

# VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDEGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felolvas szerkesztő  
és kiadó/tulajdonos

KÖNYVA SÁNDOR

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

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

Budapest

1924. szeptember hó 1-én  
IV. évf. 17. szám

## A reklámról

és annak iparunkkal kapcsolatos hasznáról foglalkozunk jelen írásunkban. Aktuálissá teszi ezt a reklámról való elmélkedésünket egy érdekes jelenség, egyik legnagyobb budai vendéglő, hangos és feltűnő módon hirdeti helyiségeit, borait stb. Ezek a hirdetések nem csak a napilapokban, de egyéb hirdetési helyeken, sőt utóbb a villamoskocsik oldalain is láthatók voltak. Több kartársunk helytelenítette ezt a hangos hirdetési módot, utalva a régi közmondásra, hogy „jó bornak nem kell cégér”!

Nincs igazuk, kedves kartársaim!

A múlt század maradiságához jól illett ez a közmondás, de a mai létért küzdő emberek bábeli tömegei — nem tudom elképzelni — mi más uton vennének tudomást üzletemről, szállodámról vagy fajboraimról vagy a kerthelyiségeimről, ha ezt reklám útján nem vinném át a köz-tudatba! Hajdan a kisbíró kidobolta, „közhírré” tette, ma ugyanezt a célt a nyomtatvány, újsághirdetés, a plakát, a fény-szóró stb. stb. szolgálják. Törpe vállalkozások, melyek óriásivá nőttek, a folytonos pénzt nem kimélvő reklám folytán, beszédes bizonyosságai annak, hogy mit lehet elérni ezzel a modern módszerrel.

Egy eldugott utcában lévő vendéglő csak úgy remélheti forgalma fellendülését, ha hirdeti magát. Jó, nemes kádarcám van, ki tud róla, ha nem írom ki a kirakatba? Mert ugy-

van az, hogy ma mindenki hirdet, akár tudatosan, akár öntudatlanul.

Természetesen aki tudatosan hirdet az kellőképp ki tudja használni a reklám erejét, már pedig abban az üzletben, amelyben csak a véletlen bevetődő vagy arra járó vendégektől kell megélni, ott nem sok forgalmat csinálnak. Kivételek azok a régi hirneves üzletek, melyek a „multjuk” folytán benn élnek a közismeretben. Elmondhatjuk bizony, hogy a jelenkorban az üzleti boldogulás egyik legszükségesebb eszköze a reklám, mely nélkül sem fogadót, vendéglőt, sem kávéházat közismertté tenni nem lehet.

A napokban bent jártam egy utazási vállalat irodájában, hol az asztalokon szétszórót külföldi prospektusok között számos hotel jól megírt, izléseesen illusztrált brosuráját láttam. Ezekben nem csak a szállodai szobák árai vagy a kényelmi berendezések ismertetése foglaltatott, hanem a különböző étrendek s azok árai, borlapok, szóval a pincétől a padlásig mindennel megismertetett. Most tessék elképzelni, hogy egy berlini hotel brosuráját 5-600 európai utazási irodában terjesztik az utazó publikum körében.

Micsoda idegenforgalmat képes ez a kis propaganda is előidézni egy-egy szállodában.

Igen, a reklám emeli az idegenforgalmat a szállodákban, különösen akkor, ha azután a szállodás a reklám költségeit nem ez első pár vendégen akarja behozni, hanem megelégszik a

nagyobb forgalom által kapott polgári haszonnal! A hirdetésre adott pénz — így is — nem csak megtérül, de igen szép hasznot is hajt!

Reklám terén Amerika vezet, a Yankee tudatában van a reklám büvös erejének és alaposan ki is használja.

Nálunk még a reményteljes kezdetén vagyunk a reklámnak, de a fejlődés útján. Reméljük, hogy kartársaink is megértik a modern idők követelő szavát és nem fognak idegenkedni akkor, ha az üzletük érdekében igénybe kell venniök a modern üzletforgalom legnagyobb és leghatásosabb lendítőkerekét: a reklámot! (k. z.)

## A vendéglős a közfudatban

„Isten áldja a tisztességes ipart!” A katolikus legényegyleteknek ez a jelmondata jut eszembe, mikor a vendéglősiiparon végignézek és látom azt a sivárságot, mely a lelkekben megnyilvánul éppen a vendéglősiipart gyakorló embereknél. Nincs még egy ipar, amelynek üzői annyira hiján lennének az együvértartozás érzetének, az egymást megbecsülni, támogatni akarásnak, mint a vendéglősiiparosok.

Ellenvethetik nekem azt, hogy hiszen a vendéglősiipar, mint olyan, csak 3-4 esztendő s így csak természetes, hogy még nem fejlődhetett ki az a kartársi, szakmabeli gondolatvilág, amely a többi iparoknál megvan. De erre viszont áll az a tény, hogy annakidején a nyomdászipar, a fényképészipar ugyan-csak szabad foglalkozásból vált iparrá és az egyes iparosok mégis azonnal szak- és kartársakká lettek.

De nem csupán az egy ipart üzők érdekei szempontjából alakultak egyes iparos közületek, hanem az önálló-

