

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOROK · VENDEGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felelős szerkesztő
és kiadó/tulajdonos
KÓNYA SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én
Előfizetési ára fél évre 100.000 korona
Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII, Almássy-tér 16
Tel.: J. 155-02

Budapest
1924. július hó 15-én
IV. évf. 14. szám

Éles fényt

vet az egyenlő teherviselés elvének nálunk divó alkalmazására a mult számunkban közölt kis adóstatisztika, amely szerint a városi polgár vagyoni- és jövedelemadója átlag fejenként 110 ezer korona, míg ezzel szemben a falu egy-egy fejére csak kilenc-ezer korona esik ugyanezekből az adókból. Ez a kis példa is megmagyarázza, hogy miért kell a városi polgárnak, közelebből különösen az iparos üzlet-embernek nyakig uszni az adóáradatban, melyben, hogy még el nem merült, a jobb jövőbe vetett hite, reménye mentette meg.

Ez a kitarítás ám nem végnélküli, különösen ha figyelembe vesszük azt, hogy a közterhek még ma is egyre szaporodnak.

Jelen gazdasági helyzetük terhe elviselhetetlenül nehezedik iparunk vállaira. A rossz termék-kiállítások, az általános pénz-szüke, az aranytarifára emelt adók és egyéb közterhek, az augusztusi magas házber olyan nyomasztólag hat az üzleti életre, hogy nem kell különös jóstehetség megjövendőlni az ipari élet közelgő összeroppanását!

Ha a polgárság egyik rétege mentesül a terhektől, a másikra folyton rakják a terheket, úgy ne csodálkozzanak a ki nem fogyó panaszokon. Az intézők jól tennék, ha figyelemmel kísérenék azt a „nagy” forgalmat, amit ma az üzletekben látni; de amelyet nem a vendégek, hanem az adóhivatalnokok, forgalmiadóellenőr, a villanyszámla prezentáló, a háziur stb. okoznak az agyon-szanált viszonyok dicsőségére. (*)

Az új bortörvény

1924. évi IX. törvénycikk a bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról

1. Általános rendelkezések

1. §. Bor az a szeszes ital, amely szőlő levéből (szőlőmustból vagy szőlőcseféréből) szeszes erjedés után származik.

Szőlőmust (must) a szőlőnek a fűrt többi részétől elválasztott ki nem erjedt leve.

Szőlőcsefre (törkölyös must) a zuzott szőlőfűrtök alkatrészeit tartalmazó, erjedésnek még nem indult vagy még teljesen ki nem erjedt must.

Szőlőtörköly (törköly) a szőlőnek kiszajtolása után megmaradó héjat, magvakat a kocsányt tartalmazó terméke.

Borseprő (folyékony borseprő) a kiejedt és megtisztult bor lefejtése után megmaradó üledék.

Kemény borseprő (seprőfészta) a folyékony borseprő leszínélése és kiszajtolása után megmaradó terméke.

2. §. A szőlő és a must okszerű feldolgozása, ugyaniszintén a must és a bor okszerű kezelése céljából szükséges eljárások alkalmazása - ideértve a hibás bor vagy must helyreállítására irányuló eljárásokat is, amennyiben nem jár hamisítással vagy a közönség egyéb megtévesztésével és amennyiben ezuton egészségre ártalmas anyagok nem kerülnek a borba, a jelen törvény alábbi korlátai közt meg van engedve.

Nevezetesen meg van engedve:

1. a must besűritése,

2. a must javítása besűritett musttal vagy hazai száritott szőlővel az 5. §-ban megállapított korlátok között.

3. hordók, palackok és dugók tisztítása, borderítőszerek előkészítése, beteg vagy hibás borok kezelése (gyógyítása) céljából legalább 70 térfogat % os hibátlan borpárlat használata oly mértékben, hogy ezáltal 1 térfogat %-nál több alkohol ne kerüljön a borba.

4. a must vagy a bor, valamint a hordók és a tartályok kénézése füstia (99%-os) arzénmentes kén-vel vagy füstia arzénmentes csepp-

folyósított kénéssavval, úgy azon ban, hogy a kénézést bor literje legfeljebb 200 milligramm összes, illetőleg 20 milligramm szabad kénéssavat tartalmazhat s hogy az e mértéken felüli kénéssav-tartalmat csupán ászokolás, szellőztetés vagy házasítás útján szabad csökkenteni,

5. a must, vagy a bor savtalanítása füstia (precipitált) szénsavas mésszel,

6. a bor derítése, egészségre ártalmatlan, következő derítőszerekkel: viza- és harsahólyag, zselatin, csersav, tojásfehérje, lefőzőft friss tej, füstia kazein készítmények, spanyolföld és kaolin,

7. égetett cukor (karamell) vagy száflór használata a must vagy a bor színének javítása végett,

8. a hibás ízű vagy színű must vagy bor szűrése vegyileg füstia, állati vagy növényieredetű szénnel,

9. a bor felfrissítése füstia szén-savval,

10. a füstian tenyésztett borélesztő (kulturélesztő) használata a must-hoz vagy a borhoz erjesztés, át-erjesztés vagy a tökéletlenül ki-erjedt bor továbbberjesztése céljából,

(Folytatjuk)

A nagyévtágyu emberek

még a világtörténelemben is beke-
rültek; különösen akkor, ha ezen-
kívül egyéb erényük is volt. Alap-
jában véve a nagyévtágyu gyomor-
tágulás következménye, amelyet
nem lehet egészséges állapotnak
tartani, de vannak kivételek is,
olyanok, akiknek az emésztőszere-
veik különösképpen kifejlődtek.
Nem akarjuk itt az olvasót orvostu-
dományi fejtegetésekkel ijeszti-
getni, ez nem is tartozik lapunk
céljához; csupán egynéhány érde-
kes történelmi dokumentummal
világítjuk meg azt, hogy minden
időben voltak nagyévtágyu embe-
rek, akik eme tulajdonságuk révén
kivívták a kortársak csodálatát.

