

VENDÉG

SZÁLLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLÖSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felolós szerkesztő
és kiadótulajdonos

KÓNYA SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én
Előfizetési ára fél évre 100.000 korona
Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII, Almássy-tér 16
Tel.: J. 135-02

Budapest
1925. január hó 15-én
V. évf. 2. szám

Több erővel

induljunk ez ujesztendőnek, mint azt a multban cselekedtük, több érdeklődéssel figyeljük a szakma életét és nagyobb szeretettel karoljuk fel annak minden érdekét. Aki tárgyilagos figyelője a szakélet eseményeinek, annak nem mondunk újat, mikor leszögezzük, hogy az iparunk érdekében tett legtöbb akció — bár egyesek részéről meg volt a kellő energia — kudarcot vallott, éppen az általános jellegű gyengeség folytán. Valami kedélynyomasztó erőtlenység, nemtörődömség hatalmasodott el iparosaink, melynek erős fokozója volt az ipar súlyos helyzetén kívül, az üzletmenet állandó romlása is.

Egy nehéz esztendő elmúlt, hogy egy újabbnak, reményteljesebbnek adja át a helyét.

Sajnos, a naptári év elmulta nem jelenti egyben a bajok végét; azok átmennek a naptári dátumok határain, mint sok egyéb gond is. De rajtunk mulik, hogy meddig kísérjenek; az életben ezer példa mutatja, hogy a fáradságot nem kimélő erő győzedelmeskedik minden akadályon, míg a gyengeség — ha csak pillanatnyi is — helyrehozhatatlan és többé jóvá nem tehető hibák okozója lehet. Közös bajok, csak közös erővel orvosolhatók. Közös ellenség, csak közös erővel győzhető le legkönnyebben. Következésképp tömörülünk végre egy táborba és az első riadóra, mint egy ember legyünk talpon mindnyájan, ha iparunk érdekei úgy kívánják.

Itt van az italmérési illeték aranyalapon való kivetése, amely egyik legkiáltóbb sérelme a szakmának; minden egyes vendéglős felháborodva tiltakozik a békebeli kivetések hatszorosa, sőt némely esetben tizszerese ellen és egyes csoportokban készülnek deputációzni az illetékes miniszteriumban. Ilyenszéttagolt fellépés nem sok eredménnyel kecsegtet; ilyenkor van igazán szükség az egységes eljárásra. A legutóbbi elüljáró-sági ülésen ebben az ügyben felszólalt egy kartársunk; a várható megértés és támogatás helyett személyében támadták meg éppen azok, akik hivatalnénak az ipar egységét megóvni és a súlyos panaszokat orvosolni. Ez a személyeskedés, huzakodás valóságos átka ipari életünknek.

A multban ezen a helyen is számtalanszor rámutattunk erre az alapvető kellékre; kartársaink azonban továbbra is apatikus és tétlen szemléelői a nap-nap után ismétlődő vereségeinknek.

Tömörülünk, hogy végre legyőzzük a makacsodó bajokat és ne engedjük urrá lenni magunkon a végső kétségbeesést.

Ha eddig *erőt* mutattunk, a jövőben mutassunk *több erőt!* (*)

Orvosfanárok a szeszifalalom ellen

Minden hozzáfűzés nélkül közöljük a következő és bennünket igen közelről érdeklő tudósítást.

Pándy Kálmán dr. előadást tartott az orvos-egyesületben az alkohol-kérdésről. Elmagyarázta a tudós hallgatóságának, hogy az

alkohollal élő embernek a sebe nehezebben gyógyul, míg a háboru alatt a szeszifal tartózkodó mohamedán katonák sebei feltűnő gyorsan gyógyultak. A tüdőgyulladás is főként azok közül szedi áldozatait, akik szeszest italokkal élnek. A középkorban a pálinkát „Aqua vitae”-nak, az élet vízének hívták; ma már jobban illenek rá az „Aqua mortis”, a halál vize név.