ság, a továbbképzés és a társasági érzés fejlesztésének a céljára is alakultak az egyes iparágakon belül egyesületek, szövetségek s egyebek. A vendéglősiparban ez nincs meg. Az ipartestület életrekelése után a vendéglősök között még jobban megcsappant az érdeklődés a vendéglős közügyek iránt, mint azelőtt, amikor három ipartársulatra osztva élte a vendéglősség a maga egyesületi életét. Van ugyan egy országos szövetsége is a magyar vendéglősöknek, de annak az életbenléteről csak akkor vesznek tudomást a vendéglősök, amikor egy-egy nagygyűlést tartanak. Ezeket a nagygyűléseken a hivatalos szónokok elmondják jól kicirkalmazott beszédeiket, amelyeket a hallgatóság becsületből megtapsol, majd résztvesznek a hivatalos céco után a még hivatalosabb banketten (Szerkesztő ur kérem, nem ez a fődolog ottan? *Szedőgyerek.*) s utána marad minden úgy, ahogyan volt. Van a vendéglősöknek még egy közülete, a „Jóbarátok asztaltársasága”, amelyik immár huszonegy éve létezik. E sorok írója immár tizedik éve ismeri ezt a közületet, és az idő alatt elég alkalmat volt beletekinteni a vendéglősség egész érzés- és gondoltvilágába. A „Jóbarátok asztaltársasága” élő, működő valóság. De mégsem éli azt az életet, amelyik méltó lenne a vendéglősiparhoz. Én azt szeretném, ha Budapest négyezer vendéglőse közül legalább háromezeröttszáz tagja lenne a „Jóbarátok asztaltársaságának” és ha ez a közület az egész országra kiterjedve, egyöntetű szellemet, gondolkodást és kollektívát teremtene meg a vendéglősiparban. Ezzel szemben pedig a valóság az, hogy a „Jóbarátok asztaltársasága” minden szerdán igen kis számban gyülekezik össze a programszerű helyeken és szinte kizáróan mindig ugyanazok a kartársak vannak jelen, akik az előbbi összejöveteleken is jelen voltak. Új tag alig jelentkezik. A nagyüzemek tulajdonosai elkerülik a „Jóbarátok asztaltársaság”-ot, a kisebbek pedig oly nehezen mozdíthatók meg arra, hogy résztvegyenek a szerdai összejöveteleken, mintha lsten tudja, milyen áldozatokkal járna az. Pedig az én meggyőződésem szerint — különösen amióta a „Jóbarátok asztaltársasága” hivatalos jellegét öltött az ipartestületi tagértekezletek hozzácsatolásával — az ott való megjelenés minden egyes vendéglősrre nézve csak haszonnal járna, mert hiszen a szaklapokat az előfizetés ellenére is alig olvassa valaki a kartársak közül. (A vendégek inkább elolvassák. *Szerk.*)

A szerdai összejöveteleken azonban az előszóval elmondott közléseket akarva-nemakarva tudomásul kell hogy vegyék.

Ha a vendéglősipar belső élete ilyen, hogyan gondolkozik a köz, a társadalom s az egyes ember a vendéglősökről? Mondhatom, hogy egy cseppet sem rokonszenvesen. A vendéglős úgy él a köztudatban, mint a munkátlanul meggazdagodók prototipusa. S honnan jutott ez a köztudatba? A napisajtó hírvátából. A háború előtt, de jobban a háborús és háború utáni időkben a vendéglős a hírvátában úgy szerepelt, mint a lelketlen és szivtelen árdragítás atyamestere, akit nem lehet eléggé büntetni és megfenyíteni. Szinte ki lehet érezni egy-egy ilyen, a vendéglősökről szóló napihírből a rosszindulatot, a cépatosságot és a kárörömet, amellyel az illető lap a vendéglősség iránt viselkedik. Nem azt írja például, hogy a vasuti tarifa hihetetlen felemelése miatt a falusi zöldség, főzelék és élelmiszer felhozatal megcsappant s ennek folytán növekedett a drágaság, hanem azt írja a lapok: „A vendéglősök már megint felemeltek az árakat stb.” Így például a múlt héten egyik nagyon elterjedt élcslap is jónak találta egyet csipni a vendéglősökön, midőn azt írja: Minthogy a vendéglősök immár nem emelhetik hivatalosan az árakat, úgy segítenek magukon, hogy igen kicsikre szabják az — adagokat.

Hát ez ellen tenni kell! A vendéglős iparosoknak meg kell értenük, hogy ők egymásra utalvak, ők össze kell hogy tartsanak, hogy kifelé mint hatalmas erkölcsi testület, tekintélyt szerezzenek az iparnak, amely épp oly nehéz, fáradságos, értelmet, erőfeszítést és befektetést igényel, mint bármely más ipar, ha ugyan nem többet. Ha a vendéglősök között a céltudatosság, a kartársi érzés és az ipar igazi szeretete kifejlődik, biztosak lehetnek, hogy a köztudat másképpen ítél majd róluk.

*Pataky Sándor*

## Az új borförvény

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

(IV-ik folytatás)

27. §

Mindazoknak, akik a tokajhegylajai borvidéken borknak (vagy mustnak) forgalombahozatalával foglalkoznak (termelősk, kereskedők stb.), filos a tokajhegylajai borvidék területére süritett mustot, mazsolaszőlőt, aprószőlőt, aszu-

szőlőt vagy déli gyümölcsöt behozni, vagy ott készletben tartani.

Azonban fűszer-, csemege- stb. kereskedők, ha boreladással nyáiban nem foglalkoznak, továbbá vendéglői, kávéházi vagy ezekhez hasonló üzemet folytatók, végül közvetlenül a fogyasztók a tokajhegylajai borvidékre is behozhatnak, beszerezhetnek vagy ott készletben tarthatnak az első bekezdésben említett termékekből oly mennyiséget, amely rendes üzleti forgalmuk fedezéséhez, üzemiük folytatásához, illetőleg háztartásuk ellátásához szükséges.

28. §.

A tokajhegylajai borvidék területén fekvő vasuti, hajó- és postaállomások kötelesek az egy méter-mázsát meghaladó süritett must-, mazsolaszőlő-, aprószőlő-, aszuszőlő- és déli gyümölcs-, cukor- vagy cukorszörp-, továbbá az egy hektoliter meghaladó szeszszállítmányok megérkezéséről, a feladónak és a címzettnek feltüntetésével, a farczali kerületi szőlészeti és borászati felügyelőt esetről-esetre értesíteni.

29. §.

A földművelésügyi miniszter, a kereskedelemügyi miniszterrel egyetértve, rendelettel állapítja meg azokat a szabályokat, amelyek a jelen II. fejezetben foglalt rendelkezések megfontolásának ellenőrzéséhez szükségesek.

III. A csemegeborokra, az aszutorokra, a pezsgőre, a habzóborra, a borpárlatra és a győgyborokra vonatkozó különös rendelkezések.

30. §.

Amennyiben a jelen III. fejezet különös rendelkezéseiből más nem következik, e törvény I. fejezetének általános rendelkezései a csemegeborok, az aszutorok, a pezsgő, a habzóbor és a borpárlat előállítására, kezelésére és forgalombahozatalára is megfelelően irányadóak.

31. §.

Csemegeborok a közönséges boroktól nagyobb extrakt, cukor- és szeszartalmuknál, továbbá jellegzetes ízüknél, illatuknál vagy zamatuknál fogva különböznek.

