

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felelős szerkesztő
és kiadóulajdonos
KÖNYA 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. december hó 15-én
IV. évf. 24. szám

A tényeknél

Az ipartestület hivatalos lapja hosszabb hallgatás után, végre — mint az előre látható volt — a testvér vendéglős- és kávéipartestület egyesülése ellen foglalt állást. Ez a helyzetisztulás csak használt az ügynek, feleslegessé téve a homályban való tapogatózást. Hogy ez a fuzió *be fog következni* és be kell következnie, ezt a hivatalos nyilatkozat is kénytelen beismerni, ugyan jelenleg „kissé elhamarkodottnak” találja.

Mi úgy látjuk, hogy iparunk elérkezett a cselekvés tizenkettedik órájához és ha most nem próbáljuk meg az ipar sorsán való lendítést az egyesülés erejével, úgy később kétséges az ezen réven most elérhető haszon.

Iparosaink nagyobb része éppen nem látja „elhamarkodottnak” az uniót. Sőt! Ebben látják a végső mentőeszközt, a kivezető utat, a mai adók és egyéb terhek rengetegéből!

A nyilatkozat egyik része élénken aggodik, hogy az egyesülés esetén a kávéházak átalakulnának vendéglőkké kis tőkebefektetéssel, míg a vendéglők azután sem lehetnének egyszermind — a nagyobb anyagi befektetés következménye miatt — kávéházak.

Ez a tétel hamis.

Az új ipartörvény értelmében, ma bárki — kellő iskolai bizonyítvánnyal rendelkezve — pár hónapi gyakorlat után — mint arra sajnos számos példa volt, (cikkezünk is róla) képesítést nyerhet: tehát vendéglős lett,

az ifjúkorától ezen pályára készülő és nehéz küzdelmek árán szakemberré „képesült” iparosok *rovására* — egy beamter. Ha ez így van, egy legalább is ugyanannyi joggal lehet egy kávésból is vendéglős ma is, anélkül, hogy megvárná a fuziót! Ezt ma sem lehet megakadályozni!

Ma számtalan szállodás és vendéglős kávé is és megfordítva, ha érdekelletében állna ez a két szakma, akkor miképpen férne meg egy kézben a két testvérüzlet?

A zárókérdésben fennálló ellentéteket meg éppen egy közös ipartestület kebelében lehetne közmegelegedésre elintézni. Ez igazán nem akadály.

Végső ellenvetés az, hogy a vendéglősipartestület 1200 és a kávéipartestület 200 tagot számlál.

Régi dolog, hogy a numerus is relativ dolog, ha az embert jelent. Elfogadva a hivatalos nyilatkozat ama megállapítását, hogy a kávéipartestületnek „vagyonai állapotára való tekintettel is kellemesebb az egyesülés eszméje”, hogy lehet az, hogy kávésoknál még most sem voltak „pótkivetések”? Ez a tény kissé elütő attól, amit a hivatalos nyilatkozat mond, kissé más színben tünteti fel az anyagi állapotokat.

Látjuk az elmondottakból, hogy a jelzett akadályok teljesen labilis alapon állanak és részben nem is akadályok, komoly esetben számba sem jöhetnek.

De . . .

Most jön a de, mit jelent a

nyilatkozat utolsó sora, hogy „roppant és nagy leküzdhetetlen akadályokba ütközik” a fuzió megvalósítása?

Mi ez?

Ez az ami minden fuzionistát érdekel. Mi ez a „roppant nagy és leküzdhetetlen akadály”? Ha a lényegteleneket felsorolja, akkor a lényegesebbet miért kel elhallgatni?

Kívánatos, sőt az ügy komolyságára való tekintettel szükséges is a fenti ködös szavirágok megvilágítása, melyeknek értelmét kihámozni legalább is egyenlő a találgatással. Már pedig iparosaink a sok bizonytalanság közepette, joggal szeretnének valami bizonyosat is tudni.

A hangulat ritkán azonos a valósággal, ennél fogva hagyjuk el a hangulatokat és maradjunk a — tényeknél. (*)

A szeszésitalok gyártását új rendelettel szabályozzák

Ugy értesülünk, rendeletterv készül — a földművelésügyi miniszteriumban — a szeszésitalok, azaz a pálinkafélék, a rum, a konyak, vagyis a borpárlat készítésének módjáról és a forgalombahozásáról. Ez a rendelet kiegészítője lesz a bortörvénynek, illetve a bortörvény végrehajtó utasításának.

A rendelettervezet meg akarja akadályozni a gyümölcsből készített pálinkáknak másféle szeszszel való keverését és a gyümölcsből készült szeszésitalokat a jövőben *csupán a gyümölcsfélék erjesztése útján* lenne szabad készíteni. Az illetékes körök véleménye szerint előfordul ugyanis hogy a gyümölcspálinkákat másfajta szeszszel keverik és ily módon meghamisítják. Ezenkívül a rendelet intéz-

kedéseket tartalmaz arra nézve is, hogy megbüntessék azokat, akik a rendelkezéseket megszegve mégis keverik a gyümölcspálinkát.

Másik intézkedés lenne az, hogy megszabnák a pálinkafélék és a többi szeszestálók *minimális szesztartalmát*. A konyaknak, vagy amint a trianoni békeszerződés óta nevezik, a *borpárlatnak 40 százalék lenne a kötelező legkisebb szesztartalma, a szilvapálinkának pedig 38 százalék.*

A konyak néven forgalombahozott gyártmányt csakis borpárlatból szabad készíteni, a hideg uton előállított ugynevezett „*fazonkonyak*”-ot pedig nem szabad „*konyak*” elnevezéssel forgalomba hozni, a valódi borpárlatból készülő konyak előállításával pedig csak a *likőrkészítő teleptől a megszabott fekvő, elhatárolt helyen szabad foglalkozni.*

