

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(VENDÉGLŐ-, SZÁLLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP)

M. kir. postatakarékpénztár csekk száma 45.255
Megjelenik havonta kétszer, 5-én és 20-án
Előfizetési díj félévre 12 pengő (150.000 K)
Hirdetési díj szövegoldalon 50 fillér,
hirdetési oldalon 40 fillér hasábmilliméterenkint

ALAPÍTOTTA:

IHÁSZ GYÖRGY

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
BUDAPEST, IX., VIOLA UTCA 3. SZÁM
Telefonszám: „József” 322—81

HIVATALOS ÓRÁK: DÉLELŐTT 9 ÓRÁTÓL DÉLUTÁN 2 ÓRÁIG

Az óvadék

fölhasználásáról éppen az elmúlt napokban történt megint egy olyan bírósági döntés, amely alkalmas arra, hogy zavarba hozza szakmáink kevésbé óvatos és forgótökében szűkölködőbb tagjait. Tény az, hogy a bíróság fölmentette egy budapesti mulatóhely tulajdonosait óvadékok el-sikkasztásának a súlyos vádjá alól, habár a vádoltak bebizonyíthatóan az üzlet céljaira használták is föl az óvadékokat és azok így elúsztak.

Tanulságos volt a pör lefolyása is.

A mulató gyöngye üzletmenetéről valamennyi óvadékkadó alkalmazottnak tudomása volt. Ez bebizonyult. A bíróság tehát már jóleleve úgy találta, az alkalmazottak tudatosan indultak valami kockázatos üzlet felé.

Írásbeli bizonyíték nem merült föl arra, hogy az üzem tulajdonosai szabadságot nyertek volna az óvadékok fölhasználására a tengődő üzem föllendítésében. De az alkalmaztatás kikötései olyan természetűek voltak, hogy az alkalmazottak szinte az üzem vállalkozótársainak voltak tekintendők, hiszen annak javulása esetén tetelem külön díjakat is kaptak volna.

Továbbá az alkalmazottak jórésze hamarosan kétségtelen bizonyosságot szerzett arról, hogy a tulajdonosok fölhasználják az ő speciális óvadékaikat az üzem kiadásainak fedezetére. Azonban sem ezek, sem az általuk értesített többiek sem léptek föl, nem tiltakoztak, hanem csöndesen várták, mi lesz az eredmény? Lehet, hogy a kelleténél sokkal jobban bízták a tulajdonosok büntetőjogi felelősségében, lehet, hogy azt hitték: összeomlás esetén óvadékaik elsősorban kerülnek ki épségben a csódtömegből. Befizetett pénzeiket azon-

ban nem kapták vissza, így megtették a bűnvádi följelentéseket.

Sok más adat is komplikálta még azt a kérdést, óvadékok adtak-e hát az alkalmazottak, vagy óvadék ürügye alatt társ-tökét juttattak-e az üzlethez, olyképen, hogy baj esetén csak a hitelezők károsulhattak volna meg? Ezt az utolsó gyanút nem sikerült bizonyítani, azonban az elsőfokú bíróság nem tehetett bűnvádilag is felelőssé az üzem tulajdonosait a furcsa természetű óvadékokért, fölmentette őket. És bár az ügy fellebbezés alatt áll, a többi fórum is így dönthet, az kétségtelen.

Ova intjük azonban szakértésainkat, hogy az újságok által kissé könnyelműen elvi döntésnek fölfogott és hibásan kommentált, bonyolult ügyből bátorítást merítse-

nek. Tudjuk, hogy az óvadékos alkalmazottak ösztönzése és szóbeli megbízása szokta bevezetni az óvadékfölhasználást, ez azonban még a legbiztosabb üzemekben is súlyos hiba. Kiszolgáltatottságot, kiuzsoráztatást jelent és ritkán vezet jóra, még akkor is nagy a ráfizetés, ha a törvényes keretek pontos betartásával történik is meg a dolog.

Az óvadék maradjon a törvény szerint hozzáférhetetlen, kamatozó biztosítéka az alkalmazottnak, amelyhez ne nyuljon semmikép az üzemtulajdonos. Olcsóbb és biztonságosabb dolog még a kölcsönök fölvétele is, mert régi igazság, hogy az óvadékokból összetakolt forgalmi tökélet még sohase kísérte cserencse!

S. K.

Az italmérések ellenőrzése és az ellenőrző szemlék eredményei.

A „Vendéglősök Lapja” számára írta: Schweng Ede dr. m. kir. rendőrtanácsos.

II.

Végül tárgyaljuk az 1924: IX. t.-c. végrehajtása tárgyában kiadott 62.000/1924. F. M. sz. rendeletnek az ellenőrzésre vonatkozó rendelkezéseit. E rendelet 89. szakasza alapján a felügyelet és ellenőrzést elsőfokon az államrendőrség működési területén az államrendőrség kapitányai, az említett területen kívül eső helyeken a főszolgabíró gyakorolja, a F. M. által kiküldött állami vagy törvényhatósági közegek (pincfelügyelők, borellenőrző bizottságok) támogatásával.

Ezt az ellenőrzést időnkint és váratlan helyszíni szemlékkel kell fogantatni azokban a pincékben és helyiségekben, amelyek bor, törkölybor, gyümölcsbor, borpárat, pezsgő vagy habzó bor előállítására, vagy forgalombahozatalára szolgálnak a törvényben tiltott cselekmények kiderítése végett. Az ellenőrzés érdekében a rendőrhatalóság a vasút-, hajó- és postaállomásokról adatokat szerezhet be a borkezelésnél tiltott anyag érkezésére

vonatközleget. A pénzügyi közegek is kötelesek az ellenőrzésre és kihágás gyanúja esetén a rendőri büntető bíróságokat haladéktól nélkül értesíteniük kell. Az ellenőrzési szemléknél az eljáró rendőri büntetőbíró jogositva van a vegykísérleti állomásokat is igénybe venni.

Ha valaki ellen az 1924: IX. t.-c.-ben tiltott kihágás miatt feljelentés tétetett és a gyanú alapos, a helyszíni szemle azonnal megtartandó, a fél előzetes értesítés nélkül is, pincéjében, raktárában vagy más üzleti helyiségében vegyész, hatósági orvos, gyógyszerész, borellenőrző bizottsági tag, közegészi előjáróság tagja, vagy a borhoz értő más alkalmas egyén közbenjöttével.

Az ellenőrzési szemlék és vizsgálatok mindenkor kellő körültekintéssel, feltűnést keltés nélkül, tapintatosan és óvatosan fogantatandók.

Az ellenőrzési szemlén jogositva van az eljáró rendőrhatalóság a gyanúsított fél üzleti könyveinek,

Popper Mór és Lipót r.-t., bornagykereskedés

Telefoni József 359-78

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8. szám.

Alapított 1869. évben.

Az 1922. évi országos szőlő- és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

SALGÓI MÁLNASZÖRP A LEGZAMATOSABB!!

Salgóvár vidéki válogatott hegyi málnából készíti:
Kohn Lipót „Salgói” Likőr- és Rumgyár
Salgótarján.

számadásainak, megrendeléseinek, egyéb fizetési okmányainak, leveleinek stb. — hivatali titoktartás kötelezettsége mellett — megtekintésére, azokról hiteles kivonatot vagy másolatokat készíthet és szükség esetén köteles is készíteni.

Ezenfelül a 193. szakasz alapján a F. M. főfelügyeleti és legfőbb ellenőrzési joga alapján akár esetről esetre, akár állandó megbízással is kiküldi állami vagy törvényhatósági közegekhez az 1924 : IX. t.-c. rendelkezéseinek ellenőrzésére.

Felesleges részleteznem azt, hogy a 62.000/1924. F. M. rendeletben szabályozott hatósági ellenőrző szemlék mire terjednek ki, mert ezek a rendelkezések megtalálhatók minden egyes italmérésben kifüggesztett, a bortörvény kivonattal tartalmazó falitáblán.

E három rendelettel kivonatosan ismertettem azokat a rendelkezéseket, amelyek az italmérésekben fogantatandó ellenőrző szemléknél irányadók. A 94.453/1921. B. M. sz. körrendelet és az 502/1922. N. M. M. sz. rendeletben ismertetett ellenőrző szemléket általában ugyanazon hatóságok fogantatosítják. A 62.000/1924. F. M. sz. szerint pedig elsőkön a m. kir. áll. rendőrkapitányság, vagy pedig a főszolgabíró jár el.

Ezután az ellenőrző szemlék gyakorlati végrehajtásával kapcsolatban ki akarok térni azokra a közleményekre, amelyek a szemlék fogantatosító hatósági szemlék eljárását teszik számtalan esetben bírálat tárgyává.

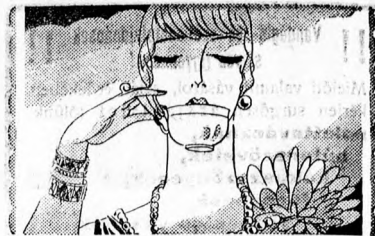
Nagy azoknak a száma, akik tévesen értelmezik a vizsgálatok tartását szabályozó kérdéseket. A hatóságok — legyen az közigazgatási, rendészeti

vagy pénzügyi hatóság — a szemléket hivatalból, tehát törvényes rendelkezések és jogszabályokban lefektetett eljárási módozat szerint kötelességszerűleg fogantatosítják. A szemléken észlelt szabálytalanságok hivatalból üldözendő kihágási cselekmények. Zaklatás jellegű öltő eljárás nincs, mert hiszen az eljáró hatóságok közeg nem tehet kifogás tárgyává más cselekményt vagy mulasztást, csakis olyat, amelyet a törvény vagy rendelet kifejezetten tilt. Az ellenőrző szemlék tartásának időpontját a hatóság mindenesetre a helyi viszonyok mérlegelésével és az érdekeltek előzetes értesítése nélkül tartja meg. A szemlék gyakori, vagy ritkább tartását igen befolyásolhatja az, hogy a kihágási esetek sűrűn, vagy csak szóróányosan fordulnak elő.

Ha már most az ellenőrző szemlék eredményeit általánosságban és tárgyilagosan boncoljuk, azt látjuk, hogy azok sikerrel jártak, ha nem is minden vonatkozásban, de mindenesetre felkeltették az érdeklődést, a szakköröket és a közönséget is érdeklő s a jogszabályokba foglalt kérdések iránt.

Néhány évvel ezelőtt az ellenőrző szemlék kialakult tapasztalata még az volt, hogy a mulasztások igen nagy részét a hanyagság és nemtörődömség, valamint a jogszabályok ismeretének úgyszólván teljes hiánya okozta. E mulasztásokat a kiadott törvények és kormányrendeletek azzal igyekeztek kizárni, hogy általában kötelezővé tették az italmérésekben egyes jogszabályok kivonatainak kifüggesztését. Ily módon a szakmák egyes tagjaira nézve oktatás és nevelés céljából nemcsak lehetővé, de egyúttal kötelezővé vált az, hogy az italmérésekben kifüggesztett rendelkezéseket el is olvassák és megismerjék azokat az elveket, amelyeket közrendészeti, erkölcsi és közegészségügyi szempontból a szakmák haladása és a közönség érdeke feltétlenül megkíván.

Az ellenőrző szemlék közelebb hozták a szakmák egyes tagjait és a hatóságokat egymáshoz. Ennek a szükséges ellenőrzésnek azonban csak akkor lehet és lesz meg a kívánt eredménye, ha a szakkörök felismerik azt, hogy a hatóság érdekében jár el, ha intézkedéseiket érdeklődéssel és nem ellenszenvvel kísérik, ha a hatóságokhoz bizalommal



Szereti a jó kávéét?

Mindenesetre, hiszen nem létezik izletesebb ital. A kávé azonban a szívre és idegekre ártalmas koffeint tartalmazza, mely Önnek idővel megárt. Ennélfogva Önnek is a koffeinmentes Hag kávéét kellene innia. A Hag kávé valódi babkávét és annyira ártalmatlan, hogy még a szív- és idegbajok, gyomor- és bélbetegségek, sőt gyermekek is ihatják.

Kóstolja meg a Hag kávéét, mely Önnek az igazi kávéévezetellel járó zavartalan örömet okozza.