Csemegeborok előállításához a földművelésügyi miniszter által rendeltel megállapítandó módok szerint belföldi száritott szőlő, süritett must, legalább 70 térfogat % os hibátlan borpárlat és esetleg — édes úrmőshöz — egyes fűszerek használhatók.

Az ily módon készült csemegeborot filos más, akár bel-, akár külföldi borral házasítani.

Csemegeborot csak kifejezetten „csemegebor”, „édes csemegebor”, vagy „likörbor” néven szabad forgalomba hozni.

A külföldi származású csemegeborok tekintetében a 13. § rendelkezései irányadók.

A forgalomba hozott (15. §) csemegeborok címkéjén, valamint a forgalombahozatalukra irányuló mindenemű üzleti iraton vagy nyomtatványon (hirdetés, ajánlat, kínálat stb.) a készítő nevét és telepe helyét is fel kell tüntetni.

## 32. §.

Aszuborok az olyan borok, amelyek a főként aszudosított, töppedt vagy nemesen rothadt szőlő cefréjére ugyanazon borkermény helyen termelt mustnak vagy bornak feltöltéséből keletkező lé szeszes erjedése után származnak.

Az aszuboroknak — kivéve a tokaji aszuborokat (20. § első bekezdés) — csakis a kezeléshez és csak a 2. § 3. pontjában megállapított korlátok között szabad borpárlatot használni.

A forgalomba hozott (15. §) aszuborok címkéjén az „aszu” elnevezéssel egyenlő nagyságban a származás helyét is fel kell tüntetni (pl. Kecskeméti aszu!).

## 33. §.

Pezsőgő fermészetes borból készült szénsavdos bor, amelyben a szénsav cukor hozzáadásával, erjesztés vagy természetes erjedés után fejlődött és visszajojtatott. A pezsgőhöz a gyártásnál szokásos u. n. likőr is hozzá szabad adni.

Habzóbor természetesborból készült, pezsgőhöz hasonló bor, amely szénsavval mesterséges uton van feltöltve.

Habzóbor csakis ezzel az elnevezéssel szabad forgalomba hozni. A „Habzóbor” elnevezést ennek a szónak idegen nyelvű fordításával helyettesíteni tilos.

Pezsőgő és habzóbor csak úgy szabad forgalomba hozni, ha a palack címkéjén és dugóján a készítő neve és telepének helye fel van tüntetve.

Ennek a §-nak a rendelkezései a külföldi származású pezsgőre és habzóborra is irányadók (13. §).

## 34. §.

Borpárlat az a szeszes folyadék, amely kizárólag természetes bornak leárlása után készül (nyersanyag).

Az e törvény 3. §-ának 3. pontjában, továbbá a 6., 20. és 31. §-aiban említett borpárlat alatt legalább 70 térfogat%-os iszestők (ingredienciát) hozzáadása nélkül előállított borpárlat kell érteni.

Borpárlat mint szeszes ital az ezáltal „Cognac” néven ismert az az ital, amely kizárólag borpárlatnak mint nyersanyagának kellő érlelése, esetleg megfelelő iszestők (ingredienciák) hozzáadása után készül s az ezáltal keletkező zamatanyagokat kellő mennyiségben tartalmazza.

A borpárlatnak mint szeszesitalnak, valamint a borpárlatot tartalmazó egyéb szeszes italoknak előállítására kezelésére és forgalombahozatalára, továbbá a francia „Cognac” forgalomba hozatalára vonatkozó részletes szabályokat a földművelésügyi miniszter rendelettel állapítja meg.

## 35. §.

A hivatalos Magyar Gyógyszerkönyvbe felvett gyógyborok készítésére és forgalombahozatalára a Magyar Gyógyszerkönyv utasításai irányadók.

Más gyógyborkülönlegességek készítésére engedélyt csakis a népjóléti és munkaügyi miniszter a földművelésügyi miniszterrel egyetértve adhat.

Gyógyborokat (gyógyborkülönlegességeket) csakis gyógyszerárakban és gyógyárújszabványban szabad árusítani.

A jelen törvény rendelkezései a gyógyborokra (gyógyborkülönlegességekre) annyiban mégis irányadók, hogy ezek készítéséhez alapanyag nyersanyagokul csak a jelen törvényben megszabott kellékeknek megfelelő természetes bort szabad használni.

*IV. A borseprőre, a törkölyborra, a gyümölcsborra és a borhoz hasonló egyéb italokra vonatkozó rendelkezések*

## 36. §.

Mind a saját termései, mind a mástól szerzett bornak romlatlan seprőjéből (folyékony borseprő) szabad a benne levő bort (seprőbor) kisajtolni és forgalomba hozni.

Magát a borseprőt csupán ipari feldolgozás céljára szabad forgalomba hozni, ellenben kisajtolás céljára forgalomba hozni, vagy beszerezni, beszerzett borseprőből a borsajtolást üzletszerűen folytatni, vagy a beszerzett borseprőből kisajtott bort forgalomba hozni egyaránt tilos.

Borseprőből víz hozzáadásával borhoz hasonló italt előállítani tilos.

## 37. §.

A törkölybor (csiger, csinger, löre) borhoz hasonló az az ital, amely friss szőlőnek vízzel felöntött törkölyéből erjesztés után származik.

Törkölybor előállítására háromnaposnál régebbi törkölyt használni tilos.

Törkölybor előállítására ugyanazt a törkölyt csak egyszer szabad felhasználni és a törkölyre legfeljebb egynegyed rész annyi vizet szabad felönteni, mint amennyi a szinmustja volt.

Törkölybor előállításához törkölyön és vizen kívül semmi más anyagot nem szabad használni.

A törkölybor okszerű kezelése céljából csakis a kénezés (2. §. 4.

pont), de csupán füstfa kénnel, továbbá a derítés (2. §. 6. pont), végül a fejtés, a szűrés és a bor eltarthatóvá tételére szolgáló műveletek (2. §. 12. pont) vannak megengedve.

A már kierjedt törkölyborhoz vizet keverni tilos.

## 38. §.

Törkölybor (csiger vagy löre) készítése a 37. §-ban foglalt határok között is csak saját termései szőlőtörkölyből, kizárólag a házi-fogyasztás céljaira és csakis azoknak engedetik meg, akiknek négy kataszteri holdnál nagyobb szőlőjük nincs.

Házi-fogyasztás alá az a törkölybormennyiség esik, amelyet maga a termelő és családja, továbbá cselédjei és munkásai fogyasztanak el.