Juba Adolf tanár nem látja oly sötét színben a helyzetet, mint Pándy dr. A tanár hivatkozott az Arndt-Schultz-féle életfáni főrvényre, amely szerint csak a nagy inerek ártalmasak, míg a kis inerek élesztik a sejteket. Pearl baltimorei egyetemi tanár statisztikája szerint akik rendszeresen, de *mérsékeltten* isznak szeszest italokat (fél liter vagy legfeljebb egy liter naponta), a *legtöbb* élnek. Ennek nyilván az a magyarázata, hogy aki rendszeresen iszik és mégis mértékelt tud tartani, az nagy lelki erővel tesz tanúságot. Nem kell tehát tudásba vinni az alkohol elleni küzdelmet, melynek jogosságát az ésszerűség határai között Juba tanár is elismeri.

Friedrich Vilmos tanár nem fogadja el feltétlenül Pándy dr.-nak a tüdőgyulladásra vonatkozó megjegyzéseit, mert a tüdőgyulladás ezeje, veszedelmessége sokféle lehet, s az erősebb és gyengébb betegségi csoportok statisztikai adatait egybefoglalni nem lehet, illetőleg belőlük következtetéseket levonni nem szabad.

Mutschbacher sebésztanár az alkohol sebészeti vonatkozásait fejtegette, szerinte a háboruban a mohamedán katonák sebei nem azért gyógyultak gyorsabban, mert a szeszestitaloktól a mohamedánok tartózkodnak, hanem azért, mert a mohamedán katonák szervezete edzettebb volt. Az oly magyar parasztfiúk, akik tavasztól őszig mezitláb járnak és csak vasárnap haznak csizmát, a statisztika szerint ugyanoly gyorsan gyógyultak fel, mint a mohamedánok. Az alkohol elleni harcot nem sebészeti szempontból, hanem gazdasági okokból Mutschbacher tanár is jogosultnak tartja, de az általános és teljes szeszifalalomnak szükségét nem látja be. (*)

Agyonszanálják a vendéglői ipart is

Szomorú karácsonyuk és újévük volt a budapesti vendéglősöknek, illetőleg korcsmárosoknak. Ugyanis a szent este előtt két nappal kézbesítették ki részükre az 1924. és az azt követő két évre érvényes és aranykoronában kivett „italmérés illeték”-ekről szóló határozatokat. A kivett italmérési illetékek mérve a vendéglősök és korcsmárosok körében a legnagyobb megdöbbenést váltotta ki, amennyiben az egy-néhány tehetősebb budapesti vendéglőstől eltekintve, az italmérési illetékeknek megfizetése sokakat a fizetésképtelenség szomorú tényé elé állított.

Hogy hányféle adót fizet ma egy budapesti vendéglős, nem lesz érdektelen felsorolni: 1. fizeti az alkalmazottai után havonta az általános kereseti adó 50%-ot, sokan azonban az alkalmazottakra való figyelemmel az egészt fizetik, 2. az alkalmazottakat betegsegélyző járulékaiknak 50%-a ma nem csekély terhet jelent a vendéglősöknek, 3. a kimért italak után általános fogyasztási adót, 4. a 3%-os forgalmi adót, 5. üzleti keresete után általános kereseti adót, 6. jövedelem és vagyonadót, 7. vígalmi adót, 8. 10%-os fényüzési adót, 9. berelt helyisége után kincstári részesedést, amit most már joggal lakásadónak lehet nevezni s végül 10. az italmérési illetéket, amelynek igazságtalan és méltánytalan voltára óhajtok egy-néhány szóban kitérni.

Az italmérési illeték nem új adó, az már a háború előtti időkben is meg volt. Kivétel általában a progresszivitás elvén alapszik, vagyis az illeték nagysága a kimért szesz ital mennyisége után igazodik. Az illetékek legutóbb történt kivetése azonban nem csupán igazságtalan és méltánytalan, hanem minden következetességet is nélkülöz.