A rendelettervezet ellen a likörgyárosok akciót indítottak és a kormányhoz beadott memorandumukban azt vitatják, hogy a rendelettervezet gyakorlati megvalósítása *súlyos kárt jelentene a közönségnek is*, mert a konyakkészítést teljesen a négy budapesti konyakgyár privilégiumává tenné. Ezzel szemben viszont a konyakgyárosok azt állítják a többiek között, hogy a mai állapotok további megtagadása a *hazai konyakgyártás teljes megsemmisülését* jelenti, mert a laikus közönség nem igen tud különbséget tenni a borpárlatból készült, valódi konyak és a likörgyárak által hideg uton előállított hasonló keverék minősége és értéke között. A konyakgyárosok kívánságát támogatják a bor-

termelői *érdekeltségek is*, mert a *valódi konyak készítése a hazai bortermésünknek igen jelentékeny százelektől vette a múltban is igénybe*. A konyakgyárosok azzal érvelnek, hogy amíg a likörgyárak az általuk konyaknak nevezett készítmény előállításánál *65.000 koronás szeszt* használnak, addig a konyakgyárak a valódi konyak készítésénél *160.000 koronás borpárlattal* dolgoznak. Ezt a nagy árbeli különbséget a közönség nem veszi észre és éppen ezért a verseny rövidesen a nagy költségekkel dolgozó konyakgyárak tönkretételét eredményezheti.

Azt is tervezik még, hogy a *rumot három osztályba sorozzák* előállításának módja szerint és a forgalomba hozásnál a palackokon fel kell tüntetni, melyik osztályba való rum. Az *első osztályba* tartoznék a *valódi*, vagyis *importált gyarmati rum*. Ezt a nádcukor melaszának az erjesztéséből állítják elő. A *második osztályba* tartoznék az *ugynevezett egyszerű rum*, amit ugy készítene, hogy kevés importált rumot feleresztenek szeszszel. A *harmadik osztályba* sorozzák a „*hazai valódi rumot*”, amit a *répacukor melaszából* gyártának erjesztés útján.

A rum osztályozására nézve megjegyzi a gyárosok, hogy Magyarország olyan módon nem is készítenek rumot, ahogyan a tervezet a hazai valódi rum előállítását szabályozza, vagyis a *répacukor melaszának erjesztése útján*. Ezzel szemben a *magyarországi rumok 90 százaléka szeszből és esszenciából ké-*

szült. Ez tehát *negyedik fajta készítési mód* volna az előző három kivül. Valódi gyarmati rum pedig, amit nádcukorból készítenek, jelenleg egyáltalában nincs forgalomban Magyarországon.

Sérelmezik azt is, hogy *megtiltják a gyümölcspálinkáknak a bor párlása útján készített szeszszel való keverését*. Eddig leginkább a szilvóriumot vegyítették szeszszel, aminek az volt az oka, hogy az ország a *szilvatermő terület nagyrészt elvesztette* és a gyárak szerint tisztán a szilva erjesztéséből nem tudtak volna előállítani elegendő mennyiségű pálinkát. A bortermő területek nagyrészt viszont megmaradt és így *borpárlatban nagyobb a gyárak termelése, mint a gyümölcspálinkában.*

Azonkívül, hogy megtiltanák a gyümölcspálinkáknak borpárlattal való keverését, *szabályozzák a borpárlat készítését is*. A tervezet ugyanis akként szabályozná a borpárlat, vagyis a konyak készítését, hogy illos hozzákeverni gyümölcspálinkát, azonkívül *nem szabad cukrozni sem.*

A tervezetet még anketén részletesen megvitatják az érdekeltekkel, mielőtt kormányrendelet alakjában életbeléptetik.

Országos vendéglősből

1925 január 22-ikén este
lesz 10 órai kezdettel.

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST, IV, VÁMHÁZ-KÖRUT 2 * TELEFON: JÓZSEF 73—26, JÓZSEF 73—28, JÓZSEF 72—67

Likőrszükségletét legelőnyösebben Beszerző Csoportunkban fedezheti

Jelenlegi kötelezettség nélküli áraink forgalmiadóval együtt

Hobé Damase és Társai-féle

per 1 literes üveg ————— K 100,0 0
Triple sec, Cherry Brandy, Curacao, Apricot Brandy,
Hobéine, Kümmel cristal isée, Maraschino, Anisette,
Crème de Mocca, Crème de Vanille, Crème de Cacao

Schrank-féle

Meggyféle

per 11 üveg — K 100,000

Gastronomia likőrök

pr. 1 literes üveg ————— K 50,000
Triple sec, Cherry Brandy, Chartreuse, Oroszkömény,
Cacao, Vanília

Gessler-féle

Alltater

per 11 üveg — K 100,000

Milyenek a zenészek?

— Panaszos levél —

Igen tisztelt Szerkesztőség!

Balatonszárszón lévő „Központi” vendéglőm számára, a nyári szezon tartamára Czauner Ferenc és társai zenészeket szerződöttem. Dacára annak, hogy fennnevezetteket írásbeli szerződés kötelezte az időnyen át játszani, egy este, minden ok nélkül, az ablakon keresztül megszöktek, otthagynván üzletemet és vendégimemet zene nélkül. Ez a szerződéses eljárás, nekem természetesen érzékeny anyagi kárt okozott.

Mit tehetem?

A magyarországi zenészszevetséghez fordultam a méltatlan sérelem orvoslásáért. Ez a szövetség igen erőlyesen szokott fellépni a zenészek érdekeinek védelmében, gondoltam lesz *annyi* judiciumuk, hogy zenésztagjaik alattomos eljárásáért kellő elégtételt kapok.

Kaptam is!

De nincs benne sok köszönet.

Czauner Ferenc és társai zenészeket *megrovásra* ítélte a zenészszevetség!

Neszé semmi, fogdd meg jól!

Ez a zenészkidásu salamoni ítélet hatásu bizonyítéka a régi gyakorlatból is ismert ténynek, hogy a zenészekkel kötött szerződés, csak az üzletembert köti egyoldalulag, míg a zenészurak, amikor nekik ugytetszik felrugják.

Indíton pert ellenük a vendéglős, há lehet rajtuk valamit megvenni?

Nem!

Ellenben próbálja a vendéglős vagy kávé megszegni a szerződést, kész a legerősebb megtorlásra a dicső náción! A zenészszevetség paragrafusai a legsúlyosabb záradékokat zudítják a renitens üzletember nyakába, a legcsekélyebb mulasztás esetében is.

