakor nagy létszék közt olvasták fel Sipőcz Jenő pol-gármester üdvözlő sürgönyét. Buda-pest Székesfőváros Időgenforgalmi Hivatala, mely a budapesti szállodásokkal egyetemben rendezte ennek a nemzetközi kongresszusnak 1926. évi őszi budapesti nagygyűlését, szintén táviratban üdvözölte a jubiláris gyűle-kezetet. A hatvanadik közgyűlés Kölnben három évre Sir Francis Towkert választotta meg a Szállodások Nemzetközi Egyesületének elnökévé és Glüek Frigyes mellé Marecich Ottót, a Budapesti Szállodások Ipartestületé-nek elnökét, választotta be a vezetőbi-zottságba, miről a magyar szállodás-és vendéglősipar örömmel vett tudomást.

Törvénytervezet a hitelezőket káro-sító esetelemények megtorlásáról. Nyilvánosságra jutott a címben emlí-tett törvénytervezet, amelyben ismét hiába kerestük a vendéglősipar vé-delmét. Magyarországon még mindig lehet bárkinek büntetlenül enni-miú hitelbe bár az ezért járó összeg nem peresíthető! Mikor jutunk végre odá, hogy aki így megkárosítja a kényszer-hitelezőt, azt csalásnak minősítse a törvénykönyv és a delikvenst a meg-érdemelt zár alá helyezze. Az emlí-tett törvénytervezethez — ha nem is kérdezték — jó volna hozzásszólni iparunk érdekeltségeinek!

NÖSNER P 2'80

PEZSGŐ- és HABZÓBOR

V., Lipót-körtut 4. V., Hollán-utca 2
Rendelések: Lipót 994-89

Üzlet „Vendég“ nélkül olyan, mint a katona — fegyver nélkül!

Új ezüstpénz jön novemberben. A magyar állami pénzverde most készíti az új kétpengősöket. Az új pénz egyik oldalán Magyar királyság — két pengő — körirattal, a másik oldalon Szűz Mária képe a következő körirattal: Magyarország Védőősszonya 1929. A rajz tőkletes és hív másolata az 1710-ből származó úgynevezett Mária tallér-nak. Az új kétpengősök minden valószínűség szerint már e hónapban forgalomba is kerülnek és azután kerül a sor az új öt-pengősök verésére.

Az idegenforgalom a főváros büdészé-vitájában. A főváros pénzügyi tárgyalásán Németh Béla hangsúlyozta, hogy a főváros szervei szorgalmasan közreműködnek ugyan az idegenforgalom fejlesztése érdekében, de még mindig csak a kezdet kezdetén vannak. Tagadhatatlan, hogy hathatós lendületet adott az akció kifejlesztésnek Ripka Ferenc főpolgármester és József Ferenc kir. herceg bekapcsolódása. Tavaly Budapestben 700.000 idegen fordult meg, ezzel szemben Bécsben 600.000 volt a külföldi látogató. Nincsenek a külföldi kapcsolatok kellően kiépítve és mindig előfordul, hogy próbálják lebeszélni azokat, akik Budapestre készülnek. Ebből a szempontból nagyfotossági a külföldi hotelportások minapi látogatása. Magyarországon elég idegenforgalmi egyesület van, sőt talán több is, mint kellene. Egyik-másik több reklámmal csinál magának illúziót, mint amennyit Magyarországról hirdel a külföldön. Egységes irányítás alá kell vonni az idegenforgalmi egyesületeket és intézményeket. Az idegenforgalmi Hivatal ügyes és mozgékony, de nem rendelkezik a szükséges eszközökkel. Budgetje mindössze 700.000 pengő. Lényegesen kevesebb, mint amennyi például a bécsi idegenforgalmi propagandának rendelkezésére áll. Feltétlenül szükséges, hogy a magyar idegenforgalmi intézmények és hivatalos szervek haladéktalanul építsék ki a kapcsolatot az amerikai, a német, az angol stb. nagy idegenforgalmi vállalatokkal. A Budapest-Bécs között közlekedő osztrák vasúti szerelvények elriasztóan ócskák és piszkosak, a MAV hasonlót oda, hogy az osztrák államvasutak jobb kocsikat járassanak. A legrégibb és legrosszabb Waggon Lits-kocsikat járatták Magyarországon. A Waggon-Lits társaságot is fel kell szólítani kocsiparkja felújítására. Magyarországra is be kell vezetni a nagy nemzetközi luxusvonatokat, amelyeket a Waggon Lits tervez.