A klasszikus ókorban bizonyára
sok híres nagyévtő volt, de mind-
össze kettőtől tesz említést a törté-
nelem, az első férfi a Krotóni
Milo, a nagyhírű atléta, akinek
rettenetes erejét csak az évtágya
multa felül. Szinte a legendák
világába illik az a félelmetes évtágyu

amellyel ez a roboszfus test bírt. Az egykoru feljegyzések szerint az olimpiai játékokon egy öt éves bikát 500 lépésnyi távolságra vitt a vállán, utána egyetlen ökről csapással leütötte az állatot, nyársra huzta, megsültötte és mindenestől megefte. Ezt a teljesítményt bizonyára nem szárnyalja túl a modern kor semmiféle teremtettsége. Auréliusz császár előtt történt az ókor másik híres ilyenemű produkciója, amikor Phago egy vadászott, egy malacot, egy barányt és 100 kenyeret evett meg és az egészet egy kisebbfajta hordó borral öntözte meg. Ezt sem tudom ki cselekedné meg a mai gyomor-bajos emberek közül. A világ legelismertebb konyhája a francia konyha nemcsak az egyszerű polgárhoz, de az uralkodókatis „étvágyra hozta”! A Bourbonok híresek voltak nagy étvágyukról. Franciaország uralkodói közül XIV. Lajosról jegyzik fel, hogy hat fál halat, nyolc fál húst evett meg és amikor ezen étkezés után nyugalomra tért, éjjeli szekrényén sült csirkének kellett állni, hogy ha felébred az éjszaka folyamán, legyen mihez nyulnia. XVI. Lajos étvágyát sem tudta semmi megzavarni. Amikor a nemzetgyűlés életének vagy halálának kérdésében határozott, ő nyugodtan ült páholyában és a vita ideje alatt két csirkét evett meg. Ugylátszik nála a hidegvérrel párosult az étvágy.

A nagytűki királyok közül bizonyára nem utolsó Koributh Miska lengyel király, akit csupán az az egy érénye candidált a trónra, hogy egy ülő helyében ötszáz narancsot meg tudott enni! Külömben ez okozta a halálát is; Danzig városa ezer darab narancsot küldött neki ajándékba, amelyet egy nap megtalált enni, az utolsó darabig. Másnap meghalt. Ez az adag mégis volt. Frigyes porosz királyról jegyzik fel, hogy minden étkezése olyan volt, mintha már holnap meg kellene halnia és ma még — utóljára — ki akarná élvezni

a világot. Befejezésül egy érdekes katonahistóriát mondunk el, amelynek hőse egy svájci ezred dobosa, akinek parancsnoka fogadott egy francia tisztet, hogy a dobos egész borjút meg fog enni. Mint hogy a katona olyan kijelentést tett parancsnokának, hogy egy borju mégis csak sok, a svájci tiszt, hogy el ne veszítse fogadását, a város legjobb vendéglőjét kérte meg arra, hogy készítse el a borjút a lehető legfinomabban. Így azután a vendéglős a szakácsművészet legkülönfélébb remekeit fálalta a katona elé, aki azokat minden megerőltetés nélkül fogyasztotta el. Mikor már a csodálatosan elkészített ételek tömegében a borju háromnegyed részét elfogyasztotta, a katona igyszólt parancsnokához: — Kérem kapitány ur, talán már mégis hozhatnák azt a borjút, mert ha itt annyi mindenféle nyalánksággal fraktálnak, hogy fogom tudni még a borjút is megenni? Azt hitte a jámbor, hogy ezek csak olyan előtelfélék és a java még ezután jön. A történelmi igazsághoz tartozik az is, hogy a francia tiszt ebben a pillanatban kifizette a fogadás összegét. Az elmondottak csak azt bizonyítják, hogy mindig voltak jóétvágyú biró emberek, akik nem terhelték meg a gyomrukat, ha egy pár adaggal többet fáláltak elfogyasztani a normálisnál. Csak az a kár, hogy a nagy étvágy nem áll egyenes arányban a szellemi képességekkel, mert ha úgy volna, minden nagyevő a történelem egy-egy szellemóriása lenne. (k.)

Miért felelős a fogadás?

(1924. évi XIV. törvénycikk)

1. A fogadás felelőssége

1. §. A fogadás felelő azért a kárért, amelyet a megszálló vendég a fogadóba hozott dolgának elveszése, elpusztulása vagy megsérülése által szenved, hacsak azt nem bizonyítja, hogy a kárt oly körülmény okozta,

amely sem neki, sem népének, sem személyzetének fel nem róható.

A fogadóba hozottaknak azokat a dolgokat kell tekinteni, amelyeket a vendég a fogadónak vagy oly embernek, akit átvételükre meghatalmazottnak tarthatott, átadott vagy a melyeket a neki kijelölt helyen vagy a fogadónak a dolog természetére szerint erre rendelt helyen elhelyezett.

2. §. A fogadás az előbbi § alapján minden egyes vendégnek legfeljebb a vendég által fizetett napi szobabér számszorosáért felel, nagyobb összeg erejéig csak úgy, ha a dolog, minőségét és mennyiségét ismerve, kifejezetten megőrzés végett átvette, vagy ha a vendég nagyobb összeg iránti követelését a fogadóval szemben nyomban a megérkezéskor írásban közölte, végül ha a kár tekintetében őt vagy háza népének, vagy személyzetének tagját vétkesség terheli.

3. §. Drágaságokért, értékpapírokért és készpénzért a fogadás az 1. § alapján csak akkor felel, ha a dolog, minőségét ismerve, megőrzés végett átvette, vagy a vendégtől kivánt őrizetbevétel irásban megtagadta, vagy, ha a kár tekintetében őt, vagy háza népének, vagy személyzetének tagját vétkesség terheli.

Erre a felelősségre az előbbi § korlátozása nem vonatkozik.

4. §. A fogadás e törvényben meghatározott felelősségét kifüggesztett hirdetéssel vagy más egyoldalú nyilatkozattal ki nem zárhatja, sem a törvénytől eltérő más módon nem korlátozhatja.

5. §. Az előbbi paragrafusok alapján támasztható kárkövetelés elenyészik, ha a vendég a kárt, mihelyt értesül róla, a fogadónak haladéktalanul be nem jelenti.

Ez a szabály nem áll, ha a kár oly dologban esett, amely a fogadás-

Vendéglősök Beszerző Csoportja r.-t.

BUDAPEST, IV, VÁMHÁZ-KÖRUT 2

IGAZGATÓSÁG: IV, VÁMHÁZ-KÖRUT 2. I. E.
ELOSZTÓ-OSZTÁLY: IV, VÁMHÁZ-KÖRUT 2. FSZT 1

TELEFON:

Igazgatóság József 72-67, Elosztó-osztály József 73-26, Főpénztár József 73-28

nak a 2. vagy 3. § értelmében megörzés végett át volt adva.

6. §. A fogadást nem terheli az előbbi §-ban meghatározott felelősség közönséges lakásbérlet vagy ezzel egy tekintet alá eső jogviszony esetében.

