

# VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGEDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK HAVONTA KÉTSZER

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉSKIADÓ  
KÖNYV SÁNDOR

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

IX. ÉVFOLYAM 23-24. SZÁM  
BUDAPEST, 1929 DECEMBER 3

## Nehéz idők és nehéz adók

járnak felettünk, elmondhatjuk, mint a sablonos orvosi jelentések: a műtét sikerült, csupán csak a beteg hal-doklik.

Az államkincstár meggyógyult, az adóalany, a magángazdaság végső-t vonaglik. Csöklöt mondott az az ódn pénzügyi elv, hogy az állambevétel-ek rendje a közzgazdasági és szociális vi-szonyok legteljesebb figyelembevételé nélküli, a maga izolált lábán is meg-állhat. Az adó tényleg kiséjtolható az adóalanyok életkörülményeinek, meg-éllhetési viszonyainak tekintetbevételé nélküli is, — de csak Eizonyos határig. Addig, amíg ez az operáció az adó-alany utolsó véreseppjét is le nem esapolja. És most már-már ott tar-tunk.

A magángazdaságok gorlicei esat-jában az életet már csak a tímoly-gó és tanácstalan sebesültek sírúna jelenté.

A gazdasági virágzásnak még az emléke is levitözött és helyet adott az adópalánták hallatlan megtermé-nyülésének. Az adók teljes pompájukban diszlenek s csak egyetlen-egy adó-nem mutat a hivatalos adatok szerint szá-mottevő esökkenő irányzatot: a vi-galmi adó. Jellemző tünet.

Magyarország lakosának fejkvó-tája, valamennyi adót, (közsegít, hit-közsegít is) beleszámítva, körülbelül 150 pengő. Ennyi esmei adót fizet minden lakos, beleszámítva a eszes-möket is. A ténylegesen adózók fej-kvótája, hozzávetőleg, 300 pengő-re rug. Önmagában nem sokat mond az ilyen számadat, mert jelentőségét csak a gazdasági erőkhöz mért vi-szonylata határozza meg. Ha a fej-kvóta 1000 pengő lenne, szóval, az adó összességéről igen magas, ez adó összességéről igen magas, ez önmagában még koántsem jelenté-ne a terhes adózást. Mert a nagy adó-bevétel nem föltétlenül a fölfokozott tehertétel jele, hanem esetleg az igen nagy és élénk gazdasági vérkeringésé. Viszont ha a fejkvóta alacsony, ez a körülmény még nem nyújt következtetést a esékély mérvű adóterherre, mert széjjelrevesolt közzgazdasági vi-

szonyok a lefokozott adókulesokat sem bírják el.

Ebben a viszonylagosságban Ma-gyarország adófejkvótája rendkívül magas. A legmagasabb kvótájú nyu-gati államok mellé sorakozik. Német-ország, Franciaország és Belgium mellé, holott gazdasági lélekeztvétel-ünk csak elfojtott pihegés ezekhez képest. Válságunkkal nem állunk izo-láltan. Az egész világon összeroppant a termelés és fogyasztás összhangja, de azért első szempillantásra is tra-gikus impressziót kelt az egyébként is legjöbban meggyötört magyar pol-gár horribilis adóterhe, amellyel — számításba véve minden relatív mérle-gelést, — alighanem az első helyre verkedte fel magát a világ nemzetéi között.

Az államnak nem szabad elpusztul-nia, mert vele pusztulnak a polgárai is. Ez elemi igazság. De a polgárok összességének sem szabad elorvadnia, mert ezzel viszont az állam életkép-essége enyészik el. Az adók éveken át tartott fölfokozásának az az igen sül-yos defektusa volt, hogy nem ki-sérte olyan gazdasági koncepció, amely az adóalanyok zsebében meg-termékenyített volna azokat az obu-lusokat, amelyekből az adófizetést tel-jesíteniük kellett. Egyszerűen kifej-lődött a korszerű realis pénzügyi po-litikának az a sarkalatos alapelve, hogy csak az adóalanyok fizetőkép-ességének gyarapításával lehet fölfoko-zott adózást bevezetni. A finán-polit-ikával a gazdasági politikának szerel-mesen kell öllekeznie.

A gazdasági forgalom élénkítő ére azonban korántsem elég egyipár nagy-üzem érdekében felállított védővám, végelgyengülésben fetengő, sokszor egyáltalán nem realis üzletek szan-tálása, egy esomé vállalat indokolatlan föltüplálása és a takarékoság pusztá hangoztatása.

Ennél föbb kell. Sokkal föbb. A ta-karékoságban példaadás, a közéleti szereplésben föltétlenül tiszta kezek és a gazdasági programban átfogó eszme.

## Buffet — automobilon.

Ezt az ötletet egy vállalkozó kérte engedélyeztetni. Az engedély kiadása tárgyában az iparkamara véleményét kért a vendéglős és a kávéspartesttől. A kávéos érdekes és talpra-esét véleményét a következőkben ad-juk közre:

Mindenekelőtt meg kell állapíta-nunk azt, hogy közzgazgatási termino-lóziánk szerint buffet-ipar nincs, ha-nem kávéházi vagy vendéglői ipar, a kérdést tehát ebből a szempontból kell tárgyalnunk.

A fennálló rendelkezések szerint a tervezett módo kávésipar nem gya-korolható. A székesfővárosi 802 — 1907. és 1396 — 1909. kgy. sz. sza-bályrendelet 31. §-a a kávéházi helyi-ségek alapterületét és magasságát elő-írja, ami az adott körülmények mel-lett nem tartható be.

A m. kir. kereskedelemügyi minisz-ter 1925. évi 71.103. számú ren-deletének 1. pontja a vándoriparilag üzhető iparágakat fel orolja és ezek között sem a kávéos, sem a vendéglős-ipar nincsen.

Az 1921. évi IV. t.-c. 5. §-a szer-int szeszes italo-k kimérésére, kismér-tékben való elárúsítására szolgáló en-gedély csak meghatározott helyiségre, illetőleg alkalomra adható. Ezek is csak oly helyiségekben engedélyezhe-tők, amelyek fekvése, építmódja és berendezése a közzegészség követel-ményeinek megfelel, a rendőri és jö-vedéki felügyeletet meg nem nehe-zíti.

Az italméresi törvény 10. §-a is-méri ugyan a vásáro-k, búcsúk és egyéb sokadalmak alkalmával gya-korolható kimérés fogalmát, de esaki a meghatározott üzleti helyiségre szóló korlátlan kiméresi engedélyek függe-léke gyanánt, de csak igen korlátozott számban, idegen közzégek területére azonban egyáltalában nem.

Arra való tekintettel, hogy egy ily mozgó buffetnél az ellenőrzés alig lehetséges, a helyiségek sem fel-helhetnek meg a törvényes helyiségek, alig hímők, hogy ezek az üzemek

a törvényes jogosítványokat megkap-  
hatnák.

