

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KAVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA.

Felolvas szerkesztő
és kiadótulajdonos

KÖNYV 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. 155-02

Budapest
1924. szeptember hó 15-én
IV. évf. 18. szám

Magyarosítás hivatalos utón

— Rendelet a szeszesitalok
címkéjelzéséről. —

Szomorú dolog, hogy nálunk megrögzött szokása a gyár-
iparosoknak a Magyarországon
és magyar tudással és munká-
val termelt árucikkeknek, kül-
földi nevet vagy külföldi szövegű
felírást adni, dacára annak a
dicséretes ténynek, hogy a leg-
több esetben a magyar gyárt-
mányu cikk minőségben túl-
szárnyalja az elnevezésben mi-
melt külföldit!

Igy sikerült szert tenni angol
fogkrémre, ami a Rózsas-utcából
indult el, amerikai puderre,
melyet az „Angol“-utcában
gyártanak, a békés Zuglóban,
prágai sonkára, egy Német-utcai
hufüstöldéből, angol szövetre,
amely legjobb esetben egy vidéki
magyar posztógyár terméke. De
igy vagyunk a szeszes italoknál
is. Az összes magyar likőr-
gyárak egymással versengve
keresik ki francia szótáraikból
a leghetetlenebb likőrelneve-
zéseket, de még ezenfelül a
céget is holmi Distillerie X...
vagy Grand Distillerie Y...
néven tüntetik fel. Ezek a „na-
turalizált“ franciák most porul-
jártak.

A trianoni béke, kormányun-
kat kötelezte arra, hogy a ma-
gyar gyártmányokon lévő minden
francia felírást magyarral cserél-
tessen ki a gyárosokkal, de át-
menetileg megelégszenek a fran-
cia szöveg alatt feltűnő betűk-
ből álló „magyar gyártmány“
felírással is.

Nesze neked magyar gyáros.

Meghívó

A „Magyar Szállodások,
Vendéglősök és Kereszmáro-
sok Országos Szövetsége“
1924 szeptember hó 23-án
és 24-én, délelőit fél 12
órákor tartja Budapesten,
a Royal-szálloda fehér ter-
mében

XXIV. évi rendes közgyűlést,

melyre a szövetség tagjait
tisztelettel ezúton is meghívja.

Az elnökség

Köztudomású, hogy a „cog-
nac“ felíratot sem szabad haszná-
lni csak fonetikus kiírással
„konyak“-nak. Ezzel a joggal
nem éltek a konyakgyárosok,
hanem a legtöbb elnevezte a
konyakot „Brandy“-nak! Ne,
hogy lsten ments, magyarosan
csengjen a fülnek, a jó magyar
égett bor neve.

A vendéglősiparban is dühöng
ez a külföldieskedő mánia, külön-
ösen az étlapokon. Nem tudom
mennyivel lenne rosszabb az
„Oeufs à la Rosini“, ha ki-
írnák magyarul „Tojás Rosini
módra“! Végre függetlenítsük
a magyar nyelvet szakmánkon
belül az idegen és felesleges
mankóktól. Jó és helyes magyar
szavakkal kifejezhetők a ma
használatos összes „Oeufs“,
„Boeuf“, „Roti“, „Sauce“ stb.
szavak, melyeket a francia sza-
kácskodás próbált a köztudatba
vinni, de amely mindig idegen
maradt a magyar fülnek.

Ismétlem, magyarosítsunk
iparunkon belül is, mert külön-
ben jön a trianoni mumus és

„hivatalosan“ is kényszeríteni
fog — szégyenszemre — anya-
nyelvünk fokozottabb haszná-
latára! (k. z.)

**Rendelet a szeszesitalok
címkéjelzéséről.** A pénzügy-
miniszter rendeletet adott ki, amely-
nek értelmében a belsődon elő-
állított égetett szeszesitalok csak
oly tartályokban és palackokban
hozzáférhető forgalomba, amelyeknek
címkéje szembevetülő helyen, fel-
tűnően látható irással a gyártó cég
teljes cégszövegét, székhelyét,
továbbá az illető égetett szeszes-
ital nemét és a szerelés főcímkéjén
feltűnően — legalább hat centiméter
hosszu — egy centiméter széles
írással — a magyar gyártmány
jelzőt feltűntetik. Ha az égetett
szeszesital tartályán, palackján,
címkéjén közvetlen borítékán vagy
külső csomagolásán az ital nemé-
nek feltűntetésén kívül valamely
külföldi cég neve szerepelne, e név
elő mindenütt teljesen egyenlő nagy-
ságu és teljesen hasonló irással a
Magyarországi jelző iktatandó,
például Magyarországi Fockin.
Elrendelte a miniszter, hogy akjé
égetett szeszesitalok kémérésével
vagy elárusításával foglalkoznak,
a Magyarországi területén fennálló
vállalattól származó szeszesitalok
tartályain a magyar gyártmány
jelzést feltűnő módon kötelesek
alkalmazni.

Gyenge a fogyasztás!

Igen gyengén indul az ujbór fo-
gyasztása, a drága bor nem kell a
vendégnek, de a tavalyi borok sem
fognak úgy, mint a drága borárak
előit! Ez az általános panasz. A bor-
árak hirtelen emelkedése megszülte a
reakciót, a pangást. Az idei szüreti ki-
látások ugyszólván az utolsó pillanat-
ban majdnem váratlanul megjavul-
tak. Ezzel szemben a borárak minden
különösebb átmenet nélkül, átlag
ötven, de helyenként hetven-nyolc-
van százalékkal megrágtak. A mai
nagy rezsiköltségek mellett a leg-
közönségesebb kerti bort sem lehet
16000 koronán alul mérni. A most
meg tultesz árnívóban az óboron

is. Hiába teszi ki a vendéglős a megszokott „Must—Most” feliratu táblát, a mustkedvelő vendégeknek savanyu lesz egyszeribe az édes must, mihelyt megtudják az árát és inkább lemondanak a fogyasztásáról.