II. A fogadás követelésének biztosítása

2. §. A fogadónak a vendég elszállásolásából és egyéb szükségleteinek fedezéséből eredő követeléseinek biztosítására törvényes zálogjoga, a nyilvánvalóan a vendég által az elszállásolás körében okozott kár erejéig pedig visszatartási joga van azokon a dolgokon, amelyet a vendég a fogadóba hozott. (*)

Az üzleti modor

A goromba korcsmáros nem a modern kor találmánya, a múlt századokban volt ilyen elég; de azok a gorombaságunknak köszönhetőek üzletük fellendülését, másszóval egzisztenciális érdekük volt a nyers modor. Ma is akad talán egy-kettő, de ezek kivételek akik, sem hírességükben sem gorombaságukban nem közelítik meg a letűnt idők eme nevezetes személyeit. A háború előtti évek üzletembere maga volt a megtettesült jó modor. Ami természetesen is a nyugodt békés fejlődés időszakában, mikor a fillér is számottevő volt és a szabadverseny fág teret nyitott a konkurenciának; akkor a vendég oda ment, ahol a jó bor mellett jó modoru fogadafásban részesült.

A vérvívó háboru következtében roncsolt idegrendszerek, a felburjánzott kapzsiság és a minden civilizációt felrugó forradalmak lehántották a jó modor utolsó foszlányait is az emberokről. Világos, hogy itt nem farsadalmi osztályokat érték, tehát az üzletemberek sem lehettek kivételek. Megfigyelfem, hogy egy asztalnál ülők a legvalóatöbb gorombaságokkal fraktálják egymást — viccképen. Ebből következik azután az, hogy a diskurzus vége elfajul sértegetéssé!

A sértegetés nem új találmánya az emberiségnek, csupán egyik rossz öröksége a barbár időknek, melyet aktuálissá tett a barbárizmusra emlékeztető dik-tatura.

Általában a mai modor még sok kívánni valót hagy maga után; különösen üzleti téren szükséges a jó modor az udvari-

asság, mely — mondhatjuk — az üzleti élet talpköve. Ezen épül fel egy üzlet híre, becsülete. Az önbecsülés első feltétele a mások megbcsülése; önmagunkat emeljük a vendégünk előtt, ha jó modort honosítunk meg az üzleti életben — nem szólvá arról, hogy anyagilag is hasznunkra van ez. Bizonyos, hogy nehéz jó arcot vágni a rossz játékhöz; a mai gazdasági viszonyok a megélhetésért vívott küzdelem nyomait offhagyák az üzletember kedélyén; város, falu egyaránt az üzletember panaszaitól hangos; elkeseredésre elég ok az, hogy a legrosszabb forgalmat az üzletekben, az adóhivatali kiküldött, a végrehajtó, a forgalmiadó-ellenőr, a háztulajdonos és a jó ég tudja még kik alkotják; de a jómodorról még ekkor sem szabad megfeledkezni. Egy rossz szó ellenséget, egy kis udvariasság barátot teremf. Semmiféle igazság nem lesz erősebb, ha gorombasággal földjuk meg; a józan megfontolás vezéreljen szavaink megválasztásában, amivel elérjük azt, hogy szívesen meglátogassanak mások is üzletünkben és joggal igényelhetjük mindenkitől velünk szemben a jó modor tanúsítását. Üzletembernek becsülni kell vendégét és ne feledkezni meg arról, hogy a megbecsülés mindenkor eszköz, legszebb kifejezője a jó modor, az idomos viselkedés.

Bátran kimondhatjuk végkövetkeztetésül, hogy a kellemes érintkezésnek egyszerű ábécéje, az üzleti módor — a jó modor! (k. z.)

Tömeges panaszok

hallatszanak az iparunkban tulságosan elszaporodott kontárok ellen; akik a képesítéshez kötöttségünk dacára is vigan tenyésznek a tanult szakemberek rovására. Különböző kisebb üzlettulajdonosok, akik zöldséget vagy tejterméket árulnak s kifőzései engedélyük nincs, ennek dacára is konkurenciát csinálnak a vendéglősségnek „kosztadásukkal"! További panasz azon borkereskedők ellen támadt, akik literenként mérnek ki anélkül, hogy volna erre engedélyük, sőt egyesek annyira mentek, hogy a pincéjüket e célra be is rendezték. A pénzügyiség figyelmét ezek elkerülik, mert egyébként nehezen képzelhető el engedély nélküli üzérkedésük. A borbatyuzást is erősen üzik mostanában s ép a

fővárost környező falvakban találhatók a legtöbben ez illegitim konkurensei a vendéglős iparnak. A vidéki vendéglősöknek a helyi termelők „barátságos“ literezései okoznak kellemetlenséget. Felvetődött néhány eset a tisztességtelen verseny körépből is, melyet hihetetlen olcsó áron kiárusított boraikkal keltettek egyes kartársak. Nem említük meg a különböző adópanaszokat, melyeket már több ízben cikkek keretében ismertettünk az illetékesekkel. De csak a fentemlítették is, úgy hisszük elégségesek arra, hogy a mi hivatalos szervünk, az ipartestület megmozduljon végre ezen panaszoknak és sérelmeknek végére járandó; annál is inkább, mert tudomásunk szerint a legutóbbi előjárásági ülésen több kartárs szóba hozta ezeket a dolgokat. Végre egyszer már ezen a téren be kell fejezni a tisztító munkát és a dudvát kigyomlálni, mert ellenkező esetben a vendéglőspár sinyli meg ezen elvadult viszonyokat. (*)

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 1000 K

Figyelmeztetjük azon tisztelt vidéki előfizetőinket, akik felszólításunk dacára sem küldték be postacsekken hátralékukat, hogy szíveskedjenek azt mielőbb hozzánk eljuttatni, mert ellenkező esetben kénytelenek lennénk a sajtótörvényben biztosított jogunkkal élve, járásbírósi fizetési meghagyást küldeni.

Kitüntetés a söriparban. A Budapesti Közlöny egyik legutóbbi száma jelenti Aich Györgynek, a Dreher-koncern vezérigazgatójának kormányfőtanácsossá való kinevezését. Nemzedékeken át öröklött kiváló patricius erényeket jutalmaz ez a kitüntetés. Már Aich Ferenc, aki 1867 óta volt a Drehergyár felhatalmu igazgatója, világhírűvé tette azt. Az 1896. évben fia, ifj. Aich Ferenc vette át tőle a gyár vezetését, amelynek további felvirágoztatása körül szerzett érdemeiért a magyar nemességgel tüntette őt ki a királyi hegy. Aich György 1911 óta áll a Drehergyár élén. Kiváló érzékkel ismerte fel az üzemek koncentrációjának szükségét és előnyeit s az ő nevéhez fűződik a Dreher-koncernnek, valamint az azzal kapcsolatos új ipari üzemek egész sorozatának megalapítása. Hogy mekkora tekintélyre tettek szert apa és fiai a söriparban, mutatja az is, hogy egymást váltották fel a Magyar Serfőzők Egyesületének elnöki

székében. Aich Györgynek, az igazi grand seigneurnek nemcsak egyszerűsége, konciliáns, végtelenül szertefrettemlő egyénisége és széles körökben ismerik és becsülik s mindezek örömmel üdvözlők kitüntetésé alkalmából.