De e szempontoktól eltekintve, gaz-  
dasági szempontból sem látjuk kívá-  
natosnak e típus bevezetését. A turis-  
tika és a szabadtéri sportok kifejlő-  
désével alig van a főváros periferiáinak  
oly pontja, amelyeken egy-egy nyári  
vendéglő, kávéház, vagy más  
étkezőhely, sőt a téli sportok helyein  
egy téli-nyári üzemű helyiség ne lenne.  
Ezek a vállalatok az idő vi-  
szontagságainak lévén kitéve, a leg-  
közközösabb vállalkozások. Ennek  
ellenére sokszor nagy személyzetet  
foglalkoztatnak, tekintélyes közterhe-  
ket viselnek, stb. stb.

A tervezett vállalkozás elsősorban  
ugyanazeket a helyeket akarja felke-  
resni és az ott lévő üzemeknek kíván  
versenyt támasztani.

Ha ezek a mozgó étkezőhelyiségek  
rendszeresítenének, elsősorban ezek-  
nek — a legnehezebb viszonyok kö-  
zött dolgozó — üzemeknek existen-  
ciája létének kockára, sőt velük  
együtt az azokban elhelyezést találó  
személyzeté. Viszont a tervezett váll-  
alkozás az adott viszonyok mellett szel-  
ményzetet alig, vagy egyáltalában nem  
foglalkoztatna, úgy hogy az iparunk-  
ban tapasztalt munkanélküliség to-  
vábbi fokozódását várhatnók.

De nem is kívánatos, hogy akkor,  
amikor a vendégipar a hatósági ét-  
kezők, a kaszinók, magánétkezőhelyek,  
újabbban az olasz fagyfalók, sőt a jo-  
zsaikat feltékenyen védő fűszer- és  
csesmegekereskedések versenyevel küzd,  
újabb versenytársat létesítsen, amely a  
vendég után megy és a vendéglőt és  
kávéházat jóformán házhöz szállítja.

Amíg a szilárd talajra lévő üzemek  
a nyilvánosság előtt a legfőnyevényes-  
bb formákban folytatják iparukat az ily  
mozgó vállalatok a legkönyvebben  
esésnek ki minden ellenőrzés alól  
és azokban bőséges alkalom nyílik a  
törvény által perbevezetékli kihágó-  
sokra és vétkességekre.

Adott viszonyaink mellett — bár-  
mennyire is hívei vagyunk az ipar  
fejlesztésének — a tervezett mozgó-  
könyvekben nem csupán fejlődést,  
hanem az egykori és már-már ki-  
halóban lévő lakókönyvek feltámasz-  
tását látjuk, amire közegészségügyi,  
közgazdasági és ipari szempontból  
szükség van.

Az előadottak alapján tisztelhet-  
jük sz. véleményénél iparunk sz. ne-  
pontjait figyelembe venni és az enged-  
ély elutasítását javasolni.

## Étkezés és elegancia

Valamelyik lapban olvastam, hogy  
egyik diplomáciai lakomán arany  
terítékek, tányérok és evőeszközök volt-  
ak. Bizony ez nem új dolog. Az evő-  
eszközök pazarságáról, az elegáns ét-  
kezésről érdemes elmélkedni.

A legpazarabb terítést az amerikai  
Union Club (ot., u. mint a mi Neme-  
zeti Kaszárnyák) csinálja.

Az Union Club estélyein nem az  
ételekre, hanem a szervizekre helye-  
zik a súlyt. Művészi stílusban készült  
órási tálakban és tálcaikban alig van  
pár falatnyi étel. Egyre-másra hord-  
ják, cserélik az ezüst készleteket,  
arany poharakat, Seguso kristályokat,  
fejedelmi porcellánokat. Az estélyiek  
valóságos étkezőkészlet-bemutatók.  
Európai ember fogalmat sem alkothat  
arról a káprázatos, talán idegza-  
varó fényűzésről, amit ott egy-egy  
buketten kifejtének.

A szolgák, pincérek sergessen vo-  
mulnak fel, akár a katonák.

Fényűzésben háború előtt első  
helyen áll az orosz. Előkelő orosz  
családok arany evőeszközt használtak  
és nem volt ritka a drágakő mono-  
gramm sem.

A francia étkezési fényűzésről csak  
az alkalhat fogalmat, aki egy-egy pi-  
rízsi árverést végigévez. Az asztali vi-  
rágók valódi suaragd vázákban pom-  
pázolt a régi seigneurök mesés kas-  
télyában.

Nálunk Mátvás király volt az asz-  
talterítés utólréhetetlen művészi ren-  
dezője. Még az arisztokraták között  
is kevés olyan művész van, aki stílu-  
sos és szép asztalt tud rendezni.

Pedig a terített asztal fogalma  
átvitt értelemben olyan sokat jelent!  
Hány politikai, művészi és családi  
társasvacsoráról tudunk, ahol döntő  
befolyású ügyeket sikeresebben inté-  
znek (l. mint a hivatalban. Az ellen-  
ségeket legbiztosabban az összesen  
összeállított menü adta hangulathat  
békítik ki.

A terített asztalnak nagy szerepe  
van az irodalomban is. Wilde reg-  
nyében is sokszor céloz rá: a rossz  
Francia regényekben a szereplők min-  
den harmadik oldalon ebédelnek.

A tragikus hős viszont — ezt meg-  
figyelhetik — sohasem eszik, még ha  
terített asztalnál kell is helyet fog-  
lalni.

Maedulle szelleme is megjelenik  
Machbeth asztalánál, de nem eszik. A  
kaméliás hölgy is háttal fordul a né-  
zőtérnek, hogy az evést ne demon-  
strálja. És így tovább, tovább, kivétel  
nincs.

A legszebb asztalokat a magyar  
főurak rendezik. De ehhez a régi

magyar ételeket is ismerni kell. Mert  
az egyes fogások karaktere ósrégi tá-  
lalási módot kíván meg.

A lakodalmi kulesos-t — afféle  
hatalmas alakú percc — másként szol-  
gálják fel, mint a lakodalmi fánk-  
ot. Másként eszik meg a nyáron sült,  
mint a pörköltet vagy füstöltteket.

Európában Konstantin görög ki-  
rály asztalánál étkeztek a legelegán-  
sabbban. Talán atavizmus volt ez az  
antik görög lakomákra, talán egyéni  
kultúra, de szép volt. Konstantin ki-  
rály asztalánál nem hordták körül  
az ételeket tálakban. Minden család-  
tagnak teljes terítéke volt, külön-  
külön tálal vagy tálcaival az étel ne-  
szerint. Az asztalt művészi virággir-  
lamok díszítették: a király terítéke na-  
gyobb és virággal díszesebb volt, mint  
a családtagoké. Ezzel jelezték a neki  
járó tiszteletet. Konstantin király teri-  
tési stílusát békében az egész európai  
Riviera elfogadta. Marochban, Nice-  
ben és Cannesben még a libamájakat  
is külön-külön tálakban kapta meg  
minden vendég. Hat darab Louise  
XIV. kenyér (afféle császárzssemlye)  
volt mindenki számára egy-egy tál-  
cára helyezve. Egyik vendég a másik  
tálához még a családi asztalnál sem  
nyult hozzá.