A házi-fogyasztás céljaira évenként készíthető törkölybor összes mennyisége nem haladhatja meg az ebbeli egyéni szükségletet és semmiestre sem lehet több 20 hektoliternél.

Oly termelőeknek azonban, akik bornak (vagy mustnak, vagy szőlőcefrének), vagy bor előállítására szolgáló szőlőnek adásvételével, avagy bornak kimérésével vagy kicsinyben eladásával foglalkoznak, törkölybort készíteniök nem szabad.

A törkölybort tartályán (hordó stb.) mindenkor „törkölybor” elnevezéssel kell elátni.

Törkölybort forgalomba hozni tilos.

## 39. §.

Az a termelő, aki törkölybort akar készíteni, köteles ezt a szándékát legalább két nappal előbb a községi előjáróságnál — a készítés időpontjának, helyének és a készítenendő mennyiségnek feltüntetésével — bejelenteni.

A községi előjáróság a bejelentésekről nyilvántartást vezet, ennek alapján a törkölyborkészítést a jelen törvény 38–40. §-aiban foglalt rendelkezések megtartása szempontjából ellenőrzi, a nyilvántartást a község területén folyó szüretelési munkálatok befejezése után nyolc nappal lezárja és másolatban az illetékes m. kir. pincefelügyelőnek megküldi.

## 40. §.

Gyümölcsbor borhoz hasonló az az ital, amely nem szőlőnek, hanem más friss gyümölcsnek levéből erjesztés után származik.

Gyümölcsbor erjesztéséhez vizet vagy cukros vizet használni szabad. Egyébként azonban a jelen törvénynek a bor okszerű kezelésére (2. 4), ugyszintén a filtozt anyagokra (7. §) vonatkozó általános rendelkezései a gyümölcsborra is megfelelően irányadók.

(Folytatjuk)

## A borárok katasztrofális áremelkedése

A vendéglős ipartestület előljáró-sági ülésén, három hónappal ezelőtt megmondoztam, hogy a borértékhatár felemelése olyan bordrágulást fog előidézni, ami a vendéglősiparra végzetes lehet. Kértem tehát, hogy elnökségünk hasson oda az illetékes faktoroknál, hogy az értékhatárt ne emeljék fel, hanem az ugynevezett asztali bor fényüzésiadómentes legyen, míg a többi borok u. m. peccsenyeborok, palackborok, legyek fényüzési adóval megterhelve.

En ugyanis előre láttam azt, hogy ha a bornak az ára aranyparitáson felül emelkedik, úgy a borforgászat a legminimálisabbra fog csökkenni. Miért? Azért, mert sem a kispolgárságnak, sem a hivatalnok osztálynak, sem pedig a munkásságnak nincs meg az aranyparitás szerinti jövedelmének még 50% sem és így mi hiába kérünk a bort 20—25,000 koronát, ha nincs aki megvegye, így beáll egy nagy pangás, amit már el is értünk és amely, ha így fog tartani, úgy a borkészletünknek a felemésztésével fog végződni. Már pedig az egyenesen katasztrofális lesz, mert a mai házbér, adó stb. terhek olyan nagyok, hogy ha egy kisvendéglő naponta 30 liter bort árul, ennek az ára közterhekre kell. Hol van akkor még a többi kiadás és a magunk megélhetése, ruházat stb.

En most újra átveszem a próféta szerepét és megjósolom, hogy a borárraknak le kell menni. Kissé furcsa színben tűnik fel, hogy vendéglős agitáljon a borárok magassága ellen, azonban én látom és érzem azt a pusztulást, ami annak nyomán fog keletkezni, ha a borárok emelkedni fognak. Hány kisvendéglős fog tönkremenni, kinek készlete vagy tőkéje nincs és hány vendéglős fogja készletét és tőkéjét felemészteni ha van?

Éppen ezért, mivel a mai borárok mesterségesen vannak felhajtva. Tenni kell tehát itt valamit, hogy megmentsük üzletünket és vagyonunkat, mert ez kötelességünk iparunkkal szemben. Ne ülünk fel a kereskedők rémhíreinek, várakozó álláspontra kell helyezkedni és bort nem venni. Azt hiszem, mindenkinek van két-három hónapra való borkészlete.

Le kell nyomni a borárrakat, mert elég az, ha a bor ára aranyparitáson van. Gondoljuk meg, hogy a fogyasztók nem bírják, már pedig ha fogyasztó nincs, akkor becsukhatunk.

Össze kell állni 5—6 vendéglősnek és együtt megvenni egy vagon bort, ha egy nem bírja megvenni, mert az a két-három ezer korona amit egy liter bornál ily módon nyerne, az éppen elég tisztá használnak.

Megjósolom, hogy ha két-három hónapig nem veszünk bort, olyan nagy kínálat fog következni, ami a borárok csökkenését vonja maga után.

De ez csak is tőlünk függ, ha mi erősek leszünk és ezt a két-három hónapi krízist ki tudjuk tartani, úgy meg lesz mentve üzletünk, jövőnk és tovább bírjuk iparunkat folytatni.

Ellenben ha hagyjuk magunkat ugratni, úgy ellehetünk készülvé a legrosszabbra.

Mégegyszer intem tehát kartársaimat, hogy ne feszítsék a hurt a végsőig, hanem a legminimálisabb áron mérjenek bort, mert ha kitarunk, úgy feltétlen be kell következni a borárok csökkenésének.

Fehér János

## A kávéhamisítás

A legtöbb élelmi- és élvezeti cikk főbb-kevesé hamisításnak van kitéve. A pörköltkávét mesterségesen készült kávészemekkel hamisítják oly módon, hogy a pörkölt makkot porrá-őrölvé, liszttel keverten össze-gyurnak, formába sajtolják és gyengén pörkölik, borseszben oldott gyantával pedig megad-adják a fényét a hamisítványnak.

Bécsben, Prágában nagy mennyiségű ilyen hamisítvány készült, melyet elsősorban a jámbor vidékieknél süföttek el. Az ilyen hamisítványok könnyen felismerhetők arról, hogy hidegvízben szétesnek, a melegvízben viszont péppé válnak.

Ugyancsak Bécsben a Phytelphas macrocarpa felérje anyagából is készítettek mesterséges kávészemeket, melyek mikroszkóppal könnyen felismerhetők, minthogy sejfjei a datolyamagéhoz hasonlítanak.