Több figyelmet kérünk olvasóink részéről a lapunkban megjelenő közlemények számára. Lépten-nyomon közlünk igen fontos és mindnyájunkat érdeklő ismertetőseket, közlünk sok olyat is, amelynek megőrzése tanácsos. Ezzel szemben naponta érdeklődnek olvasóink általunk már régebben leközölt rendeletek vagy törvények után, természetesen már csak akkor, midőn egy-egy ilyen törvény nem ismerése folytán büntetés vagy jogi hátrány érte a kartársakat. Ezért figyelmeztetjük T. olvasóinkat a lapellátás gondos megőrzésére, elkerülendő a fent leírt kellemetlenségeket. Jelen számunkban is egy igen fontos törvény az új börtörvény ismertetését kezdjük el, melyet igen tanácsos lesz eltenni és megőrizni! (*)

60-szorosára emelték fel az iparengedélyek díját. A hivatalos lap legutóbb közölte a kereskedelmi miniszter rendeletét, amelyvel az iparengedélyek díját a jelenlegi 60-szorosára emelte fel. Az új díjmelés újabb nehéz terhet ró a nagyközönségre, hiszen a mai súlyos gazdasági helyzetben a 3 millióra emelt iparengedély díj szinte lehetetlenné teszi új ipar megindítását. Ahhoz, hogy valaki üzletet nyisson, vagy rendezzen be, megszámlálhatatlan milliók kelljenek és az iparengedély díjának felemelése csak arra alkalmas, hogy mindenkit elriasszon az ipari pályákon való elhelyezkedéstől. Kiváncsiak vagyunk, hogy a kormány, amely bejelentette a köztisztviselők létszámának csökkentését, hogyan fogja tudni tervét véghezvinni, ha már az iparengedélyek díjának horribilis felemelésével is utjában áll az új gazdasági existenciák alakulásának. Az iparengedélyek megdrágítása vagyoni cenzust létesít a kereskedelmi pályákon is, amely a szabadkereskedelem szempontjából még akkor is elítélendő, ha a jelenlegi viszonyok között a verseny növekedését sokan aggályosnak tartják.

Palkovics Ede fiszteletere m. hó 26-án, kormányfőtanácsossá történt kinevezése alkalmából fisztelei és barátai a Gundel Royal féherteremben estélyt adtak. A leletemelben szép és megható ünneplesen a vendégösszeg és hávésság vezérei köszöntötték fel Palkovics Edét, aki meghatóan mondott köszönetet. A szép estély méltó befejezése egy rögtönzött gyűjtés

volt, amely az elszegényedett szakácsoknak 3,425.000 koronát juttatott, a jelen voltak jószívűségük folytán. (*)

A só új ára. A pénzügyminiszterium a Budapesti Közlöny 1924. július 1-i számában 97,300 1924. számú rendelettel a sóárakat újból szabályozza. A pénzügyminiszteri rendelet alapján a Székesfeváros Tanácsa a Sólélesztő Bizottsággal egyetértve a konyhasóárakat folyó évi július 1-i érvényvel Budapest területére újból szabályozta, az ilyképpen megállapított újabb árakat alant közöljük. Nagybani ár (kereskedők üzleti telepére szállítva) kg.-ként 4500 korona. Fogyasztói ár (vagyis a kiskereskedelemben követelhető legmagasabb ár) papírzacskó nélküli kg.-ként 5000 korona. A vevő kívánságára szolgáltatandó papírzacskó ára fejében a kereskedők minden megkezdett kg. után 150 koronát számíthatnak fel. Készlet bejelentést nem kell kivételesen eszközölni. (*)

Megszűnt vasúfi vendéglő. A Budapest-Rákospuszta pályaudvaron levő vasúti vendéglő berület Ágoston János eddigi vendéglős felmondta. Az üzletvezetőség erre, mivel a helyiségeket lakásokra alakítja át, a vendéglőt megszüntette. (*)

Német bormuzeum. A Breisgauban fekvő Freiburg város közönsége felajánlotta a badeni tartományban egy bormuzeum felállítására a „Peterhof” nevű, részben a XVI., részben a XVIII. századból származó, történelmileg is értékes épületet. A badeni borászati intézet ennek folytán igen terjedelmes gyűjteményeit egy borászati múzeumba gyűjti össze, mely a Peterhofban talál ezentel elhelyezés. A múzeum egyrészről áttekintést fog nyújtani Németország szőlészeti és borászatának történeti fejlődéséről, de másrészről tájékoztatót fogja modellek, rajzok, táblák, praeparatumok stb. révén a látogatókat a modern szőlőművelés és pincekezelés állásáról. (*)

Mibe került egy lífer asztali bor Budapesten? A Központi Statisztikai hivatal most dolgozta fel a mezőgazdasági termények árait a budapesti piacon. Ebből vesszük át, hogy 1913-ban az átlagos ár 137 korona volt, míg 1923-ban 700, 1923 dec. 31-én már 2000 korona volt, ami 511-es indexszámot jelent az egyéb 2000—18,000-szeres indexszámokkal szemben. 1924 január—március hónapokban 2200—5100 koronájig mentek az árak és március 31-én 6000 korona volt. Az indexszám 4380 volt, míg vele szemben a fermények átlaga 15,000-szeres indexszámmal dol-

gozott. Ezek a számok élénken bizonyítják, hogy a legfeljesebb nyomtatásban van a bor, aminek kártékony hatását minden borédeklenség érzi. (*)

Új rendelet a forgalmiadó bevallásáról és fizetéséről. A pénzügyminiszter július 1-én életbe lépő rendeletet adott ki, mely szerint az általános forgalmi adónak készpénzben való lerovása esetén az adófizetési időszak továbbra is egy naptári negyedév és annak megfelelően az adóvallomásokat ugyan csak negyedévenként kell benyújtani. Kötelesek az előző adókövetési időszak átlagos havi eredménye szerint minden hó 1—2-ik napján az illető hónapra előzetesen részlelt fizetést teljesíteni. A naptári negyedévet követő hónapokban, vagyis április, július, október és január havában az ezekre a hónapokra fizetendő előleget a letelt évnegyedről benyújtott vallomás átlagos havi eredménye szerint kell megfizetni a vallomás beadásakor tett hónapokban, tehát az előlegeket nem a hó 1—2-ik napján, hanem a vallomások beadására rendelkezésre álló idő alatt kell befizetni.