Az asztalterítés, vagyis inkább a  
vendéglátás művészetének legkimagas-  
lőbb alakja is magyar, illetve hún  
ember volt: Attila királyunk. Mint  
fennmaradt korabeli mondákból is-  
meretes, ő maga fakupából ivott,  
falányérből evett, de a vendégeinek  
arany evőeszközökkel szolgáltatták föl.

Ezt a fejedelmi fényűzést az oro-  
szok Attila királytól vették át. A há-  
ború idején Oroszországból idegen  
országokba került főúri evőeszközök  
aranyból valók.

Érdekes tanulmány volna az étke-  
zés művészetére vonatkozóan a régi  
magyarok házi szokásaival foglal-  
kozni. Mert annál előkelőbbet egy  
nemzeté sem mutat föl.

**A záróra új rendszerű meghoz-  
szabítása.** A szegedi kávéosk és  
vendéglősök nagyon sokat pamaskod-  
nak és deputációznak a rendőrségen  
az érvényben lévő zárórendszer hi-  
bái ellen. Szeged város rendőrsége  
most a vendéglős- és kávéipart ki-  
elégítő módon oly formában rendezte  
a záróra-meghosszabbítás rendszerét,  
hogy a kávéház és vendéglők szá-  
mára szelvényfüzeteket készített, mely  
szelvények kitöltése és a rendőrsz-  
bára való beszolgáltatás által az éjsz-  
akai órákban is meg lehet hosszab-  
ítani a zárórat, amikor az üzemek  
a vendégek kiszolgálása miatt arra  
szükségük van.

## Személyenkek a borászat köréből

(Folytatás.)

### a) Borvirág.

(Saccharomyces mycoderma vagy Mycoderma vini.)

Ugy a fehér, mint a vörös borokban, ha a hordóban vagy palackban félbemaradnak, vagy ha gyengén, vagy nincsenek bedugaszolva, eleinte egy vékony, később egyre vastagodó fehér hártya képződik. Ez a hártya a borvirág vagy pimpó, a borvirág-gomba-sejtek tömege, amely feltétlenül levegőt kíván s így leghamarabb a bor felületén jelentkezik. Főleg a fiatal boron szokott fellépni, ami még sok fehérjét tartalmaz. Melegebb pinceben hamarabb és gyakrabban jelentkezik. Minthogy levegőre van szüksége, a bor alkoholtartalmát a levegő oxigénjének segítségével szén-savra és vízre bontja. A magasabb alkoholtartalom 10 térfogatszázalékon felül védelmiül szolgál a virágosodás ellen.

A borvirág-gomba a borban rendszeren az ecetbaktériummal együtt van. Ha a bor nagy felületen érintkezik levegővel, mindkettő érvényesülni akar és erős küzdelem fejlődik ki közöttük, ami rendszeren annak győzelmével végződik, amelynek feltételéhez a viszonyok kedvezőbbek. A borvirág tehát, ha a boron már fellépett, azt mintegy megvédi az ecetesség ellen. A lusta gazdának ezzel segítségére jön, amire azonban számítani nem szabad.

Az alkohol felbontása után megtámadja a bor savait, a glicerint, illat- és zamataanyagot is, miáltal a bor értékét még jobban csökkentheti.

Előzetes védekezésül szolgál főleg a fiatal és gyenge boroknak a gyakori és gondos feltöltés. Ha nem áll módunkban a bort feltölteni, ésszerűnek elhagyni egy darabka ként, amióttal az oxigént eltüntetik, amire pedig a borvirág-gombának feltétlenül szüksége van. Nem szabad ezt tenni a fogyasztás alatt álló borokkal. A bor helyrehozásának a legelső feladata a borvirághártya eltávolítása, amit oly módon hajtunk végre, hogy lópvál vagy tölesérel a hártyt keresztül-szúrva, a bort feltöltjük, közben pincehálót vagy hálókóval az akonaszáj körüli dongákat, melyhez a hártya belül hozzátapad, eltávolítjuk. Ezáltal a hártya leszakad és a hordóba töltött bor felhossa magával s így a bor színről lefújuk. Tanácsos még akona-szájkefével az akonanyílást belül jól megtisztítani. Ha azonban a bort annyira elhanyagoltuk,

hogy a borvirág nem pusztán annak felületén, hanem egész tömegében elterjedt, akkor szűrjük meg és fejtjük át erősen kénezett hordóba, azután házassítuk kemény lorrval. A kiürült hordókat gondosan tisztítjuk ki.

A lo-törvény megengedi a borvirágos borok javításának a legalább 70 térfogatszázalékos hibátlan borpárlat használatát és pedig úgy, hogy ezáltal 1 térfogatszázaléknál több alkoholt ne kerüljön a borba.

### b) Ecetesség.

(Mycoderma aceti.)

Az ecetességet apró hasadó baktériumok okozzák, amik a borvirághoz hasonlóan a bor felületén hártyt képeznek, amely azonban nem fehér mint a borvirág hártya, hanem vékonyabb és áttetsző. Ilyen baktériumok a Bacterium aceti, Bacterium Pasteurianum és Bacterium Kültzingium, amelyek elterjedéséhez levegő és meleg szükséges. Inkább az erősebb 11-12 térfogatszázalék alkoholtartalmú borokat lépi el. A magasabb alkoholtartalom azonban már védelmiül szolgál ellene.

A baktériumok az alkoholt átalkalítják ecetsavvá és vízzé. A keltekezett ecetsav adja a bornak jellegzetes szúrós szagát és ízlelőskor a kellemetlen karcoló ízet. Kevés ecetsav minden borban van. Aránylag többet bírnak el a nehezebb, testesebb esemégek (örög aszú és számorodulóborok). Ezeknek nem árt, sőt nem is olyan kellemetlen, mivel ezekben az ecetsav már jórészt ecet-térré alakult át. A bortörvény szerint csak az olyan ecetesedések induló bort szabad fogyasztás céljára forgalomba hozni, amelynek illó savtartalma ecetsavban kifejezve literenként az 1,8 grammot nem meghaladja. Az ecetbaktériumok elterjedését a borban és ezzel az ecetsav képződését csak pasztörözéssel vagy erős kénezéssel lehet megakadályozni. A hordókat, amelyekben ilyen beteg bor volt, gondosan kell tisztogatni, gőzölni vagy forrázni és 2%-os forró szódalattal kezelni, mert az ilyen gondtalanul kezelt hordóba került egészséges bor is nagyon könnyen ecetessé válhatik.

A keltekezett ecetsavat a forró kivenni egyáltalán nem tudjuk, legfeljebb elpalástolhatjuk és pedig: 1. házassítással, amikor is ugyanolyan mennyiségű ecetsavat nagyobb mennyiségű borban hígítunk fel; 2. friss törkölre való felöntéssel, amikor az ecetsavat a szén-sav- illetve újbor-ízzel takarjuk el. A szén-sav-mésszel való savtalanítás sem vezet célhoz, mert a szén-sav-mész elsősorban nem az ecetsavat közömbösíti,

hanem a főbb savakat, mire tehát az ecetsavra kerül a bor, azok már eltűntek és ezáltal a bor kellemetlen ízűvé válik.