HAG KÁVÉ MEGVÁJA



SZIVÉT

HAG KÁVÉ R.-T., Budapest, Rindler-u. 21. Hon. Küldjenek meg egy a mellékelt 70 f. levelellyel ellátott, egy próbacsomag Hag kávéét.
Név:
Utca:
Helység: U

A MI ÉRTÉKEINKBŐL.



REINBERGER JÓZSEF és NEJE, Székesfehérvár, a „Kálózi”-szálloda tulajdonosa, a tanoncvizsgáztató bizottság elnöke és a „Vendéglősök Szikvizgyár Szövetkezete” elnöke.

Az őszi csöndességében és a szezon kezdő hónapjaiban a szakember mindig újabb reményekkel néz a gazdasági év elé — hátha most sikerül az esztendőök óta várt nagy előretörés, a szagadás, a kivételés az adósságokból? Azok pedig — kevesen —, akik már túl vannak a gazdasági nehézségeken, a szezon kezdetekor mindig a nagyobbodás, hatalmas föllendülés lehetőségét mérlelik — ez a vállalkozási kedv ideje, a nagy alkalom!

Ezeket a reményeket és velők a miszamáink vállalkozási kedvét is legfőképpen azok az eredmények éltetik, amelyeket szakmáink eddig már révb-

jutott nagyságai elérték. A mi szakmáinknak nincs olyan egységes nagy Pantheonjuk, amelyben egymás mellett volnának láthatók a kávéházi, vendéglős, café-restaurant, kocsmák, szállodai szakma kiválóságai és emlékezetes emberei, pedig ez jelentené számunkra a jövő garanciáját és a tanulságokat!

A Magyar Vendéglősök, Kávésok, Korcsmárosok és Szállodások Alumna pótlni fogja ezt a hiányt. Aki akarja, hogy ki ne maradjon, küldje be arcképét és rövid életrajzát erre a címre: Az Album szerkesztőségének, Budapest, IX., Viola-u. 3.

fordulnak tanács, felvilágosítás és útbaigazítás végett. De még tovább megyek. A siker akkor lesz teljes, ha a szakmák tagjai, a helyi hatóságok egy-egy tagját felkéri a rendeletek és törvények időnkénti ismertetése céljából, mert ez esetben nem fordul többé majd elő az a még ma is megismétlődő és furesdán hangzó kijelentés, hogy egyes engedélyesek a jogszabályok ismeretének hiányára hivatkoznak a hatóság tagjai előtt. Nem hiszem, hogy akadna hatóság, amely a fent ismertetett óhajit nem méltányolná.

Ki kell még térnünk az ellenőrző szemléken észlelt mulasztásokra is. A legsúlyosabb kihágás, a borhamisítást nem is említve, most is sűrűn előfordul az, hogy a bor tartályai vagy egyáltalán nincsenek megjelölve, vagy nem megfelelően. A pulton egy csomó szennyes pohár áll, vagy a poharak öblítése nem csapból folyó vízzel történik, hanem dézsában. Hiányzik a bor minőségi megjelölése, vagy a megjelölés nem fedti a bor minőségét; nem is szólva egyéb szabálytalanságokról, amelyet egyes helyiségekben még mindig észlelni lehet. Ha több esetben ismétlődő szabálytalanságokat észlel a hatóság, úgy természetes, hogy a visszaesőkkel szemben szigorúbban jár el. A jóhiszeműsége való hivatkozás sem szolgálhat ma már kinai falékné, mert az italmérésekben kifüggesztett falitáblák tartalmazzzák azokat az utasításokat, amelyeket tudni és ismerni kell.

Az engedélyes naponta tartson ellenőrző szemlék helyiségeiben és alkalmazottai munkája felett. Saszemmel figyelje, mi történik izletében, mert ha az ellenőrzést elmulasztja és idejében nem emel gátat a visszaéléseknek, akkor háta mögött sok mindenféle szabálytalanság és visszaélés történik, amelyekről ellenőrzés hiányában esetleg nem is tud, de amelyekről neki kell felelnie. A házivizsgálat rendszeres bevezetése mindenesetre megnyugvással töltheti el az engedélyt, mert még a kisebb hibákat is idejében orvosolhatja s nyugodtan bevárhatja a hatósági ellenőrzést, az már meglepetést nem hozhat számára. Ha azonban az engedélyes megengedi magának azt a fénytűzést, hogy az ellenőrzéstől eltérjen, úgy a hatósági szemle lebbenti fel a fátyolt a mulasztásokról.

!! Vendéglő- és szállodatulajdonosok szíves figyelmébe !!

Mielőtt valamit vásárol, saját érdekében, kérjen sűrűségi árajánlatot tőlünk: **rolettavásznak, bútorszövetek, kőkuszorúnyok, függönyök, vízmentes vásznak, étermi szőnyegek stb.**

Vendéglős és korcsmáros uraknak 5% külön engedményt adunk. — Látogassa meg dús választékú gyári raktárunkat. **Kezdező fizetési feltételek.**

Neumayer Fülöp R. T.
Budapest, Deák Ferenc tér 1. szám.

Mindezekből az következik, hogy a közönség és hatóság észreveszi az engedélyes örködő szemét, figyelmét és gondosságát. A körültekintő figyelem eredmény meglesz abban, hogy a kihágási eljárás elmarad s a jóakarát és megértés gyümölcseiként elkövetkezik a jó eredmény.

Megszüntetik az országos vásárokat. A kereskedő- és iparosztály évtizedes agitációjára megszűntek az országos vásárokat. A kereskedők és iparosok fővére az volt, hogy a vevők a vásárokat tartogatták pénzüket, nem mennek az üzletbe és a vásárosok, akik mindennap más közönség vagy város piacán tergetik ki áruikat, megcsinálják helyettük az üzleteket, de ezzel szemben sem adót nem fizetnek, sem magas boltbérük vagy rezsijük nincsen, míg a kereskedő drága helyiséget tart, reklámról, világtársért fizet, mégis elcsúsz az üzlettel, mert a nép szokásánál és konzervatív hajlamánál fogva várja a vásárt és akkor is ott vásárol. Azzal is érveltek, hogy a vásár nem higiénikus intézmény, poros, piszkos, fertőzőtt helyeken rakják ki a vásárosok az árukat, nem csomagolnak rendszeren és a közönség rendszerint nem tisztá árát kap, ami közegészségügyileg nem kívánatos. Az iparosok és kereskedők mozgalmát az összes érdekképviseletek támogatták és a közegészségügyi intézmények is állandóan ilyen értelemben szólaltak fel. A kormány azonban sokáig gondolkodott, nem akart kisexisztenciákat törölni. Most azonban megtörtént a döntés: megszüntetik a vásári intézményeket, nem ugyan egyszerre, hanem fokozatosan, még pedig olyan módon, hogy ott, ahol több vásári nap volt, ott ezek számát csökkentik és félvenkénti egy-egy vásári napot szüntetnek meg, úgyhogy három-négy esztendőn belül az egész ország területén megszűnnek a vásárok. Amint értesülünk, a kormány bizk abban, hogy a vásárokon megjelenő nagyszámú érdekltség el tud majd helyezkedni és a

vásári intézmény megszűnésével nagyobb sérelem senkit sem fog érni. A magyar vidéki vendéglős és korcsmáros azonban a vásárok megszűntetésével megint hatalmas közönséget veszít el, a vásárokat összezőlő és az üzletekre áldomást ívó, jól költsékező népségeket. A helyi idegenforgalomnak nagy kárára lesz ez az elhatározás, amelyért vivott küzdelemben, sajnos, nem támogatták eléggé érdekképviseleteink a fojtogatott vásári ipart és kereskedelmet!

A betegségi biztosítás járulékaikainak rendezése. Az Országos Társadalombiztosító Intézet a népjóléti és munkajogi miniszter az 1920. évi XXXIV. t.-c. 5. szakasza alapján 4020/1929. szám alatt rendeletet adott ki az 1928. december hó 31-e előtti betegségi biztosítás járulékhátralekainak rendezése, illetve az ilyen járulékból és pótlékból álló tartozások részbeni törlesztés tárgyában. E rendelet főbb rendelkezései a következők: 1. Az 1925. év január hó tiseje előtti időre kötött betegségi biztosítási járulékból és ezek után számított késedelmi pótlékból származó és még fennálló tartozások hivatalból töröltenek. 2. Az 1925. és 1926. évekre előző betegségi biztosítási járulékból és ezek után számított késedelmi pótlékból származó, de még be nem fizetett hátralékok fele méltányosságból törölhető akkor, ha az érdekeltek eziránt 1929. évi október 31-ig kérelmitel előterjesztik és ha igazolást nyer, hogy a hátralékok teljes összegének behajtása a) az üzem vagy vállalat nagy anyagi megráz-

Villanyzongorák Zeneautomaták
Ünnökös hangszerek. Rádió erősítők
LEGNAGYOBB VÁLASZTEK BAN
KEZDEZŐ RÉSZLETFELTÉTELEK
Pénzbeadásal fizetheti a részletet
Bérlés, Szakszerű javítás és hangolás

Sternberg
Királyi Udvari Szállító Hangszergyár
Budapest, VII., Rákóczi út 60. Saját palota

kódításával járna, vagy b) a munkaadót foglalkozása folytatásában akadályozná, vagy c) a munkaadó és családja megélhetését veszélyeztetné. A törlesztés kérelmeiket akár írásban, akár szóval az illetékes kerületi pénztárnál kell előterjeszteni és a fölhozott indokokat hitelesírtelmélni igazolni. 3. Azoknak a munkaadóknak, akik a terükhre 1928. december 31-ig terjedő időre előírt betegségi biztosítási járulékokat, illetve ezeket a járulékokat és az 1925. és 1926. évre az előbbi pont szerint kérelmeire esetleg mérsékelt hátralékokat is legkésőbb 1929. évi dec. hó 31-ig hiánytalanul kiegyenlítették, az 1928. december hó 31-ig terjedő időre előírt és még be nem fizetett összes késedelmi pótlékat hivatalból töröltenek.

A »Tokaji« borokról.

A világ legelégdögöttab zugában is fogalom a „Tokaji”, de hogy mi is az a „Tokaji”, azt már Tokajhegyalja „zárt” területén kívül a legközelemben szomszédosságban sem tudják, úgyhogy külföldet járó magyaroktól előzékenyen érdeklődő utaniak, vagy hozzánk ellátogató külföldiek csak a legtrikább esetben tudnak alapos felvilágosítást kapni. Ily körülmények között azt is meg lehet érteni, hogy a „Tokaji” helyett, amely a most oly divatosává vált „Appertit” és „Stimulans” italok legideálisabb kritériumaival rendelkezik, vendéglőkben, kávéházakban, mulatókban, bárókban és magánházaknál nemcsak az idegenek, de honfitársaink asztalain is elég sürin az importált és drága spanyol, olasz és francia borokat látjuk.

Tudjuk meg tehát, hogy a „Tokaji” a világ egyetlen természetes édes bora, míg a forgalomban levő egyéb édes borok kivétel nélkül „mesterségesek”, cukrozottak, édesítettek!

A „Tokaji”, jellegzetes tulajdonságai a világ egyetlen más borfajtánál sem találhatók s fontos, hogy ezeket a tulajdonságokat megismerjük, mert csak így védekezhetünk a „Tokaji” nevet a világ minden részében gyümölcösözött értéketlen hamisítványok ellen. A „Tokaji”-ban a vevővizsgálatok a legdusabb és legbecsebb extraktumanyagokat mutatják ki, hamurészeiben jelentékeny szálalék *foszforsavas* összetétel fordul elő, ami más bornál egyáltalán nem létezik. E foszforsavtartalmának köszönhető csodálatos gyógyhatását, éltető és erősítő tulajdonságait. Intenzív szesztartalma, édessége, kövérsége és enyhe sámaságának nagyszerű összhangja adja meg speciális izét és gyógyító erejét. Lábadozók részére mint gyógyszer, valóóság istenáladás, a vérkeringést szabályozó hatásával nagymértékben előmozdítja az anyagcsereét, magas lázknál és váltóláznál pedig még a legkritikusabb esetekben is csodálatos eredményeket értek el alkalmazásával. Vérszegénység ellen is hatásos gyógyszernek bizonyult. A forró évőv speciális betegségei ellen szintén eredményesen használják. Általában kitűnő egészségregenerátor és preventív gyógyszer az egészség fenntartására.