Pusztuló kávéházak. A módfelett elszaporodott bank, értékpapír, manikűr, automobil stb. üzletek valóságos megfojtották a budapesti kávéházakat. A konjunktúrális vállalkozások elvonták a pesti polgárt a régi megszokott kávéházi életől és részben ez volt az oka, hogy sok-sok kávéház örökre becsukta ajtaját. Nagyrészt azonban — az összeomlás okozói — a nagymérvű drágulás és az elviselhetetlenség sulyos közterhek, adók. Az utóbbi két évben több mint 200 kávéház csukott be, a cirka 340 létező kávéházi üzletből! Békében Budapest a kávéházak városa volt és akkor jó üzlet volt a kávéház és biztos tőkebefektetés! Ma hol vagyunk ettől; az üzletek általában alig forgalmaznak és amit forgalmaznak is oly kis részben haszon, hogy ebből pl. a mai horribilis, napi nyolcszáz ezer — egymillió házbéreket fizetni a lehetetlenséggel határos. Áthárítani sem lehet a folytonos drágulást, mert a közönség teherbírása is a végsőket járja. És ez az állapot uralkodik a nagy vidéki városokban is. (*)

Vitéz Miskolczy Károly vendéglős, 50.000 koronát adományozott a „Vendéglősök Otthona” alapja javára.

Meglepetés Párisban. Nem a sportvilágot érdeklő meglepetésről van itt szó; ennél sokkal komolyabb ügy ez. Az ezrével Párisba töföldi egeneket ugyanis egy napra kiközöklentette megszokott kényel-

Ha üzletember, úgy szüksége van a „VENDEG”-re!

méből a szakácsok sztrájkja; mely a vendégsereget legérzékenyebb pontjának, a gyomrán támadta meg. Az előkelő hotelek éttermében is csak a legegyszerűbb polgári érenddel kellett a gourmandoknak megelégedniük; sőt örültek, akik ilyenhez is hozzájuthattak. Az 5500 párisi szakács a legnagyobb idegenforgalom idején szüntette be a munkát, hogy kellő nyomást gyakoroljanak a főnökökre. Francia karfársaink kénytelenek voltak a szakácsok követeléseit rövid másfél nap után teljesíteni, nehogy még nagyobb károknak tegyék ki üzemeiket a szezon idején. Emeltesre méltó, hogy a szakácsok hetibérük ötven frankkal való felemelését, héli egy szabadnapot és a konyhai üzemek higiénikus felszerelésekkel való ellátását követelték. Sajnos hírforrásunk nem említi, hogy teljesültek-e ezek a követelések, csupán azt írja, hogy sikerült „áthidalni” az ellentéteket; ebből pedig az következik, hogy a szakácsok engedtek tulzolt követeléseikből. (*)

Tanácsadó. A bor megfedekeződése. Ezen kellemetlen és a bort elértekelentítő bajnak az az oka, hogy a must vassal (például vaslapáttal, vagy a sajtólónak, vagy a szüretelő edényeknek vasalkatrészével) érintkezett és a must cseresava a vassal cseresavas vasoxidá vágyúll, ez pedig a folyadéknak fekete színt ad. Azért kell a szüretelésnél ügyelni arra, hogy a must ne érintkezzen vasalkatrészekkel. A bor fekete színe miatt az egészségre nem ártalmas ugyan, de természetesen undorító és élvezhetetlen, tehát értékesíthetetlen is. A bor fekete színét idővel, hosszabb állás után, elveszti és megfűszul, a fekete csapadék pedig az edény fenekére leüllepzik. Ezt siettetni lehet derítéssel, vízahólyaggal vagy szelafinnal, de teljesen megszüntetni ezzel sem lehet. — *Art a világosság a vajnak!* Mindenki tudja, hogy a vaj a meleg helyen megromlik és elolvad, de hogy nemcsak a melegség, hanem a világosság is káros hatása erre az immár igen-igen értékes tápszerünkre, mondhatnók: csemegénkre, azt csak mostanában derítették ki. Kémiai vizsgálattal meggyőződtek arról, hogy ha a legjobb vaját akár csak 10 percig hagyjuk a napon, már megromlik. Faggyuszerűvé és faggyuizűvé válik. Lauterwald, aki ezzel a kérdéssel behatóan foglalkozott, a vajtermelőknél azt ajánlja, hogy amint a vaj a köpüből kikerül, dagasszák meg és sózzák meg. A formákba alakított vaját azután friss, levegős, de sötét, vagy legalább is vörös, sárga, vagy sűrűre ablakkal ellátott vajkamrákba helyezték a víz lecsepegtetése céljából,

másnap újból dagasszák át és csak azután helyezték jól elzárt hordóba. Ezek a fanácsok a termelőnek szólnak. A kereskedőt és a fogyasztót is figyelmezteti Lauterwald a világosság káros hatására. A boltos hagyjon fel azzal a rosszal, nálunk is nagyon elterjedt szokással, hogy a vaját a kivakafba helyezi. Jobb volna, ha sötét helyen tartaná és a vevőközönség vaj utáni sóvárgását más módon kelené fel. A fogyasztó is rosszal bánik ezzel a drága holmival. Vajfartóink rendszerint vagy színtelen, vagy a szemnek tetsző zöld, vagy két üvegből vannak. Pedig éppen a kékszínű sugarak ártnak legjobban a vajnak. (*)

Az országos nyugdíjgyesület elnöksége értesíti a m. t. igazgatósági és felügyelőbizottsági tagjait, hogy minden hó utolsó péntekén tartjuk igazgatósági ülésünket. A posta drágulása folytán külön meghívót nem küldünk. Elnökség

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

július

16-án Amidsics Miklós vendéglőjében VII., Rottenbiller-u. 5/b.

23-án Nagy Zsigmond vendéglőjében IX., Soroksári-ut 35.

30-án Wrabecz Gusztávnál X., Népliget városi nagyvendéglő.

augusztus

6-án Gundel Károly vendéglőjében, VI., Állatkerti-ut 2

13-án Petrákovits József vendéglőjében IV., Bástya-u. 17.

27-én Herzmann Mór IX., Soroksári-ut 60. A helyiérdekű vasúti állomás vendéglőjésnél.