Figyelemreméltó jelenség az, hogy a bordrágaság napról-napra szaporítja a sörfogyasztást; de távolról sem pótolja mennyiségben az elmaradt borfogyasztást.

Ezekhez járul még a légyengült pálinkafogyasztás is, amely a tulhajtott szeszarak mellett a legminimálisabb térré szorított.

Röviden elmondva: odajutott a vendéglős, hogy nem fogy a bor, a sör sem, a pálinka legkevesébe!

Ez a lesújtó helyzetkép még nem teljes, az üzletek forgalmán tátongó rést ütött a gazdasági helyzet okozta munkacsökkenés, az ételek áraít állandóan növelő piaci beszerzés drágasága, ezek mind-mind tényezői a jelen rossz üzleti viszonyoknak.

Az üzletember két malomkő között őrlődik; a termelő magas árkövetelése és a fogyasztó állandóan csökkenő fogyasztása.

Mit mondanak ezekkel szemben a bortermelők és borkereskedők?

Véleményük szerint a mai borárak még mindig nem olyan tulmagasak, ha tekintetbe vesszük az egyéb közszükségleti cikkek, vagy plane a nyerstermények árát. A békében 80 fillérért vagy 1 koronáért mért közönséges bor vendéglői ára ma nem nagyobb 16—17.000 koronánál, tehát éppen csak hogy elérte az aranyparitást. Ezzel szemben a szőlőmivelésnek minden költsége már jóval túl van az aranyparitáson, nem is szólva a különféle címeken szedett adókról, melyeket a bor után is már teljes aranyparitásban kell fizetni az állam, illetve a város javára.

Ha a fogyasztó vendég mindent tekintetbe venne, úgy talán nem drágálná a mai borárakat sem és nem mondana le a fogyasztásról, de ma ezt nem veszi figyelembe a vendég, csak azt, hogy mennyi a jövedelme. És ehhez a jelen kereseti viszonyokhoz mérve a bor ára tulmagas. Ennek e következményeit pedig csak ketten viselhetik: a vendéglős és a termelő! Már most melyik lesz a győztes, melyik gyűri le a másikat, erre csak a jövő adhat választ. (*)

A fanoncnevelés Macskássy urammal

— Visszaemlékezés —

A régi Pest híres vendéglői közül még bizonyára sokan emlékeznek Macskássy uram hírneves vendéglőjére, mely legutóbb, a háborút megelőző esztendőkből a Mária Terézia Lak-tanya pincéjében (Üllői-ut és Ferenc-körút sarok) volt. Macskássy uram vendéglője a régi Pest leghíresebb étkező- és szórakozóhelye volt, melyet a város legszelebb rétegei és a társadalmi rend minden fokán állók kerestek fel becsületes jó boraiért, pazar konyhájaért és mindezek dacára is olcsó áraiért. Ezenfelül még szakkörökben is híre volt Macskássy uramnak; a régi Pest vendéglősei közül az egyetlen volt, aki rendszeres nevelésben és szakitanításban részesítette fanoncaif.

Nagy szó volt ez a nyolcvanas években, mikor még a nagy szállókban ép úgy, mint a legkisebb tanonctartó vendéglősnél is mindent tanult a tanonc, ami nem kellett és tegyük hozzá, jobban megtanulta és hamarabb, mint a szakmabelit. Korán éretf a könnyelműségéből, ha-

szontalanságokból, míg a szakmájához tartozó bármely primitív kérdés előtt zavartan és tudatlanul állt.

Macskássy Sándor már ifjúkorában érezte a szakképzés hiányait, az életben szerzett gazdag tapasztalatai, híres szegedi éttermekben előlőft hosszú esztendőktől során, hol előbb éthordó, majd később főpincér lett, érlelték meg benne a reformált gondolatot. Látta, hogy a vendéglősség nem csak éthordásból áll, rájött arra az alapvető igazságra hogy a pincén, a konyhán kezdődik egy vendéglő, ellentétben a szokásos kiszolgálásra való betanítással. Mint említettem, megérelődött benne az egyedüli helyes tanoncképzés eszméje; melynek áldásaiban először Magyarországon, Macskássy Sándor részesítette a saját üzletébe felvett tanoncaif. Macskássy uram minden tekintetben a szolid, a mintabecsületességű üzletvitel híve volt. Bármely részében vett ki helyiséget a városnak, előtte csak két dolog volt fontos: hogy elég nagy és olcsóbéru legyen helyiség. Ezzel elérte azt, hogy nagy főmeget láthatott vendéglő és a házbér csekélységénél fogva, nem terhelte az ételek és italok árait. Minden tanonc 2 hét próbaidőre volt felvéve, ennek leteltével történt meg a szülőkkel való megegyezés alapján a tanoncszegődtetés 5 évre. Igenis, öt évre!

Ez az idő ám nem fecsérelődött el haszontalanul, holmi szaladi a bukmékerhez, meg erigy dajkálni vagy mittudom én milyen felesleges vagy esetleg erkölcsrontó megbízatásokra való kihasználással! Nem ám! Mert a

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, Főpénzfár József 73-28

szegődtetéskor a következő feltételei voltak a fanulóval szemben: A fanuló bentlakik, fizetése és a naponként reá jutó borralaló perselyben gyűl a gazdánál, melyet is öt év múltán a fanuló szülei kezébe juttat el a derék vendéglős.