Az ecetes bort borpárlat készítésére felhasználhatjuk, azonban az első párlatot közömbösíteni kell, mert az ecetsav a párlatba átmegy.

A tölságosan ecetes bort csupán ecetgyártásra használhatjuk fel.

(Folytatjuk.)

## A védjegyes áru és a vendéglős

Több oldalról sérelmezik ismételtelen kartársaink köréből egyik vállalatnak azt az eljárását, amely agent provocateurok közreműködésével próbálja rájtaszítani a cég védjegyzett áruja helyett idegen portékát kiszolgáló vendéglős. Lapunk már többször exponálta magát a vendéglősök érdekében s mindig sikerült jobb belátásra bírni az illető céget, és ez legtöbbször előlított attól, hogy megindítsa a perek légión azok ellen akiket in flagranti értek ebben az úgynevezett védjegybitorlásban.

Most sem tehetünk mást, mint amit eddig tettünk.

Első-örbän figyelmeztetjük az illető céget, hogy bár jogosult a törvények szerint védelmezni áruját, sőt egy újabb iparkamarai választott bírósági döntés szerint, joga van az agent provocateurok igénybevételezés, de ne felejtse el: minden jog kételi fejezve, tehát óvatosság! Amit ezen fejezerek használatával elér, azt másik oldalon százszorososan lerontja a vendéglőstársadalomban elterjedt vélemény a cég ilyenemű eljárásáról! Már pedig az ilyen reklám: öngyilkosság! Tehát vigyázzunk!

Más-örbän, figyelmeztetjük kartársainkat, hogy csakis azt az árut adják, amit a vendég kér és ha az nines, akkor bejelentjük, hogy ez nines, de van más ilyen és ilyen hasonló! Például annak, aki egy pohár Z. likőrt kér, ha az a gyártmányú nines, csak B., akkor nem öntök addig a pohárba, míg be nem jelentem a vendégnek így: Z. likőröm nines, nem tartok), mert én a B. gyár likőreit jobbnak tartom, tessék abból parancsolni! Most avundég ezt elfogadja vagy nem ez más kérdés, de ezzel a bejelentéssel mentve van mindenki mindenfajta kelletlen meglepetéstől! A vendéglősnek mint vásárlónak joga van ott és attól a cégtől yenni, amelyik kulcsabb, amelyik nem zaklat, amelyik neki legolesőbban a legjobbat adja, tehát

amelyeknek árúját azután nyugodt lelkiismerettel ajánlhatja vendégeinek, a másik gyártmány helyett; de ezt előre bemozdítja a vendégnek akkor, ha az más gyártmányt kért.

Nem szabad egyik gyár védjegyes füvegében a másik gyár gyártmányát beönteni, illetve abban idegen hasonló fajtajú italt tartani; mert ez is visszaélés.

(—)

## A régi jó időkből

(Folytatás.)

Inni mindig tudtunk őseink, de nem mindenki úgy mint G. báró földesúr, akivel az alábbi következő mulatságos eset történt meg. G. híres ivó és még híresebb horszakértő volt, sőt olyan tekintélynek örvendett ezen a téren, hogy úri barátai közt közszájon forgott az a ritka képessége, minél fogva pusztá izléssel, a bor termőhelyét és évfolyamát is meg tudta állapítani. Egy főúri vadászlakomán fogadott G. báró, hogy bekötött szemmel, csupán iz és szag után megmondja a borok termőhelyét és évfolyamát. A fogadás minden várakozáson felül sikerült: minden ítélete helytállóan bizonyult, végül is áhítatos csendben egy pohár friss kútvízzel kínálták meg. A báró egyet kortyantott, azután ijedten serecintette ki a kellemetlen italt és felkiáltott: „Ezt az italt nem ismerem! Elképzelhető az ezután következő asztalrengető kacagás.

\*

A magyar népdalt és zenét talán senkinek hívatott úgy méltatni, mint a kítőnő Fráter Lőránd, a legszebb magyar dalok szerzője és briliáns előadója. Ő írta az itt következőket:

Hosszú évtizedeken át híres cigányprimása volt Debrecen városának az idősb Magyarai Imre. Ketten voltak testvérek: Kálmán az idősb és Imre a fiatalabb. Kálmán volt a karmester, édesapjuk pedig a nagybögös a bandában. Kálmán nagy költista lévén, valahányszor valecrt vagy más külföldi darabot játszottak, mindig Kálmán állott a banda élére. Amikor azonban magyar nótára került a sor, Imre muzsikált elől. Gyönyörű szépen játszott a magyar nótákat, úgy, ahogyan ő előtte még soha senki sem. Sohasem hittem, hogy valaki valaha túl fogja szárnyalni. A fia azonban messze túlszárnyalta.

A fiatal Magyarai, mint kis gyermek, Debrecenben járta iskoláit s az

ottani urifükkal együtt tanult úgy az iskolában, mint a debreceni híres zenedében. Mindenütt kiváló és kítőnő tanuló volt. Zenei tehetsége nagyon kimagaslott.

Abban az időtájban három híres cigányprimásnak a fia vált ki a cigányszerzők közül, úgy mint Berkes, Kóczé és Magyarai fiai.

Mindnyáján emlékeztetünk arra a nagyarányú cigányversenyre, amit lelkes főuraink a régi Népszínházban rendeztek, melyben főként néhai Szemere Miklós járt elől. Ennek a zsűrinek elnöke néhai Sennyei István báró, a magyar főúri világ egyik legkiválóbb és egyik legszakértőbb alakja volt. A versenyen résztvettek az összes híres cigányzenekarok. Természetesen a három fiatal óriás is egymással versenyzett. Közülük a legnagyobb kitüntetést az úgynevezett Fráter aranyérmel egyhangulag ífj. Magyarai Imre nyerte el.

Nagyon sokan szeretik a magyar muzsikát és mondhatom, hogy érik is a nótát. Van azonban ennek a mazzsikának, a nótának, valami csodás sajátossága. Az ember azt hinné, hogy ennek eljáratása nem is olyan nehéz. Pedig mennyire nehéz. Magyar nótát szépen játszani igazán művészet-számba megy. Ennek az az igen egyszerű magyarázata, hogy a magyar nótának nincsenek, de soha nem is lesznek kötött formái, mert azok teljesen individuálisak. Magyar nótát leköltetni nem is lehet abban az értelemben véve, ahogy azt előadni és játszani kell. Csupán a „melódia” lehet papírra tenni, a többi fölfogás és izlés dolga, azé az íblet, melynek magasztossága abban rejlik, hogy a „Muza” kit milyen szerelemmel csókolt homlokok, mikor a magyar muzsikát beléje oltotta.