Amíg a legtöbb borfajta legfröjebb 3–4 évig fejlődőképes, azután minősége rovására visszaféjődik, addig a „Tokaji” fejlődésképesége határtalan, mert minél régiebb, annál többet nyer zamattjában, arómában és egyeb kitűnő tulajdonságaiban. A legzordabb és legforróbb klímát és az egyenlítőn túli tengeri szállítást is tökéletesen bírja.

A „Tokaji”-ra vonatkozó legfröjebb kulturtörténeti adat szerint Tokajhegyalja már 1380-ban 10.000 arannyal váltotta meg az egyházi tizedet, az 1655. évi LXXIX. törvénycikk pedig már a tokaji asszúról tesz említést.

A „Tokaji” nagyszerű tulajdonságai kétségkívül és szölvöidek talajviszonyaival magyarázhatók, amennyiben tudományos megállapítás szerint a tokajhegyaljai szölvöhegyek vulkánikus eredetűek.

Tokajhegyalján a szüret rendszerint október végén kezdődik és gyakran erős fagyban is szüretelnek. Az aszúképződés kezdező időjárás esetén csak október havában kezdődik, ha meleg, napos időjárás mellett éjjeli fagyok fordulnak elő. Ilyenkor a szölvözemek összefonnyadnak, illetve megszáradnak, míg végre a mazólahoz hasonlóak lesznek. Ezeket a szemeket kézzel a legnagyobb gondossággal kiválogatják, puttonyokba gyűjtik, erre alkalmas faedényben lekvárszerű péppé taposják, majd folytonos keverés közben jöminőségű mustot öntenek rá, 24–36 óra elteltével ismét az egészét alaposan összekeverik, taposászákbán kítaposkák és a szákbán visszamaradt részt lassan kipréselik. Az ily módon előállított mustot ú. n. göncihordókba (kb. 140 liter) öntik, picnébe teszik, ahol annak állandóan egyforma temperatúrája mellett tartás, *évekig tartó erjedés* következik. A must cukortartalma szeszé változik mindaddig, amíg 14–16 fok szeszartalmat el nem ér, a megmaradt cukor pedig konzerválódik és ez adja a „Tokaji” természetes édességet. A „puttonyos” meghatározás az édességre vonatkozik, illetve 3, 4, 5 vagy 6 puttonyosnak aszerint nevezik a tokaji aszút, hogy egy göncihordó aszúborhoz hány puttony aszúszőlőt használnak fel.

A tokaji aszúbor kifejlődéséhez és ahhoz, hogy palackért legyen, minőség szerint 8–10 év is szükséges és közben a leggonosabb kezelést igényli. Miután a szölvözemek csak kivételesen, alkalmas időjárás mellett aszúdnak, a tapasztalat szerint átlagban *öt évre estik egy aszú évjárat* s ezért van csak igen kevés aszúbor.

A tokaji bornak egy könnyebb fajtája a „Szamorodni” bor, amit a normális szüretelési módszer mellett a jobb évjáratok eredményeznek 3–5 évi fejlődés és gondos kezelés mellett.

MI UJSÁG?

A borfogyasztási adó problémája. A borérdekltség tudvaleg a szinte elviselhetetlen borfogyasztási adó eltörléséért, vagy legalább is minél messzebbmő enyhítéséért már hosszú ideje sürgeti. A kérés tulajdonképpen nagyon egyszerű módon megoldható lenne, ha a városok és községek, melyeket a borfogyasztási adó hozama megillet, arról a jövedelemről, vagy legalább annak nagyobb részéről hajlandók volnának lemondani. Erre azonban minden agitáció dacára a városok és községek eddig nem voltak rávehetőek. A borfogyasztási adó jövedelméről csak abban az esetben kések lemondani, ha ennek ellenében a kincstártól megfelelő kárpótást nyernek. Legújabbban — úgy tudjuk — a kérdés megoldását a kormány a városok és községek háztartásáról készülő törvénnyel kapcsolatosan kontemplálja. Úgy hírlök, hogy az említett törvény megalkotásával összefüggésben a kincstár át akarja



Meinl-kávé

Szálladókban, vendéglőkben, éttermekben, kávéházakban stb. nagyforgalomban a legjobb kedvezményes árajánlat. — Kérje képviseletünk látogatását.

Staufer
dobozos emmentáli vezet.



TOKAJI KONYAK
A LEGJOBB
Első Tokaji Konyakgyár R.-T. Tokaj
Engl Bernát és Tsa R.-T.
Budapest, Központi Szeszfőzde
Ajánlja: mindennemű gyümölcs-pálinkáját és likőrjeit

Keresek egy vendégloői megbízottat
Lakyletki vendégloő és szállodamba, melyben van 6 berendezett I. oszt. új vendégszoba, egybe nyitható 2 ngyterem, modern lakás és mellékhelyiségekkel. Nyersolajmotor- és mozgépkészoló előnyben részesül. Italmérés magam nevéen van. Az üzlet esetleg bérbeadható nov. 1-re vagy 1000 P óvadékkal megbízottnak átadom. Lakyteltek (Pest megye), a most megnyitandó Tiszaughi híd mellett.
Hankovszky Jenő
tulajdonos.

Vendégloői, kávéházi, klubberendezések
Billiárdok, székek, éttermi és márvány-asztalok
Porcellán és hitelesített üvegárúk

Alpakka
evőeszközök és china ezüst árúk. Alpakka-javítás és ezüstözés. Billiárdgölyök, sakk, dominó, dákok stb., stb
Vétel, eladás és kölcsönzés!
FRIED ZSIGMOND ÉS FIA
Budapest, VII., Király ucca 39. szám.
Külföldi üveg- és árúkereskedő vállalat!

Hüttl, Bán és Mihalik
ezelótt
Első Magyar Üveggyár R.-T. főraktára
Budapest, V., Vörösmarty tér I.
Telefon: Autómata 811-35
Vendégloői, kávéházi és szállodai porcellán- és üvegárúk a legnagyobb választéka külön erre a célra berendezett osztályunkban!
V., József tér II. Telefon: Aut. 802-36

engedni a városoknak és községeknek a házadó jelentékeny részét. Ellenben tervbe van véve, hogy az általános kereseti adó ismét állami adó lesz. Ennek a tranzakciónak eredményeképpen a városok és községek megfelelő jóvedelmétöbbletbe jutnának, amelynek ellenében a kormány rászoríthatónak véli őket arra, hogy a borfogyasztási adó tekintetében feladják eddigi rideg álláspontjukat.

Kereskedésre bárki kaphat iparigazolványt. A kereskedés általában, tehát bármiféle kész, fatém stb. ipar-cikkek árusítása képestéhez nem kötött ipari foglalkozás, arra iparigazolványt bárki nyerhet, aki az iparüzés általános kellekeit igazolta.

Kemény János debreceni vendégloős jubileuma.
E hó 16-án az „Angol Királynő” értermében fényes bankett keretében ünnepelte a Debreceni Vendégloős Szakosztály örökös díszelnökét, Kemény Jánost, akit a kormányzó 50 éves példás munkásságáért a Signum Laudis polgári érdemrenddel tüntetett ki. Ez a nagy kitüntetés igazán megrémellett érte Kemény Jánost, a Fehér Hermanok, Papp Gyurkák, Lókodik és Németh Andrások méltó utódját. Mindig nemes példaképe volt ő a tisztellekű, vendégeit megbecsülni tudó, gavallér és mindig jókedvű vendégloősöknek. A maga jószágos és páratlanul kedves modorával vonzólag hatott vendégeire, akik neki kölcsönösen testi-lelki jóbarátai voltak. Grófk, papok, újságírók, írók tarka csoportja mellett a legelválaszt-hatatlannabb vendégei ma is a „Kis Pipa”-nak a kollégiumi diákok, a jogakadémia és teológia ifjúsága is. A bőkezű, garasra nem éhes és mindenkihez szívesen vendégloős bizony apja helyett apja volt sok szegény diáknak és mindig szolgálatkész és jószágos barátja a bohémvilágnak. Irodalmunk nagyjai: Szabolcska Mihály, Ady Endre, Krudy Gyula mindmennyop vendégei voltak. Ötven év telt el azóta, amióta Kemény János felszolgált a régi földszintes debreceni „Angol Királynő”-ben az első üveg pezsgőt. Ez nagy idő. A mulatók régi, jó időkből átvezünk lassan a mai nyomorúságos, önző és sivár világba. Csak a mi jó János bátyánk maradt meg ma is az ő régi jószívűségében. A „Jó öreg kors-máros”-oknak talán egyedülli reprezentánsát ünne-pelte így 16-án az öreg úrban a debreceni Vendégloős

Szakosztály. A fényes bankettre leutazott Budapest-ről Keszev Vince országos elnök és az egész vendégloős-vezérkar, résztvettek továbbá az összes városi és megyei előkelőségek, valamint a kereskedő- és az iparosvilág reprezentánsai. (G. E.)

A győri vendégloősök és az italméresi illeték meg-állapítása.
A győri ipartestület vendégloős-, kávé-és szállodás-szakosztálya rendkívüli ülést tartott László József elnökével. A szakosztály titkára ismertette az 1929. X. 1.-c. (a bortörvény) kapcsolatában, a földművelésügyi miniszter által most kiadott végrehajtási utasítást, amelyben sürín találokunk a szakosztály által a miniszterhez már régebben benyújtott memorandumában kifejezésre juttatott módosító javaslatokkal. A vendégloősöket és kávéosokot, de általában az italméroket közvetlen érdeklő állást foglalt a szakosztály az italméresi illeték megállapítása és kivetése ügyében. Elhatároztta, hogy beadványt intéz a polgármesterhez, amelyben sürgös intervencióját kéri a pénzügy-miniszternél arra vonatkozólag, hogy a jövőben ne a pénzügyigazgatóság, hanem a város illetékes ügyosztálya állapíthassa meg az italméresi illetéket, az italméroekkel való tárgyalás alapján. Egyben azt is kéri, hogy ez az illeték ne három évre, hanem a literfogyasztás után állapíttassék meg és a fogyasztási adóval együtt, esetről esetre legyen fizetendő. Megkeresést intézett még a szakosztály a vendégloős országos szövetséghez, hogy a sörgyárak által a budapesti vendégloősöknek biztosított bonifikációt eszközölje ki a szövetségbe tartozó vidéki szakosztályi tagok részére is. A testnevelési tanácsosh pedig ártírtak a tanonok leventegóráinak sürgös megváltoztatására iránt.

Adományok a Vendégloősotthon részére.
A Budapesti Vendégloős Adóközsége **Bandal Ferenc** alapítvány nével 10.000 pengős alapítványt létesített a szállodások és vendégloősök pécei otthona javára. A vendégloősipartestület jegyzőkönyvi közönet szavazott meg érte. Egyéb újabb adományok: Spalt Ferenc 54 P, Dörpüszjai Csemegéiágyár 28 P, Miákits Mihály 100 P, Jóbarátok 63 P, Potzmann Mátyás 60 P, Csirszka Konrád 50 P, Schwetz István 300 P.

Ártalmas-e az alkohol?

Egy német tudós vizsgálatai és eredményei.

Szinte egyidőben dr. **Gortvay György** magyar népjóléti miniszteri osztálytanácsosnak az alkohol-kérdésről írt rendkívül érdekes, sok figyelemreméltó adatot tartalmazó, de tévedésektől sem mentes tanulmányával dr. **Wilhelm Hahn** német orvos tollából, aki az anyagcsere-megbetegedéseknek ismert szakembere, egy rendkívül figyelemreméltó tanulmány jelent meg német nyelven. Ez a nagy tanulmány a kérdésnek tárgyalás kezelése és különösen orvosi szempontból való feldolgozása folytán alkalmas arra, hogy ezt a sokat vitatott kérdést, melynek így pr, mint kontra ma már számottevő irodalma is van, a kibontakozáshoz juttassa.

Tanulmányának bevezető részében a német professzor az alkoholizálás történelmi hátterével ismert meg. Egyúttal ismerteti azokat a törekvéseket is, amelyek az alkoholnak, mint élvezeti cikknek megsemmisítését célozzák, amelyek az Egyesült Államokban a prohibíciós törvény életbe léptetésére vezettek és világszerte arra törekszének, hogy a szeszitaloktól a teljes megtartóztatást, illetőleg annak „aldásait” az egész földkerekségen megvalósítsák.