Gyász. A Posch nagyvendéglős családol mélységes gyász érte szeretett édesanyjuk ö.z.v. Posch Ferencné váratlan elhunytával. A megboldogult m. hó 26-án, 82 éves korában hunyt el; temetés a legnagyobb részvet mellett történt október hó 28-án délután a Kerepesi sírkertben. Nyugodjék békében!

Zászlót szenteltek a szállodai és éttermi alkalmazottak. A szállodai és éttermi alkalmazottak nemzetközi genfi szövetségének magyarországi főcsoportja a m. hó 22-én kedden délután szentelte fel zászlóját a belvárosi főplébánia templomban. Az ünnepélyen többszáz főnyi vendégsereg gyűlt egybe, akik közül megjelent a fenti szövetség newyorki szkeciója részéről Pék Tivadár, a grázi és pécsi szkeciók Kramberger János képviselője. Félő órákor érkezett meg a zászlóanya: Gundel Károlyné, akit a budapesti főcsoport elnöksége Reichardt György és Csik József fogadott. Ezután bevonult az ünnepelő közönség a templomba, ahol Bodnár Róbert apát-plébános végezte el a beszédet fényes pápi segédlettel. A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületé névben Keszei Vince, Gundel Károly és Malosik Ferenc, a budapesti kávécsok ipartestületé névben Mészáros Győző elnök és Havas Nándor dr. főtitkár, a budapesti idegenforgalmi hivatal Markos Béla igazgatóhelyettes, az idegenforgalmi szövetség névben Popper Ferenc kormányfőtanácsos, a kereskedelmi és iparkamara névben Latink Jenő ország. képviselő, az Orsz. Főpinceregységet névben dr. Kolmann Dező ügyész helyezte el a szöveget a zászlóba. Este 9 órákor a Vigadó termében 303 tálalk. s díszvacsorát tartottak és tuncmulaiságot, mely hajnalig tartott.

Adományok a vendéglős Otthonnak. A pécsi vendéglős Otthon számára többek közt a következő adományok érkeztek a vezetőséghez: Nika Ágoston és neje 50 P., és 12 drb Beszterzsecpárti részvény, Schwetz István 300 P. — A nemeseleti adományokért az Otthon vezetősége hátsó köszönetét nyilvánítja. Ill említtük meg, hogy a Budapesti Vendéglősök Adóközössége 10.000 pengős alapítványt létesített a Szállodások és Vendéglősök pécsi Otthona javára. Az előjáróság a nemes adományt, amely Bandl Ferenc alapítvány nevet viseli, hálás köszönettel fogadta, egyben jegyzőkönyvi közönytelt adozott a Budapesti Vendéglősök Adóközösségének nemes adományaiért.

Szives felhívás
Telefon: Aut. 861-81.



MUST

T.VENDÉGLŐSKÖZHÖZ

Tekintettel a szőlő jó minőségére a szállósajtólást november hó 15-éig meghosszabbítottam, ezen idő alatt rizling, dinka valamint a legjobb fajborszőlőt préselem. — Telefon-rendelést azonnal szállítok, telefondíj a számlából levonható. Általam szállított must minőségéért mindenkor szavatolok. Tisztelettel

CSÁKY G. VILMOS

Budapest legrégibb és legmegbízhatóbb szőlőstboltja
Budapest-Központi Vásárcsarnok
II. sz. pinca

Tilos a rádióhallgatás a vendéglőkben és kávéházakban Erdélyben, mint azt egy oláh távirat jelenti. A rendelet előzménye: az a terv, hogy a bukaresti rádióleadóval szorítsák ki Erdélyből a budapesti rádiót nem sikerült, minthogy a bukaresti rádió a szokásos panamak folytán úgy készült el, hogy kőtheti működés után meg kellett szüntetni leadásait. Hogy mégis valahogyan elhelyezhessék a budapesti rádiót, rendőri intézkedésekkel kellemetlenkednek. Így Tordán a rendőrkapitány elrendelte, hogy a rádiót ezúttal csak a családító és közvetlen családtagjai hallgathatják, vendégnek azonban tilos a hallgatól fűtőhöz illeszteni, mert különben a rendőrség engedély nélkül gyűlést állapít meg és az erre vonatkozó rendszabályok alapján felelősségre vonja a házigazdát. Vendéglősöknek és kávéházaknak sem szabad ezúttal rádióval szórakoztatni vendégeiket. Mindenféle hangszóró használata tilos. Orsován, Temesváron és több magyarlakta városokban hasonló erőszakoskodást művelnek a bocksorosok.