Innen van az, hogy más nemzet fiai a mi muzsikánkat soha nem tudták, soha sem tudják, soha sem is fogják tudni muzsikálni, avagy interpretálni. Ebben rejlik aztán annak a magyarázata is, hogy nem is tudják úgy élvezni, azzal a szívvel, lélekkel, mint mi magyarok; vagyis magyaroknak kell lenni ahhoz, hogy előadjuk s magyarnak, hogy igazán szívből, lélekből, sírva vigadva élvezhessük, megérthessük.

(Folytatjuk.)

## CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

**Az újévi üdvözlések hagyományos rovatát,** a régi jó szokáshoz híven a Vendég 1930. január hó elsejei számában ismét megjelentetjük. A beiktatás kartársak részére 5 pengő, nagyobb 10 pengő és cégeknek 20 pengő. A torlódás elkerülése céljából kérjük a kívánt szöveget díjazással együtt legkésőbb december hó 20-ig a kiadóhivatal címére beküldeni: VI., Almássy-tér 16.

**Országos Vendéglős-bál** lesz 1930. évi január hó 16-án. A bál előkészítését és rendezését most is Malosik Ferenc ipartestületi alelnök kápróbbál kezei irányítják. Az ismert jólétező célok jegyében rendezendő bálunk erkölcsi és anyagi sikereinek biztosítására szükséges, hogy minden kartársunk készséggel siessen a báletnök Malosik kartársunk buzgó támogatására.

**Adófizetésre jó az iparos és a kereskedő,** de a törvényhatóságban, a városházán már nem jó? Azok, akik megvetették alapít mindenféle gazdasági műveltségnek s annak a kiesiny haladásának, melyet a sors ez országunk megérni engedett, alkalmatlanok volnának arra, hogy szavukat hallassák, tapasztalataikat a köznek rendelkezésére boesássák? Vagy azért kell ez a nagy erély, mert újabb lépést kellene tenni a teljesen eladmisztrálódott város és állam felé? A városokat az iparosok és kereskedők tették nagygyá és gazdaggá. Régente a polgármesterek az iparosok és kereskedők sorából kerültek ki. A városi tanácsok ez ezek sorából emelkedtek ki. Ma annyira jufotunk volna, hogy már csak szerény kettesben akarják látni a kereskedelmet és ipart a székesfőváros felvirágoztatóit. Hátatlanságnak csunya ez, politikai böltságnak pedig hosszú időre maradandó.

**A magyar vendéglősök emlékeztetése!** A cselh megszállt Felvidéken történt, hogy egy adóhivatali tiszt sorra járta azokat az üzleteket, amelyek mellőzve a prágai és brünni iparcikkeket, Magyarországról szereztek be áruikat, így figyelmeztette a tulajdonosokat: Uram, az adóhivatal nevében figyelmeztetem, hogy ha a magyar áruk importját azonnal be nem szünteti, tiszzeresére fogjuk emelni minden adóját. Azonkívül a politikai

**TÖRLEY**  
**PEZSGŐ**  
Talláman, Casino, Reservé.

hatóságok részéről is több kellemes dolgot helyeztek kilátásba... Mi sem természetesebb, hogy a felszólítás következtében mind abbá hagyták a magyar áruk importját, mert másképp az utolsó párnájukat is elvitték volna a cseh adószedők. Ugyanekek az mi évente egymillió pengőt fizetünk Csehországnak sonkáért, amely semmiképpen sem specialitás, miután azt nálunk is éppen olyan jól, sőt még jobban el tudják készíteni, mint Prágában. Ma, amikor kereskedelmi mérlegünk nagyarányú passzívátása ránehezedik az egész gazdasági életre, amikor Prága teljes mértékben ragaszkodik felénk szemben elfoglalt ridég és kizsákmányoló álláspontjához, olyan jelenség ez, amelyet csak a legszigorúbb kritikával lehet fogadni. Ugyanekekor akadnak magyar vendéglősök, akik cseh sört hozzatnak, magyar vendégek az ebédjükhöz vagy vacsorájukhoz elfogvasztolt egy-két pohár sörrel a cseh nagyiparnak fizetnek teljesen felesleges és szükségtelen hadiszeret. Érthetetlen és megmagyarázhatatlan jelenség ez, amelyvel szemben csak egy álláspontot lehet elfoglalni: azonnal meg kell szüntetni ezt a teljesen elítélendő, közgazdasági és nemzeti szempontból egyaránt káros rendszert. Olyan árúért, amelyet magunk is kifizetően elő tudunk állítani, nem vihetjük ellenséges külföldre keserves munkával megkeresett garasainkat. A közelgő ünnepek alkalmából különös figyelmébe ajánljuk kártársainknak, hogy: csak magyar árut vegyenek!

**A borforgalom** általában szünetel, csupán egyes vidékeken történetek kisebb vásárlások.

Csongvődön élénk kereslet és közepes kínálat mellett eladott 140 hl, 12 fokos 35 fillérért, 85 hl, 13 fokos 38 fillérért és 60 hl, 12 és fél fokos 34 fillérért. Bácsalmásban eladott 290 hl, 12,5 fokos 32 fillérért, 200 hl, 11 és fél fokos 28 fillérért, 120 hl, 11 fokos 27 fillérért, 300 hl, 12 fokos 29 fillérért, 120 hl, 12,8 fokos 32 fillérért és 80 hl, 13 fokos 34 fillérért. Gyöngyösön élénk kínálat és közepes kereslet mellett eladott 50 hl, 11,5 fokos leánya 10 fillérért, 40 hl, 10,5 fokos 30 fillérért, 25 hl, 10 fokos világos Öthello 26 fillérért, 50 hl, 13 fokos vegyes fehér 12 fillérért, 30 hl, 12 fokos Nova 23 fillérért és 500 hl, 12,5 fokos vegyes fajú bor 10 fillérért. Szekszárdon közepes kereslet és kínálat mellett eladott 100 hl, 12-13 fokos kommers vörösbőr 10-50 fillérért, 120 hl, magastokú fehér 38 fillérért. A ke-

reslet megindult vörösbőr iránt. Vendéglősök magasabb árakat is fizetnek. Villányon közepes kereslet és kínálat mellett eladott 80 hl, 13 fokos vörösbőr 75 fillérért. Kisebbségi tételekben vendéglősök 70-80 fillérért vesznek.

**Esküvő.** Tatzl Antal orosházi szállodás kártársunk bájos leányát, Alicét m. hó 26-án vezette oltárhoz Keresztes Lajos orosházi vasúti tisztviselő. Az örönszülőeknek gratulálunk és az ifjú párnak tartós boldogságot kívánunk!