Meg kellett tehát nyugodnom zenészszevetség feygelmi ítéletben, mert nincs rá mód, hogy messzebbmenő elégtételt vagy pláne kártalanítást kapjak. Van ugyan egy tettebbeszési fórum még, a III. számú szakosztály, de hát ez a sóhivatalserü elintézés elvette a kedvem a további lépéstől.

A szövetség vezetőségének köszönetet mondok, hogy többszöri feygelmeztetésemre feygelmi elé vette ezt az ügyet.

A kártársaim okulására hoztam nyilvánosság elé ügyemet, remélem, hogy a jövőben kialakuló szerződéseknél hasznát veszik ez úgy tanulságainak, a zenészurakkal szemben.

Végre is az üzletember diktálja a szerződést, nem az elhelyezkedésre szoruló zenész!

Maradok tisztelettel

Kaiser Vilmos

Balatonszárszó „Központi-szálloda” vendéglőse

A kiszolgálás és a borralal

Jól nevelt és feygelmezett személyzet egyformán nobilis a vendéggel szemben, akár gazdag borralalól remél tőle, akár nem. Magyarországon a gavaléria hazájában is előfordul azonban, hogy a szűkmarku vendéggel szemben a pincér megkülömböztetett hanyagsággal végzi kötelességét; különösen olyan üzemekben fordul ez elő, ahol az üzleti irányítás a kellő szigor híjján működik. Mert igaz az a mondás, hogy amilyen a gazda, olyan az alkalmazottja. Rendszerető, feygelmes, szorgalmas szakember, nem fűri meg üzletében a tudatlan, hanyag, vagy rendetlen személyzetet. A közönség, amely legnagyobb részét járfaan a szakmában, ha az ételt, italt nem is képes helyesen megbirálni, vagy értékelni; de a fogadtatás és kiszolgálás alapján rögtön — igen helyesen — következtet az egész üzemre és annak tulajdonosára is. Ott, ahol a gazda nem feygel a kiszolgálásra, nem néz a pincér munkája után, nem csak mulasztások förténhetnek; de egy rosszindulatú ember elriasztó munkájából kifolyólag egy-egy üzlet léte kerülhet kockára. A magyar kiszolgálás nagyrészét kifogástalan, ha nem is a legmagasabb fokon áll, de külföldön jó hírnévek örvend. Ezzel szemben értékes, hogy a külföldet járt pincérek — bár szakmailag sokat tanultak — kiszolgálásuk udvarias, de oly monoton gépszerű, amit sem ifthon, sem külföldön nem tudnak megszokni a vendégek.

Amerikában például általános panasz az, hogy a pincér a vendéggel, nem mint egyénnel foglalkozik és speciális kívánóságait nem elégti ki. Ez a tény ott a borralaló hiányában leli magyarázatát. Az amerikai pincér minden vendéget kiszolgál egyforma egykedvű tempóban; tekintet nélkül a gusztusára;

hisz a munkáját megfizetik külön díjazás reménye, ami esetleg buzgóbb vagy odaadóbb munkára serkentené.

A hiányos kiszolgálás állandó kritiká fárgya az Unióban; de elfeylejlik azt, hogy a vendég eljárása is kritikálható. Mert kérem, ha a vendégnek a szokásostól elütő egyéni kívánásai vannak, úgy tessék azt honorálni, ha a pincér előzékeken ezeknek eleget tesz. Mivel ott ezt elfeylejtik, a személyzet is hozzászokott a tömeges kiszolgáláshoz, nem törődve az egyéni kívánalmakkal.

A magyar kiszolgálás, a helyes nevelés és a közönség áldozatkészsége folytán nem kifogásolható; de azért még ma sem tartjuk időszerűnek az általános százalérendszerét, mert ez káros hatással lenne a kevésbé képzett pincérek munkájára. Ha elérkezett az az idő, hogy a pincértársadalom minden fagja a feygelmes, pontos és szigoruan lelkiismeretes kiszolgálásra lesz nevelve, aki az üzleti életben a szakszerűséget tekinti elsősorban és nem a borralaló nagyságát — akkor majd elérkezünk a százalérendszer megvalósításához. Igaz, hogy a magyar publikumot nehéz lesz ránevelni, helyesebben szoktatni a borralaló adásról, mert ez a vérben van; de ez már nem lesz olyan súlyos feladat, mint eljutni — odáig!

A magyar pincérnek megvannak a képességei, szóval jó „anyag” csak a helyes fejlesztésen mulik minden. Véleményem szerint a képességek legjobb fejlesztője, nem az iskola, hanem a gyakorlat. Az üzleti életben nyert tapasztalatok nem csak hasznosak és értékesek is, de sokkal marandóbbak az iskola teoretikus módszerével szemben.

Látjuk tehát, hogy az üzleti nevelésen sok minden mulik; épp ezért nem tudom eléggé a főnökök szívére kötni, hogy saját érdekükben cselekszenek, ha kellőképp nevelik alkalmazottaikat és helyes érzékek feygelmesek az udvarias és lelkiismeretes kiszolgálásra. (k.)

Kávésok bálja

a „Hungária szálló” termében
1925 február 26-án este lesz

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

Üjévi üdvözlés. A régi kedves szokásnak hódolva, az idén is megnyitjuk a „Vendég” hasábjait olvasóink számára, az új esztendő alkalmából. Normális nagyságban a közlés díja 50.000 korona, nagyobb méretben 100.000 korona. Közlésre szánt sorokat, a díjazással együtt, kérjük december 20-ig beküldeni.