A fanulódó így oszlott meg: az első két év a konyhatudomány, bevásárlás, feldolgozás, fálalás, sőt ősi időben a félre való befőzés főzelék és gyümölcsfélék elrakása. A második két év a pince, bor és söntés kezelésére és tisztántartására fordított. Az utolsó egyeszedőben az éftermi kiszolgálás, felterítés stb. művészetét tanulta meg a boldog tanonc, aki abban a szerencsében részesült, hogy Maczkássy uramnál tanulja ki a vendéglősség nemes mesterségét.

Olcso árait a nagybani beszerzésnek is tulajdoníthatjuk; hozzája minden cikk kocsi-számra vagy zsákszámra érkezett és lehetőleg házilag állított elő mindent az utolsó savanyított káposztáig. A régi patriárkális szokások őrzője és gyakorlója volt; minden ünnepnap déli 2 órakor egy nagy asztalnál együtt ebédelt az összes alkalmazottaival, beleértve a konyhai mosogatót is!

Tehát látjuk, hogy nem csak szak szempontból volt kifogásfalan, rendszeres nevelésben részesítik a fanoncoknak, de szellemi és főleg erkölcsi tekintetben is meglehetősen korlátok között tartotta az amugy is szabadosságokra hajlamos ifjúságot ez a kiváló szakember. Ezt a szót „kimenő” Maczkássy uram nem ismerte; de a nála fanulók sem! Ott minden teremtet lélek a legjobb tudása szerint az ipari munkának élt. És, ha eljött az óra, melyben meg kellett válnia szerefét mesterétől a fanulónak, úgy az a legfájdalmasabb esemény volt mindnyájukra nézve; mint mikor egy családtag távozik szeretetei köréből!

Tíz éve hagyott itt bennünket Maczkássy Sándor, elköltözvén az élők sorából; de csak áldás kíséreté tanítványai részéről, szeretet, tisztelet vendégei részéről. Kartársai nem értették meg az ő szakzenialitását. Már a kilencvenes években indítványozták az Ipartársulat közgyűlésein a Maczkássy-féle ta-

noncnevelési módszer általánosan kötelezővé tételét; de ez különböző okok, de legfőként a meg nem értés hiányában; elmerült a közöny tengerében!

Ez a közöny, ez a hagyományos nemtörődömség nyeli el nálunk a legfontosabb és legerősebb szakkérdések egész főmeget; még ez fogja elnyelni egyszer az egész vendéglősipart is! (k)

A kártyabarlangok féktelenségei

— Miért csak nekünk van záróra? —

A tisztességes üzleti elveken élő és működő vendéglősök, kávéosk már régen érzik a privát kaszinók és klubok igen egyenlőtlen eszközökkel való versenyzését. Ezek a helyiségek — a hatóság tudtával — egyáltalán nem a polgárság szervezkedéseinek szolgálatnak helyeterezeti céljuk szerint, hanem a legaljasabb hazárd kártyaszemvedélyek kitenyészési és terjesztői. A mult esztendőben tartott razziaikon meggyőződhetett a hatóság, hogy ezek a helyek távol esnek a tisztes polgári szórakozás vagy társadalmi szervezkedés gyűléseitől, kiderült ami eddig sem volt titok, hogy ezen helyeken a sikasztók, csalók, szélhámosok vagy az öngyilkosság megváltó révébe evező, lejtőre jutott családapák adnak egymásnak találkozót, akik mind itt akarnak vagyonra szert tenni, vagy a kártyán elvesztett vagyonukat visszanyerni.

Ilyen eredmények után azt vártuk, hogy becsukják ezen helyiségeket és egy pár vagonlakó menekültet lakáshoz juttatnak. Tévedtünk. Az történt, hogy az időközben Olaszországból, Csehországból kisépért mindenféle kétes elemek özönlöttek el a fővárost és itt igyekeznek létalapot teremteni, az emberi társadalmat mérgező és pusztító hazárdjátékaiknak.

„Nemzeti Egység Pártja” címen pusztít az egyik a csendes Budán, a másik „Lágymányosi Demokrata Kör” ártatlan álarcában szédíti be áldozatait a jeu átkos karmaiba.

A klubok engedélyezése a belügyminisztériumtól függ, az ellenőrzést a rendőrség végzi. Ezek a fentemlített játékkaszinók mind jóváhagyott alapszabályok szerint működnek. A fennálló törvények tiltják a hazárdjátékok, valamint ezen helyiségeknek bárki által való látogatását. Persze ezen csekélységekben könnyen tuleszik magukat, bizonyítják ezt ezen barlangokban látható 18—20 éves

gyerekek, no meg az éjjeli Etranges de Bepalizók nőiagjai és a jelenlévő mindenféle pesti salak. A mult héten is egy közismert, kifogástalan családapa, kiváló iparos dobta el életét, egy sorozatos kártyaveszteség következményeül.

Az utóbbi idők öngyilkosságainak nagyrésze ezen játékbárlangok fennállásával függ össze, ennek ellenére is tovább működnek zavartalanul. Sőt szaporodnak, nap-nap után nyílik meg egy-egy milliárdok árán kibérelt és berendezett tanya. Behoznak ezek minden befektetést, ha a szabad fosztogatás lehetősége meg van. Egyik főcsalétek, hogy ezen helyeken záróra nincs. Éjjel 12-kor kezdődik a játék és ha elég áldozat van, úgy még délelőtt is folytatódik a hazárd lefüggönyözött ablakok mögött.

A tisztes iparos legcsekélyebb záróra vagy egyéb túllépését is a legszigorubbán büntetik, míg ezen lelkiismeretlen vállalkozók szabadon szédíthetik áldozataikat a játékszenvedély örvényeibe és fitytet hányhatnak minden rendeletnek, törvénynek?!

Miért van a tisztességes üzlet, kávéház, vendéglő és azok polgári publikuma számára záróra?!

Egyáltalán, jelenleg tul vagyunk a háború és forradalmak nyugtalanosságain, hát szükségünk van még most is a záróra korlátozásra?