A „Jóbarátok” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emléket ápoló asztaltársaság pénteken d. e. 12 órakor összejövetelt tart az alábbi helyeken:

Július

25-én Kodra Károly vendéglőjében I., Krisztina-tér 9,

Augusztus

8-án Ifj. Appel János vendéglőjében I., Lágymányosi-u. 3,

22-én Róna Gyula vendéglőjében II., Lánchíd-u. 12.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelen találkozunk.

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

Július

18-án Kutassy Lajos VI., Állatkerti vendéglőjében.

Augusztus

1-én Hoffman János vendéglőjében I., Pálva-u. 3.

14-én esütőrtőkön lesz a — pén-

teki ünnepp miatt — Waltz György vendéglőjében VI., Aréna-ut 106.

29-én Wrabecz Gusztáv vendéglőjében X., Népliget.

A vacsorákra ne feledkezzünk elmenni.

A leghűvösebb nyári söröző a Kinizsi-pince. Selmechányai Balog Laci muzsikál. IX., Kinizsi-utca 16.

A Magyar Szaklapok Országos Egyesülete dr. Radványi László ügyvezető elnök vezetésével közgyűlést tartott. A közgyűlés elé terjesztett jelentés megemlíti kezett az egyesületnek a bunte önovella javaslatának sajtószakaszával szemben folytatott küzdelemről, a szaklapok forgalmi adójának átalányozási ügyéről, a telefondíjak emelésével és a papírvám emelésével szemben a kormányhoz intézett előterjesztésekről, valamint arról, hogy a szanálási akciónak a

Budapest gyöngye

FELSŐMARGITSZIGETI NAGYVENDÉGLŐ



Naponta

TOLL ÁRPÁD

kitűnő zenekara játszik

Elsőrangú italok és konyha

KOLOSSA VIKTOR

vendéglős

TÜKÖR fémtisztító

a legjobb, használják kávéházban, vendéglőkben. — Gyártja: REICHTHAL TESTVÉREK VIII., Röck Szilárd-u. 41

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

szaksajtóra nézve minő kihatása várható. Gárdonyi Samu ellenőr előterjesztésére elfogadták a zárószámadást és költségvetést. Juttassy Odön felszólalására a közgyűlés közfelkiáltással ejtette meg a vezetőség kiegészítésére vonatkozó választásokat. Alelnökök lettek: Buday Barna és dr. Ruffy Pál, intézőbizottsági tagok: dr. Bikich Lóránt, Farkas Elek, dr. Győry Tibor, Györgyi Kálmán, dr. Halász Lajos, Ince Sándor, dr. Sebestyén Jenő, dr. Szalai Emil, dr. Székely Ágost és Vadász Henrik, póttagok: dr. Kósa Miklós, dr. Kovács József, dr. Tausz Iván, dr. Várhidy Lajos és dr. Vidacs Gyula, gazdák: Halász Ferenc és Schuberth Andor.

Pincér helyett „Ganiméd”. Rigai lapok arról adnak hírt, hogy a szállodák, vendéglők és kávéházak szervezett munkásai, vagyis a pincérek, elhatározták, hogy ezenfelül csak nemzetközi néven fogják magukat hívni. Ez a nemzetközi elnevezés a görög eredetű Ganiméd szó lesz. Ganymedes királyfi után, akit az istenek az égbe ragadtak, hogy ott Zeus mellett a pohárnok tisztét töltsse be. (*)

A Főpincérek Országos Egyesülete közli, hogy a nyári időszak alatt előjárásági ülést nem tart, ellenben tagjai minden kedden délután a Fővárosi Pavilonban családi összejövetelt tartanak. (*)

HIVATALOS HÍREK

Az új fővárosi adó tervezet a szállodások ülésén

A szállodai szakosztály e hó 2-án délután tartott ülést, melyen ismertették az új rendelettervezetet. A tervezet alapos megvizsgálására igen nagy szükség volt mert könnyítések ürügye alatt új terhek beállítását kísérte meg az új tervezet.

Az egyetlen könnyítés a tervezetben az, hogy a szállodák állandó lakói ha külön kérvénnyel és ha adókönyvükkel igazolni tudják, hogy állandóan az illető szálloda ugyanegy szobájában laknak, megkapják a 20 százalékos fővárosi adó elengedését. De ha más szállodába, vagy ha a régi szállodájukban más szobába költöznek át, újból kell kérelmezniük az adóelengedést.

Vizsgálati rendelet burkolt adóemeléseket is tartalmaz és új terhek-

kel fenyegeti a szállodákat, különösen a büntetéseket kiszabó részekben. Ezeket jellemző az az elv, hogy a fővárosi szállodai adót ugyan a lakó, a szobabérlő köteles fizetni, de hogyha nem fizet az összes pénzbeli és egyéb büntetések a szállodát, illetőleg ennek tulajdonosát terhelik.

A furfangos tervet a szakosztály egyhanglag visszautasította és tiltakozott ellene, mert súlyosabbnak látta az eddigi elviselhetetlen rendszernél is.

Ezután áttértek a program örven-
desebb pontjára.

Budapest húszévfőváros és az állam évekig tartó kezuzavona után végre július hó 1-én megfizették a szállodák azt a három és fél milliárd korona összegben mérsékelten valorizált beszállásolási és katonai szállásolási díjakat, amelyekkel adósok maradtak, s ezzel a tengeri kigyóvá kinyult ügy szerencsésen befejeződött. — (*)

Az alkalmazottak kereseti adója július hó 1-től

A megadóztatandó jövedelem abban az esetben, ha az hetenként fiz aranykorona értéket, illetve havonként negyven aranykorona értéket nem halad meg s ennél fogva adómentes.

a) ha a jövedelem fiz aranykorona értéket meghalad,

h e t i

K-an felül	R-ig az adó	
10 arany	12 arany	5 aranyfill.
12 " 14	" 16	7 " "
14 " 16	" 18	9 " "
16 " 18	" 20	12 " "
18 " 20	" 22	15 " "
20 " 22	" 24	18 " "
22 " 24	" 26	21 " "
24 " 26	" 28	24 " "
26 " 28	" 30	27 " "
28 " 30	" 32	30 " "
30 " 32	" 34	35 " "
32 " 34	" 36	40 " "
34 " 36	" 38	50 " "
36 " 38	" 40	60 " "
38 " 40	" 42	70 " "
40 " 42	" 46	80 " "
42 " 46	" 50	90 " "
46 " 50	" 55	1.- aranykor.
50 " 55	" 60	1.12 " "
55 " 60	" 65	1.24 " "
60 " 65	" 70	1.37 " "

500 aranykoronán felül minden 50 aranykorona után az adó 3 aranykorona és 75 fillér és minden megkezdett 50 aranykorona teljes 50 aranykoronának veendő.

b) ha a jövedelem havonként 10 aranykorona értéket meghalad,

Jó halászlé csak Singhoffer-nél,

a Halászcárdában

VII, Stefánia-ut 25., a viztoronynál.
Modern kerthelyiség, cigányzene.