Minden reklám hat, melyet a „Vendég”-ben felad!

Két és félmillió hektoliter a borkészlet a esonkaország területén. A borgazdasági szakemberek számítása szerint hozzávetőlegesen még körülbelül egymillió hektoliter eladatlan tavalyi bor áll a termelők pincéiben. Ha ehhez hozzászámítjuk a mintegy másfélmillió hektoliterre becsülhető idei bortermeletet, úgy a szüret befejeztére összesen két és félmillió hektoliter kivevő eladó borkészletet lehet számításba venni. Tekintettel arra a körülményre, hogy a jelenleg nagyon leromlott gazdasági viszonyok mellett a kis Magyarországon egészévi borfogyasztása mintegy kétmillió hektoliter körül mozog, marad még mindig fölöslegként a jövővi szüretig mintegy félmillió hektoliter bor, melyet a külföldön kellene elhelyezni. Ez azonban, az eddigi tapasztalatok szerint, teljesen lehetetlen, mert a most emullt természetesdől egészévi forszirozott borkivételé alig tett ki többet kétszáz ezer hektoliternél és ha ilyen mennyiséget vennénk számításba alapul továbbra is, úgy még mindig maradna mintegy háromszáz ezer hektoliternyi el nem helyezhető borfölségünk. Most még tekintetbe véve a sanyarú gazdasági viszonyokat és a haldokló üzletforgalmat, bizonyos, hogy igen olcsó lesz a bor, de a vendéglősök még így is alig vásárolhatnak és ez katasztrófális kilátást nyújt a bortermeletnek. Borforgalmi híreink a következők:

Szentmártonkútán az uradalmi szőlők mennyiségbeli családással szüretelnek. A minőség 18-22% klosterneuburgi szerint. Dacára az élelnebb érdeklődésnek, az uradalmak nem adnak el.

Dömsödön eladott 58 hl. 10-12% óbor 25-36 fillérért.

Csengődön eladott 70 hl. 18%-os must 1.25 filléres alapon és 250 hl. 18%-os must, borban átvéve 30 fillérért.

Debrecenben a szüret a reméltnél is sokkal rosszabbul végezdött. A mennyiség igen gyenge, a minőség jó. Mustárakról mit sem lehet hallani, sok esmegeszlő érkezik Gyöngyös és Eger vidékéről. A borszőlőt 10-15 fillérral fizetik, a csemegét 60-70, sőt 80 fillérral is.

Gyöngyösön közepes kereslet és kiadást mellett eladott 50 hl. 11 fokos őféléh 34 fillérért, 100 hl. 12 fokos, új fehér 30 fillérért, 30 hektoliter, 11 fokos új vörös 27 fillérért, 40 hl. 11 fokos, új fehér 28 fillérért és 30 hl., 12 fokos ó-rizling 45 fillérért.

Szekszárdon a vörösborkok elkészültek; sőtétek, finomzatúak, 11-13 fokosak. De, számos kevés van belőlük. Vteléi megbízások 1.8-2 filléres

alapon történnék, de a termelők ilyen árban nem adják.

Mórott eladott 940 hl. must 62-70 fillérért, azonkívül egy 200 hl.-es óbor és must 62 fillérért.

A vendéglős továbbképző tanfolyam előadásai az 1929/30. évben ismét értékes előadássorozattal igyekeznek az ipar gyakorlóinak tudását fejleszteni. Ezek az előadások minden kartárs vagy alkalmazottai részére díjtalanul hallgathatók és novemberben a következő sorrendben tartatnak meg a Lónyay-u. 6. sz. alatt lévő szakiskolában:

November 1-én d. u. 5-7 óráig Becht József építész-mérnök előadása: »A szállodaépítkezés különös tekintettel az élkező helyiségekre«.

November 6-án d. u. 5-7 óráig Sturza Károly vendéglős előadása: Az evésézők keletkezése és fejlődéstörténete.

November 8-án d. u. 5-7 óráig Diltmayer Andor vendéglős, szakelőadó előadása: A finomszójá jelentősége mai élelmezésünkben és alkalmazása a vendéglős iparban.