A hatóság ebben a kérdésben nem zárkozhat el a kávé és vendéglős iparosság jogos kérelme elől! (*)

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 1000 K

Eljegyzés. Németh Aladár, a debreceni „Arany Bika”-szálloda kiváló igazgatója, ipari életünk egyik nagytehetségű harcosa, aki mint ember is, közbecsülésben és közszeretethen áll mindnyájunk körében, mint örömmel értesülünk A Kőbányai Egyesült Sörgyárak igazgatójának, Moirét Lajosnak bájos leányát, Márhát eljegyezte. Szíves örömmel tolmácsoljuk iparunk összeségének minden jó kívánságát. (*)

Tanulmányi kirándulás az orsz. szövetség tagjai számára, mint értesülünk, f. hó 24-én, szerdán délelőtt a Kőbányai Polgári serfőzde és Szent István tápszeművek megtekintése lesz. Délután kirándulás a budafoki Törley pezsgőgyárba. Indulás a budai Gellért-térről. (*)

Felkérem az Orsz. Nyugdíj-egyesület tagjait, hogy a lehető legnagyobb számban jelenjenek

meg évi közgyűlésünkön, mert az egyesület további sorsára vonatkozó fontos indítvány tárgyalásáról, illetve döntéséről lesz szó. Bokros Károly elnök.

Miért drágább az ifthoni barchból készült befőtt, mint a Kaliforniából ideküldött? A konzervgyáraknak a közelmúltban sikerült kiharcolniok gyártmányaik számára egy olyan vámvédelmet, mely a legmerészebb álmaikat is föltöltötte. Most a konzervkereskedőkkel állnak harcban, akiknek nem lesz nehéz a maguk pártjára hódítani a közvéleményt, mert meggyőző számadatokkal tudják bizonyítani maguk igazát és a konzervgyártmányok vámvédelmének fölháborító igazságtalanságát. A kereskedők kimutatták, hogy a befőtt, melyért a hazai konzervgyárak 60.000 koronát kérnek, Kaliforniából szállítva, ah Hamburg csak 20—21.000 koronába kerül és még a 23.000 koronás vámmal megterhelve is legföljebb 43—44.000 koronába jön. A félkilos üvegekben eladásra kínált jam-ért 50.000 koronát kérnek a magyar konzervgyárak. Ezzel szemben londoni ajánlatok szerint a különböző jam-ek ára ugyancsak félkilos adagolásban, ah Hamburg nem több, mint 10—12.000 korona, tehát vámmal együtt legföljebb 30—35.000 koronára emelkedik. (*)

Szállodások és vendéglősök nemzetközi kongresszusa. Szeptember 5—8-ig tartotta a Szállodások és Vendéglősök Nemzetközi Egyesülete negyvenkilencedik közgyűlését Bad-Gasteinban. A közgyűlésen résztvettek Németország, Ausztria, Dánia, Svédország, Svájc, Hollandia és igen nagy számban Olaszország képviselői. Magyarországot a közgyűlésen Glück Erigyes, Keszei Vince, az ipartestület elnöke, Marenics Ottó, Bánlaky, Frenreisz István és Németh Aladár képviselték. A közgyűlés elsősorban a vízumkérdéssel foglalkozott és annak megszüntetését kívánta. A szállodai adóról, valamint a bejelentési és tartózkodási adók tárgyalásánál arra az álláspontra helyezkedett, hogy ezeket az egyes államok törölik. A közgyűlés örvendetesen vette tudomásul ezzel kapcsolatban, hogy Németországban hetven város, köztük legutóbb Berlin is, eltörölte ezeket az adókat. A közgyűlésen a szállodák alkalmazottainak csere-akciója is szóba került, még pedig abból a célból, hogy az alkalmazottak egyes országok viszonyaival és nyelvvel megismerkedhessenek. A szállodai személyzet és alkalmazottak oktatásának tárgyalásánál elhatározták a közgyűlés, hogy a megszállás folytán megszűnt

düsseldorfi akadémiát egy később meghatározandó városban újból megnyitják.

Vitézzé avatták a világháboruban teljesített, bátor és kiváló magatartásáért Virágh Gyula soprocsényi vendéglős kartársunkat. Örömmel regisztráljuk e szép kitüntetést és kívánunk minden jót vitéz Virágh Gyula vendéglős kartársunknak. (*)

Vidéki harc a sérelmes adóátalányozás ellen. Erdemes ideiktatni az összetartás és öntudat alábbi szép példáját: A naponként előforduló adózási sérelmekről köteteket lehetne írni. Vidéki kiskirályok felhatalommal garázdálkodnak, valóságos dzsungelket teremtenek maguk körül. És ezen dzsungelök kiirtása késik, közben a végsőig feszül a hur és az iparos és kereskedő társadalom kénytelen utolsó hárttyáját is kijátsszani, visszaadja iparenedélyét s megszűnik adózó polgár lenni. Ezt a végső eszközt használták az izsáki asztalosok is, számszerint kilencen, amidőn visszaadták iparigazolványaikát, mert forgalmi adójukat elviselhetetlenül magas összegekben átalanýozták, tekintetbe nem véve munkátlanságukat s végrehajtást vezettek ellenük, mert nem tudták a horribilis átalanýadókát megfizetni. Olyan öntudatot mutattak ezen elkeseredett cselekedetükkel, hogy méltán példát vehet róluk bármely szakma iparosága. Amint értesülünk, a pénzügyminiszter revíziót rendel el e sérelmes átalanýozási ügyben. (*)

Virginiában börtönnel büntetik, aki a prohibíciós törvény ellen vét. Newyorkból jelentik: Virginia államban minden eddigi-nél szigorubb állami prohibíciós törvényt léptettek életbe. Az új törvényt Leymann-törvénynek hívják és rendelkezése szerint senki sem tarthat otthonában egyetlen csöpp olyan alkoholt sem, amihez nem törvényes uton jutott. A törvény ellen vétőket börtönnel vagy súlyos pénzbírsággal büntetik. (*)