Január 1-én megszűnik a záróra. A múlt hónapban már megírjuk, hogy december 1-én megszűnik a záróra. A belügyminiszter ellenkezésén, akkor meghiusult ez a terv. Azóta az érdekelt iparfeleltek, vendéglősök, kávéosok és a mulatóhelyek egyesülete nyomós érveivel végre megértették az ügyet annyira, hogy most már a belügyminiszter sem ellenzi a záróra elféltését és mint a rendőrségén kijelentették *1925 január 1-étől kezdődően újabb véglegig lehet az üzleteket nyitvatartani.* (*)

Jövedelem- és vagyonadó kivételek. Az 1924. évi jövedelem- és vagyonadó kivételeket a napokban megkezdtek és a fizetési meghagyások kikészítése folyamatosan van. Ezen fizetési meghagyások legfőbbje úgy mint az általános kereseti adónál, becsles úján lett megállapítva, így sajnos a legtöbb esetben az adóalap a valóságnak nem felel meg. A fizetési meghagyás ellen annak kézbesítését követő 15 napon belül a kerületi adófelszámolási bizottsághoz intézett és a kerületi adófelügyelőségnek beadott felelkezéssel lehet élni. Az adózó a felelkezésben foglalt állításait bizonyítani köteles. (*)

Új szabályrendelet a vendéglős- és kávésipar gyakorlásáról. Mint értesülünk, a főváros közgazdasági ügyosztálya most készíti a vendéglős- és kávésipar gyakorlásáról szóló új szabályrendeletet. Ennek legfontosabb újítása az lesz, hogy szigorúan szabályozza a *hűdég és meleg ételek* kiszolgáltatása körül támadt egyenlenségeket a vendéglős, kávéos és kávémérő iparban. Reméljük, hogy illetékes fórumaink bevonásával, vagy meghallgatása után készül ez a szabályrendelet és nem csúszni fog a csodabogarát. (*)

A szálloda-adó ügye, melyet egy szabályrendelettel – mint a napilapok írták – december 1-ére végleg rendez a főváros, nem következett be. A legnehezebben

mozgatható gépezet, a főváros bürokráciája berozsásodott mozdulatlanságban várja január 1-ét, mikor is lejár a kormányengedély melyel ez a ma fennálló igazságtalan adózás a főváros részéről gyakorolható. Ripka kormánybiztos, akitől az új engedélyezés függ, híhfőleg nem megy bele a fővárosba érkező idegenek további elriasztásába; legalább a főváros magatartásából ez világlik ki; külfömben nem ragaszodnók még a hátralevő 4 héten remélhető adófelvételekhez olyan gőrcsős erővel. (*)

Mikor adómentes az iparos és mikor a kisgazda? A jövedelmi adózásnál; adómentes az iparos akkor, ha 1923-as jövedelme 800 koronánál nem több. Papirkoronára átszámítva (3500-as kulcs) tehát az, akinek a jövedelme nem haladta meg a két millió nyolcszázézer koronát. A mezőgazda adómentes, ha nincs több földje nyolc holdnál, de bizonyos esetekben 15 holdig adómentes. Nézzük csak, mennyi a 8 hold jövedelme manapság? Egy hold termése a rossz átlagban is hat métermázsza szemes gabona, nyolc holdnál 48 mm. Egy métermázsza ára átlagban és alacsonyán számítva 400.000 korona, 48 métermázsza tehát tizenkilencmillió és kétszázézer korona. Nem is számíthatunk ehhez azt a jövedelmet, amit az állattenyésztésből, baromfi-ból, tejből, vajból, tojásból szedhet. Így is tiszta és világos a kép: az iparos és kereskedő adómentes 2.800.000 K jövedelemnél, a mezőgazda 19.200.000 K jövedelemnél. Éthikai nyelvezeten úgy hívják ezt, hogy adómorál. (*)

Csak mértékhifelesített poharakat tartsunk a kimerőasztalon. Az utóbbi időben gyakran előfordult az az eset, hogy a vendéglőst megbírságotlák, mert a kimerő asztalon olyan poharakat tartott, amelyek nem voltak a mértékhifelesítő hivatal által hitelesítve. Különösen felhívjuk kartársaink figyelmét, hogy a kimerőasztalon kizárólag mértékhifelesített poharakat tartsanak, nehogy kellemetlenségeknek feyék ki magukat. (*)

Törvénytervezet a munkanélkülek biztosítására. A munkahiány esetére szóló kötelező biztosításra vonatkozó törvényjavaslat előadói tervezete a népjóléti minisztériumban elkészült. A munkanélkülségi biztosítás intézményeinek a külföldön való tanulmányozása végett a népjóléti miniszter Papp Géza dr. helyettes államtitkár, a népjóléti minisztérium törvényelőkészítő osztályának főnökét, Andor Endre dr. helyettes

DREHER 700 milliósi pályázata.

A háromszázéves Dreher Antal szerződés r-t 18bb pályádjait. Összesen hatszázmillió korona összegben lüz ki, a már fogalomává vált

DREHER-BAKSŐR

legfőbbet eladójának:

vendéglősöknek, kávéosoknak és kereskedőknek és azok alkalmazottainak Ezt a példátlan nagy summát képviselő pályádjait, — az igazgatóság dícséretére legyit mondvá — úgy eszják meg, hogy annak nincs borra való jellege, hanem alkalmas a főnöknek **üzlete fellendítésére**, az alkalmazottainak az **önálló sítására**.

A nagyméretű pályázat részletes feltételei a következők:

A díjak részletezése:

1. Nagydíj a legfőbb Baksőr-f eladó részére, **szakmára való tekintet nélkül** a) főnöknek 100 millió, b) az üzlet alkalmazottjának külön további 100 millió koronát.

2. Külön nagydíj annak a **vendéglősnek**, aki a legfőbb Baksőr-f palackban adja el a) főnöknek 50 millió, b) az üzlet alkalmazottjának külön további 50 millió koronát.

3. Külön nagydíj annak a **kávéosnak**, aki a legfőbb Baksőr-f adja el a) főnöknek 50 millió, b) az üzlet alkalmazottjának külön további 50 millió koronát.

4. Külön nagydíj annak a **fűszer- és csemegekereskedőnek**, aki a legfőbb Baksőr-f adja el a) főnöknek 50 millió, b) az üzlet alkalmazottjának külön további 50 millió koronát.

5. Vigaszdíjak azok részére, akik nagydíjat nem kaptak, de nagydíjjal jutalmazott vevők Baksőr-forgalmának legalább felét elérték a forgalom nagyságának sorrendjében, **szakmára való tekintet nélkül**, a) 20 főnöknek a 5 millió, összesen 100 millió, b) ez üzletet alkalmazottainak üzletenként külön további 5 millió, összesen 100 millió koronát, **vagyis összesen 700 millió koronát.**

Feltételek:

1. A verseny időtartama 1924 december 1-étől.

2. A versenyben résztvehet minden vendéglős, kávéos, fűszer- és csemegekereskedő, aki a Baksőr-f közvetlenül a fogyasztónak adja el, de csak a palackban eladott mennyiség után.