Horváth János
vendéglő-tulajdonos

Vendéglősöknek való

hizott fajbaromfit

SZALÁY JÁNOSNÉ-nál kaphat
köz. v. csarnok mézút (arc u. sarok)

I^a és II^a trappista-, óvári- és félelementhali-sajt I^o teavaj

kapható nagyban áruhan
ALTOR Tejtermétforgalmi R-T
VIII, Főherceg Sándor-u. 5

CADEAU

csokoládégyár r.-t.

Budapest, VI, Bulyovszky-u. 21
Desszertjei és bombonjai minden jobb
üzletben kaphatók

HERCEG

WINDISCHGRAETZ LAJOS

BORPINCÉZETEI

SÁROSPATAK - TOKAJ - BUDAFOK

központi iroda és telephely

BUDAPEST, IV, Váci U. 28-30

(Telefon: 10.011)

50% olcsóbb- bankap művészi fényképet

ÁBRAHAM ELEMÉR műtermében
Főszék: IX, Ferencz-körút: 43
Fők: Zugliget, Fácán-telep

SŐRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR

FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII, Kazinczy-u. 47

Tele: J. 128 27

VENDÉGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

NOVÁK-FÉLE KENYÉR és
sütemény páraatlan
VIII, Tömő-u. 50. Tel.: J. 52-15

NAGY IGNÁC

pincéfelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII, Károly-körút 9

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

AKADÉMIAI PINCÉSZET

GLANCZ S. bornagykereskedése
V, Rudolf-rakpart 1. Telefon 190-19

K-án felül	K-ig az adó	h a v i
40 arany	50 arany	20 aranyfill.
50 " 60	" 70	30 "
60 " 70	" 80	40 "
70 " 80	" 90	60 "
80 " 90	" 100	80 "
90 " 100	" 110	1.- aranykor.
100 " 110	" 120	1.20 "

minden 200 aranykorona után az adó 15 aranykorona és minden megkezdett 200 aranykorona teljes 200 aranykoronának vendég.

Ha az (1) bekezdésben említett jövedelem hetenként 10 (tíz) aranykorona értéket, illetve havonként 40 (negyven) aranykorona értéket nem halad meg, akkor az adómentes.

Amelyik munkaadó az alkalmazottak szolgálati járandóságait nem aranykorona értékben, hanem papirkoronában állapítja meg és fizeti ki, az a munkaadó a szakasz szerint aranykorona értékben megállapított jövedelemfokozatokat és adótételeket papirkoronára számítja át oly módon, hogy azokat megszorozza az aranykorona értéknek arra a hónapra megállapított átszámítási kulcsával, amely hónapra a szolgálati járandóságot kijelenti. Az ekként papirkoronára átszámított adóskála alapján azután megállapítja a papirkoronában kifejezett szolgálati járandóságnak megfelelő adótételt.

Ez a rendelet 1924. évi július hó 1. napján lép hatályba. Az 1924. június 29-étől július 5-éig terjedő hétre kifizetett munkabérek egész összege után a 2. szakasz a) pontjában közölt adótételek szerint kell az általános kereseti adót fizetni. (*)

A budapesti hatósági munkaközvetítő szalodai és éttermi osztály a múlt hó 25-étől a j. hó 4-ig terjedő időben elhelyezett: 2 szalodai tisztviselőt, 27 éttermi segédet (ebből 15 kiségitő munkára), 2 borászt, 1 konyhafőnököt, 1 szakácsot, 1 konyhamészároszt, 24 csapost, (ebből 2 kiségitő munkára), 19 evőszékhelytisztítót, (ebből egy kiségitő munkára) 39 háziszolgát, (ebből 1 kiségitő munkára), 1 bér-szolgát, 1 gazdasszonyt, 3 felirónőt, 4 ruhakezelőnőt, 7 entré-szakácsnőt, 1 tésztásszakácsnőt, (kiségitő munkára), 1 kávéfőzőnőt, 11 kézileányt, 1 tésztásleányt, 1 salátásleányt, 1 szobaasszonyt, 1 büffleányt, 1 szobaleányt, 4 felszolgálót, 24 futóleányt, 12 takarítónőt, 67 mosogatónőt (ebből 4 kiségitő munkára), és 7 mosónőt (ebből 1 kiségitő munkára). Foglalkozást kaphat: 3 borász, 3 háziszolga, 2 szobakeféltő, 1 felirónő, 8 entré szakácsnő, 3 tésztásszakácsnő, 6 kézileány, 2 salátás-

leány, 2 szobaleány, 19 futóleány, 2 takarítónő, 24 mosogatónő és 1 mosónő. Foglalkozást keres: 1 szállodai tisztviselő, 7 főpincér, 103 éttermi segéd, 3 borász, 6 konyhafőnök, 3 szakács, 10 konyhamészáros, 4 pincemester, 50 csapos, 4 portás, 15 evőszékhelytisztító, 20 háziszolga, 2 szobakeféltő, 1 gazdasszony, 3 felirónő, 4 entré szakácsnő, 1 tésztás szakácsnő, 3 kávéfőzőnő, 4 kézileány, 1 szobaasszony, 3 felszolgáló, 8 futóleány, 12 takarítónő, 12 mosogatónő és 15 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítőosztályá VIII. József-u. 33. II. em., a nőké ugyanott földszinten. Hivatalos órák reggel 8-2-ig, d. u. 4-6-ig. Telefon hívó: József 53-88. A közvetítés teljesen ingyenes.

ÜZLETEK KÖREBŐL

Ij. Eggendorfer György vendéglős N., Kápolna-u. 12. alatt lévő gyönyörű udvari kerthelyiségét a múlt hónap megnyitotta. Jó polgári konyhája és kitűnő jó boraiért nemcsak a kőbányaiak, de pesti vendégei is szép számmal látogatják. Az érdem elsősorban természetesen idős Eggendorfer József, aki 40 évig vezette e vendéglőt és aki 2 év előtt ülte meg jubileumát, most pedig kedves György fia vette át e jöhrű vendéglőt.