A továbbiakban a tudós a mérsékelt alkohol-fogyasztás hatásairól értekezik és kiváló anatómusok véleményei alapján arra a megállapításra jut, hogy bizonyos szervi elváltozások, amelyek az alkoholistáknál gyakran észrevehetőek, mérsékelt alkohol-fogyasztás mellett egyáltalában nem fordulnak elő. Érdekes a tanulmányának az a része is, amelyben az éghajlati viszonyoknak a szeszfogyasztásra gyakorolt hatásáról ír, kiemelve, hogy amit bizonyos népeknek már túlzásba vitt szeszfogyasztásnak tekintenek, másoknál mindaz még mint mérték-lettség szerepel.

Tudatában van annak, hogy a túlzásba vitt szesz-fogyasztás mennyire ártalmas, de **talátsnak** tekinti

azokat a veszedelmeket is, amelyekről egyes orvosok még mérsékelt fogyasztás esetén is tudni vélnék. Itt két kérdésre ad végleges választ: ártalmas-e a normálisan kifejlődött, egészséges szervezetti emberre a mérsékelt szeszfogyasztás? Felelet: *nem*. Kik azok, akik a mérsékelt szeszfogyasztásból túlsókra ragadtatják magukat? Felelet: elmebajra hajlamosak, öröklött vérébajtól terhesek és idegbajosok.

A mérsékelt szeszfogyasztást is elítélők véleménye alapján ma már azok az országok, amelyek élvezkedő óta foglalkoznak szesztermeléssel és ennek folytán a fogyasztások is nagy — tele volnának degenerált emberekkel. Azok a hatalmas technikai és kulturális teljesítmények, amelyek Közép- és Nyugat-Európa országáiban tapasztalhatók, épp az ellenkezőjét bizonyítják!

Arra a kérdésre, vajjon az alkohol minden körülmények között mérgeken számít-e, igenlő választ adni csak a túlzásba vitt fogyasztás esetén lehet, amikor az alkohol molekulái az ideghálózatot teljesen áthatják és ezáltal a szellemi funkciók lényeges csökkentését idézik elő. Csekély fogyasztásnál arról egyáltalában nem lehet szó, annál kevésbbé, mint-hogy a szesz igen gyorsan elég a testben és így a szervezetből kikerül. A szervezetben való össz-pontosulásától tehát, ami csekélyebb, de süri fogyasztás folytán is az idegrendszerre káros hatással lehet, nem kell tartani.

A továbbiakban az alkoholnak bizonyos beteg-ségeknél feltétlenül fennálló gyógyító, hatásáról emlékezik meg, különösen vitamintartalmaival fogva, amelynek jelenléte az emberi szervezetre szükséges. Az amerikai prohibíciós tulajdonképpen az alkohol-nak, mint élvezeti cikknek használatát tiltja. Ilyen alapon azonban egyéb élvezeti cikkekkel való élet is meg kellene akadályozni, amelyeknek túlzásba vitele a szervezetre szintén káros.

SZŰRŐK gyártása és javítása

FRANK és BERGER, BUDAPEST
VIII., Baross uca 91. Telefon I. J. 374—05

FELKÉRJÜK igen tisztelt előfizetőink közül azokat, akik előfizetési díjajklat hátralekban vannak, szíveskedjenek hátralekukat mielőbb beküldeni kiadó-hivatalunkba csekkalapon, vagy postautalványon. A lap széklődése ilymódon zavartalanul történhetik. Önerzetes szakember sohasem várja meg, hogy az érte és az ő érdekeiért harcoló szaklap károkat szenvedjen azáltal, hogy nevére felszólításokat intéz, vagy külön pénzbeszédők keressék föl. Támogassuk, aki bennünknek hűségben támogat! A Vendéglősök Lapjának hatalmas, színes fatinaprárdt csak az kaphatja meg, aki nincsen előfizetési hátralekban az 1929-ik év végén.

Meghalt Kőműves István. Kőműves István vendéglős, a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének alelnöke 56 éves korában szívbajban meghalt. A napokban temették el az értékes és népszerű szakembert, aki élénk részt vett a rokon-szakmák ipartestületeinek egyesítését célzó küzdelmekben. Felesége, továbbá barátainak és tisztelőinek nagy serege gyászolja őt.



Berndorf
Berndorfi Fémárúgyár
KRUPP ARTHUR R.-T.
magyarországi fióktelepe
BUDAPEST
IV. ker., Váci uca 4. sz.

Hol hirdessük az üzletátvételt? Az üzlet át-ruházásáról szóló törvény szerint az átvevő felelős az előző tulajdonosnak az üzlet folytatásából származó mindazon tartozásaiért, amelyekről tudomást szerzett, vagy a rendes kereskedő gondosságával tudomást szerezhetett. Ebből a gondosságból következik, hogy az átvevőnek felhívást kell közzétenni a hitelezők jelentkezésé céljából, mert lehetnek olyan tartozások, amelyek az üzleti könyvekből, iratokból nem tűnnek ki, az előző tulajdonos pedig megfedkezett azokról, esetleg tudatosan elhallgat egyes tételeket. Az ilyen felhívásoknál jödeig az volt az állandó szokás, hogy a hivatalos lapban tette közzé az átvevő, esetleg még egy napilapban is. Egy konkrét peres ügyben a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara azt a szakvéleményt adta, hogy nem járt el a rendes kereskedő gondossággal az az üzlet-átvevő, aki az előző tulajdonos hitelezőivel intézett felszólítást csupán a hivatalos lapban és egy napilapban teszi közzé. A budapesti törvényszéknek egy hasonló természetű perben hozott ítélete szerint, a rendes kereskedő gondossághoz tartozik, hogy a hitelezőkhoz intézett felhívás a megfelelő szaklapban is közzé legyen téve.

Kávéházak és vendéglők nyitása Gyulán. Mig Gyula városában a nyilvános étkezéshelyiségek nyitási idejének helyhatósági rendelettel való szabályozása bekövetkezik, **Tanczik** Lajos rendőr-főtanácsos elrendelte, hogy a kávéházak, kávé-kimérőhelyiségek és vendéglők hétköznapi napokon reggel 5 óráig, vasárnapokon reggel 7 óráig nyithatók. A rendelet ellen vétőket 100 pengőig terjedhető pénzbüntetéssel sújtják.

Ezüstserleg a Nemzetközi Szállodászövetségnek. Az Internationaler Hotelbesitzer Verein most tartja Kölnben 60 éves jubileumát. **Glück** Frigyes kormány-főtanácsos pompás ezüstserleget nyújt át a magyarok nevében a vezetőségnek, művészi vésetekkel, zamócozott emailcémerekkel, a tartalma pedig nemes tokjaki bor lesz.

Snowden behozta a szeszitalmat az angol pénzügy-minisztériumban. Londonból jelentik: Snowden kincstári kanclár felesége egy antialkoholista gyűlésen kijelentette, hogy amíg ő hivatalos háziasszony a Doring Stret 11-ben, a kincstári kanclár székhelyén, addig ez az épület a legszigorúbb szeszitalmat alatt fog állni.

Külföldi hotelportások Budapestén. Száznál több osztrák, német és cseh hotelportás érkezett október 9-én Budapestre, nagyrészt mint az itteni ipartestület vendége. Igen jól érezték magukat a magyar fővárosban és a vendégnapok elmúltával elutazva, megígérték, hogy sok jóbarátot fognak szerezni odakünn a magyar idegenforgalomnak.

Feltalálták a világító léggypapírt. Amerikai jelentés szerint fursán hangzik első pillanatra — a praktikus találmányok sora ismét szaporodott egygel. A filadelfiai mérnökegyesület jelentése szerint Lyman Chalkey Jr. feltalálta a világító léggypapírt, amely éjjel is működik. Ez ötlet igen egyszerű. A léggypapír ragadós anyagát rádiumréteggel látják el, amely beszívja a nappali fényt és éjszaka kibocsátja. A kísérletes kékes fényben tündöklő léggypapír magához vonzza a legyeket és a moszkítókat, amelyeket a papíros fénye elvakar és behullanak a léggypapír enyvébe. A találmány azért fontos, mert a legyek és moszkítók tömegei lepik el a tengerparti városokat, de nálunk is elkele a vendéglőkben, kormakban, mert éjszaka összefogdosná ezeket az alkalmatlan szárnyasrovarokat.

VARGANYAGOMBA, elsőrendű, világos P 15—
VARGANYA, levesbe kitűnő, zamatos P 11—
Gyöngyösi FÜSTÖLT SERTÉSKÖLBÁSZ-különlegesség P 3/90
kilogrammonként, postán, átvevővel.
Cím: KORMOS MIHÁLY, GYÖNGYÖS.

Országos vásárok. Vasárnap, okt. 20. Füzeggyarmat, Kistelek, Nagykörös, Nemetiboly.

Hétfő, okt. 21. Ape, Egyed, Egyek, Hajdúszoboszló, Hedrehely, Heves, Jászfényszaru, Kapuvár, Kecel, Kőszeg, Kunmadaras, Kunszentmiklós, Lepény, Mándok, Miskolc, Miszla, Nagydorog, Nagyözsök, Nagybaracska, Nádudvar, Nyíregyháza, Ócsa, Pápcó, Rácalmás, Ráckozár, Ricsé, Salgótarján 21-én és 22-én, Sőjtör, Szentgyörgyvölgy, Szentpéterúr, Tarján, Tiszapalkonya, Tolnanémedi, Vác, Vál 21. és 22.

Kedd, okt. 22. Baranyajenő, Gesztely, Kunszentmiklós, Nagybródszóny, Mikosszéplak Sármellék.

Szerda, okt. 23. Mucsi, Zomba.

csütörtök, okt. 24. Cellödömők, Gindliesalád, Kaposzsekső, Nagycen, Nemesvid, Nyírbrány, Pácsa, Tét, Tornaszentandrás.

Péntek, okt. 25. Jánoshida, Komádi, Mindszent 25. és 26.
Szombat, okt. 26. Battonya 26. és 27., Diósvizsló, Erdősokonya, Szekszárd, Gelse, Répceszentgyörgy, Sümeg, Újpest.

Vasárnap, okt. 27. Cegléd, Felsődabas, Szolnok.

Hétfő, okt. 28. Acsa, Ács, Adánd, Balassagyarmat 28. és 29., Bátaszék, Békéscsaba 28. és 29., 30., Devescer 28. és 29., Dunaföldvár 28. és 29., Esztergom, Felsővárad, Hetes, Igal, Istváni, Isztimér, Kapolcs, Kéthely, Kisvárd, Kóny, Kunsbaj, Lovasberény, Magyaróvár, Pászto, Putnok, Sárvár, Tokaj, Tompa, Verpelét, Villány, Zalaegerszeg.

Kedd, okt. 20. Bálkány, Pincehely, Soltvadkert.
Szerda, okt. 20. Gyékényes, Somlyószőlős, Vése, Vésztó, Zsámbék 30. és 31.

Csütörtök, okt. 31. Balatonlelle, Csesztreg, Zalaapáti.

Péntek, nov. 1. Gyöngyös.

Szombat, nov. 2. Szabadszentkirály, Szerencs.

A „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatalában, IX., Viola uca 3., kaphatók a következő szakmai kötelező kilégzészvények és nyomtatványok:

1. Bortörvénykivonat.
2. Fiatalkorúak szeszitalmat.
3. Táblák a legszigorúbb bírlatokkal, ú. m.:
Zejos és brótrányt okozó mulatás és éneklés rendőrelleg tilos. — Tilos a főpkedés, szemetelés. — Hítel nincs I — A helyiségben fogásra akasztott, vagy székre rakott ruhákért nem vállalunk felelősséget! stb.

Alapítva 1847

SCHUNDA
m. kir. udvari szállító stb.
Budapest IV., Magyar-utca 18, Gróf Károlyi-utca 5.

Mindennemű hangszerek,
továbbá zongorák, pianinók
és harmonikumok, gramofonok
és lemezek

Részletfizetés mellett is!
Lehető legjobbat, legutányosabb áron.