**A hamburgiak horkósfalásáeri** 180 ezer márkát fizethetnek a magyar adófizetők. Ugyanis Hamburgban két Hungária-vendéglőt nyitott a földművelésügyi minisztérium a magyar bor-propagálása céljából s ez a két különösen sok pénzbe került helyiség most megbukott. A Hamburger Fremdenblatt egyik legutóbbi számában a következőket írja a Hungária-vendéglők váratlan bukásáról: A magyar borok bevezetése a magyar kir. állami pincegazdaság Hamburgban két Hungária-vendéglőt alapított, az Alsterdammon és a Reeperbahnon, amelyek most lehúzták a redőnyüket és beszüntették a fizetéseket. Az üzletvezetők azt állítják, hogy az állami pincegazdaság, amely eleinte finanszírozta őket, az utóbbi időben egyszerűen eszerbenhagyta vállalkozásukat, beszüntette a további támogatást és az üzemetek egy londoni társaságnak adta át, a helyiségek berendezését azonban megtartotta. A londoni társaság ebben az ügyben meglátad minden fölvilágosítást. De emlékeztet, hogy ezeket az üzemetek a múlt évben a magyar konzul a külföldi diplomataletestületek képviselőinek jelenlétében ünnepélyes vacsorával nyitotta meg s emélfogva a hamburgi kereskedővilág joggal tétélezhetett föl, hogy a vállalkozás reális alapokon nyugszik. Az adósságok mintegy 10.000 márkára rúgnak. Az állami pincegazdaság és a magyar konzul azonban most elhárítanak magukról minden felelősséget és kijelentik, hogy az egész ügyhöz semmi közük. Miután így nem valószínű, hogy az állami pincegazdaság a szállítókat követeléseikhez fogja juttatni, harmadik oldalról esalás történhetett és így az egész eset még földerítésre szorul. Mit szólna mindehhez a hamburgi kormány és mikor akar beavatkozni az államügyész? Ebből az újságcikkből kénytelen-kelletlen le kell vonnunk azt a szomorú konzekvenciát, hogy a hamburgi Hungária-borhúzak nemcsak hogy a magyar bornak nem esináltak

jó cégért, hanem a magyar hitelt is veszélyeztetik. Ez a két borház 140.000 márkába került az állami pincegazdaságnak és a bérlők adóssága 40.000 márká, amit minden bizonnyal szintén a magyar állam fog kifizetni, mert ha már ez a magyar borpropaganda nem sikerült, nem veszélyeztethetik még a magyar hitelt is. A földművelésügyi minisztérium üzleti politikájának jóvoltából, 180.000 márkával a magyar adófizetők fizethetik meg majd végül a hamburgi magyar bort és még azt sem tudjuk, kikből áll az a londoni társaság, amelynek regentsstreet-i vendéglőjében magyar csupán a pénz, amellyel támogatják, az ételek, italok és a kiszolgálás azonban francia, angol és olasz...

**Szállodanevek keletkezése.** Európa minden városában előfordulnak hasonló nevű szállók. Hof-Budapest van Debrecen-szálló és Fiume-szálló az természetes. De mi közünk nekünk, vagy Bécsnek, vagy Berlinnek Bristol városához? Hagyomány a hotel-ipar körében ez a szállónev és onnan ered, hogy Bristol, az angol kikötőváros, valaha rendkívül fontos kereskedőváros volt egész Európa számára, kereskedelme rögtön London után következett. Savoy-szállót is találunk minden európai városban. Ezek mind a londoni Savoy után mennek, az viszont a savoyai uralkodóház tiszteletére vette fel ezt a nevet. Bellevue-szálló is van mindenütt, valamint Esplanade-hotel. Az előbbi szót, amelynek jelentése franciául „szép kilátás”, a tengerparti francia szállók tették népszerűvé, ugyanez a Beau rivage: szép partvidék, az utóbbi pedig azt jelenti, hogy környezetét „explantáltak”, vagyis buckás, sziklás talajból sétára alkalmasan szikká tették, ez tehát a hegyvidéki szállók kedvelt neve volt eredetileg. Tulajdonképpen nem is szállót jelentett először ez a szó, hanem így hívták hajdan Spanyolországban a város és fellegvár között szabadon hagyott sík terület, amelynek az volt a célja, hogy a fellegvárat ostromló ellenség ne legyen menedéket épületek között, hanem szembe kelljen szállnia az erődbelek tüzelésével. Bizt egy híres szálló-alapító család neve, Splendid pedig angolul ezt jelenti: ragyogó. A mi magyar fogadó-neveink között legkedveltebb a Zöldfa, ami természetes, mert a hajdani utazónak nyári hőség idején fontos volt az árnyék, ahol megpihenhet. A Gambrinus, Budapest nemrégén elpusztult vendéglője, amelynek e néven ezer meg ezer alteregója van szerte Európában, egy

király nevét hordta címében. Ugyanis I. János brabanti herceget ezelőtt hat-száz évvel a brüsszeli sörözők megválasztották céhük védnökének, megfestették az arcképét és habzó sörös-korsóval a kezében és a képet felakasztották a céh tanácstermében. Ez az I. János, vagyis Joannes Primus, torzult után a «Gambrius» szóvá, ama sörkedvelő porozók nyelvén, akik a «gut» és «jut» között éppen úgy nem érzik a különbséget, mint ahogy a bő és pó betűk között sem tesznek különbséget a kijelzésben.

**Nem jó a túlfűszerezés.** A fűszer célja az, hogy ételünket élvezhetőbbé és könnyebben emészhetővé tegyük és nem az, hogy túlzásaikkal mestersegesen rongáljuk gyomrunkat, vesénket, vérérdényeinket. Igaz, hogy a régi magyar konyha akárhány fűszere feledésbe ment már, — így csak nemrégiben ment ki a divatból a safrány, amellyel oly szép sárga húsleveleket produkáltak anyáink s oly kevésbé szép sárga vaját a soroksári meg budakeszi sváb asszonyok — mégis még mindig több mint harminféle fűszerrel dolgozunk. És nem is annyira a sokféleségben rejlik a baj, mint inkább a mennyiségben.

Akik a főzés könnyebb végét választják azok mindent az erősnél erősebb fűszerekre bízunk. Pedig a fűszer csak arra való, hogy kiemelje, hangsúlyozza az étetek ízét és nem az, hogy előlérbe tolakodva, elnyomja, megváltoztassa. Különösen a vöröshagymával és paprikával élnék vissza nálunk a főzéssel foglalkozók. Tünetes, hogy mennyi hagymát tudnak egy-egy lábas pörköltbe belevetni, holott a lé sűrűségét, tartalmasságát nem a hagymával, hanem a megfelelően összeválogatott, kecsenyás levelezetű húsokkal kell biztosítani. A paprika is sok és még hozzá nem is a rózsá, vagy a nemese- des fajtaból való, hanem valami tömény vitriol lehet, mely marcangolja az ember torkát, míg a tömteletlen hagyma a sűrűsége felépő gyomorégérről gondoskodik.

A fokhagymát a francia konyha is alkalmazza, mégis remélem, hogy az izlés nemese- de nálunk mindjártban ki fogja szorítani ezt az irtalmatlant rossz-szagú fűszert. Tessék csak be- lépni egy konyhába, ahol a piruló rántásba fokhagymát aprít a szakács- né, vagy charlestont lincólni egy ifjú hölgyvel, kinek családijában fokhagymásan főznek. Ha télen fűgnek, kizárólag egy-két speciális ételre szorítanám, aminő pl. a friss kolbász, de ebbe is csak néhány cseppet enged- nek tenni a kiszájtott levéből. Magam még így is félretolnám, s inkább a cit-

romos kolbászt választanám, és fej- vesztés terhe alatt tiltanám be, hogy a spenótot, meg a zöldbabot tönkre- tegyék vele, meg a hideg pescsenyé- nek szánt húsokba gerezdszámra dug- dossák bele.