Gassen Pál készített gépek segítségével igen megtévesztő hamisítványokat, de ezeken is észrevehető a figyelmes vizsgáló, hogy a szemek barázdái nem oly főkézetesek s a barázdákából hiányzik a pergament-héj, szóval csak felületes embert téveszthetnek meg. Érdekes, hogy 1889-ben a Kölnben tartott tápszerkiállításán a hely-

beli Jean Heckhausen és Weies cég kiállított, egy a fent leírt hamisításához szükséges „kávészem“-gyártó gépet.

Általában a hamisítványok fajsúlya jóval nagyobb, mint a valódié s a vízbedobva alámerülnek, holott a valódi pörkölt kávészemek a felszínen maradnak, nem oldódnak sem hideg, még kevésbé meleg vízben, alakjukat csak főrés, zuzás esetében vesztik el.

A hamisítás leggyakoribb fajtája a pörkölt darált kávé, hamisítják gyakran pótkávéval, még gyakrabban földgyájjal, ricinusmaggal, kihasznaált kávé-aljjal, sőt nem riadnak vissza a féglaportól vagy a földtől sem.

A halványszínű kávébabot festeni szokták, a festésre leginkább a berlinikéket vagy indigót curcumával, vagy berlinikéket chrómsárgával és réz-vitriollal használnak.

Griesmayer szerint a festék kimutatására a következő egyszerű kísérletek szolgálnak. Néhány szemét a megvizsgálandó kávéból chloroformmal rázunk, ha a folyadék kék vagy zöld színűvé válik, akkor a festés indigóval vagy indigó és curcumával történt, adjunk azután a folyadékhoz salétromsavat, ha ettől színtelené válik, akkor csak indigó, ha sárga folyadékot ad, úgy curcuma is van benne. Ha vérlugsóoldattal nedvesítve a kávészemek vörösbarna színt öltenek, akkor biztosan rézvitriollal vannak megfestve.

Általános ma már, hogy a drága kávé mellett és sokszor helyette, pótananyagokat vagy az ugynevezett pótkávé használják, ebben Németország vezet, ahol éppen ezért csaknem a legrosszabb kávéfét isszák. A pótkávé ma már jelentékenyen elszaporodtak s a gyártásuk sok-sok ezer család fentartásához járul. A gyártásnál használatos anyagok: cikóriagyökér, gabonafélék, kukorica s a hüvelyesek magvai, makk, füge.

A jó, valódi pótkávénak a kávé legsajátabb alkotórészét a coffeint kellene tartalmaznia, a kereskedelemben előfordulók közül azonban egy sem coffeintartalmu, kivéve a sacca kávéfét, mely a kávétermés husos rétegéből készül. A legelterjedtebb

pótkávék, mint a cikória, füge, árpakávét egy sem tartalmaz izgató hatású alkotórészt s így méltán csodálkozhatunk, hogy mint tettek oly kedveltségre és elterjedtségre szert. Háziasszonyok szokták állítani, hogy a pótkávét színesebbé, zamatosabbá teszi a kávé és olcsóbbá, ami a szakembert illeti, az csak az utóbbi állítás igazságát valja, az előző indokok a poétika birodalmába tartoznak. (k.)

## HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 1000 K

**Vidéki előfizetőinket,** akiknek postabefizetési lappal ellátott fel-szólító levelet küldtünk a múlt hónapokban, felkérjük, hogy hátralékjukat kiegyenlíteni sziveskedjenek. Annál is inkább elvárjuk a kiegyenlítést, mivel lapunk kiadó-hivatala a várakozást illetőleg elment a türelem végső határáig, *Éves adósságok* kifizetését kérjük, amelyek további halasztást nem tűrnek!

**A szállodai adó eltörlését kéri a szállótulajdonosok.** A budapesti szállodák tulajdonosai beadványban fordultak a főváros-hoz, amelyben a szállodai adó eltörlését kéri a fővárostól. Előterjesztésükben hivatkoznak arra, hogy ez az adó úgy a szállodákra, mint az ottlakókra súlyos megterhelést jelent. A főváros, hír szerint, nem teljesíti a szállodások kívánását, hanem kérni fogja a kormánytól a szállodai adóról szóló új szabályrendelet jóváhagyását. Ez a hivatalos állásfoglalás nem kelt meglepetést a szállodások körében, hisz régen tudjuk – sajnos – hogy a mi sorsunk intézői igen kevés belátással bírnak. Egyik múlt számunkban írtuk meg vezérhelyünkön a 82%-os szállóadó, mint az idegenföldre özönlés okát, ugylátszik pusztába kiállító szó volt. És még is a nap-sajtó folyton iparosainkat támadja az illetékes kormányzattal szemben, holott egy-egy fölvonással segíthetnének a szállodásipar nyomasztó helyzetén. (\*)

**A fogyasztási adókat a IV. kerületi állampénztár kezeli.** A pénzügyminiszter legutóbb kibocsátott rendeletében közhírré tette, hogy az állampénztárak átszervezésével kapcsolatban mindazokat a teendőket, melyeket a fogyasztási adók beszedése és a hítelek

nyilvántartása körül a főváros területére nézve jelenleg a budapesti IX. kerületi magyar királyi állampénztár lát el, szeptember 1-től kezdődőleg a budapesti IV. kerületi állampénztár fogja ellátni.

**A Részvénysörfőzde megtekintése.** Németh József Wesselényi-u. 57. sz. alatti vendéglős kartársunk és vendégeit kifünető szeretettel látta vendégül az Első magyar részvény sörfőzde. A kifünető hírű gyárüzemet teljes működésében nagy érdeklődéssel nézte végig, az ötvenfőnyi társaság. A tanulságos kirándulást a gyártmányok megjelölése, uszonnával egybekötve rekesztette be. A vendégsereg fapasztalatokkal gazdagodva, jó hangulatban késő este hagyta el a gyárat. (\*)

**A bornyilvántartást vezetni kell továbbra is,** mint azt a múlt számunkban megírtuk. Ugyanis egyes lapok tévesen közölték ennek ellenkezőjét. Érdeklődésünkre megerősítették előzőleg közölt híreinket, hogy a bornyilvántartást a jövőben még szigorúbban ellenőrzik. (\*)