Hauer Rezső cukrász
Budapest, VIII., Rákóczi út 49. szám
Telefonszám: József 428—04

Kitűnő karban lévő, háromkarikás
csempé takaréktűzhely
olcsón eladó. Megtekinthető: Budapest,
I., Fehérvári út 58. Stollwerc-gyár

Megvételre keresek a budai oldalon napi 50—100 liter mennyiségű
moslékot
Értékesít levélben: Nagy László, Menetjegy-iroda, Budapest, V., Vigadó tér.

Vácgon, Budapesti főúton (70)
legforgalmasabb helyen

sarokház

50 év óta fennálló vendéglő-vel, öregség miatt eladó vagy bérbeadó.

Cellödömőkön, az állomástér és Kossuth Lajos uca sarkán
lévő Nagy András-féle

vendéglő, szálloda, mézsárszéküzlet

a tulajdonos elhalálása miatt
azonnal bérbeadó.

Dreher-Maul

cikkei vendéglők részére:

Dreher Maul csokoládé szelet nougatötletékhel

Dreher Maul Grillszeszletcoco-grillage töltelékhel

Dreher Maul táblás-, ét.-, fűsz.-tejszokoládék

Dreher Maul mártógyurma, kakaógyurma

Dreher Maul kakaóva és kakaópor

Tessék ajánlatot kérní!
Levél cím: Budapest X. Postafiók 22.

Halálozás. Bódis Gyula szombathelyi vendéglős csütörtökön délután hosszú szenvedés után elhunyt. Temetése minap délután fél 4 órakor volt a Vízmeliek uca 4. számú gyászházából nagy és általános részvét mellett.

Üzleti hír. A debreceni Wesselényi téren, a volt bábaképzővel szemben levő régi *Habina-féle* vendéglő mindig kedves találkozóhelye volt a kedélyes társaságoknak. A régi vendéglő most hírnevéhez méltó új vendéglőt kapott *Tatár Antal* személyében, akit még főpincér korából jól ismernek, mint elsőrendű, kedves, szolgálatkész, figyelmes szakembert. *Tatár Tóni* új berendezéssel látta el és tette barátságossá a vendéglőt, amelyben pompás, olesó konyhát és kitény, olesó italokat tart.

Tanulmányos vendéglőscső. *Katona Imre* vendéglős csődügyében a budapesti törvényszék a csőd-tömeggondnok eljárást tudomásul vette. A csőd-tömeggondnok *díját és költségeit 3574 pengő 99 filléren állapította meg* és felhatalmazta a tömeggondnokot, hogy díjainak és költségeinek fedezésére a számadatok szerint *mutatkozik 3574 pengő 99 fillér csőd-vagyon megmarthassa. Minthogy ezek után a csőd-vagyon teljesen kimerült*, a törvényszék ugyanígy miatt a csődjelárat megszüntette. A vendéglősök és kormasárok türelmetlenkedő hitellezői elgondolkodhatnak a tanulmányos eset felett.

A tekeasztalbevonás szabadjár. Kész tekeasztaloknak csupán bevonásával foglalkozó ipar szabadjárnak tekintendő, az ahhoz szükséges iparigazolvány tehát a képesítés igazolása nélkül is kiállítható.

BORPALOTA R. T.
Budapest, VIII., Kenyérmező uca 6. sz.
Telefon: J. 395-64, J. 346-11

Elsőrendű sajtó termelésű fajborok.
Legkifűnőbb palackborok.

ÖZV. WINDT MÁRTONNÉ
szállodai, vendéglői és kávéházi
személyzetet közvetítő irodája
Budapest, IV., Irányi uca 1. sz.
Telefon: Antomata 830-82

Jászszentlászló, Pest megye, jóforgalmú
vendéglő és szálloda
épülettel együtt, betegségei folytán örökáron
eladó. Bóna István, vendéglős.

Magyar Agrár- és Járadekbank R. T.
BOROSZTÁLYA
Pincók: BUDAFOK, Petőfi út
KÖZPONTI IRODA:
Budapest, V., Nádor uca 16. szám

UNIO
FOLYTONGÓ KÁLYHA
Amerikai rendszer!
Magyar gyártmány!

Központelési árak azonnali szállításkor:
170 m³ P 328- 200 m³ P 352-
400 m³ P 400- 600 m³ P 456-
600 m³, nagyon díszes ... P 620-
Részletfizeséssel külön kedvező árak
és feltételek.

Minden darabért teljes szavatosságot vállalunk.
Gyártja:
OETL ANTAL vasöntőde
és gépgyár Rt., Budapest
Központi eladás és mintaraktár:
VI., Andrassy-út 9. Telefon:
Figyelem! Eredeti amerikai kályha a magyar piacon
újszerű. Utasítás vissza a külföldi gyártmányt.

Fölmentették az emberöléssel vádolt főpincért.

Az ítélet szerint az eltávoított vendég halálát nem a vádolt okozta.

Szombathelyről írják: Március 23-án a késő éjjeli órákban halálos kimeneteli szerencsétlenség történt *Szombathelyen*, a Faludy Ferenc utcában levő *Jesztli-féle* vendéglő uccabéjéjénél. *Kollarics István* szombathelyi lakos volt ennek a szerencsétlenségnek az áldozata. Ő aznap este, miután már több korsómát bejárt, ittás állapotban bement a *Jesztli-féle* vendéglőbe, ahol szintén tovább folytatta az ivást. A sok bor természetesen megráztta neki és a vendéglő főpincéré, *Bucher Alajos*, látva *Kollarics* illuminált állapotát, továbbá látva, hogy a vendéglőben handabandázni kezd, el akarta távolítani őt a helyiségből.

Ezt meg is tette *három ízben*, azonban minden eredmény nélkül, mert *Kollarics* az „eltávolítások” után ismét visszatért a vendéglőbe. A háromszori sikertelen működés után újra megkísérelte a főpincért, hogy az ittas vendéget távozásra kényszerítse. Kivezette az ajtón, de ennek a kilétesét és az ajtószárny oldalát *Kollarics* megfogta, úgy, hogy a kezét erőszakkal kellett onnan lefejteni. Mikor ez végre sikerült, a főpincér bezárta az ajtót. Pár pillanat múlva hatalmas zuhanást hallott. Mikor úgy ő, mint a jelenlévők kisiettek, *Kollarics* már ott feküdt a lépcsőn, fejfelé, eszméletlenül és a füle erősen vérzett. Azonnal hívták a mentőket, akik az eszméletlen embert a közkörházba szállították. Csak másnap tért magához. Ekkor a rendőrség kihallgatta. Azt a határozott kijelentést tette, hogy a főpincér a korsoma helyiségéből kilökte őt. Megindult a nyomozás, amelynek eredményeképpen *Bucher Alajos* ellen gondatlanságból okozott emberölés címén emeltek vádat, mert *Kollarics* meghalt a kórházban.

A szombathelyi törvényszék büntetőtanácsa előtt első ízben megtartott főtárgyaláson *Bucher* tagadta, hogy ő *Kollarics*ot kilökte volna. Az első főtárgyaláson kihallgatott tanúk vallomása nem tisztázta a

tényállást, miért is a bíróság a tárgyalást annak-idején elnapolta és újabb tanukat idézett be a minap megtartott főtárgyalásra.

A tanúk mitsem tudtak a vendéglőből való kilökösről és csupán az egyik tanú jelentette, hogy *Bucher* főpincér *Kollarics*nak a kezét az ajtókilincsről lefejtette. Azt azonban már nem látta, hogy *Bucher* a jelenet után kilökte volna *Kollarics*ot a vendéglőből.

A tanúk kihallgatása után *Görög Dénes* dr. törvényszéki orvoszakértő véleményében kijelentette, hogy a halál oka *agyálygály* volt. Az esés következtében — úgymond — koponyaalapi csonttörést szenvedett *Kollarics*, aki egyben megsérült a filnek csontszerű részén is. Ezáltal megrepedt a dobhártyája, aminek következménye volt az erős fülvérzés. A megrepedt dobhártyán keresztül mérges anyagok kerültek a dobüregbe és ezek az anyagok később az aghártyába jutottak. Ennek következtében állott be az agyálygály. Az eszméletlen állapot is a súlyos sérülés folytán állott be, de ezt okozhatta a lecsés, vagy az ajtón való kilökés is. Megjegyezte továbbá véleményében a törvényszéki orvoszakértő, hogy az erősen beavatkozásos kellő időben történt és a halál oka vérmérgezés alapján előállt agyálygály volt.

A büntetőtanács hosszabb tárgyalás után *Bucher Alajos* felmentette a vád és következményei alól. Felmentő ítéletét azzal indokolta, hogy a bíróság nem látta megnyugtató módon bizonyítottnak, hogy *Kollarics*ot kilökte az ajtón és hogy a sérülés ezért állott be. De nem talált a bíróság még a vendéglőből való eltávolításának módjában sem gondatlanságot, miért is a felmentést mondotta ki.

A királyi ügyész föllebbezést jelentett be az ítélet ellen.

Az Európai Egyesült-Államok — és a nemzeti konyha. A szlívhez a gyomron keresztül vezet az út — így szól a fiatal házask első regulája — vagy magyarul szövege: Hídeg konyhán kívül a szerelmek. Ennek a régi és a mindennapi gyakorlatban bevált igazságnak most egészen különös alkalmazásával állunk szemben. Egyébről sincs szó, minthogy *Briand* nagyszabású tervével, az Európai Egyesült-Államok elgondolásával kapcsolatban ebből a tételből indul ki egy francia tudós, *Fiessinger* dr. Az Európai Egyesült-Államok megvalósítása — mondja a francia tudós — nem annyira az európai népek lélektani, jellembeli különbségeibe itközik, mint inkább a diétába, mert a *nemzeti ételdől függ a nemzeti temperamentum kialakulása* is. Erdekes és valóságos mulatságos példákkal illusztrálja a francia tudós a maga tételét. A francia temperamentum kialakulása szinte két tényezőtől függött: a bortól és az asszonytól. Bezzeg, más a németek receptje. Németország az asszonyban elsősorban a háztartás vezetőjét látja, nevelőnői borbá szorítja s a német ember sört iszik, nem pedig bort, his helyett virslit fogyaszt és zsírt. Az angol karakter kialakulásában jelentékeny szerepe van a ramszteknek és a whiskynek. Mi következik mindebből? *Fiessinger* dr. kész a felelettel. Az emberi érzékek igen széles a skálája. Szeretet, gyűlölet, becsvágy, bánat, nyíltság, őszinteség, ravaszság megvan benne, de ez a skála másként szól meg a különféle módokon táplálkozó népekben. És most *Fiessinger* dr.-ban megszólal a francia. Azt, hogy a németek a világháborúban „olyan brutális kegyetlenséggel” viselkedtek, szerinte elsősorban táplálkozási módjuknak, a sörivásnak volt tulajdonítható. Lám, Amerikában gyorsan megy az asszimiláció, mert az evés is előmozdítja az Amerikába való beolvadás folyamatát. Mihelyt a kivándorló Amerikába ér, megváltoztatja a diétáját, hozzá szokik az amerikai étel- és ételfrendhez, mert tudja, hogy régi étkezései elcsúsznak csak útjában állának amerikai érvényesülésének. Mind-ebből azt a tanulást vonja le a francia doktor, hogy amíg a világ világ lesz, Európában nem lehet egy akolba terelni a juhokat. Meg kellene előbb

váltakoznia a nemzeti konyhának, közös nevezőre kellene hozni a különféle gusztszokat, az angolnak a kellene mondania a véres bifsztekről, az olasznak a maccaroniról, a lengyelnek a borsról, a németnek a „beleges Brötchen”-ről, nekünk, szegény magyaroknak pedig — a paprikás csirkéről és a töltött káposztáról.

*Egy jó tanács mindennél többet ér! Ne szalassza el senki az alkalmat, hogy szerencséjét kipróbálja! Majdnem minden embernek van már osztályversenyje, mert ezáltal reménye van várfaltnál vagyonszerzési. Kinek nincs sorsjegye az nem is nyerhet! Most itt az alkalom, október 26-án kezdődik az új sorsjáték, rendezjen még ma bármelyik főúrsítónál.