Török ételek. A magyar konyhát, különösen azok tudják illő becsülésben részesíteni, akik külföld különböző országaiiban megismerkedtek a változatos, de nagyrészt nem magyar gyomornak való nemzeti eledel-ekkel. El sem hinnenk, ha nem olvastuk volna egy magyar újságíró tudósítását Kiszsiából az „igazi” Törökország-ból, hogy milyen különös ételeket termel a török konyhamesterség. Idejegyezzük okulásul: bár kétkelkedünk benne, hogy netalán valaki igyekezne elsajátítani ezeket a furcsaságokat. „A reggeli jó török szokás szerint tea junsajttal. Egyet

sóhajva gondolok vissza a háboru előtti honi tejeskávékra. Étel minden háznál van bőven, minden családnál már csütörtök este ott lóg a benyiló mestergerendáján egy kövérjarku birka. Ebédre vendég vagyok. Az étrend kiváló, csak kissé keleties. Husleves birkazsírral, hagymás birkazsírban kisültött fűszerekkel hidegen aludtfejjel leöntve és uborkasalátával körítve, nyárson sült birkahus hagymával kevert hideg zöldbabfűzelékkel és görögdiinnyeszalátákkal, majd tejbefőtt rizzs, aludtfej és jeketekévé. Mindez à la turka, kanál van, egyébként csülökre magyar, ott a tiz körmód. Há csak egy dolog kell még ide: a gyomor. Szerencsére az enyém már a patkószögön is kifog. Hiába, gyakorlat teszi a mestert, de azért valahogy egy véletlenül magyarul tudó török festvérem kezébe ne kerüljön a Vendég jelen száma, mert akkor nem lesz több muri.” (*)

A pezsgógyárak helyzetéről a „B. L.” a következőket írja: A gazdasági viszonyok általános rosszabbodását legerősebben persze azok az iparágak érzik, melyek luxuscikkeket állítanak elő. Így a pezsgógyárak, melyek már 2—3 év óta redukált üzemmoldognak, munkásságukat még jobban akarják megszorítani. Ma összesen kilenc pezsgógyára van Csonka-Magyarországnak, ami feltétlenül több, mint amennyire szükségünk van, annál is inkább, mert a kivétel egyre nagyobb nehézségekbe ütközik a hatalmas francia verseny miatt. Ifthon pedig a rendkívül nagy adóról (30% os luxusadó stb.) feszik a termelés, illetve az árusítást egyre nehezebbé és akadályozzák a fogyasztás egészséges térhódítását. Amellett, most nyilvános helyen pezsgót inni hivalkodásnak látszik, ugyhogy még azok is gyakran lemondanak róla, akiknek viszonyai ezt egyébként megengednék.

Az iparoktatás reformja. Az 1922. évi XII. törvénycikk alapján az iparostanonciskolák részére most adták ki az új szervezeti szabályzatot. Ezentul lesznek ta-

Figyelem! Figyelem!

OLAJOS MUST

fajsúlyból préselve

IX, Erkel-utca 5, Lónyai-u. sarok
saját prészáz!!

Nagyobb rendelést házhöz küldök. Telefonhívó: J. 12 83

Ha jobb jövőt akar, fizessen elő az érte küzdő „VENDEG”-re!

nonciskolák, fanonctanfolyamok és a népisiskolákkal kapcsolatos továbbképző iskolák. Az iskoláknak öt osztályuk lesz. Az analfabéta tanoncok számára előkészítő tanfolyamokat szerveznek. A polgári és a középiskola harmadik vagy negyedik osztályát végzett inasokat a második, az öt vagy hat osztályt végzetteket pedig a harmadik osztályba fogják felvenni. Minden mester köteles a nála alkalmazott tanoncot beírni és az iskolába pontosan elküldeni. (*)

Berlinben megszünik a szállodaadó. Berlini lapok jelentése szerint a berlini városi tanács, a városi képviselők hozzájárulását feltételezve, elhatározta, hogy a szállodaadó október 1-től kezdve többé nem szedi be. (*)

Mennyit ér egy asszony? Egész pontosan 538.042 aranykoronát. Legalább is ennyire becsülték számbeliileg a maga értékét egy praktikus amerikai háziasszony. Ez az összeg, amit a férjétől „keresett”, jobban mondva, amennyit a férjének megspórolt. Háziasszonyi teljesítményeiről, úgy látszik, pontos könyvet vezetett, mert állításait a következő pontos adatokkal világította meg: Házasságom harminc esztendeje alatt 235.425-ször terítettem asztalt reggelihez, ebédhez, uzsonnához és vacsorához, 33.190 kenyeret, 5630 kalácsot süföttem és 7960 pásiétomot készítettem, 1550 kiló gyümölcsöt főztem be, 76.650 baromfit neveltem, 5450 font vaját használtam el és 36.461 órát töltöttem főzéssel, mosással, vasalással és takarítással. Ez a munka 538.042 aranykoronába került volna, én azonban egyetlen fillért sem kértem és nem is kaptam érte. Ennek ellenére nem kevésbbé szeretem férjemet és gyermekeimet ma is és szívesen tenném meg értük mindezt még egyszer. (*)

Sulyos beteg Kővári Jenő kártársunk; már három hónapja fekszik tehetetlenül. Harcos írásait a „Vendég” olvasói jól ismerik hasábjainkról, melyek mindig a vendéglőispar érdekében szállottak sikra. Milyen elszomorító, hogy ez a tehetséges ember — orvosi vélemény szerint — csak hosszas kezelés után nyerheti vissza régi erejét, egészségét. Kívánjuk, hogy az orvosi véleménnyel ellentétben, mielőbb lássuk viruló egészségben a mi körünkben, mindnyájunk igaz öröme. (*)

Házasság. Schmidt János vendéglős kártársunk Ottó fia, f. hó 14-én, tartotta kézfogóját Péczely Alice urleánnyal, a Bakáts-téri plébánia templomban. Tartós boldogságot kívánunk az új párnak.