**Figyelmeztetjük a fanoncartó kartársainkat,** hogy az 1922. XII. f.c. értelmében a fanoncaikat kötelesek beírtni a szakiskolába, ezt a törvényt igen szigorúan megköveteli. A közoktatásügyi miniszterfől épp most érkeztek egy leirat, melyben az illetékes hatóságokat figyelmezteti a legszigorúbb ellenőrzésre, úgy a beíratást, mint a pontos iskoláztatást illetőleg. Tehát saját érdekében is jól tessék a kartársak, ha ügyelnek a fanoncaik iskoláztatására, mert a mulasztókkal szemben a törvényt teljes szigorúval lép fel. (\*)

**Házasság.** Timár Gyula kartársunk Törökbálinti fürdő vendéglősenek Endre fia, augusztus hó 30-án vezette oltárhoz Paszternák Mancsi urleányt. A kedves fiatal párnak ezufon kívánunk firtós boldogságot! (\*)

**A legújabb magyar bortörvény és a vele kapcsolatos végrehajtási utasítás könyvalakban megjelent.** Szakszerű magyarázatokkal látta el dr. Drucker Jenő, az orsz. borvisszagalbizottság elnöke. A kifünető és nélkülözhetetlen könyv, a Pátria kiadásában jelent meg. Ára 35.000 korona.

**A Főpincérek Országos Egyesülete** VI. Andrásy-ut 48. felem., minden hét keddén taggyűlést tart d. e. 10–12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első keddjén tartja.

**Körösi Kálmán** tánciskolájában a legújabb fánkokat lehet tanulni. VIII., Rákóczi-ut 63. Tabarin felett.

**Az áfalakított Kinizsi-pince** IX., Kinizsi-u. 16. a legkényesebb izlést is kielégíti. Elsőrangú könyhája az inyencek kedvencévé teszi, kifünető italok s e mellett a legolcsóbb árak. Esténként selmeczányai Balogh Laci muzsikál. A fesztelen családias szórakozóhelyet Kovács István vendéglős kartársunk vezeti.

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

**Kádár Miklós** üveges, közérdekű hirdetésre figyelmet érdemel!

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

Szeptember

3-án Bischoff Pál vendéglőjében IX., Vágóhid-u. 8.

10-én Gregorits Simon vendéglőjében VIII., Péterzínház-u. 23.

17-én Zsin Péter vendéglőjében IX., Rádai-u. 56.

24-én Schmauder József vendéglőjében IX., Bokréta-u. 12.

## CSÁKY-

féle uradalmi

## MUST MOST

Kapható a Központi vásárcsarnok II. sz. pincéjében.

TELEFON: JÓZSEF 131 - 38.

Kívánatra házhoz szállítom

## Pénzes társat

keres egy jömenetelű

vidéki jogadó bérbevételehez, illetve fejlesztéséhez az üzlet jelenlegi vezetője, Szakértelem vagy közreműködés nélkül szükséges. A jövedelem feles! Levelüket „Pénzes” jeligen a kiadóba kérek. VII, Almásy-tér 16, III. 23.

Vendéglősöknek való

## hizott fajbaromfi

SZALAY JÁNOSNÉ-nál kaphat  
Közp. v. csarnok mögött Imre-u. sarok

Nines üzlet „VENDEG” nélkül! Hirdessen lapunkban!

## Oktober

1-én Cserna Zsimond vendéglőjében IX., Viola-u. 23.

8-án Veszfergál György vendéglőjében VII., Wesselényi-u. 27.

15-én Zsin Lajos vendéglőjében IX., Soroksári-u. 56.

22-én Szabó Jenő vendéglőjében VI., Váci-út. 97.

29-én Fehér Ferencz vendéglőjében II., Fő-u. 75. Pálffy-téri vill. állomásnál lesz állni.

## November

5-én Kítrich Ede vendéglőjében VIII., Podmaniczky-u. 51.

12-én Tompa András vendéglőjében IX., Márton-u. 18.

19-én Majer István vendéglőjében IX., Drégely-u. 7.

26-án Kamarás Mihály vendéglőjében VIII., Tisza Kálmán-tér. 17.

## December

3-án Pataky Nándor vendéglőjében IX., Ferencz-kört. 3.

10-én Grams Ferencz vendéglőjében IX., Tompa-u. 6.

17-én Nagy János vendéglőjében VII., Dembinszky-u. 16. Bethlen-u. sarok.

A „Jóbarátok“ uzsonáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

## Szeptember

5-én Ketter József vendéglőjében I., Horthy Miklós-ut 48.

19-én Mayer Pál vendéglőjében II., Fő-u. 83. Pálffy-tér sarok.

## Oktober

3-án Nemény Béláné vendéglőjében V., Vigadó-tér 3.

17-én Döcker Ferencz vendéglőjében VI., Berlini-tér 1. London-szálló.

31-én Reifinger Márton vendéglőjében I., Horthy Miklós-ut 14.

## November

14-én Kítrich Mihályné vendéglőjében VIII., Rákóczi-ut 58. Metro-pol-szálló.

28-án Malosik Ferencz vendéglőjében VIII., Népszínház-u 15.

## December

12-én Kommer Ferencz vendéglőjében IV., Türr István-u. 5. Vadász-kürt-szálló.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

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

## Szeptember

12-én özv. Bagyik Vincéné vendéglőjében II., Iskola-u. 44.

26-án Potzmann Mátvás vendéglőjében IX., Üllői-ut 6.

## Október

10-én Kurz János vendéglőjében VII., Keleti pályaudvar.

24-én Pannónia-szállóadában VII., Rákóczi-ut 5.

## November

7-én Mayer Pál vendéglőjében II., Pálffy-tér 4.

21-én Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-kört. 46.

## December

5-én Hungária nagyszállóadában IV., Türr István-u. 1.

19-én Pufnoki István vendéglőjében VIII., József-u. 62.

A vacsorákra ne feledkezzünk el menni.

**I., II., III., kerület választmánya** szeptember 5-én, pénteken délután 4 órakor együttes választmányi ülést tartanak Kuncze Odón vendéglőjében (III., Szentendrei-ut 28). Kérjük a m. f. kartársak pontos megjelenését. Kodra Károly, Winkler Antal, Fehér Ferenc, Kuncze Odón kerületi elnökök.

**A családtagok és alkalmazottak** napi ellátásának ellenértéke forgalmi adó lerovása szempontjából, 1924 szeptember hónapra a múlt — augusztus havi — általánosszeggel azonos.