Pincérnöket alkalmaznak az amerikai hajókon. Newyorkból írják: Napról-napra újabb és újabb foglalkozási ágakat hódítanak meg a nők Amerikában. Az Egyesült Államok városaiban a női borbély manapság épűgy nem ritkaság, mint a női egyetemi tanár és gyárakban, üzletekben, hivatalokban állandóan fokozódó mértékben szorítják ki a férfi munkacérot. ... Az egyetlen foglalkozási ág, amiben nők eddig még nem tudtak elhelyezkedni, a közlekedés és a forgalommal kapcsolatos alkalmazások voltak. Az autómobil, vasút és hajóforgalom eddig kizárólag férfi munkacérot használt szolgálatra. Az amerikai vasutakon és tengerjáró hajókon a szolgálat oly nehéz, hogy nőket erre eddig alkalmazni nem tartották. A tradíciót most alaposan megdöntötte a *Grace Steamship Line*, amely új hajója, a *Santa Barbara* első délamerikai útjára 14 stewardess-t, pincérnőt alkalmazott. (1) Amikor a hajóvalától közhírt tette, hogy nőket akar hajókon alkalmazni, ezer és ezer nő rohanta meg a hajóútrát az állásokért. A vállalat igazgatósága 14 nőt választott ki, akik nagyzeri szolgálatot teljesítettek Newyork és Valparaiso között. A *Grace Line* annyira meg van elégedve a női munkacérovel, hogy a közel jövőben összes hajóját nőket fog alkalmazni. (2) A vállalat véleménye szerint nők a hajókon sokkal megbízhatóbbak, mint a férfiak, gondosabban és lelkiismeretesebben szolgálnak fel és döntő fontosságot úgy a tény, hogy a különböző kikötőkben, ahol a hajó megállt és a személyzet partraszállt, a nők kivétel nélkül idejében és józanul tértek vissza a hajóra, míg a férfiak alkalmazottak, akik ha egyszer szárazföldre léptek, ritkán tudnak ellenállni szomjúsguk csillapításának.

Izgalmas tűzriadalom az újkígyósi vendéglőben. Békéscsábáról jelentik: Vasárnap este az újkígyósi vendéglőben szüreti mulatságot rendeztek. A táncterem petróleumlámpája a szünetben leszakadt s a padlón szétfolyó petróleum hatalmas lángokkal égett. A teremben sétáló 40—50 pár az ablakokon és ajtókon át pánikszzerűen menekült a szabadba. A szétfolyó petróleum felgyújtotta a padlózatot, valamint a mennyezet gerendáit. A szüfőlégi megtelt táncterem közönsége közül szerencsére senki sem sérült meg. A tüzet a tűzoltók fojtották el.

Orgiák Arad külvárosi korcsmáiban? Az aradi államrendőrség erkölcsrendészeti ügyosztályához érkezett feljelentés alapján múlt héten az éjszaka folyamán nagy-szabású erkölcsrendészeti razzia történt. A feljelentés szerint ugyanis, különösen egyes külvárosi korcsma-tulajnosok, valóságos léánykereskedelmek zúzó. Ezek a korcsmák a titkos prostitútaikat találkozó helyei, de ide szállítják az úgynevezett kosaras asszonyok az elcsábított léányokat is. A feljelentés elmondja, hogy kedvenc látogatója a város férfilocságának egy-egy ilyen korcsma, ahol éjszakeről éjszakra orgiáznak. **Adamovics Péter**, az erkölcsrendészeti ügyosztály főnökének vezetésével rendőrségi közegek járták végig a külvárosi korcsmákat, amelyekből több nőt sikerült előállítani.

Hét hónapi börtön két liter borért. A gyulai törvényszék igen érdekes ügyet tárgyalt a minap. A vádlott **Darabos József** demántüli földműves volt, aki Békés megyében dolgozott az egyik gazdaságon. Darabos József egy Oláh nevű társával szeptember 8-án betért Sós István orosházi vendéglős-

höz. Bort rendeltek, majd amikor fizetésre került a sor, megrondták, hogy nincs náluk pénz. A vendéglős erre kijelentette, hogy addig nem engedi el őket, amíg nem fizetnek. Erről Darabosék a piacra invitálták Sós Istvánt, hogy ott majd fizetni fognak. Mihelyt azonban kikertek az utcára, egyikük jobbra, másikuk pedig balra futott Sós Istvántól. Darabos azt kiabálta Sósra:

— Na, korcsmáros, mehetsz a pénzedért!

Sós, bár idős ember, Darabos után erőt és sikerült is elfognia. Bevitte a rendőrségre, ahol letartóztaták és a gyulai ügyészség fogházába szállították. A tárgyaláson kiderült, hogy Darabos valami östör volt büntetve, kisebb-nagyobb bűncselekményekért és az ország különböző börtöneiben vagy öt esztendőig üldölgött. A törvényszék, miután a vád beigazolást nyert, hét hónapi börtönre és három évi hivatalvesztésre ítélte őt. Az ítélet jogerős.

Részeg munkás rögtön elbocsátható. A magyar szolgálati jogban nincsen olyan szakasz, amely szerint az ittasan jelentkező munkást rögtön el lehet bocsátani. A bírói joggyakorlat is tanácstalan volt, a kir. törvényszék most legutóbb radikálisan oldotta meg a kérdést. A fellebbezés során hozzákerült hasonló ügyben, amelynek száma VI. 1508—1929., kimondotta, hogy az az alkalmazott, aki ittasságával magát szolgálatképtelenné teszi, ezzel visszaél a munkaadó bizalmával és az üzlet érdekeit is veszélyeztette; az lp. T. 94. §-ának g) pontjában szabályozott azonnali elbocsátás esete vele szemben fennfogy.

A magyar boréletterem Londonban.

A Piccadilly Cirkusz és a Regent Street sarkán, tehát London szívében, egy új gyönyörű palota emelkedik, amely rövid idő alatt az előkelő világ találkozóhelye lett. Itt mérik a magyar borokat, a **Hungarian Restaurant**-ban. Még a legoptimistábbak reménykedését is felülmulatta a magyar borok gyors és nagy sikere.

London s egyáltalán Anglia, főképen sört iszik. Megkísérelték, hogy Ausztrália nehéz borait, továbbá hogy a francia vagy az olasz borokat honosítsák meg. Mindezek az erőlködések azonban meghiúsultak. Ugyanez a sors érte eleinte a legjobb minőségű magyar borokat is. A londoni kereskedők nem akarták vállalni a magyar borral való kereskedés kockázatát. A kereskedők jól ismerték az angolok konzervativizmusát s tudták, hogy legfeljebb az ismert és bevezetett borokat isszák.

A svájci magyar borházak nagy sikerére támaszkodva, lankadtán energiával és kitalatással Londonban is alapítottak egy magyar borházat. Ez a borház a világyárosban csakhamar valóságos fogalommá vált. Igen rövid idő alatt olyan erkölcsi és pénzügyi sikert aratott, hogy a borkívétel kérdése általa rövidesen megoldható lesz.

Az előkelő éttermet éppen úgy, mint az úgynevezett Hunters Tavernet, magyar stílusban rendezték be. A bútorok, a falak, a mennyezet — tulipánnal van díszítve. A tányérok és evőeszközök szintén. A magyar színek mindenütt láthatók s ez igen jó benyomást tesz a látogatóra. A falakon ott pompáznak a magyar vármegyék és városok címerei.

Hogy mennyire közkedvelté vált a magyar borház, azt legjobban bizonyítja az a tény, hogy az asztalokat előre kell megrendelni. Mind le van foglalva. A vendégek a legjobb társaságból rekrutálódnak.

Itt lehet látni az angol arisztokrácia tagjait, a pénzügyi és művészi világ előkelőseit, itt szárazok naponta d' Arlington lord a barátaival s itt lehet látni a magyar születésű **Rothschild** bárónt is a társaságával. Ezek a hölgyek és urak nagy élvezettel fogyasztják a speciális magyar ételeket. Egymásután kerülnek az asztalra a borjú- és csirke-

pörköltök, a székelygulyások, a kitűnő rétesek. Mindezeket a remekműveket **Gundel** volt szakácsa készíti. Mondani sem kell, hogy a magyar borok éppen ilyen közszeretettek örvendenek. Az angolok, ha nem is hibátlan magyar kiejtéssel, de sorra rendelik a kecskeméti Leánykát, a badacsonyi Kéknyelűt, az egrí Bikavért s főképen a tokaji aszút és a Szamorodnit.

Az elsőrendű magyar konyha, a csodálatos borok s ezenfelül az orosz cár volt udvari zenészei, akiket **Rigó József** cigányprimás dirigál... mindez olyan kellemes órákat szerez a vendégeknek, hogy a Hungarian Restaurant ma már az előkelő angol világ napi programjához tartozik.

Ennek a borpropagandának meg is van azután a hatása. A magyar vendéglőben megforduló angol urak és hölgyek annyira megszerették a magyar bort, hogy az ottani borkereskedésben sorra rendelik ládászámra a magyar borokat a háztartások számára. Az előkelő szőrekeon a francia champagne mellett ott szerepel a tokaji és a többi magyar bor. Érdekes itt megemlíteni, hogy azelőtt a jobb londoni restauránsok még bizományba pedig sem akarták átvenni a magyar borokat. Ma pedig ezek a magyar borok ott vannak mindenütt az ételsoron, a Hotel Piccadilly borkortávján építy, mint az arisztokratikus Savoy-en és a Cecil-en. Egyetlen elsőosztályú klub, restaurant vagy szálló nem tud már megenni magyar bor nélkül.

A legközelebbi nyáron a Themse melletti Maidenhead-en — ez körülbelül olyan, mint a mi Margitszigetünk — Hungarian Restaurant River Club címen nagyüzabás vállalkozást indítanak meg. Ez is magyar stílusú lesz s minden bizonnyal további propagandát fog jelenteni a magyar bor és a magyar név számára.

Mind a két restaurant díszítetté a zseniális Dengel Lajos művész és műépítész tervei után készítették.

A közeljövőben Brüsszelben és Rotterdamban szintén lesznek magyar borházak. Ezek kétségtelenül határozott lépések afelé a cél felé, hogy a magyar bor ismét visszanyerje azt a pozícióját, amelyet már egyszer elfoglalt s amelyhez kétségtelenül joga van.

ZIMMER FERENC
HALKERESKEDELMI R.-T., BUDAPEST
HORÁNSZKY UCCA 19. TELEFON: J. 335—39
Főüzlet: Központi vásárossarok. Telefon: Aut. 854—48
I. sz. fiók: V., Gróf Tisza István u. 10. Tel.: Aut. 816—79
II. sz. fiók: VIII., Rákóczi út 90. Telefon: J. 304—84
Mindennemű édesvízi és tengeri halak nagy raktára.
A Balatoni Halászati R.-T. képviselője.
Sürgönyeim: ZIMMERHAL

Arveresből székek, asztalok, kertl székek, fapadok, borpitók, söráparatók és egyéb vendéglői felszerelések nagyon olcsón. Rosenfeld, Budapest, VIII., Népszínház ucca 31. Udvarban.

Vendéglői
és éttermi asztalok, székek, sorkimérekészülékek, billiárdasztalok, alpakka evőeszközök, teljes felszerelési használt és új állapotban, legolcsóbb beszerzési forrásra: **BRAUN GYULA, Budapest, VII., Sip-utca 14. sz.** * Alapítástól: 1896.

Portált és üzletberendezést
nagyon előnyös áron készít:
Csapliczky László asztalosüzeme
Budapest, IX., Szveteny ucca 4. sz.
Telefon: J. 341—00 Telefon: J. 341—00

HELIOS
PASCHKA ÉS TÁRSA
HEIM H. RT.
BUDAPEST
FÜZÉR UCCA 35 MÁRIA VALÉRIA U. 10.
302EF 308-36 AUTOPHOTA B20-41.
MEIDINGER
REDIVIVUS ÉS
HELIOS
FOLYTONGÓ KÁLYHÁK
LÉG-FÜTÉSI BERENDEZÉSEK.
REDIVIVUS

Megadott tűlöképességet garantáljuk. Helios kályha zárt ajtóval takarékosan fűt. Chamotte-betétes védőgütyűvel van ellátva. Könnyen kezelhető zárosztályú, egyszerű szabályozás.