3. Minden pályázó csak egy díjat nyerhet.

4. Tekintettel a Baksőr-palackok eltérő úrtartalmára, a fogyasztást a nagy palack úrtartalmára számítottuk át.

5. Az üzlet tulajdonosa jelöli ki azt az alkalmazottakat, illetőleg azokat az alkalmazottakat, akinek vagy akiknek a díj kiadandó.

6. Az eredményt a pályázat lejárta után egy héten belül közöljük és a díjak 14 napon belül kerülnek ünnepeyesen kiosztásra.

7. A pályázat elbírálása olyképp történik, hogy egy magyar királyi közjegyző könyveinkből megállapítja azt a 24 pályázót, aki a legfőbb Baksőr-f adta el. A királyi közjegyző által megállapított listát a szakmabeli főnökegyesületek és alkalmazottai szervezetek után hozzuk nyilvánosságra.

Kartárs! Ne felejtse el, hogy a „VENDEG” a mi lapunk!

államtitkár, az Állami Munka-
közvetítő Hivatal igazgatóját és
Rhodé János dr.-t, az Országos
Munkásbiztosító Pénztár igazga-
gatóját, külföldre küldi ki. (*)

Nemzetközi vásár lesz Buda-
pesten 1925 április 18-tól 27-ig a
budapesti kereskedelmi és ipar-
kamara rendezésében. Ez a rég
óhajtott nemzetközi jellegű vásár
bizonyára megsokszorozza az
elmúlt tavaszi vásárok szokott
külföldi, főleg balkáni vendégek
számát. Igazán ráférne már a
budapesti üzletemberek vállalkozá-
saira egy kis külföldi friss forgal-
lom. Ez okból szívesen látjuk, hogy
a szokott magyar vásár helyett a
jövő évi nemzetközi jellegű lesz. (*)

A magyar valutareform, mint
értesülünk egy éven belül megol-
dást nyer. Ezt a gazdaságilag és
gyakorlatilag egyaránt fontos ügyet,
bizony már ideje lesz megoldani.
Mint értesülésünk tovább mondja,
a közel jövőben felállítják az állami
pénzverdét és megkezdi az ére-
pénzek verését is. De külföldi
példákon okulva, a nemes fémek-
ből a pénztövezetben a névérték-
ken aluli értékben fogják keverni,
hogy ezzel megakadályozzák a
pénz teourálását, vagy hisbolását.
Minden esetre az üzletember szí-
vesen fogja újra felkelti az ére-
pénzeket tartó tászkáját, melyet
annakidején a szomorú emlékü
rémuralmak idejében születtei
papírpénzek idáig feleslegessé
teftek. (*)

**Január 1-től ismét drágul a
vasut.** A kereskedelmi kormány
már elkészült az új vasuti díj-
szabással, amely a személyfor-
galom és a teheráru szállítás terén
egyformán drágítani fogja a díja-
kat. A személyszállítási tarifának
az átlagos emelése 7 százalékos
lesz, míg a teherforgalomban nem
léptetnek életbe általános drágítást,
hanem csak azoknak az árucik-
keknek szállítási díjtételét emelik,
amelyek megbírják. Az új díj-
szabás 1925 január hó 1-én fog
életbelépni.

Új adó. A különféle adónemek-
hez új adó járul. A székesfehérváros
a községi jövedelmi adót szavazta
meg, természetesen aranykorona
alapon és az 1924. évre vissza-
menőleg. Az új adó progresszive
haladó tételei újabb súlyos megter-
helést jelentenek az iparüzőkre,
annál is inkább, mivel még az 1924.
évi kereseti és állami jövedelmi és
vagyonadók is csak a hivatás stá-
diumában vannak és előrelátható-
lag egyszerre nagytömegű adók
kiegyenlítése válik esedékessé.

Házassági ünnepély. Bayer
Gyula vendéglős december 16-án
ünneplő egybekelésük fizetés év-

fordulóját. Bayer kártyásunknak
és derék üzletasszony feleségének
ebből az alkalomból minden jót
kívánunk barátaikkal ismerőseik-
kel együtt. (*)

Szilveszter-estén Knobloch Ká-
roly vendéglős, Hársfa-utca 29. sz.
alatti vendéglőjében disznótoros
vacsora lesz, melyen Knobloch
kártyásunk zongoraművészetével
fogja szórakoztatni vendégeit.

Vendéglősök „Jóbarátok” asz-
faltársasága uszonájukat a kö-
vetkező helyeken tartják meg, min-
den szerdán d. u. 5 órakor:

December

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

A „Jóbarátok” uszonáján szí-
vesen látjuk az új kártyásakat.

A vendéglősök vacsorái pént-
eken este 8 órakor a következő
helyeken lesznek:

December

19-én Pufnoki István vendéglőjé-
ben VIII., József-u. 62.

A vacsorákra ne feledkezzünk
elmenni.

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

Nagy disznótor minden szomb-
at este a Kinizsi pincében, IX.,
Kinizsi-utca 16. Esténként Selmec-
zbányai Laci és Szendrői Árpád
működnek.

A X. kerület választmánya dec.
hó 16-án Százybert Ferenc vendéglő-
jében, Gergely-u. 26., mindenkor
d. u. 4 órai kezdettel választmányi
ülést tart. Az ülésen való szíves
megjelenést kér Wrabetz Gusztáv
kerületi elnök.

**A Főpincerek Országos Egye-
sülete** VI., Andrassy-ut. 48. féle-
m, minden hét keddjén taggyűlést tart
d. e. 10-12 között. Választmányi
üléseit pedig minden hó első kedd-
jén tartja.