November 18-án d. u. 5-7 óráig Faragó főmérnök előadása: Az elektromos hűtőberendezésekről.

November 20-án d. u. 5-7 óráig Ballai Károly, hivatalos lapunk szerkesztője: »Főúri háztartásaink. Berendezés és szolgálat a XV-XVII. században«.

November 22-én d. u. 5-7 óráig dr. Szathmáry Arisztid az áll. borgazd. felügyelője: »Az erjedés folyamata«.

Hét hónapi börtön két liter borért. A gyulai kir. törvényszék igen érdekes ügyet tárgyalt a minap. A vádolt Darabos József dunántúli földműves volt, aki Békés megyében dolgozott az egyik gazdaságban. Darabos József egy Oláh nevű lársával szeptember 8-án betért Sós István orosházi vendéglőshöz. Bort rendeltek, majd mikor fizetésre került a sor, megmondták, hogy nincs náluk pénz. A vendéglős erre kijelentette, hogy addig nem engedi el őket, amíg nem fizetnek. Erre Darabosék a piacra invitálták Sós Istvánt, hogy ott majd fizetni fognak. Mihelyt azonban kiértek az utcára, egyikük jobbra, másikuk balra futott Sós Istvántól. Darabos azt kiabálta Sósnak: »Na, koreszmáros, mehatsz a pénzedért! Sós, bár jóds ember, Darabos után eredt és sikerült is elfognia. Bevitte a rendőrségre, ahol letartóztatták és a gyulai ügyészség fogházába szállították. A tárgyaláson kiderült, hogy Darabos valami ötször volt büntetve kisebb-nagyobb bünessé-

lekeményekért és az ország különböző börtöneiben vagy öt esztendőig üldögett. A törvényszék, miután a vád beigazolást nyert, hét hónapi börtönre és három évi hivatalvesztésre ítélte őt. Az ítélet jogerős.

Nemzeti ünnep a szesztilalom szünete. A szovjetkormány ez év október 5-től kezdődőleg ismét engedélyezte az oroszok 11 éven át betiltott kedvence szesztilalmát, a vutkinak forgalomba hozatalát. A szesztilalom megszüntetése fölött még ma is általános az öröm Oroszországban. A lapok hasábjokban keresztül azzal a felhívással fordulnak most a szovjetkormányhoz, hogy október 5-ét, a szesztilalom megszüntésének napját, nemzeti ünnepé avassák.

Disznótör lesz minden esütörtökön és szombaton, tolnahőgyészi kolbász- és hurka-különlegességekkel. Klemenez Frigyes éttermében VIII. Nép-színház-u. 30. sz. Tisza Kálman-tér sarak. A zenét a Csepreghy-duett szolgáltatja.

Gundel J. és id. Kommer F. asztallásaság

pénteken déli 12 órakor összejevölt tart az alantí helyeken:

November 15-én Glück E. János vendéglőjében VIII., Rákóczi-út 5.

November 29-én Kurz János vendéglőjében VII., Thökoly-út 1.

December 13-án Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-körút 46.

December 27-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

Öregségemre egészséges maradok

Cigelka LAJOS jódos-víz-kúrát tartottam. Kapható mindenütt. Vezérképviselet: Budapest, V., Sas-utca 29. szám. Telefon: Automata 120-20.

MUST

Fajszőlőből naponfa frissen sajtolt „Puhár”-féle édes must kapható.

Telefonhívó: J. 443-47

Puhár Konrád
borkereskedő

VII, Kövér Lajos-utca 13/a

»Jóbarátok« asztaltársasága

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

November 6-án Tompa Lukácsné vendéglőjében IX., Márton-utca 18.

November 13-án Mayer István vendéglőjében IX., Drégely-utca 7.

November 20-án Baranyai József vendéglőjében VII., Károly király-ut 13. szám.

November 27-én Erdős Ignác vendéglőjében Augusztala-telep, Pongrác-u. 7. szám.

December 4-én Schwarcz Miklós vendéglőjében IX., Ferenc-körút 2.

December 11-én Stéger Károly vendéglőjében IX., Soroksári-ut 134. Kén-utca sarak, 30. és 32-es villamos megállóánál.

December 18-án Cs. Nagy Gábor vendéglőjében VI., Bajza-utca 54.

A »Jóbarátok« uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

November 8-án Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-körút 46.