Budapesti Jégárúsító R.-T.
Budapest, VII., Nagydíófa ucca 3.
Szállít műjoget
Budapestre és vidékre minden mennyiségben

MARSCHALL

vad- és baromfikereskedés

Főüzlet: Budapest, VI., Hunyadi tér 4. (Csarnoképület). Tel.: Aut. 204—56
Fióküzlet: Budapest, IV., Fővám tér 6. (Vojt Aranyosi András.) Községi
üzemmel szemben. Tel.: Aut. 876—92. Özv. Agner L.-né. Lakástel.: J. 302—74

Vidéki megrendelés még ugyanazon napon szállítatik!

A bécsi vendéglőszefér látogatása. E hó elején Joseph Holzmann keres. tanácsos, a bécsi szállodások és vendéglősök ipartestületének elnöke tett látogatást Budapesten, megtekintve a fővárost és szakmai nevezetességeit. A bécsi vezért a budapesti szakemberek kalauzolták s ő nagy elismeréssel nyilatkozott, különösen a péceli vendéglősthorról, a bécsieknek ugyanis nincs ilyen intézményük.

Egy szegedi vendéglő leégett. Szegedről írják: Szerdán délelves veszedelmes tűzvész pusztított Alsóközponton, úgyhogy az alsótanyai rendőrség kénytelen volt a szegedi tűzoltók segítségét is igénybe venni. Délelven 12 óra után néhány percel az új alsótanyai elemi iskolával szemben lévő Nemes Nagy Antal 40 méteres, zsindeletetőztű vendéglő épülete kigyulladt. A tűz a kémény közelében keletkezett és néhány perc alatt lángban állott a zsindeletetőztű. Félté, hogy a nagy szélben továbbterjed a tűz és ezért az alsótanyai rendőrség telefonon kért segítséget a szegedi tűzoltóságtól, ahonnan azonnal egy motoros autófecskenő vonult ki Alsóközpontra. Mire a szegedi tűzoltók kiértek, addigra már a vendéglő táncsterem megmentezése és átterjedt a tűz, mire azonnal megindították a motoros fecskenőket. Mint az utólagos tűvizsgálat megállapította, a tűz a lyukas kéménytől származott. Az összes kár 8000 pengő, ez az összeg azonban biztosítás révén megtérül.

HOZZÁSZÓLÁSOKAT, cikkeket, ötleteket akár pár sorban is szakmáink köréből bárkitől szívesen fogad és közöl a VENDEGLŐSÖK LAPJA, akár a számaiban megjelent cikkekre, akár más szakmai ügyre vonatkoznak is azok. Mindenki adhat a szakmájának új ötletet, sokszor a legkisebb mag is terebélyes és hasznos javát nőhet. Ne sajnálja papírra vetni és hozzádunk beküldeni a megjegyzéseit!

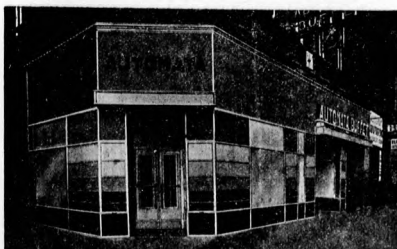
VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉRE!

GRUBER LAJOS okl. gépészmérnök
elektrotechnikai és műszaki vállalat
Budapest IX., Mester uoca 9. sz., Telefon: József 449-99
Vállal mindenféle elektromos berendezéseket és javításokat.



A MALATA-PEZSGŐ-SÖR
HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGET S PÉNZT
EGYRÉSZEJT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN

**Modern Bronz- és Vas-
Portálok**



KATZMAREK és TÁRSA vasszerkezeti gyár.
BUDAPEST, VI., LOMB UCCA 39. SZ. ~ Telefon: L. 913-20

Miután a
Csillaghegyi ásványvíz
a legjobb,

rendelje ön is meg, mert üzlet-
menetének csak előnyére válik.

Rendelések leadhatók!
Budapest, V., Csáky u. 20.
Telefon: L. 974-00

Kévs, de jó bor terem az idén. Megírtuk, hogy az idei szüret nem sok reménnyel kecsegtet s ezt a körülményt a szőlészek felügyelőségei hivatalos jelentései is megerősítették. Jeleztük, hogy miért nem haladhatta meg az 1920. évi termést (1,225.000 hektoliter) az idei termés, melyet az időjárás viszonyok folytán fellépett szőlőbetegségek csak csökkentettek. Az idei augusztusi meleg éjjelek a gazdák túlnyomórészt, akik permetezni elmulasztották, tévedésbe ejtette. Hiszen szokatlau körülmény az, hogy augusztus második felének végén lépjen fel a peronoszpóra, de még különösebb az, hogy szeptember 10-ike táján egészen friss peronoszpóra volt található, csakhogy az augusztusi peronoszpóra még kárt tett a fürtökben, a szeptemberi ellenben már nem tudott ártani a szőlőfürtöknek. A szeptember igen kedvező, sőt nagyon is kedvező volt a szőlők fejlődésére s főleg azoknak cukortartalmára, úgy, hogy az idén igen kiváló minőségű mustot szüretelnek a gazdák (18-20), főleg azok, akik csak október második felében fognak a szüretnek. A szép és esőmentes szeptember (a 21-iki országos jellegű eső kivételével) hozzájárult ahhoz, hogy a must mennyisége csökkenjen, mert a kiszáradt nem siettek, a szürettel, hanem a szőlőt az érés arányában a piacra viték s rengeteg mennyiséget adtak el szőlő gyanánt. S míg más évben szeptember utolsó hetében a gazdák már javában szüreteltek, az idén alig akadt gazda, aki szeptemberben szüretelt, sőt még most is csak azt a szőlőt szedi le, amelyet piacra nem vihet s ha az októberben olyan szép lesz, mint aminőknek ígérkezik, akkor nemcsak a korábbi Kadarka, hanem a Kövidinka borszőlőt sem szürik hordókba, hanem szőlőként adják el, mivel a gazdákak eljesztették a tervezett alacsony mustárakkal s megtanulták azt, hogy jóval többet kapnak (másfélszer annyit) a szőlőért, mint a mustért, mert 1 liter musthoz egy és fél kg. szőlő kell. A gyümölcs-kereskedelem most rávette magát a szőlőre s a Kövidinkát 25-30 filléres árban veszi külföldi szállításra. Ugyancsak csökkent a must mennyiségét az is, hogy az idén nagymennyiségben szállítottak külföldre szőlőt, főleg Lengyelországba, ahol azt mustnak dolgozzák fel. Különösen sokat szállítottak ki Gyöngyös vidékéről, honnét naponként 30-35 vagy szőlőt küldtek el s ha az idő még néhány hétig kedvező marad, akkor kilátás lesz arra, hogy a borszőlő jelentékeny részét szőlő alakban fogják kiszállítani, ami mindenesetre hozzájárul ahhoz, hogy az igazi bormagykereskedők a kiforrított mustért és a finomabb óborokért lényegesen jobb árat fognak fizetni, mint fizetnének, ha a mennyiség több s a minőség silányabb lenne, mint aminő lesz.

Megnyitották a berlini Hungária-éttermet. Berlinből jelentik: A Budapest Strassen szerdán nyitották meg a Hungária-éttermet, amelyben a berlini magyar követ, a külföldi követek és előkelő berlini vendégek tiszteletére vacsorát rendezett. A közönség érdeklődése az étterem iránt oly nagy volt, hogy már nyolc órakor minden asztal foglalt volt és az étterem ajtajára kifüggesztették a „megtelt” táblát.

Italszükségletét

belföldi és külföldi italokban a legelőnyösebben

beszerző csoportunknál fedezheti

Vendéglősök Beszerző Csoportja R.-T.
Budapest, IV., Vámház körút 8. sz.

☛ Kívánatra árjegyzéket küldünk.

A korcsmai hitel törvényének módosítása. Az 1883. évi XXV. t.-c., amely az uszioráról szól, IX. fejezetében foglalkozik a korcsmai hitelről. Ezt az 1928. évi II. és X. t.-c. cikkek részben módosították. Míg ugyanis a törvény 22. §-ának eredeti szövege szerint a korcsmai hitel bíróság megítélhető nagyságát az egyes törvényhatóságok szabályrendelettel állapíthatják meg, addig az 1928. évi II. t.-c. 7. §-a szerint ilyenmód követeléseket a bírónak egyáltalában nem szabad megítélnie. A törvény a korcsmai hitel alatt nemcsak a vendéglőkben, korcsmákban és más italmérő helyiségekben hitelezett szeszitalokra vonatkozó hitelt érti, hanem azokat a kereskedéseket is bevonja a korcsmai hitelt nyújtó helyiségek fogalmába, amelyek szeszitaloknak kismértékben való eladására joggal bírnak. A törvény nem mondja, hogy a korcsmai hitel tekintetében különbség lenne poharazás és zárt edényekben való szeszital árusítás között. Vigyázzunk tehát: a zárt palackokban levő szeszitalokat se adjuk hitelbe, mert ebbeli követelésünk bíróság nem érvényesíthető.

Az 1928. X. t.-c. 2., 3. és 5. §-ai az 1883. évi XXV. t.-c. 24. és 26. §-ai szerint kiszabandó pénzbüntetés összegére vonatkozó rendelkezést helyezi hatályon kívül. Vendéglőkben, korcsmákban és italmérő céllaira szolgált minden más helyiségben — beleértve azokat a kereskedéseket is, melyek a szeszitalok kismértékbeni eladására jogosítottak — köteles tehát a tulajdonos, bérlo vagy felelős üzletvezető következő szövegű hirdetményt állandóan kifüggesztve tartani (247.631—1929. VIII. belügyminiszteri rendelet).

Szeszitalokat hitelbe nem szolgáltatunk ki, mert az 1928. évi II. t.-c. 7. §-a szerint az itt kiszolgáltatót szeszitalok ára iránti követelést a bíróság nem ítélt meg. Ily követelést sem az adósnak, sem jogutódának követelésébe nem lehet beszámítani és annak biztosítására kötött zálog és kezességi szerződések semmiek (1883. XXV. 2251.).

Az 1883. évi XXV. t.-c. 24. §-a szerint az, aki a rendelkezés kijátszása céljából valamely színeltelet ügylet, vagy váltó, vagy más kötelező frás alakját használja fel, kihágást követ el és 30 napig terjedhető elzárással és 600 P-ig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Orosházán a szódavíz csak vendéglobben és üzletben beszerzinek. Az orosházi vendéglősök és szódavizgyárosok között megállapodás jött létre, hogy a jövőben a gyárosok nem fognak közvetlen a fogyasztóknak árusítani szódavizet, miért is azt a fogyasztó csak vendéglobben vagy üzletben szerzheti be ezután. Ezen megállapodás az tette szükségessé, hogy a vendéglő üzletmenet megcsappant és a szódavizzen várható minimális haszonra is szűkségük van.

Egy millió szódavizet palack. Ennyi volt a háború előtt Csehország bevétele Angliában ebben a jelentéktelen látszó fogyasztási cikkben. A háború után az angol közgazdasági helyzet is mindinkább rászorult, hogy amivel csak lehet, magássa el magát az otthon termeltből. Sikerült is eddig az egymillió szódavizet palackot félmillióra leszorítani, de még annyit is sokallanak az angol palackárügyárok és érdekképviseletek, mert az idén már végképen ki akarják szorítani a cseh gyártmányokat.

A kirakatiéveg részleges beragasztása veszélyes. Gyakran látjuk, hogy az éttermi és kocsmai kirakatiéveg egyes részei egészen vagy részben, kisebb palakkal vagy hasonló dolgokkal beragasztják. Az ily módon alkalmazott reklám veszélyt jelent annyiban, hogy ezáltal a kirakatiéveg könnyen megreped. Ugyanis szakértői vélemények szerint különösen a nyári időszakban a rét, mely papírossal van beragasztva, vagy amely sóréte van fésztve, a nap sugarakat erősen magába veszi. A kirakatiéveg a meleg következtében kiterjed és minthogy a meleg eloszása nem egyenletes, azon a helyen, ahol a beragasztott hely a be nem ragasztotttal találkozik, gyakran repedés áll elő, amit az idő elő, hogy a beragasztott hely sokkal melegebb válik, mint a másik. Ezért ajánlatos, különösen nyáron, ha az ily beragasztást vagy befestést mellőzzük.