A legjobb zenés szórakozóhely a Kinizsi pince, IX., Kinizsi u. 16.

„A király” Amerikában. Egy newyorki magyar újságból bön-gészünk ki a következő hirdetést:

MEGERKEZETTI

KIRÁLY MAGYAR CIGARETTA (szopókával) a magyar királyi dohányjövédék híres készítménye.

Az első küldemény Amerikában 20-as dobozban 80 c. kapható és postán utján is megrendelhető egyedi árral:

IDEAL SPECIALITY CO.

1505 Third Avenue (a 85. u. sark) New York.

A dohányjövédék „Király” nevű cigarettája nem valami jó, de a nyolcvancentes ár nem rossz. (*)

A X. kerület választmánya szeptember 25-én d. u. 4 órakor választmányülést tart Gurázs József vendéglőjében Maglódi-ut 1., villamos megállónál leszállni és kocsit vár minden érkező választmányi tagot. Az ülésekben való szíves megjelenést kéri: Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

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

Az országos nyugdíjgyesület elnöksége értesíti a m. t. igazgató-sági és felügyelőbizottsági tagjait, hogy minden hó utolsó péntekjén tartjuk igazgató-sági üléstünket. A posta drágulása folytán külön meghívót nem küldünk. Elnökség **Kádár Miklós** üveges, közérdekű hirdetése figyelmet érdemel!

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

Szeptember

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

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

Oktober

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

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

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

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

29-én Fehér Ferencz vendéglőjében II., Fő-u. 75. Pállji-téri vill. állomásnál leszállni.

November

5-én Rittrich 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-körút 3.

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

17-én Nagy János vendéglőjében



Csáky-Must

kapható: Központi csarnok II. sz. pince

Telefon: Józ. 131-38

Kérem csakis bélyegzőmmel ellátott nyugtát elfogadni!

I^a és II^a trappista-, óvári- és félementháli-sajt I^a teavaj

kapható nagyban árbán

ALTOR Tejtermékgforgalmi R-T

VIII, Fehérceg Sándor-u. 5

CADEAU

csokoládégyár r.-t.

Budapest, VI, Bulyovszky-u. 21

Desszertjei és bonbonjai minden jobb üzletben kaphatók

A

VENDÉGLŐSÖK

ha olcsó és

JÓ BORT

akarnak, jöjjenek

VIII, BAROSS-U. 75

alatti pincékbe.

BUDAPESTI ÉLELMELZÉSI R-T

VENDÉGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

NOVÁK-FÉLE KENYÉR és sütemény páratlan

VIII, Tömöc-u. 50. Tel.: J. 52-15

50% olcsó-ban kapható művészeti fényképet

ABRAHÁM ELEMÉR műtermében

Főüzlet: IX, Ferencz-körút 13

Pótk: Zugliger, Fácán-telep

Fajszlólból sajtolt **MUST**

Pluhár Konrád borkereskedőnél,

Budapest, VIII, Práter-u. 10

Napi árbán, kiváratra házhoz is szállítva

Üzletforgalmát emeli, ha a „VENDEG”-ben hirdet!

VII., Dembinszky-u. 16. Bethlen-u. sarok.

A "Jóbarátok" uzsonjáján szívesen látjuk az új kartársakat.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékeit ápoló asztaltársaság minden pénteken d. e. 11 órákor összejövetelt tart az alábbi helyeken:

Szeptember

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

Október

3-án Nemény Béláné vendéglőjében V., Vigadó-tér 5.

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

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

November

14-én Küttner Mihályné vendéglőjében VIII., Rákóczi-ut 58. Metropol-szálló.

28-án Baum János vendéglőjében VI., Andrássy-ut 51.

December

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

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggeli találkozunk.

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

Szeptember

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

Október

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

24-én Pannonia-szállóiban VII., Rákóczi-ut 5.

November

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

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

December

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

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

A vacsorákra ne feledkezzünk el!

HIVATALOS HIREK

A közgyűlés fargysorozata

1. Elnöki megnyitót.
2. Az orsz. nyugdíjgyelet jelentése.
3. Évi jelentés felolvasása.
4. Pénztáros jelentése.
5. Számvizsgálók jelentése.
6. Felmentvény megadása.
7. Az idegenforgalom emelése. Előadó: Marenchic Ottó.
8. Az italmérségi illeték és a fo-

gyasztási adó aranyértékben történt megállapítása és a borkészlet ismételt megadóztatása elleni állásfoglalás. Előadó: Németh Aladár.

9. A szálladaadó eltolrása. Előadó: Stein Sándor.

10. A családtagok és személyzet ellátása után fizetendő jörgalmiadó eltolrása. Előadó: Gundel Károly.

11. Az ipartestületek jegyelmii joggal leendő felruházása. Előadó: Dr. Molnár Sz. Dezső.

12. A szállodák, vendéglők, kávéházak és korezmák kivétele a lakásrendelet alól. Előadó: Dénes Márton.

13. A tanoncképzés, tanoncképzés. Előadó: Dr. Kritisfalussy István.

14. A vendéglőiskolák országos szervezése. Előadó: Walter Károly.

15. A tagsági díj felemelése.

16. Indítványok.

Akik elszállásolásra igényt tartanak, jelentsék be legkésőbb e hó 20-ig az orsz. szövetség irodájában (IV. Kálvin-tér 2). A későbbben jelentkezők elhelyezéséről az elnökség nem gondoskodik.