Igazságtalan az először, mert az illetékeket az 1923. évi fogyasztás után vetették ki, amikor a fogyasztás az értékhatár aláértékelése következtében a normális fogyasztásnak a háromszorosára emelkedett. Tudvalevő dolog, hogy egy liter bor ára az 1923. évben 2 tojás árával volt egyenlő, ami a borknak mértékeltelen fogyasztását könnyen megmagyarázza. Ma azonban, amikor a bor az aranyárítás fölött áll, a fogyasztás a normális alá szállott s így az 1923. évi fogyasztás egyáltalán nem lehet alapja a mainak.

Igazságtalan az illeték kivetése azért is, mert nem tart párhuzamot az egyes adóknakkal, melyeknek

kivetése általában a jövedelem és kereset után, részben pedig a háború előtti időben fizetett adónemek mérve szerinti igazodik. Megtörtént például, hogy egy kis korcsmáros, kinek üzleti forgalma a háború előtti forgalmáig üti meg, az akkor fizetett évi 100 K illetékekkel szemben évi 1.000 arany, vagyis tizenhétmillió papirkoronát tartozik fizetni e címen, ami 1.000%-os igazságtalan emelésnek felel meg.

Méltánytalan az illeték emelése, mert az egyes adóalanyoknak fizetőképességét egyáltalán nem tartja szem előtt, hanem nem fizetés esetén az italmérési engedély irtalmatlan visszavonását helyezi kilátásba. Igaz ugyan, hogy legutóbb enyhítettek valamit a dolgon, amennyiben az 1924. évi visszamenőleges illetékek részletekben való törlesztését engedélyezték, ez azonban a súlyos terheket mit sem változtat.

Végül teljesen következetlen az illeték kivetése körüli elv és eljárás a következőknek fogva: az illeték minimuma évi 100 aranykorona, vagyis ennyit tartozik fizetni a legkevesebb italt kimérő korcsmáros a, a maximuma évi 1.400 aranykorona, tekintet nélkül arra, hogy az illeték vendéglős mennyi italt mér ki. A forgalom szerint osztályozott kisebb és közép vendéglősök kevés kivétellel mind évi 1.000—1.400 aranykorona illetékek lettek sújva, tehát ugyanannyival, mint a nagyipari üző vendéglős, kinek üzleti forgalma, tehát jövedelme is, egymaga 10—15-szeresét teszi ki a kisiparosénak.

Kétségtelen, hogy a mai adózási rendszerben súlyos hibák vannak, azonban egy adónemnek ilyenformán való kivetése mégis csak a legnagyobb képtelenségek közé tartozik. A vendéglői ipar ma amúgy is a megpróbáltatás súlyos napjait éli s ennek tetejében az italmérési illetékeknek az elmondottak alapján való kivetése annyit jelent, mint kést a torkára tenni. A vendéglősök és korcsmárosok a méltányos adózás elől nem akarnak kitérni, mert adót fizetni, mint az Németországban mondják, polgári kötelesség, egyet azonban elvárnak az illetékes ténylegköztől, hogy a csavart ne feszülék addig míg az elszakad. *Klímko Elemér.*

Debreceni dísznótor

— Debreceni tudósítás —

Sok budapesti vendéglős legfőbb félt vonzereje a kirakalfüveg mögött fityegő kis tábla:

MA DISZNÓTOR

vagy „dísznótoros vacsora”. A fából megpíllantó pesti polgár lelkiismeret előtt ilyenkor megjelenik egy szépen kigömbölyödött zsiros mangalica képe; hát lehet ellentétlen egy ilyen kellemesnek ígérkező kísértésnek? Nem! Az elcsábított vendég bizony néhol csalódott; a remélt házi hurkák és kolbászok helyett, a pesti hentes — sokszor — izléstelen készítményeivel kell megelégednie. Ott, ahol házilag ölnék dísznót, bizony ilyen alkalmakkor nem igen lehet helyet kapni.