Az országos nyugdíjegyület
elnöksége értesíti a m. t. igazgató-
sági és felügyelőbizottsági tagjait,
hogy minden hó utolsó péntekjén
tartjuk igazgatósági ülésünket. A
posta drágulása folytán külön meg-
hívót nem küldünk. Elnökség

A
VENDEGLŐSÖK
ha olcsó és
JÓ BORT
aharnak, jöjjenek
VIII., BAROSS-U. 75
alatti pincémbé.
BUDAPESTI ÉLELMÉZÉSI R-T

CADEAU
csokoládégyár r.-t.
Budapest, VI, Bulyovszky-u. 21
Deszertjei és bombonjai minden jobb
üzletben kaphatók

**Kolossa
étterem**
Vilmos császár ut 68 Alkotmány-u. sarok
Kitűnő villásreggeli, ebéd
és vacsora. Polgári árak!
A télikertben TOLL ÁRPÁD muzsikál.

HERCEG
WINDISCHGRAETZ LAJOS
BORPINCÉSZETEI
SÁROSPATAK — TORAJ — BUDAFOK
Rözponti iroda és mintázás:
BUDAPEST, IV, VÁCI U. 28-30
(Plasztik palotán)

BERTÓKESMÜLLER
kereskedelmi irodája
Budapest, VII. Hlantz-utca 10. I. em. 8.
Lakás, társulások, üzletek és ingatlanok
értékeltése és finanszírozása

SÓRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK
MIKA TIVADAR
FÉMÁRUGYÁR
Budapest, VII, Kazinczy-u. 47
Tel.: J. 128 27

MEGNYILT
a kelenföldi állomással szemben lévő
**! Vasuti szálló!
és vendéglő!**

Modernül átalakítva.
Tiszta szobák, kitűnő
hideg és meleg ételek,
nemes fajborok. Csütörtök
és szombat este házilag
készült disznótoros vacsora
Pénteken este halászlé és
turócsusza.
Esténként szalonzenekar.
KELECSÉNYI ALBERT
vendéglős.
Polgári árak. Előzékeny kiszolgálás.

HIVATALOS HÍREK

Az italmérési illeték megfélembeszéréséről. Köztudomásu, hogy a m. kir. pénzügyminiszter az italmérési illetékeket aranykoronában állapította meg. A kivetések alkalmazásával némely üzletet sokkal magasabb osztályba soroztak az italkimérés alapján, mint amilyen az illető üzlet jövedelmének megfelelő. Ezúton hívjuk fel kártársainkat, hogy az italmérési illeték összegét, ha magukra nézve sérelmesnek találják, haladéktalanul felelőbezzék meg. Felbevezési nyomtatványok az ipartestület helyiségében kaphatók. (*)

Átdolgozzák a fényüzési adótörvényt. A teljesen elavult, jelenlegi fényüzési adórendeleteink helyébe a pénzügyminiszterium, hír szerint, új tervezetet készít. Az új tervezet teljes egészében revidálja és új alapokra fekteti eddigi luxusadó-rendszerünket. A most készülő tervezet a fényüzési cikkek legnagyobb részét a vámkezelés és a termelés helyén kívánja megadóztatni. A lehetőségig elejt a fényüzési értékhatárok szisztemáját és ehelyett az árucikkeknek nagy részét minőségi alapon határozza meg. Az új tervezet az eddigivel szemben azt az újítást is tartalmazza, hogy az eddigi 10 százalékos egységes fényüzési adókulcs helyett több különböző fényüzési adókulcsot állapít meg. A kormánynak törvényes felhatalmazása van arra, hogy a fényüzési adó kulcsát egyes cikkekre 20 százalékgig állapítsa meg. A kormány ezzel a felhatalmazásával úgy kíván élni, hogy különböző cikkek csoportjaira különböző százaléku adókulcsot állapít meg. Ujítása továbbá a tervezetnek az is, hogy a fényüzési adó a jövőben nem lesz kifejezetten áthárítható, hanem annak összegét csak az áruk vételárában burkoltan lehet felszámítani. A tervezet elkészülése után az érdekképviseltek közös értekezlete elé kerül. (*)

Nem térnek át az osztrák forgalmi adórendszerre? Kelletlen hatást váltott ki Bud János pénzügyminiszternek ezen a héten tett az a nyilatkozata, amelyben a pénzügyminiszter kijelentette, hogy nem

tud határozott választ adni arra a kérdésre, milyen lesz a megoldás. A mai forgalmi adózás mellett látja a pozitív állami bevételeket, ellenben nem tudja, hogy az államháztartás hogyan alakulna, ha a forgalmiadózásnak a jelenlegitől eltérő formáját állapítanák meg. Nem ígérheti meg tehát, hogy az osztrák fázisrendszert vezeti be, célja inkább az, hogy olyan könnyítéseket találjon, amelyek elviselhetővé teszik az adózásnak jelenlegi módját. A mi véleményünk szerint az állam érdekei a legkételesen megvédhetők az osztrák fázisrendszer mellett, ellenben nehezen tudjuk elképzelni a mai magyar rendszernek olyan egyszerűsítését, amely a mai jogos panaszoknak véget vethetne. (*)

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya a m. hó 28 — f. hó 8 ig terjedő időben *elthelyezett*: a) férfiakat: 3 éttermi segédet, (ebből 2 kiségitő munkára), 1 étteri cukrást, 2 szakácsot kiségitőmunkára, 3 csapost, (ebből 1 kiségitő munkára) 1 evőeszköztisztítót, 12 háziiszogát (ebből 2 kiségitő munkára); b) nőket: 11 szakácsnőt (ebből 1 kiségitő munkára), 1 tészta-szakácsnőt, 2 kávéfőzőnőt 4 kézielőnőt, (ebből 1 kiségitő munkára), 4 salátás leányt, 1 felszolgáló leányt, 9 futóleányt, 4 takarítónőt, (ebből 1 kiségitő munkára), 36 mosogatónőt és 1 mosónőt. A f. hó 6-i napzárlat szerint foglalkozást kaphatnak: a) férfiak: — b) nők: 1 salátás any, 1 takarítónő és 1 mosónő. — *Foglalkozást ké esnek*: a) férfiak: 4 főipincér, 82 éttermi segéd, 2 konyhafőnök, 11 szakács 8 konyhamészáros, 4 pincemester, 45 csapos, 3 portás, 11 evőeszköztisztító, 46 háziiszog, 3bérizog, 2 szobakéféző; b) nők: 1 gazdasszony, 2 felirónő, 29 szakácsnő, 3 kávéfőzőnő, 13 kézielőnő, 2 tésztalesény, 1 salátásleány, 9 felszolgálóleány, 18 futóleány, 22 takarítónő, 63 mosogatónő és 12 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII. löszel-utca 33. II. em., a nőké ugyanott földszinten van. Hivatalos órák reggel 8—2-ig d. u. 4—6-ig. Telefon hívószám: József 53-88. A közvetítés teljesen ingyenes.