**Szepesi Frigyes** vendéglős, iparfestületi tag, 100.000 koronát adományozott a Vendéglősök Otthona alapja javára és 100.000 koronát a Tanonc otthon alapra.

**A X. kerület választmánya** szeptember hó 11-én délután 4 órakor Erdős Ignác Jászberényi-ut 23. sz. a. vendéglőjében választmányi ülést tart. Szeptember 25-én d. u. 4 órakor Gurázs József vendéglőjében Maglódi-ut 1., villamos megállónál lesz állni és kocsis vár minden érkező választmányi tagot. Az üléseken való szíves megjelenést kéri: Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

**Elhunyt** Hopp Józsefné vendéglősné (VII., Nejelejs-u. 5) váratlan halála mély részvételt keltett szakkörökben. Augusztus 19-én temették el a fiatal asszonyt, temetésén a nagyszámban megjelent kartársakon kívül a Főpincérek Egyesülete is festületileg vett részt. Nyugodjék békében!

**Szarka József**, Szarka Imre vendéglős kartársunk festvéröccse, augusztus 17-én elhunyt. Barátainak részvéte kísérté utolsó útjára.

**Elhunyt** Kaffka József fősza kács, aki Frigyes főherceg szolgálatában hosszú időn át dolgozott. A mesterségének nem csak hivatott művelője, de agilis előharcosa is volt. Augusztus 25-én temették szaktársai nagy részvéte mellett.

Fajszlóbból sajtolt **MUST**

Pluhár Konrád borkereskedőnl., Budapest, VIII. Práter-u. 10  
Napi árban, kívánatra házhoz is szállítva

50% olcsóbban **művészeti fényképet**

ÁBRAHÁM ELEMÉR műtermében  
Főüzlet: IX. Ferencz-kört. 13  
Fiók: Zugliger, Fácán-telep

**Részletfizetésre**

ad vendéglői üveg és porcellánt  
**Kádár Miklós** Bércokocs-u. 41  
Tel.: J. 134 - 69

**CADEAU****csokoládégyár r.-t.**

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

## HERCEG

**WINDISCHGRAETZ LAJOS**

BORPINCÉZETEI  
SÁROSPATAK — TOKAJ — BUDAFOK  
Központi iroda és mintatár:  
BUDAPEST, IV, VÁCI U. 28—30  
(Pártisák palotáján)

## SÖRCSAPOK, BORASZATI CIKKEK

**MIKA TIVADAR**

## FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII, Kazinczy-u. 47  
Tel.: J. 128 27

## A

**VENDÉGLŐSÖK**

ha olcsó és

**JÓ BORT**

akarnak, 15Jenek

VIII, BAROSS-U. 75

alatti pincékbe

BUDAPESTI ÉLELMÉZÉSI R-T

**Benedek Sászló**

ÜZLET-HÁZ-TELEK

FÖLDBIRTOK-KÖZVETEL

TÖ. VII. THÖKÖLY-UT. 22.

TELEFON: J. 80-64.

**NAGY IGNÁC**

pincefelszerelési cikkek raktára  
Budapest, VII, Károly-kört. 9

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

## HIVATALOS HIREK

**Beíratások a vendéglős szakiskolába.** A budapesti vendéglős szakiskola 1924/5-ik tanévére a beíratások 1924 szept. hó 1-vel kezdődnek s szeptember hó 6-ig bezárólag tartanak. A beíratások a szakiskola Lónyai-u. 6 sz. a. levő 1. emeleti helyiségében történik naponként délután fél 4-6 óráig. Azok a tanulók, akik először iratkoznak be kötelesek magukkal hozni szerződésüket, keresztleveleket és újraoltási bizonyítványukat. A próbaidőre felvett tanoncok iskolázata is kötelező. A tanítás szeptember 9-én veszi kezdetét. (\*)

**A forgalmi adó új befizetési rendje.** A pénzügyminiszter hatályon kívül helyezte az általános forgalmi adójukat készpénzben fizetők havi előlegfizetéséről szóló körrendeletét s egyszersmind az általános forgalmi adónak vallomás alapján készpénzben való lerovása esetén az adókövetési időszakot továbbra is egy naptári negyedévben állapította meg, ennek megfelelően az adóvallomásokat ugyancsak naptári évnegyedenként a naptár évnegyed elteltétől számított tizenöt napon belül kell benyújtani. Az általános forgalmi adójukat vallomás alapján készpénzben leróó adózók kötelesek minden hónap első felében az illető hónapra adóelőleget befizetni, még pedig a megelőző adókövetési időszak utolsó hónapjában járó általános forgalmi adónak megfelelő összeget. Nincs akadályja azonban annak, hogy a felek adóelőleg címén az illető hónapot megelőző hónapban járó általános forgalmi adónak megfelelő összeget fizessék be. (\*)

**A budapesti hatóságok munkaközvetítői** szállodai és éttermi osztálya augusztus hó 16-tól 23-ig terjedő időben elhelyezett: a) *férfiak:* 20 éttermi segédet (ebből 17 kiségitő munkára), 1 hidegszakácsot, 7 csapost, 5 evőszközfűszítőt, 15 háziszolgát, 1 bérsszolgát; b) *nők:* 5 felirónőt, 3 entrée szakácsnőt, 1 kávéfőzőnőt, 1 kézileányt, 1 tézfásleányt, 4 szobaleányt, 2 felszolgálónőt, 12 futóleányt, 7 takarítónőt, 36 mosogatónőt és 3 mosónőt. A f. hó 23-iki napizárlat szerint foglalkozást kaphatnak: a) *férfiak:* 1 konyhamészáros, 1 háziszolga; b) *nők:* 1 kézileány, 3 futó-

leány és 2 mosogatónő. Foglalkozást keresnek: a) *férfiak:* 1 főpincér, 60 éttermi segéd, 4 konyhafőnök, 5 szakács, 8 konyhamészáros, 1 pincemester, 4 csapos, 19 evőszközfűszítő, 28 háziszolga, 2 bérsszolga, 1 szobakeféléő és 4 portás; b) *nők:* 4 felirónő, 1 ruha-kezelőnő, 8 szakácsnő, 3 kávéfőzőnő, 10 kézileány, 1 tézfásleány, 2 salátásleány, 3 szobaleány, 2 felszolgálónő, 17 futóleány, 32 takarítónő, 37 mosogatónő és 12 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítőosztálya VIII, József-u. 53. II. em., a nők egyenlőt főújszinten. Hivatalos órák reggel 8-2-ig, d. u. 4-6-ig. Telefon hívó: József 53.88. A közvetítés teljesen ingyenes.