Mindez egy jó debreceni civis háznál jut eszembe, ahol most kocsátlnak leölni egy gyönyörű kocsát. Debrecenben hagyományos ünnep a dísznótor; téli ünnep, melyet karácsony előtt meg január hóban szoktak tartani, ami attól függ, ki mikor kezdte hizlálni a jószágot. Már hajnalban beállítanak a segédkező sógor, koma, szomszéd, hosszonyell perzselővillával, éles késekkel, vakarószerszámmal. Megfürstökölnek; persze kolbászt kávéznak, a tavalyi ölséből. Utánna kezdődik a munka.

A dísznótorból híeresztik a falánk állatot, mely már két napja csak vizet kapott, nekiugranak az emberek, ki a jülén, ki a farkán ragadja meg, egy a farát nyomja le, az állat meg visít és lerogyik. Egy ember jókora fabunkóval erőset üt a dísznó fejére, mire az állat elcsúszdik; most jön az éles kés, melyet hirtelen megforgat a szomszéd a dísznó torkában. A kés nyomán nagy sugárban ömlik ki a vér s ezt egy táiban a háziasszony fogja fel, sőt hintve bele, folyton kavarja, hogy meg ne alvadjon. Ezután vékonyan szalmát hintonak a földre, az állatot reá helyezik és sertéjét felborzolva, megtépdesik, majd behintik egészen szalmával vastagon. A faránál meggyújtják s a szalma zizegve ég, közben villával igazítják az égő szalmát, hogy a dísznó bőre meg ne égjen, de szépen megpiruljon. Ez volt a perzselés akta; ez az oka annak, hogy lágy és izletes a szalonna bőre, de még a gyönyörű sonkáknak is! Perzselés után szalmapernyés sárral jól bekenik a dísznót, hogy puhuljon a bőre. Később levakarják a dísznót és megkezdődik a művészi boncolás, feldolgozás, melynek Debrecenben vannak az utólrhetetlen mesterei. Kifejtik a szalonnat, húst a férjiak, egymásmellé rakják, leszózzák. Az aszso-

Országos vendéglősbál

1925 január 22-ikén este
lesz 10 órai kezdettel.

nyok a beleket tisztítják fengerivel. A kolbászhuszt a kövértől megtisztítják, a szolgáló hurol. Egy férfi nagy késsel neki áll a kolbászhusz aprításnak, szép apróra vágja. Az összezúzott fohagymát belekeverik a kolbászhuszba, sóf, paprikát, borsot hintenek jócskán, utána öszzedagasztják mint a kenyeret. Most egy kis pihenő következik, mikor a jó vadkerti karcos frissíti fel a serénykedő embereket. A hurolás elkészülte után a hur sós-vízben áll; majd előkerül a hurka-főltől és egymásután figyőznek az asztalon a méteres zsirosan csilgoló kolbászok.

Egy szalás darab mindjárt a fűz-helyre kerül, a lábasha, utána meg a hurka sül és az inycsiklandozó illatversenyből nem hiányzik a becsületes foros káposzta savanykás párája sem. A kemencébe meg most sült hi a hófehér, magasra duzzadt és kivánatosan meghasadt cipő; már is kikerül hűlni a padkára.

A munkának vége, hogy felváltva az asztal öröme.

Nagyjából ilyen a debreceni disznótör képe; de az ize kedves olvasóm, az nem írható le semmiféle tollal, az versenyzik a világ bármely finom és drága ciedelével. Ezért mondja, a debreceni ember, az ő kedves, egyszerű leg-májával mikor tréfásan kintálja a a vendéget: „Tessék venni, nem kutyába való!