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE!
NOVÁK-FÉLE RENYÉR és sütemény páraflán
VIII, Tömő-u. 50. Tel.: J. 52-15

GUSY AMERICAN DRINKS
COCKTAIL, VERMOUTH
SVEDISH PUNCH
WHISKY-GIN

Francois-Pezsgő

Wagner Testvérek

ezelőtt: **LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA**
fűszer- és
igarmatár-, csémege- és itahagykereskedők
Budapest, IV. Vármház-körút 4
Telefon: József 61-61
A cég a szállodások, vendéglősök és ká északnak
étvizekétől bevásárlási forrasa mindennemű sajtt,
val, conserv- és egyéb csémege cikkekben.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFÖZDE

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel.: J. 56-36

Városi iroda: Eszterházy-u. 6

Tel.: J. 4-29 és J. 34-41

LUGKÓ

(30 fokos valódi szarvatos szappan) 30.
Utatis 45 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 31. viz

Rézkénpor, Kénpor, Kénpl és Karbid Ia.

Szállít vasuton és postacsomagokban
utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézet!

KODNAR Budapest, I. Attila-u. 15
Tel.: 42-79

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII, Károly-körút 9

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

MEGNYILT

Werderics János
vendéglője

X. Szt. László-tér 6
A régi „GRAND“
étterem

Elsőrangu magyar konyha, nemes fajok, figyelmes kiszolgálás, olcsó árak
Zene * Külön tervek

ÜZLETEK KÖREBŐL

Kelecsényi Albert vendéglős, a kelenföldi állomással szemben lévő „Vasuti szálló”-t és vendéglőt megvette. Alapos átalakítás és tartozás után; megszépítve és a kor igényeinek megfelelően nyílt meg a szálloda és a vendéglő. A szállodában modern, tiszta szobák várják az utasvendéget, míg az étteremben kitűnő hideg és meleg ételekkel és jó borokkal kedveskednek. A polgári árak mellett kitűnő kiszolgálás, este pedig szalonzenekar szórakoztat. (*)

Werderics János vendéglős, a X., Szt.-László-tér 6 alatti „Grand”-éttermet megvette és megnyitotta. Mint kőbányai beenszüllött jó hírnévnek örvend, melyet jó borai és magyaros konyhája révén szerzett meg. Új vállalkozása reményteljes jövőt ígér. (*)

Szekér János vendéglős X., Kápolna-u. 1 Kuchtics-féle üzletet megvette e hó elején. Szépsikerű megnyitása biztató a jövőre. Jó falusi borok várják a hozzá érkező vendégeket. (*)

Kuchtics Imre Pál vendéglős X., Liget-tér 4. sz. alatt lévő vendéglőt megvette, újonnan átalakítva f. hó 14-én nyitotta meg. Régi üzleti tapasztalatai biztosítják a közönséget, hogy nála jó borok és jó konyha lesz. (*)

Lőrinczy János sátoralajnyhelyi vendéglős fia, aki Oláh Dezső Főhg Sándor-utcai vendéglős tanítványa, mint értesülünk, a vendéglős-segédi vizsgát jelesen tette le. (*)

TESTEDZÉS

Az „E. S. C.” ünnepi évszázó vacsorája. December hó 2-án tartotta meg az E. S. C. évszázó vacsoráját a Kiszél-étterem különtermében, az estebéden ugy a főnöki kar, mint az E. S. C. támogatói jobaráit teljes számban jelentek meg és sok pohárköszöntő hangzolt el az E. S. C. jövő sikerére. Kiszél elnök üdvözlő szavai után dr Fazekas (FTC) magas szárnyalású beszéd-

ben üdvözölte az ESC-t, mielőbb kényelmes otthon kívánva nekik. Utána Lipták tükör statisztikát olvasott fel a club ezidei szerepléséről, melyből 2 országos s helyi bajnokság és 26 1-ső helyezési állapítható meg a M. A. Sz. munka-statisztika pontjainak száma 60 és 10 országos rekord. Ezután Braun Lajos hosszú beszédében fűljálja Kőváry Jenő befolyását, kihez a jelenlévők jókívánatait átíratban fejezik ki. Panaszkodik Párizsra, mely rossz emlékeket hagyott, de reméli, hogy az 1925-ös esztendő jobb és eredményesebb lesz. Dr. Kollmann, a főpincérek országos egyesületének ügyésze szólat fel ezután, frappáns szavakban üdvözölte az ESC-t és serkentette a jövő munkára. Gerhard Lajos a sportírók nevében beszélt, míg Balázs László az atléták nevében mondott köszönetet és fagadalmat fejt, hogy az ESC atlétái hűek maradnak a piros-fehér színekhez s becsülettel küzdenek alatta.

Az estély kellemes meglepetése volt a Dreher-sörgyár által küldött 100 üveg Baksör-kóstoló. A sörgyár képviselőjében megjelent Diósy N. urat felkesen ünnepeleik. A szép est a késő hajnali órákban ért véget.

1925. évi január hó 8-án d. u. tartja a Kiszél-étterem (Duna-utca) különtermében tartja az ESC tisztújító közgyűlését. Tagtársak jelentek meg minél számosabban.

Minden hétfőn és szerdán d. u. 1/25-1/27-ig torna a VII. Nyár-u. elemi iskolában. Művezető: Sándor Gyula.

A Magyar Athletikai Szövetség filmmatinéja vasárnap délelőtt a Royal-Apollóban nagy közönség előtt folyt le. A vetített és mozgóképeket Misángyi Ottó szövetségi frénre előadásá kísértte. A szakértő fiatalok legjobban Somfay Elemér (MAC) és a finn Nurni teljesítményein lelkesedtek.