November 22-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

December 6-án Malosik Ferenc vendéglőjében VIII., Népszínház-u. 15.

December 20-án Glúck E. János vendéglőjében VIII., Rákóczi-út 5.

A vacsorára ne feledkezzünk el-menni.

Kartársak! Ne mérjétek Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégek Unicumot kér, ne poharazatok neki mást, csakis valódi Zwack-féle Unicum gyomorerősítő likört.

STUDNIVALOK

A kozmárosok árulhatnak teát. A kereskedelemügyi miniszter rendeletet adott ki, amellyel a felmerült kételyek eloszlatása céljából értesíti a másodfokú iparhatóságokat, hogy azt a sok évtizedes gyakorlatot, amely szerint a kozmárosok vendégeiknek teát is kiszolgáltathatnak, nem kívánja meg-bolygatni és a kozmárosoknak erre való jogosultságát kifejezetten is meg-állapítja.

Zenekarok nem énekelhetik a dal refrénjeit. A m. kir. államrendőrség budapesti főkapitányságának 13.241—1929. fk. eln. sz. átirata arról értesíti iparstületünket, hogy a nyilvános éttermi és kávéházi helyiségekben a zenekarvezetők részére kiadott »jambó« engedélyek alapján a zenekarok refrénjeit az egész zenekarok énekel-hessék, a m. kir. belügyminiszter úr f. év augusztus hó 14-én 254.818—1929. VIII. BM. szám alatt kelt hatá-rozatával megtiltotta.

Kisegítők bejelentése. Kérdés, hogy a csak kisegítőként alkalmazott ipar-ossegéd bejelentendő-e? Az 1884. évi XVII. t.-c. 103. és 106. §-ában lefe-ketett ama követelmény, hogy a munkaadó tartozik segédjét a munkábalépés, illetőleg a munkából ki-lépés napjától számított két héten bel-ül az iparhatóságnak bejelenteni, a munkaadó ezirányú kötelezettségét a segéd alkalmazásának állandóságától függetlenül állapítja meg. A törvény azonban akkor, amikor a munkaadó és segédje közötti munkaszerződés érvényét csak egyheti próbaidő elté-vel teszi kötelező erejűvé, megfe-lelő időt enged a munkaadónak arra, hogy a munkaviszony állandósága és további fenntartása tekintetében ha-tározhasson. Ily értelemben döntött a 36.658—1904. K. M. sz. elvi hatá-rozat is, mely szerint a bejelentési kötelezettség nem áll fenn azon munkásokra nézve, akik a munkábalépés-től számított 8 napon belül távoznak.

A házassági együttélés alatt vett ingatlan — közös szerzemény. A Kuria egy peres eset kapcsán kimondta, hogy a házassági együttélés alatt vá-sárolt ingatlan még abban az esetben is közös szerzemény, ha annak vétel-árát az egyik házastárs saját vagyona-ból fizeti ki s ha az ingatlan az egyik házastárs egyedül a saját ne-vére íratja. Az ingatlan felerésze ilyen esetben is közszerzemény címen a másik házastársat illeti meg. Az ilyen ingatlan, mint szerzeményt, leszármazott örökösök hiányában teljes egészé-ben a tovább élő házastárs örökl.

ÜZLETVILÁG

A Modern-kávéház átvette a gyön-gyósi Corso-kávéház volt tulajdonosa Dávid Pál kávék kartársunk Há-h-n Ferenc-el társulva. A budapesti kávé-sipar ismét megszaporodott két kiváló és törekvő régi szakemberrel, de a közönség is örömmel vette tudomá-sul a Modern-kávéház rezeszansát, amely ezt a kávéházat ismét a bel-város közönségének találkozóhelyévé avatta.

Hautzinger Károly kávék kartársunk megvette a VI., Király-u. 102. sz. alatt (Rózsa-u. sarak) lévő kávéházat. Annakidején a Royal-Gundel főpin-cére később a Papagály-mulató üz-letvezetője volt. Kiváló szaktudása, a vendégekkel szemben gyakorolt elő-zékenysége új vállalkozásában is érdemessé teszik a közönség pártfogá-sára.

Lebeda Ferenc kávék kartársunk át-vette a I., Derék-u. 20. sz. alatt, Zsolt-u. sarkon, lévő kávéház vezeté-sét. Régi, nagytudású szakember, aki hosszú szakmai gyakorlattal rendel-kezik és képességei folytán mindentől megkedvelték, zamatos makkája, ki-tűnő italai, nemkülönbön figyelmes-sége miatt.