Nagy kárára van konyhánknak és egészségünknek a mértéktelen ceet- használat is. Engedjük meg tisztelt olvasóim, hogy itt felhívjam a figye- lmet a citromra, amellyel jóformán mindenben nagyzerőn lehet pótolni az ceetet, a legkötőbb salátákat ké- szíthetjük vele s csak ritkán szoru- lunk az ceetre, amely akkor is kizáró- lag bor- vagy gyümölcsceet legyen.

Még a bors, a fahéj és a vanília, szokott erre mifelénk gyakran a kelle- tlen jobban előlérbe lépni, de itt már nem olyan nagy a veszedelem, a többi sokféle fűszer pedig ritkábban kerül napirendre. Ha azonban mégis rájuk kerül a sor, gondoljuk meg, hogy meg kell adni ugyan a savát, borsát az ételnek, de csak módjával. Mindig gyánús, hogy nem rossz, romlott-e az az edetel, amelyen csak az erősnél erősebb szagossá szagosabb fűsze- reket érezzük.

**A szépség és az ételek.** Vannak éte- lek, amelyeknek a szépség és fiatal- ság megtartásában sokkal nagyobb szere- pük van, semmint azt a laikus szem- lélő hinni merné. A régi idők szakács- művészei nagyon jól tudták ezt és számtalan olyan receptnek voltak bír- tokában, amellyel úrnőjük arcának bársnyós üdöségét és testének rugal- masságát az utólrhetetlenségig fel- fokozták. Sajnos, ezek a receptek nem származtak át az utókorra, azonban számos olyan étel ismerünk mi is, amelynek rendszeres élvezete nagy- ban befolyásolja nemcsak a bőr szé- pségét és frissességét, hanem az alak karesúságát és harmóniáját is. A tej szép, világos, tiszta arcbőrt, egyfor- mánt felt alakot ad, a halak, fehér- húsok, szárnyasok sohasem deformál- juk az arcot és az alakot. A gyümölcs: nagyban fogyasztva, megakadályozza a pattanások, mitesszerek képződését, élénk vérkeringést s ezzel szép, tiszta arcbőrt, karesú alakot eredményez. Zöld főzelékek: gyors anyagserét bi- ztosítanak s megakadályozzák az elhi- zást. Burgonya: hizlal. Pörkölet, kö- vér húsok ártnak a bőrnek. Sok vaj: hájat eredményez.

**X. ker. köbányai kerületi választ- mány kulturabizottsága** gyűlését 1929. évi december 10-én 12-én csütörtökön d. u. 4 órakor tartja Czimerer István vendéglőjében X., Belső-Jászberényi- út 10. szám alatt. Leimetter Ferenc elnök.

**Megnyilt!**  
**Kunovszky Géza**  
**vendéglője**  
**IV., Kecskeméti-u. 4**  
(Egyetem-terület)  
Külön magyar konyha és némes  
fal urasági borok!

**Gundel J. és id. Kommer F.**  
**asztaltársaság**

pénteken déli 12 órakor összejeve-  
telt tart az alanti helyeken:

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 vendég-  
lős-reggelin találkozunk.

**«Jóbarátok» asztaltársasága**

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

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

December 11-én Stéger Károly ven-  
déglőjében IX., Soroksári-út 131. Kén-  
utca sarok, 30. és 32-es villamos meg-  
állónál.

December 18-án Cs. Nagy Gábor  
vendéglőjében VI., Bajza-utca 51.

A «Jóbarátok» uzsonnáján szíve-  
sen látjuk az új kartársakat.

**Vendéglősök vacsorái**

pénteken este 8 órakor a következő  
helyeken lesznek:

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

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

A vacsorára ne feledkezzünk el-  
menni.

**Köszönetnyilvánítás.**

Szeretett férjem elhunytá al-  
kalmából minden oldalról meg-  
nyilatkozott részvéteftkülön-külön  
nem tudtam meghöszönni; miért  
is fogadják ezuton köszönetemet.

**őzv. Panác Jánosné**

**Kartársak!** Ne mérjétek Zwack Unicumja gyanánt más itall! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégetk Unicumot kér, ne poharazzatok neki másit, csakis valódi Zwack-féle Unicum gyomorerősítő likőr.

**Gyomorsavtúllengés ellen** kitűnő sikerrel használják a Cigelka István-sósórcarbonátumos jódos forrásvizet. Kapható mindenütt. Vezérképviselő: Budapest, V., Sas-utca 29. Telefon: Automata 120-20.

**Gyász.** Panácz János vendéglős kartársunk rövid szenvedés után, életének 60-ik esztendejében m. hó 26-án elhunyt. Temetése a legnagyobb részvét mellett, november hó 28-án volt, a III. kerületi sírkertben. Engesztelő miseáldozat m. hó 27-én volt a buda-újlaki plébánia templomban. Nyugodjék békében!

Krech Károlyné sz. Bodnár Ilona kávéskartársunk m. hó 18-án 69 éves korában elhunyt. November 21-én temették el az új köztemetőben, mely részvét mellett. Béke poráira!

**A prohibícióellenesek XI. Nemzetközi Kongresszusát 1930. május havában Budapesten tartják meg.** A Libertas a prohibíció ellen alakult magyarországi Egyesület nov. 22-én tartott igazgatóválasztmányi ülésén foglalkozott a párisi Nemzetközi Liga legutóbbi tanácsülésének egyhangú döntésével, amely a prohibícióellenesek legközelebbi kongresszusának helyétől tudvaleg Budapestet jelölte ki. Dr. Baross Endre, a magyar csoport alelnöke választa a megjelent magyarországi szeszédekeltésnek képviselői előtt a prohibícióellenes mozgalom és különösen a Budapesten tartandó kongresszus jelentőségét. Utána az ügyvezető főtákar, dr. Drucker György ismertette a múlt évben Kopenhágában megtartott kongresszus lefolyását, változó Nemzetközi Liga és az egyes nemzeti csoportok működésének jelentőségét és ismertette azokat a munkálatokat, amelyeket a kongresszus megrendezése céljából az Egyesület szükségesnek tart. Javaslatára az igazgatóválasztmány egyhangúlag elhatározta, hogy a legközelebbi kongresszust 1930. május 29-31. között Budapesten rendezik, erről a Nemzetközi Ligát értesítik és az előkészítő munkákat megkezdik. Indítványára az igazgatóválasztmány egy 15 tagú előkészítőbizottságot választott, melyben a bortermelés és ke-

reskedelem, a sör, pezsgő, likőr- és konzervgyárosok, a szeszipar, stb. valamint a magyar orvostársadalom és a gazdasági élet egyéb képviselői foglalnak helyet.