Aki szeret összehasonlításokat tenni, az szomoruan jön rá, hogy a „pesi hentes” gyártotta kolbász, csak izetlen utánzata a hamisítatlan debreceninek. A pesi vendéglősség szomoruan tapasztalta, hogy a nyers kolbász, mire kiűl, felére olvad, mivel sütés közben viztartalma kifolyik; a benne lévő húsról meg nehéz lenne kideríteni, hogy az a disznóval valaha is rokonságban lett volna. A hurkánál is hasonló a panasz, ez a húst nem látott, rizs, zsemlye és az ég tudja még miből kevert pép; halványan sem emlékezett Debrecen hasonló termékeire. Nem élnék a budapesti hentesipar termékeinek lekicsinylése – kivételek okvetlen vannak – de egyrésztükkel szemben jogos ez a kritika.

Vizont Debrecenben is akad kevésbé megbízható hentes. Egy pár régi híres debreceni henteség gyármányával megpróbálkozni kártársainknak, azt hiszem sikeres vállalkozás lenne; az innen hozott kolbász, hurka-főlt, finom pörzsölt szalonnák csak öregbítenék egy-egy üzlet hírnevét.

H. S.

Az ítmérési illeketek mindenki megfélebbezte

Ezeket a sérelmeket a kerületi felszólamlási bizottságok fogják fargyalni. Ebben a bizottságban minden kerületben két szakértő foglal helyet az illető szakma részéről, tehát vendéglősök is lesznek delegálva. Köztudomású, hogy az illekkivételnél a legaránytalanabbul a kisüzemeket sújtották; ennél fogva figyelmeztetjük épen a vendéglősöket, hogy saját, jól feljogott érdekekben – kerületenként – arra törekedjenek, hogy lehetőleg kisvendéglősök is beválasztassanak szakértőknek a bizottságba.

Erre a figyelmeztetésre az adott okot, hogy az egyik legnépesebb kisvendéglős kerületében két nagyvendéglős önjelölt igyekszik betelepíteni a bizottságba; ami enyhén szólva furcsa, hiszen a látszat szerint nem az ipar érdekében, hanem a 40–50 aranykoronás napi-díj reményében törtetnek; pedig ezt igazán nem akarjuk ezekről az urakról feltételezni.

Lapunk vezetőhelyén megemlíttük, hogy egyes kerületek vendéglősei képviselőik és egyéb közéleti nagyságok vezetése alatt akarnak a minisztériumba felmenni és ott az aránytalan megterhelés nagyrészenek förlését kérik.

Mi nem farjuk ezt így célravezetőnek; fessék az Orsz. Szövetség után egy nagy, ügyeseges küldöttséggel demonstrálni a minister előtt, hogy ez az ügy nemcsak egyes kerületek ügye, hanem az ország öszvendéglősségének hiáltó és égető sebe, amely gyors és méltányos orvoslást kíván.

Ez az ügy nem tűr halasztást, kártársaink rajta legyenek, hogy ne holnap, hanem még ma hívják össze egy rendkívüli közgyűlésre az Országos Szövetséget, ahol az említett küldöttséget megválasztják és a küldöttséggel együtt felvonulnak – élő tiltakozásul – a minister elé.

Nekünk épp elég sok a békebeli illekkivétel, is, nemhogy annak a sokszorosát jizessük a mai keserves megélhetési viszonyok között. Ha ezt az utolsó mentőszókt sem próbáljuk meg, úgy megérdemeljük a biztosan bekövetkező bukást!

B. F.

A művészi asztalterítésről

Csalódiék az olvasó, ha azt hiszi, hogy e rövid írás keretében minden esinját-binját elmondhatom, ha csak dióhéjban is, a címben jelzett és ipari életünkben igen fontos dolognak. Művészetet tanítani nem lehet, de akiben megvan a esírāja, azt helyes utakra lehet irányítani, ezzel a veleszületett készséget fejteszteni.