TESTEDZÉS

Egy vidéki kerékpárversenyen a Jászszági Összetartás Egyesület versenyén történt, Jászapátni, hogy a legtöbb díjat egy ifju vendéglőssarj Bock József fogadós kartársunk fia, Bock László nyerte. Ez a szép eredmény még dicsérete-sebbé válik, ha elmondjuk hozzá azt is, hogy a díjnyertes fiatalember atyja üzletében az üzleti munkának szenteli minden idejét és eltérőleg a mai ifjak - nagyrészt - léha mulatozásaitól, a nemes sportban találja fel szórakozását. A távolsági versenyekben szerzett babérai mellett különösen műbiciklizése volt a legbravurosabb, amely határos volt a cirkuszi artista mutatványokkal. Példája buzdítsa az ifjuságot, a testet, lelket edző sport örömeinek kedvelésére. (*)

Francois-Pezsgő

Nagyságos Asszony! Ne fáradozzon tovább az otthoni gyümölcsbefőzéssel.

Mindenfajta gyümölcslemet, itz és szörpöt a legkiválóbb művészetben főltünk saját üvegjeibe, ha azokat hozzánk küldi (saját üvegjeikben is árusítunk). A legolcsóbb árt, a legkiválóbb befőtőszert, mivel csupán az áru tiszta súlyát fizeti meg. P. ANTALEFFY IRÉN Gyümölcsfeldolgozó és Kereskedelmi R-T II, Szegényház-u. 44

HÜTYL TIVADAR

PORCELLANGYAROS
V. DOROTTYA-U. 14

Nagy választék vendéglői és kávéházi edényekben

TELEFON: 31-53

A természetes szénsavas
kékküti ásványvíz
űdítő és pezsgő ásványvíz.
A legaványabb bort is keletelmű teszi.
Megrendelhető:
Budapest, V. Berlin-tér 9. Tel.: 191-73

A
VENDÉGLŐSÖK
ha olcsó és
JÓ BORT
akarnak, jöjjenek
VIII. BAROSS-U. 75
alattl pincéinkbe
BUDAPESTI ÉLELMÉZÉSI R-T

Schaumburg-Lippe
herceg borpincészetének
borai és pezsgői
Vilányi Pezsgőgyár és Borpince R-T
Budapest, V, Nádor-u. 16

Részletfizetésre
ad vendéglői üveg és porcellán
Kádár Miklós Bérkocsis-u. 41
Tel.: J. 134-69

GUSY AMERICAN
DRINKS
COCKTAIL, VERMOUTH
SVEDISH PUNCH
WHISKY-GIN

Mlinkó vendéglőket közvetít Baross-u. 76 * Tel.: J. 139-71

* APRÓ * HIRDETÉS

Alapár 5000 korona,
minden további szó 500 korona.

*Mindenemű küldeményt kérek
így címezni:*

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

Keresek megvételre vagy bérletbe szodagyártó gépet, lehetőleg üvegekkel és egy borsivó tömlőt 5-6 méterest. Ajánlatot a kiadéba.

Üzletvezető vagy főpincér-állást keres. Övédek kívánság szerint. Cim a kiadóhivatalban, VII, Almásy-tér 16

Villanyzongora 60 darab kottával eladó. VIII. Tömő-u 50. Novák péküzlet

FELHÍVÁS! Magyar András adásvételi irodája, Budapest, Rákóczi-ut 50 földszint 1. Közvetít, úgy helyben mint vidéken, szállodákat vendégléket, kávéházakat, továbbá minden szakmába vágó bármiféle üzleteket, ingatlanl vagy anélkül.

Figyeme! Országszerte úgy a fővárosban, aki bármiféle kisebb vagy nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni vagy eladni szándékozik, forduljon teljes bizalommal Neuman Lajos országos régi vendéglős közvetítő irodájához Budapest, VII., Wesselényi-u. 54.

Világhírű Rádium arkenőcs ismét kapható IX., Bakáts-tér 7. III. em. 12. Levelezőlap kérésre elküldöm.

NÖSNER BOROK

hordós és palack árú
VIII, Stáhlly-u. 5. Tel.: J. 28-21
BUDAPEST-BUDAFOK

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFÖZDE

BUDAPEST-KÖBÁNYA
Tel.: J. 56-36

Városi Iroda: Eszterházy-u. 6
Tel.: J. 4-29 és J. 34-41



PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet
adás-vételi, bizalmi
közvetítő irodája

József-körút 9
Udvarban 7. ajtó

Szobafestés és mázolás

szakszerű ki-
vitelét vállalja
LIKTOR FERENCZ,
VIII, József-körút 77. T.-hívó J 49-83

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistánál csináltassa
VII, Erzsébet-körút 29. II. em. 15. sz.
Tel.: J. 121-74

Borospince felszere ési cikkek, üveg-
neműek és gépek, gumik stb. kaphatók

CIFKA JÓZSEF

Bpest, V, Vilmos császár-ut 48
Tel.: 28-92

LUGKÓ 150 fokos valódi szo-
vontolt szappanfőző.

Utasítás 4-5 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 3 l. víz
Rézgalic 90/90, Rézkénpor,
Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.
Szállít vasuton és postacsomagokban
utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézet!
KODNAR Budapest, I, Affila-u. 15
Tel.: 42-79

Kérjen
mindenütt

Dozzi szalámit

Gyár:
Budapest-Palotaujjalu
Tel.: 24-37

SALGO TESTVÉREK

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BORNAGYKERESKEDÉS, LIKÖR-, RUM- ÉS COGNACGYÁR
BUDAPEST-KÖBÁNYA

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



Vendéglői üveg és porcellánárut

legelőnyösebb árban és
feltételek mellett szállít
LÖWI S. VII, Csengeri-u. 26
T.-hívó J. 124-50

TÖRLEY
PEZSGÓ
Talisman, Casino, Reservé.

Fuvarozást vállalunk

teherautóval és pótkocsi-
val helyben és vidékre is
X, Kőbányai-ut 55
KRAMER vendéglős

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



IRODA: BUDAPEST,
V, DOROTTYA-U. 3
PINCE: BUDAFOK

Abay és Dávid
Üzem: Budapest,
VIII, Vig-u. 8
Tel.-hívó: 176-63

FEST, TISZTIT, FEHÉRIT!

Mindenféle kelmet, selymet, szöveteit, fonalat, függönyvet, butorszőveget, szőnyegeket pár nap alatt mint a után pontosan festünk. Gyászruhák 10 óra alatt elke-
rülnek. A Vendég elűzetőinek nagy árengedmény. Vidéki megrendelések a legrövidebb időn belül pontosan teljesítetnek

Gyűjtőtelep:
Modern Riza
divatszalon, Bpest,
IV, Váci-u. 11/b