## ÜZLETEK KÖREBŐL

**Kolossa Viktor** a Vilmos császáru-  
tca 68. szám alatt, Alkotmány-  
utca sarokhelyiséget megvette, hogy  
nagyszerű tevékenységnek meg-  
felelő tere legyen a tél folyamán is,  
a város belterületén. A modern üzleti  
élet követelményeinek megfelelő át-  
építési munkálatok most vannak  
folyamatban. A sokatigéző üzlet  
Kolossa kartársunk elismert kiváló  
vezetése mellett, előreláthatólag Buda-  
pest egyik legkeresettebb és leglátog-  
atottabb étterme lesz. A nagyremé-  
nyű üzlet megnyitása, — átalakítás  
végeztével — október hó elején fog  
megtörténni, erről az ünnepélyes  
eseményről annakidején külön is  
megemlékezünk. (\*)

A „Csetneki csárda” nem vidé-  
ken van, itt a főváros szívében, azaz  
a Sziv-utca 69. szám alatt. Vidéki  
szivélyességgel látják itt a vendéget,  
jó borral, sörrel traktálnak. Az ér-  
deklődőnek hamarosan bemutatkozik  
a tulajdonos így: „Üdvözlétem bar-  
átságos: csetneki Csipkay János,  
sírva vigadó csapláros” (ny. áll. isk.  
igazg.) (\*)

**Nemes József** vendéglős I., Apród-  
utca 1 (Sándor-lépcső sarok) csino-  
san átalakított üzletében jó fajborokat  
mér ki. A budaiak „elöszeregettel  
látogatják a négyszáz éves ódon  
házban lévő szolid vendéglőt. (\*)

## Csemege, szalámi és

nagybani eladás

AUSPITZ S. Budapest, IX, Erkel-u. 6

Telefon: József 35-05

Figyelem! Figyelem!

## OLAJOS MUST

fajsziőlőből préselve

IX, Erkel-utca 5, Lónyai-u. sarok

pincében.

Nagyobb rendelést hához  
küldök. Telefonhívó: J. 12 83

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

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

A természetes szénsavas

kékkuti ásványvíz

üdítő és pezsgő ásványvíz.

Lerakat: Karácsonyi Ferenc  
VI, Podmaniczky-u. 12. Tel.: Iroda 10-27

Képviselet: Kufassy Vince  
V, Bálvány-u. 26

**HÜTTL TIVADAR**

PORCELLÁNGYÁROS  
V, DOROTTYA-U. 14

Nagy választék vendéglői és kávéházi  
edényekben

TELEFON: 31-53

**Schaumburg-Lippe**

herceg borpincészetének

borai és pezsgői

Villányi Pezsgőgyár és Borpince Rt

Budapest, V, Nádor-u. 16

**TÜKÖR fémtisztító**

a legjobb, használják kávéház-  
ban, vendéglőkben. — Gyártják:  
**REICHTHAL TESTVÉREK**  
VIII, Róck Szilárd-u. 41

**GUSY** AMERICAN  
DRINKS

COCKTAIL, VERMOUTH  
SWEDISH PUNCH  
WHISKY-GIN

**Francois-Pezsgő**

## \* APRÓ \* HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,  
minden további szó 1000 korona.

Mindennemű küldeményt kérek  
így címezni:

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

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

**FELHÍVÁS!** Magyar András adás-  
vételi irodája, Budapest, Rákóczi-ut 30  
földszint 1. Közvetít, ugy helyben mint  
vidéken, szállodákat vendéglőket, kávé-  
házakat, továbbá minden szalmába  
vágó bármiféle üzleteket, ingatlannal  
vagy anélkül.

**Figyelem!** Országszerte ugy a fő-  
városban, aki bármiféle kisebb vagy  
nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni  
vagy eladni szándékozik, forduljon  
feljes bizalommal Neuman Lajos ország-  
ségi vendéglős közvetítő irodájá-  
hoz Budapest, VII., Wesselényi-u. 51.

**Tyukszemét,** szörös szemölcsét  
feljesen eltüntetem fájdalom nélkül, ha  
hozzám fordul: Csiky gyógyszerész  
IX., Bakáts-tér 7. III. 12.

I<sup>a</sup> és II<sup>a</sup> trappista-, óvári- és  
félementháli-sajt I<sup>a</sup> teavaj  
kapható nagyban árban  
ALTOR Tejtermékforgalmi R-T  
VIII. Főherceg Sándor-u. 5

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFŐZDE

BUDAPEST-KÖBÁNYA  
Tel.: J. 56-36

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

## NÖSNER BOROK

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



## PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet  
adás-vételi, bizalmi  
közvetítő irodája

József-körút 9  
Údvarban 7. ajtó

## Szobafestés és mázolás

szakszerű ki-  
vitelét vállalja  
LIKTOR FERENCZ,  
VIII, József-körút 77. I.-hívó J. 49-85

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 felszerelési cikkek, üveg-  
neműek és gépek, gumik stb. kaphatók

## CIFKA JÓZSEF

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

## LUGKÓ

150 fokos valódi sza-  
vafolt szappanfőző.  
Utasítás 4-5 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 3 l víz  
Rézgálic 95-99%, Rézkénpor,  
Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.  
Szállít vasuton és postacsomagokban  
utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézét!  
KODNÁR Budapest, I, Attila-u. 15  
Tel.: 42-79

Kérjen  
mindenütt

## Dozzi szalámit

Gyár:  
Budapest-Palotaujjfalu  
Tel.: 24-37

## SALGÓ TESTVÉREK

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

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

## 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 helmét, selymet, szövetet, fonalat, függönyvet, butorszeret, szőnyegeket pár nap alatt  
minta után pontosan festünk. Gyászruhák 10 óra alatt elkészülnek. A Vendég előfizetőinek  
nagy árengedmény. Vidéki megrendelések a legrövidebb időn belül pontosan teljesítetnek

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



## Vendéglői üveg és porcellánárut

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

**TÖRLEY**  
**PEZSGŐ**  
Talisman, Casino, Reservé.

## Fuvarozást vállalunk

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