1924 szeptember 22-én, hétfőn, este 9 órákor ismerkedési estély a Ríszel József vendéglőjében (IV. Váci-u. 58).

Közgyűlés után díszebéd a Royal-szállóiban és 1924 szeptember 24-én, szerdán, tanulmányi kirándulás.

Indítványok f. hó 15-ig nyújtan-dók be írásban az elnökséghez.

Meghívó.

A Szállodások, vendéglősök, pincérek és kávéasszessédek Országos Nyugdíjgyesülete 1924 szeptember hó 23-án, kedden d. e. 11 órákor tartja Budapesten a Royal-szállóiban (VII. Erzsébet-körut 45) fehér termében

XXVII. évi rendes közgyűlését, melyre az egyesület f. tagjait tisztelettel meghívja

Budapest, 1924. szeptember 2-án
Dr. Nagy Sándor Bokros Károly
jogtanácsos elnök

TÁRGYSOROZAT

1. Közgyűlés megnyitása.
2. Évi jelentés előterjesztése.
3. Felügyelőbizottság jelentése.
4. Költségvetés és zárszámadások tárgyában határozat.
5. Jövő évi közgyűlés helyének és idejének megállapítása.
6. Indítványok.
7. Közgyűlés berekesztése.

Alapszabályaink értelmében csak

Wagner Testvérek

ezelőtt: LÖWENSTEIN HMÁLY UTÓDA
fűszer- és
gyarmatárú-, csemege- és itanyagkereskedők
Budapest, IV. Vármház-körut 4
Telefon: József 61-61

A cég a szállodások, vendéglősök és kávéháziak étkezdelő órá bevásárlási forrása mindennemű saját, val, conserv- és egyéb csemege cikkekben.

Alapítótott '871

ELSŐ MAGYAR

MECHANIKAI HORDÓGYÁR

Herrmann János és Fiai R-T

Budapest Róbbánya, X. Liget-utca 6-8

ajánl

BOROS- HORDÓKAT

fehér hasított szlavóniai deng-fából
minden nagyságban, elsőrendű
minőségben gőzölve

Magyarország egyetlen gőzöztetű hordógyára

Eörgényeim Hordort

Telefon 3. 53-45

GUSY AMERICAN DRINKS

COCKTAIL, VERMOUTH
SVEDISH PUNCH
WHISKY-GIN

Csemege, szalámi és hentesáru

nagyban elálla
AUSPITZ S. Budapest, IX, Erkel-u. 6
Telefon: József 35-05

HÜTTL TIVADAR

PORCELLÁNGYÁROS
V. DOROTTYA-U. 14

Nagy választék vendéglői és kávéházi
edényekben

TELEFON: 31-53

Pénzes társat

keres egy jömenetelű
vidéki fogadó bérbevételehez,
illetve fejlesztéséhez az üzlet
jelenlegi vezetője. Szakértelem vagy
közreműködés nem szükséges. A
jövendeleim feles! Leveleket „Pén-
zes” jellegű a kiadóba kérek. VII,
Almásy-tér 16, III. 25.

Vendéglősöknek való

hizott fajbaromfit

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

Francois-Pezsgő

oly indítványok fárghalhatók, amelyek a közgyűlés előtt 3 héttel a központi irodához írásban beadatak.

A borfogyasztási adó részletekben fizethető Budapesten. Minden szállodás és vendéglős borkészlete után esedékes fogyasztási adókülönbözetet hat egymásután következő egyenlő havi részletekben fizetheti minden külön kérés nélkül olyképpen, hogy az első részletet a pénzügyőri vizsgálat után nyolc nap alatt kamatmentesen, minden további részletet havi 1% os késedelmi kamattal. Ez egy értendő, hogy az első kamatmentes részlet után következő második részletnél 1% a kamat, a harmadik részletnél 2%, a negyedik részletnél 3% és így tovább; azaz a hatodik részletnél 5% a késedelmi kamat.

Egy részlet elmulasztása már az összes hátralék behajtását vonja maga után. Természetes, hogy aki az első részletre nagyobb összeget akar befizetni, az nagyobb összeget fizethet, vagy aki kevesebb részletben kívánja tartozását fölösíteni, ez is szabadságában áll. Minél kevesebb részletben fizet valaki, vagy minél nagyobb összeget fizetett be valaki első részletben; annál kevesebb kamatvesztéségre lesz az illetőnek, mert annál kevesebb késedelmi kamatot fog fizetni. A befizetendő részlet a fizetendő fogyasztási adókülönbözet összegének 1/6 részénél kevesebb nem lehet, de többet az 1/6 résznél egyszerre lehet fizetni. (*)

Leszállították a szállodai bejelentőülrappok árát. A belügyminiszter körrendeletet adott ki, amelyben Budapest területén a szállodai be- és kijelentő-ülrappok árát az eddigi 6000 korona helyett 3000 hónapban, vidéken pedig az eddigi 6000 korona helyett 1500 hónapban állapítja meg. (*)

A bornyilvántartást nem kell vezetni. Az 1924. évi bortörvény rendelkezése szerint bornyilvántartást a jövőben vezetni nem kell. Kizárólag a hordókra és tartályokra kell pontosan rávezetni a benne levő bor mennyiségét, minőségét és foktartalmát. A kimerítő asztalon levő kisebb üvegekre és tartályokra is rá kell írni, hogy milyen bor van benne. (Pl. asztali fehér, stb). Jelen tudósításunkkal szemben, a mult számunkban ennek ellenkezőjét írtuk - a hivatalos fejtelenség és tájékozatlanság nagyobb dicsőségére! (*)

ÜZLETEK KÖREBŐL

Bran József volt Üllői úti „Korona” kávé és Nádor u. 28. sz. alatt bérelt egy csinos üzlethelyiséget, melyet szépen berendezve f. hó elején nyitott meg. A megnyerő külsejű üzlet jó ételeivel, italaival bizonyára a Lipótváros kedvence lesz rövidesen. (*)