## CTUDNIVALÓK

**Külföldi ipareklatási intézetet végzett fiatalok kaphat-e képzítéshez kötött ipar körében való alkalmazásra munkakönyvet?** Minthogy a kérdéses fiatalok a 18. életével még nem töltötték be, szakiskolai tanulmányait pedig nem olyan időzeten végezték, melynek bizonyítványa képesítő erejét a törvény 20. §-a alapján a kereskedelemügyi miniszter megállapította, munkakönyv az illetőnek nem adható, hanem a kereskedelemügyi miniszter úrhoz terjesztendő fel annak elbírálása végett, hogy a kérdéses bizonyítvány alapján a munkakönyv kiállítható-e?

**A tanonciskola mulasztása.** Sürgős munkák végzése — a 6000-1921. V. K. M. számú rendelet 27. §-ának d) pontja szerint — a mulasztott órák igazolásul szolgálhat, azonban e címen előzetes kérelemre egyes tanórák alól a tanító, három napra terjedő órák alól az igazgató, egy hétre eső órák alól az igazgató javaslatára a felügyelőbizottság elnöke adhat felmentést, de ez a felmentés egy-egy tanoncnál tanévenként kétheti tanítási óraszámot túl nem terjedhet. Mulasztászámba megy a tanoncnak a tanórákon elkésve megjelenése is. A munkaadót azonban mindjárt az első igazolatlan mulasztásánál, illetőleg az azzal egy tekintet alá eső későjövésnél nem lehet büntetni, miután abban az esetben az idézett rendelet 28. §-ának a) pontja értelmében az igazgató figyelmezteti a munkaadót a tanonca mulasztására és felhívja a pontos iskolalátogatásra.

## ÜZLETVILÁG

**Neiser Ferenc** vendéglős kartársunk újonnan átalakítva megnyitotta az L. Horthy Miklós-ut 14. sz. alatt lévő (volt Rettinger-féle) vendéglőt. Neiser kartársunk, aki a megyeri lövészintézet vendéglőse is, már régi szakember és elismert jó konyhája és urasági fűborai révén a közönség körében hírnevet szerzett. Új üzletében vendégeinek változatlan pártfogása kíséri.

## Reggelig nyitva! Magyar Színház étterem

VII. Izabella-tér 2. szám  
Arany János vendéglős

Leves különlegességek!

**Kunovszky Géza** vendéglős kartársunk átvette a IV., Kecskeméti u. sz. alatt lévő Brückner-féle üzletét. Izélesen újonnan átalakítva m. hó 30-án este nyitotta meg Kunovszky kartársunk, a már ismert kitűnő konyhájával és nemesfaj boráival, melyek régi ferencvárosi hírnevét megalapították.

## EGYETLEN SPORT CLUB

Az »E. S. C.« elnöksége annak szíves közlését kéri, hogy az alakulóban lévő V. A. S. C. (Vendégipari S. C.) Fekete Lőrinc szakszervezeti elnök kijelentése szerint az ő szervezeteihez nem tartozik, jóváhagyott alapszabályai nincsenek és az egész alakulásti szükségtelennek tartja.

Az »E. S. C.« mely 23 éve áll fenn és minden vasárnap 3 csapattal vesz részt az amatőr-bajnokságban, minden szakmai munkásnak rendelkezésére áll és ebbeli sportigényeknek tökéletesen megfelel.

## MEGNYILT Neiser Ferencz

vendéglője  
I. ker., Horthy  
Miklós-ut 14

(volt Rettinger féle) Telefon: Légym. 19-17

Társasösszejevelekre különfermek! Elismert magyar konyha! Urasági nemes fűborok!

## Kedvezmény lapunk t. olvasóinak!

Minden rendelésnél 50% árengedményt adok az lpartesületei hivatalos árjegyzék-ből

**Diskay** műterem  
Mona Lisa  
VII, Rákóczi-ut 74

Fiók: III, Zsigmond-utca 36  
(Lukács-fürdővel szemben)

## KISHIRDETÉS

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

**KIADÓHIVATAL CÍME:**

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

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

### Összejövefelekre Estélyekre

**Bálokra**

Zongoramestert (tappeur-t) szalon v. jazz-zenekarokat

**csak**

az Országos Magyar  
Zenész-Szövetség-nél  
rendeljen!

Budapest, VIII, Német-utca 40  
Telefon: József 440-16

Borszivattyúk, bortömlők, pincegazdasági cikkek  
Telefon 28-92

**Cifka József**

Budapest, V, Vilmos császár-ut 48  
Bádogra illogról áll bortörvény kapható

**Özv. BERKOVITS KÁROLYNÉ**

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

**Papírárugyár**

Hektograph, papírszalvéta, blokk, étlap, fogvájó, biliárdgolyók, dákok, sakkok

és az összes vendéglői és kávéházi kellékek legolcsóbban

ENGEL JULIA UTÓDA

**ANDORF JÓZSEFNÉ**

a Keszev-étermek főpincéreknek neje

**kezyük gyári lerakata**

Budapest, VII, Erzsébet körút 5. szám

Saját gyártmányú kezyük. — Őz- és szarvas-  
bőrkezyük. — Fűzők. — Gyógyhas-  
kezyük mérték után. — Melltartók. — Harsányok  
Tánc- és selyemharsányok. — Vidéki rendelé-  
seket postán. — Tisztítást, javítást vállal.

**STAUFFER**

dobozos  
emmenthalif  
vezet



Valódi

**Heller emmenthalif**

fogadjon el)

dobozban és blockban

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

**NÖSNER p 2'80**

PEZSGŐ- és HABZÓBOR

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

**HAUER**

CUKRÁSZ

VIII, RÁKÓCZI-UT 49

**Beer László**  
vendéglője

VIII, Fhg. Sándor ucca 44

Minden Pénteken halászlé. Elismert  
magyar franciakenyha Szalon zene  
Szaktársak találkozóhelye.

**NAGY IGNÁC**

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII, Károly-körút 9

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

**Első Magyar  
Részvény  
Sörfőzde**

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

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



**A. MALÁTA PEZSGŐ-SÖR**

HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGET S PÉNZ  
EGYRE SZÉTT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.  
GYÁRTJA A FŐVÁRCSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

**Wagner Testvérek**

ezelőtt Löwenstein M. utóda

Budapest, IV., Várház-körút 4.

Bel- és külföldi sajtó, fűszer-, csemege-  
és itálaru nagyker skedők.

Összes külföldi likőr, cognac, pezsgő  
állandóan raktáron.

Uj telefonszám: 843-04

Herceg  
**Windischgraetz Lajos**

borpincészetel

SÁROSPATAK II TOKAJ II BUDAFOK

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

**HA ÖN** jól akar rágni, akkor fogait  
csakis  
**SCHATZ JENŐ**

áll. vizsg. fogász, műfog-  
specialistánál csináltassa

VII, Wesselényi-utca 60

**Szent István  
Portersör**  
a Polgári serfőzde  
páratlan különlegessége

**Dozzi szalámi**

Telefon: Lipót 90-66

a legjobb!

**DOZZI JÓZSEF**  
SZALÁMIGYÁR R-T  
Budapest-Rákospalota  
Ujpest Telefon 225