Az MTK évszázó lakomáján, a Royal-szálló fehér termében, vasárnap este az MISZ, a társ-egyesületek és a sport-társadalom előkelőségei jelentek meg. Brüll Alfréd elnök mondott magasnívójú felkőszöntőt, amely ideális sport-program is volt.

HARANGVÖLGY

vendéglő címen új helyiséget nyíltó hitállással egész Budapestre
DAJKA FERENC a „Vadásztanya” volt vendéglőse
1, Béla király-ut 44. sz. a. az iskola mögött
TELEN régi-pályá, sli pályán Fűtő új helyiségek, ruhafűtő, 81-es végállomásról p-re

KASZAP DEZSŐ
fűszer-, bor- és osemegkereskedő
Budapest, VII, Erzsébet-körút 19
Telefon J. 122-09

Kávéházi- és vendéglői berendezések vétele és eladása

Új és használt
vádi M. Hacker
(Wien) és Berndorfi
alkapka és kina-ézüst tárgyak,
éveszközök legolcsóbb
beszerzési
forrása

Porcellán- és üvegáruk
nagy választékban

BRAUN GYULA

Budapest, VII, Sip-u. 14
Tel.: Jézs. 122-97

HÜTTL TIVADAR

PORCELLÁNGYÁROS
V. DOROTTYA-U. 14

Nagy választék vendéglőt és kávéházi
edényekben

TELEFON: 31-53

PÜSPÖKI URADALMI BÉRPINCE R-T
VÁ CZ

Központi iroda: IV., Városház-utca 4
Telefon: 134-90 és 19-40

Magyar palackos borkülönlegességei és
hordósborai a legjobbak

6 DARAB MŰVESZI LEVELEZŐ-LAP 80.000 K
3 BÉRELET- VAGY ISZOLVANYKÉP 35.000 KOR.

ÁBRAHAM ELEMÉR műtermében
IX. KER. FERENCZ-KÖRUT 13. SZÁM
Ezen árak csak e lap hívtokozására érvényesek!

Részletfizetésre

ad vendéglői üveg és porcellant
Kádár Miklós Bércoksis-u. 41
Tel.: J. 134-69

★ Vendéglősök figyelmébe

ajánlom télen elálló fagymentes burgonya-, hagyma-, zöldség- és gyümölcsdrummat, melyet telefonrendelésre házhoz szállítok, mindent a legolcsóbb napi áron.

Kiváló tisztelettel
CSÁKY G. VILMOS
Központi Vásárcsarnok, Ferencz József
hid mellett. Tel. J. 151-38 Idénypiac.

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

* APRÓ * HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

Mindennemű küldeményt kérek
így címezni:

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

Német dovg kölykök, 6 hetesek
eladók I. Budafoki-ut 48. a vendég-
lősnél.

FELHÍVÁS! Magyar András adás-
vételi irodája, Budapest, VII, Szövetség-
utca 39. I. Közvetít, úgy helyben mint
vidéken, szállodákat vendéglőket, kávé-
házakat, továbbá minden szakmába
vágó bármiféle üzleteket, ingatlanl
vagy anélkül.

Figyelem! Országszerte úgy a fő-
városban, ahi bármennemű kisebb vagy
nagyobb üzletet, vagy ingatlanl venni
vagy eladni szándékozik, forduljon
teljes bizalommal Neuman Lajos ország-
sági régi vendéglős közvetítő irodájá-
hoz Budapest, VII., Wesselényi-u. 54.

Rövid idő alatt tanítok olasz vagy
német nyelvet kedvező feltételekkel.
Fogalmazást, levelezést e két nyelven,
valamint fordítást angol, francia, horvát
és latin nyelvből magyarra, jutányosan
vállalok. D. Prockl (Pataky) Sándor,
VII., Rákóczi-ut 82. I. 6.

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

Ha viz,
gáz,
szén
vagy
petróleumra
van szüksége, forduljon
Burgermeister Ferenc
vízműépítési vállalathoz
Veszprém, Magyar Királyi szálló 1.
Kutatások! Furások!
Alapítva Budapest, 1862

PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet
adás-vételi, bizalmi
közvetítő irodája

József-körut 9
Udvarban 7. ajtó

Szobafestés és mázolás

szakszerű ki-
vitelét vállalja

LIKTOR FERENCZ,
VIII, József-körut 77. T.-hívó J 49-83

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogalt
csakis

Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistánál csináltassa

VII, Erzsébet-körut 29. II. em. 15. sz.
Tel.: J. 121-74

Borszivattyúk, borbömlők
pincegazdasági cikkek

CIFKA JÓZSEF

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

Bádogra litográfált bortörvény kapható

Moszeli édes

SCHAUMBURG-LIPPE

herceg borpincészetének

borai és pezsgői

Budapest, V, Nádor-u. 16

Vezérképviselet: Hertz V. Károly
Rákospalota, telefon 31

Kérjen
mindenképp

Dozzi szalámit

Gyár:

Budapest-Palotaujjalu

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 59-03

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



IRODA: BUDAPEST,
VI, ANDRÁSSY-UT 5
PINCE: BUDAFOK

Abay és Dávid

Üzem: Budapest,

VIII, Vig-u. 8

Tel.-hívó: 176-63

FEST, TISZTIT, FEHÉRIT!

Mindenféle kelmet, selymet, szövöet, fonalat, függönyt, bútorszövöet, szövényet pár nap alatt
mint a után pontosan festünk. Gyaszruhák 10 óra alatt elhészölnek. A Vendég előfizetőinek
nagy árengedmény. Vidéki megrendések a legrövidebb időn belül pontosan teljesítettek

Gyűjtőtelep:

Modern Riza

divatszalon, Bpest,

IV, Váci-u. 11/b



Vendéglői üveg és
porcellánárut
legelőnyösebb árban és
feltételek mellett szállít

LÖWY S. VII, Csengeri-u. 26
T.-hívó J. 124-50



A természetes szénsavas
kékcuti ásványviz

űdítő és pezsgő ásványviz.

Levél: Karácsonyi Ferenc

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

Képviselet: Ruffassz Vince

V, Bálvány-u. 26