Borárak. Magyarországon a szüret a jó időjárás folytán teljes erővel folyamatban van. A must minőségse mindenütt kifogástalan, a mustoknak cukortartalma 16—24%-ig váltakozik. A hosszantartó száraz időjárás következtében a szüret előtti remélt mennyiség szüret alkalmával sok helyen 40%-kal is kevesebb lett. A borkelet a kereskedelem részéről megelégedik, azonban nagyobb kitételek alig jöttek létre, mert a kereskedelem a must cukorfoka után 0-8 fillértől 1-2 fillért kínált, ami literenkint 16—24 fillér között ingadozik s ezeket az árakat a gazdák nem hajlandók elfogadni, csakis olyan esetekben jön létre vásárlás, ahol sem pincével, sem hordóban nem rendelkeznek s így ezek csak mint kénszereladásoknak tekinthetők.

Szentmártonka. Kiszagadák nagyjában leszűrettelék, az eredmény a tavalyihoz képest csak 60%-a minőség 17 Malligand-fok körül. Parasztmustokat a nyári években kereskedők cukorfonkint 1 filléres árban, vendéglősök, kocsárosok magasabb árakat fizetnek. (I) De itt is csak a gyerekek keznek adnak el. Uradalmak az ezerjő és mézes szüretelését még csak most kezdik. Nagyobb termelői a mai árakon nem adnak el, hanem várnak. Az érdeklődés a vevők részéről élénk. Örököszelt kiszagadálnál teljesen elfogyott, uradalmaknál csekély. Hordóban nincsen kereslet.

Csengőd. Kereslet élénk, kínálat közepes, a kereskedelem tartózkodik a magasabb árak megfizetésétől, a mustot fonkint 1—1½ filléres áron sok mustot már összeszedtek, nagy átlagban az 1 filléres ár a domináns. Eladott 140 hl, must literenkint 30 fillérével.

Gyöngyös. Kínálat és kereslet élénk. Eladott 30 hl, 10-5 Malligandos óbor literenkint 31 fillérével, 50 hl, 11-5 óbor 35 fillérével, 40 hl, 12 fokos óbor 40 fillérével, must 100 hl, 20 fokos 26 fillérével, 200 q borszőlő kg.-kint 15 fillérével.

Szekszárd. A szüret még tart, a természetesen gyenge, de minőségileg elsőrangú. Különösen szépek és jók lesznek a vörösborok. Árak még nincsenek kialakulóban, de előreláthatólag a tavalyi színvonalhoz mozogni.

Villány. A kiszagadók a héten a szürettel végeznek. A nagytermelők ma kezdtek meg a koránérő fajtaikat. A 12 évnél idősebb hegyi ültetvényeken a must cukortartalma klosterneburgi mustmért szerint eddig 20—24 fok között váltakozik.

Pálinkaárak. Törökly írta az érdeklődés tovább tart, miután az új törvények keltetnek hűt piacra jutni. Szilvapálinka. A főzdek egymásután kezdik felvenni a nyári és őszi szilvapálinka főzést, azonban már most megállapítható, hogy a termelés mennyisége a múlt évvel szemben sokkal kisebb lesz. Borpártal. Csekély üzlet mellett, egyes kénszereladásoktól eltekintve, a 4-30—4-40 pengős árak változatlanok.

Mi a szikviz és ásványvíz közötti különbség? A 67.007—1928. K. M. számú kereskedelmi miniszteri rendelet szerint szikviznek kell tekinteni a szénsavval mesterségesen telített ivóvizet (kút-, forrás-, vízvezeték stb. vizet). Ásványvízforrásnak minősített forrás szénsavval telített vizet szikviznek nem tekinthető. A közfogyasztásra szánt szikviz előállítására az engedélyhez kötött iparok közé tartozik. Akik a rendelet megjelenése előtt is szikvizelőállításával foglalkoztak, iparukat tovább folytathatják. Szikviz előállítására csak az kaphat engedélyt, aki az engedély elnyerésének általános feltételeit kellően igazolja (tisztiorvos engedélye, megfelelő helyiség és gépek bemutatása, ipardíj lefizetése).

Vissza akarta lopni a kocsmaiban ívott bor árát. Musztrai István napszámos lopás vétségével vádoltan került a debreceni kir. törvényszék elé. A vád szerint Musztrai egy hónapig azelőtt Röllig Ede debreceni kocsárosnál borozgatott s amikor a kocsáros Kiment a helyiségéből, Musztrai a kasszához lopódzott s onnan pénzt akart kivenni. Röllig azonban éppen akkor nyitott be az ivóba, amikor Musztrai kinyitotta

á kassza fiókját. Azonnal rendőrt hívott, aki bekísérté a tolvaj vendéget a rendőrség központi ügyeletére. Musztrai kihallgatásakor azzal védekezett, hogy ő álmorál iszik, nem tud ellentétlani a lopási vágnak. A bíróság a vád értelmében mondta ki bűnösnek Musztrait és 21 napi fogszámbüntetésre ítélte.

Csendélet a prohibíció virányain. William I. Calhoun, a New-Jersey állam prohibíciós törvényeinek végrehajtó főnöke, ismételt megokolta a temérdek részeg embert, ki a felügyeletre bízott állam területén duhajkodik s kijelentette, hogy most már aztán igazán nem ismer tréfát s ha kell, drákolni eszközöskel, de a New-Jersey állami területét szárazá teszi. A száraz törvények keresztülvitele kedvence eszméim — mondotta nyilatkozata végére a felhaborodott prohibíciós főnök — s meg fogom mutatni, hogy vagy az alkoholesempezsek távoznak ebből az államból, vagy én, de ketűnk közül valamelyiknek pusztulnia kell. Az amerikai lapok minden írónia nélkül jegyzik meg, hogy New-Jersey állam területén William I. Calhoun előtt rövid idő alatt nem kevesebb, mint tizenöt prohibíciós főnök új kinyilatkoztatást hasonló kijelentések miatt, mert arra, hogy az alkoholesempezsek távozzanak, semmi remény. Most már csak arra vagyunk kíváncsiak, hogy ha a prohibíciós törvényről maga az amerikai közvélemény is ily metsző gúnyval vegyes humorral vélekedik, minnek veszik még mindig komolyan a hatóságok ezt a komédiát, mely csak arra jó, hogy néhány élelmes jentki milliórdókat szerezzen belőle? Vagy talán éppen ezért?

Hogyan készül a borban sült eszike. 8 deka kockára vágott füstölt szalonnát cseréplábasban megpirítunk. Másik lábasban pedig 5 deka vaját és egy pár kis gyöngyhagymát. Ha ez is megpirult, hozzávegyítjük az előbbihez, beletessük a megfűszított, feldarabolt, meg sózott nagyobbacska (de fiatal) csirkét, kevés kakukfűvel, 1—2 babérlevéllel és pár darabokra vágalt sampióngombával együtt. Valami jó régi barack- vagy törkölypálinkával leöntjük a csirkét. Mikor ez már lesült róla, akkor ráöntünk 4—5 deci jó fehér bort és fedő alatt szűt egyenesen barnapirosra sütjük. A főlősleg zsipt leszedjük róla, a fűszereket is eltávolítjuk és melegen, vajmártással tálaljuk.

Hűsítő italok.

Cocktailok. Kétségtelen, hogy a száraz Amerikából került ki a hűsítő italok divatja is, mint olyan sok más hobortja az emberiségnek. Mert csak a szesz után sóvárgó fantázia kelthette életre a cocktail-t, hogy hódító körútra induljon az „öltettségű” Európába. Külföldön ma már mindenki ismeri a hűsítő italok egész skáláját, illő, hogy ha egyebet sem, legalább ismeretszomjunktat mi is kielégítsük ezekkel. Ezentúl mindenki hajlama és izlése szerint — egyedül keverheti a maga kis italát! Íme pár példa:

Prince of wales: Egy spricer Curacao, két spricer konyak, egy pohárka Sherry, kevés cukor, jól összezárvá, pezsgővel feltöltjük és gyümölcselel díszítjük.

Swiss: Egy tojásfehérje, egy pohárka Anizett, egy pohárka Absynth, jól összezárvá, borospohárba töltve, szódavizzel felhígítva. Szalamszálat adunk hozzá.

Doktor cocktail: Egy harmadrész svéd puncs, egy harmadrész narancsle, egy harmadrész citromlével jól összezárvá egy spricer Absynthtal. (Piros borospohárban adjuk fel.)

Kaliforniai cocktail: Egy pohár Whisky, fél citrom leve, két kanál percur, jól összezárvá, piros borospohárban adjuk fel.

Orlow: Két pohárka rum, egy pohárka konyak, két spricer limonádé, két pohárka Grenadin, jól összezárvá és egy szem cseresznyével, piros borospohárban adjuk fel.

Florida cocktail: Egy tojásfehérje, negyed citrom leve, harmadrészben Gordon-Gin-t, egy hatodrés olasz úrmöst jól összezárvá szalamszállal adjuk fel.

Elnök cocktail: Egyharmad olasz, egyharmad francia úrmös, egy harmad Aquavit, két spricer Fernet Branka, jól összezárvá, piros pohárban adjuk fel.

A szódavizzel hígított italokat kartsú, magas pohárba töltve adjuk fel, ezek a „long drinks” ellentétben a többivel, a „short drinks”-el, amelyeket kis pohárba töltünk s egy hajtásra felhőpíntethetők. Hogy az italok valóban hűsítsenek, szükséges, hogy legalább egy óráig jégen tartsuk azokat.

Tiroli rétes készítése. Negyedkilő lisztből omlás, vajasztát csinálunk. (Vagyis 15 deka vaját, 1 tojássárgáját, kevés cukrot és sót és kellő mennyiségű tejfölt vesztünk hozzá) 6 tojást, 20 deka cukrot, 20 deka őrölt mandulát, 10 deka összevagdalt citronádót és 10 deka mazsolát jól összekeverjük. Ezt a masszát a fél centiméter vastagra kinyújtott tészta közepébe kenjük, összetekerjük, bekenjük tojással. Forró sütőben sütjük és mikor kihűlt, vékony szeletekre vágjuk fel. Csinálhatjuk omlás tészta helyett leveles vajastésztából is.

Tolvaj bortü. Érdekes körülmények között került a rendőrség kezére egy fiatalkorú vendéglői tolvaj. Szedlacek detektív minap délután hivatalos ügyben a Baross uca 4. szám alatti zálogházban járt, amikor egy tizenhatvesnek látszó fiú lépett be a helyiségre. A fiatalember egy ezüstszelencét vett ki a kabátja zsebéből és azt a zálogház pultrájára tette. Legyenek szivesek minél előbb kiutalni pár pengő, mert nagyon kell sietnem, mondta izgatottan a fiatalember. A detektív figyelmese lett a gyanúsán viselkedő emberre és felszólította, hogy igazolja magát, valamint adjon felvilágosítást, hogy honnan származik az ezüstszelence. A detektív erőlyes felszólítása nagyon meglepte a fiatalemberre és zavaros választ adott az ezüstszelence származására vonatkozólag. Eleinte azt hangoztatta, hogy szülei bízták meg az elzálogásával, később azt mondotta, hogy a szelencét Bíró Dénes Vámbáz körüli vendéglőben találta, ahol mint bortü volt egy időben alkalmazva. Szedlacek detektív a bortüt felszólította, hogy kövesse a Vámbáz körútra, ahol a vendéglősnek megmutatta az ezüstszelencét. Bíró Dénes vendéglős hónapokkal ezelőtt eltűnt szelencéjét ismert fel a detektív kezében. A szelencét a bortü lopta el, aki a főkapitány-szágon be is ismert bűnt. Az alig tizenhat esztendősi fiata a rendőrségtől a fiatalkorúak bíróságához kísérték át.

„THONET-MUNDUS“

Egyesült Magyar Hajlított Fabütörgyárak Részvénytársaság
Budapest, IV. ker., Váci uca 11/a.

HAJLÍTOTT BUTOROK
szállodák, kávéházak és vendéglők részére.



Gróf Somssich Tihamér
Borgazdasága Részvénytársaság

Kitüntetett borai

a legfelsőbb körök

asztalának díszé

Központi irodai
Budapest, VI., Andrásy út 31.
Telefon: 142—85

Pincőszet: Budafok, Péter Pál uca 24. szám.
Telefon: József 308—84
Városi pincőszet: Budapest, VI., Teréz körút 9. szám.
Telefon: 142—20

HIRDESMEN LAPUNKBAN
BIZTOS AZ EREDMÉNY!