Nyáry Lajos vendéglős Baross-utca 105. sz. alatt lévő „Zöldfalkó” vendéglőt átvette. A megfelelő átalakítási munkák után f. hó 14-én nyitotta meg ünnepélyes formában. Jó magyar konyha és jó borok várják állandóan a vendégeket. (*)

Az „Aequator”-kávéház VII. Wesselényi-u. 69. sz. (Magyar Színház mellett) újonnan átalakítva Langfelder Gyula kávé és kártyaszalon vezetésé alá került. Ez a kedves polgári kávéház kitűnő italokkal szolgál mérsékelt áron. Minden este zenekonzerttel szórakoztatja a vendégeket. (*)

Vörösváron Sauer Mátyas a Budapesten is jól ismert bortermelő a saját házában szép, modern vendéglőt nyitott. A környék lakossága és a bányák tisztviselői, munkásai nagy számmal látogatják a kitűnő borokat mérő és szorgalmas Sauer házaspárt. (*)

TESTEDZÉS

Szeptember hó 29-én, hétfőn d. u. 4 órakor a MAC margitszigeti sporttelepén rendezi az ESC klubhajtnokságait a „Kommer Ferenc” vándordíjjal egybekötve.

Versenyszámok 100, 400, 800, 1500 és 3000 mtr. síkfutás. 200 mtr. gátfutás, 3000 mtr. gyaloglás. Súlydobás, díszkoszvetés, magasugrás, távolugrás. Nevezési határnap: szeptember hó 26. est 6 óra. Lipták Jánosnál, Neiger-éterem. A klubhajtnokságokon döntésre kerülnek: „Vadászkürt”-díj súlydobásra, „Szövetség”-díj 400 mtr., „Törley”-díj távolugrásra, „Hungária”-díj 3000 mtr. sft.

Szeptember hó 28-án rendezi a „Hemei Sport-Verein” 20 éves fennállását, mely alkalommal kirásra kerül: Heme - Bochum - Heme 25 km.-es futóverseny, melyben Király Pál már egy ízben indult és ez idén e verseny 3 más csapatversenyyel van egybekötve s az ESC Király-Kádár-Hartay-csapatával indul.

LESZLAUERA. GYULA

NAGYVAGÓ

BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK

TELEFON: JÓZSEF 23-60



Házhoz szállítva
1-ső rendű marhahús,
borjúhús, sertéshús, szalonna,
háj és mindig frissen olvasztott zsír.

Részletfizetésre

ad vendéglői üveg és porcellánt

Kádár Miklós Bérkocsis-u. 41
Tel.: J. 134-69

HERCEG

WINDISCHGRAETZ LAJOS

BORPINCÉSZETEI

SÁROSPATAK - TOKAJ - BUDAFOK

Központi iroda és mintatár:
BUDAPEST, IV. VÁCI U. 28-30
(Piaristák palotája)

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR

FÉMÁRUGYÁR

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



Benedek László

ÜZLET-HÁZ-TELEK

FÖLDÉRTOK-KÖZVETŐ

TÓ-VII. THÖKÖLY-UT. 22.

TELEFON J. 00-64.

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII. Károly-körút 9

Mánlja dusan felszerelt raktárát, u. m.:
borszállítók, szűrégek, palackok,
parafadugók, címkék stb. Tel.: J. 115-15

LEHŐCZ ÉS VASS
SZŐLŐSAJTOLÓJA
KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK

Must-árusítása

Házhoz szállítás. Ujbor eladás

Telefon
József
34-75

* APRÓ * HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

Mindenemü küldeményt kérek
így címezni:

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

Szakácstanoncnak menne 14 éves,
3 középiskolát végzett, nyulánk keresztény
fiu. Címe: özv. Hortobágyiné,
Szarvas, Deák Ferenc-u. 111. sz.

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

FELHÍVÁS! Magyar András adás-
vételi irodája, Budapest, Rákóczi-ut 50
földszint 1. Közvetít, egy helyben mint
vidéken, szállókat vendéglőket, kávé-
házakat, továbbá minden szakmába
vágó bármiféle üzleteket, ingatlannal
vagy anélkül.

Figyelem! Országoserte egy a fő-
városban, aki bármilyen kisebb vagy
nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni
vagy eladni szándékozik, forduljon
feljes bizalommal Neuman Lajos ország-
os régi vendéglős közvetítő irodájá-
hoz Budapest, VII., Wesselényi-u. 54.

Tyukszemét, szőrös szemölcsét
teljesen eltüntettem fájdalom nélkül, ha
hozzám fordul: Csiky gyógyszerész
IX., Bakáts-tér 7. III. 12.

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

CIFKA JÓZSEF

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

Schaumburg-Lippe

herceg borpincészetének

borai és pezsgői

Villányi Pezsgőgyár és Borpince R-T

Budapest, V, Nádor-u. 16

Kérjen
mindeniütt

Dozzi szalámit

Gyár:
Budapest-Palotaujjfalu
Tel.: 24-37

SALGÓ TESTVÉREK

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

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X, Korpónai-u. 16-18. Tel.: József 59 03

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



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

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

FEST, TISZTIT, FEHÉRIT!

Mindenféle helmét, scymet, szövetet, fonalat, függőnyt, buforszövetet, szőnyeggel pár nap alatt
minta után pontosan festünk. Gyászruhák 10 óra alatt elkészülnek. A Vendég cölifeszítései
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

TORLEY PEZSGÓ

Taliman, Casino, Réserve.

A természetes szénsavas kékkuti ásványviz

üdítő és pezsgő ásványviz.

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

Képvisele: Kutassy Vince

V. Bálvány-u. 26