Csengey Árpád vendéglős kartár-sunk kibérelte és ujonnan berendezte a VII., Wesselényi-u. 43. sz. Er-zsébet-körút sarak házbán lévő he-lyiséget. Ezuton értesíti erről ven-dégeit, ismerőseit és jóbarátait. Ki-tűnő ételekről és italokról, figyelmes kiszolgálásról gondoskodott.

Zónik István vendéglős kartársunk VIII., Baross-u. 6. sz. alatti volt régi üzletét átvette és ujonnan átala-kította. Jó magyar ételekkel és italok-kal igyekszik a polgárság elismerését és támogatását megnyerni.

Ratkovics Lajos főpincér szaktár-sunk a régi gárda kedvelt tagja, visz-szakerült régi helyére az Aréna-uton lévő Kéményseprővendéglő-be.

KIHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CIME:

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

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

Szép sarokvendéglő, 30 éve fennáll, 5 egylettel 6 éves szerződéssel eladó. Cim a kiadóhivatalba. VII., Almássy-tér 16.

Ötszáz pár évőesköz, jó karban lévő. Esetleges alkalmakra kölcsönözhető. VII., Rottenbiller-u. 7. sz. vendéglőben.

Borszivattyúk, bortömlők, pincogazdászati cikkek
Cifka József
 Budapest, V. Vilmos császár-út 48
 Bádogra legelőbbi bortörvény kapható
 Telefon 28-92

HAUER
 GUKRÁSZ
 VII. RÁKÓCZI-UT 49

ENGEL JULIA UTÓDA
ANDORF JÓZSEFÉ
 a Keszei-éttermek főpincének n-je
keztűük gyári lerakata
 Budapest, VII. Erzsébet-körút 5. szám
 Saját gyártmányú keztűük — Őz-és szarvasbőr-különlegesek. — Fűzők — Szegélyhas-kötők mérték után. — Mel-tartók. — Harisnyák Tanc- és selyemharisnyák — Vidéki rengeteg seket pestün — Tisztítást, javítást vállal

STAUFFER
 dobozos
 emmenthalit
 vezet



Valódi
Heller emmenthalit
 fogadjon el
 dobozban és blockban
 Központi új felépünk: BUDAPEST, VII. KERESPESI-UT 62. Telefon: Aut. 361-10

Vendéglősök részére
reklámlevelezőlapokat
 ABRAHÁM E. fényképész készít
 IX. Ferencz-kört 13
 A legelőbbi árban! Nyári műterem Zugliget

Beer László
 vendéglője
 VIII. Fhg. Sándor ucca 44
 Minden Pénteken halászlé. Elismert magyar franciskonyha. Szalon zene Szaktársak találkozóhelye.

NAGY IGNÁC
 pincefelszerelési cikkek raktára
 Budapest, VII. Károly-kört 9
 Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m. borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók, cimkék stb. Tel.: J. 115-15

Első Magyar
 Részvény
 Sörfőzde
 BUDAPEST-KÖBÁNYA
 Tel. J. 56-34
 Városi Iroda: VIII. Esterházy-u. 6
 Tel. J. 4-29 és J. 34-41

Dozzi szalámi
 Telefon: Lipót 90-66 a legjobb!



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR
 HOGYHA MINDIG ISZTA EGÉSZSÉGÉT S. PÉNZE EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISZTA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYAN.

Wagner Testvérek
 ezelett Löwenstein M. utóda
 Budapest, IV., Várház-kört 4.
 Bel- és külföldi sajt-, fűszer-, csemege- és italárú nagykereskedők.
 Összes külföldi likör, cognac, pezsgő állandóan raktáron.
 Új telefonszám: 843-04

Herczeg
Windischgraetz Lajos
 borpincészesel
 SÁROSPATAK u TOKAJ u BUDAPEK
 Központi Iroda és mintafár: Budapest, IV Váci-u 77 (Piaristák palotája)

HAÖN jól akar rágni, akkor fogai csakis
SCHATZ JENŐ
 áll. vizsg. fogász, műf. g. specialistánál csináltassa
 VII, Wesselényi-utca 60

Szent István
 Portersör
 a Polgári serfőzde
 páratlan különlegessége