Régi dolog, hogy a kultura bizonyos fokán álló egyén nem elég-

szik meg a kielégítő táplálékkal, de megkívánja, hogy azt izlése környezetben és terített asztalon adják elé. Valószínűleg családi hagyományokon alapszik ez a szép szokás, melynek eredetileg az asztallap kimélete volt a célja. Később ünnepélyes alkalmakkor díszesebb terítők és gazdagabb terítés vált szokássá. Már az ókorban pazar tőkélyre emelték az asztalterítés művészetét, az ékes fémívédények, korszóktól, a virághimes, drágaművi tállakkal megrakott terített asztalig, minden szépet és jót fellaláltak elődeink.

A modern asztalterítés meglehetősen sablonossá vált és a legtöbb-ször éppen a tulzotó szépfítés teszi művésziatlenné a terítést. A buzgó asztaldíszítő igyekszik minden – a letárban találhatók – fargyat az asztalra vagy köréje aplikálni; aminek végeredménye egy ezüst-árugyár izléstelen kirakatává süllyeszti a terített asztalt és zavarba ejti a sok céltalan holmival az odakerülő vendéget, a „tulizlé-ses” díszítőt.

Minden művészi terítés alapelve elsősorban az asztal elhelyezése, melyet a helyiség méretei és alaprajzi formája szabnak meg; de általános szempont, hogy lehetőleg szemben legyen a bejárattal és a felszolgálásnak kellő helyet engedjen. Az asztalra kerülő fehérmű díszkrét minifazatu legyen és az asztalkendőből ne alakítsunk lehetetlen formájú rózsákat vagy kupaikat. Az egymásmellé kerülők terítkei között kellő távolságot hagyjunk, mert a tulközött elhelyezett terítkek eltérítve a célszerűtlenségtől, roppant sablonos, lucfabenyomást keltenek a szemlélőben.

A porcellán edényekkel, a csiszolt üvegekkel és a cizellát evő-eszközökkel az egyszerű nemes és a celnak megfelelő csoportosításon kívül, akkor érhetünk el igazán művészi hatást, ha azok a helyiség és annak bútorai stilusában vannak tartva.

Például ha egy barokk stilusú bútorzat keretében a porcellánok, üvegek és ezüstök is ugyanazon stilusban vannak. Sajnos ez a legtrikább kivihető és ma igazán pazar áldozatkészséget igényel. Egyébként az asztalterítésnél a lehető legnagyobb egyszerűsége kell törekedni és egy a porcellánok, mint az üvegek és ezüstmű elhelyezésénél a művészi szép sosem essék a célszerűség rovására; mert abban az esetben már nem is művészi, de erőtetett.

Az asztaldíszítés legszebb és legművészebb motívuma a virág. Izlése asztalról ez nem is hiányozhatik; valami természetes bájit kölcsönöz a legdrégebb asztalnak is. Ezt már régen felismerték és alkalmazták. Kellemesen díszít a gyümölcs is; de ezzel

Kávésok bálja

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

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

csinyján kell banni és lehetőleg a leveleivel együtt alkalmazni. A díszekből virágból, vagy gyümölcsből nem szabad bőven gazdálkodni, mert ne felejtjük el, hogy egy szál jól elhelyezett virág jobban dekorál, mint egy kosár virággal beborított asztal. Műtárgyak, vázák, csipkék használata és elhelyezése igen kényes dolog és a velük való művészi díszítés nagy rutint, de főképp tehetséget igényel. Aki erre nem érzi hivatottnak magát, az jobb ha eltekint ezek alkalmazásától.

Igen fontos a világítás kérdése. Diszkrét fülhomály, melyet egy izléses ernyőjű asztali lámpa kölcsönöz, nagyban fokozza az asztal hangulatát, sok előkelőséget és művészi benyomást kelt. A bántó erős világítás elrontja a legszebben összeépített asztal hangulatát is.

Művészi hatás fokozására igen alkalmas még, a szőnyegek, párnák elhelyezése, természetesen módjával úgy, hogy a szemléletben ne keltsen a zsufoltóság érzetét.

A buforok rendszerint adva vannak, így bizony sokszor disszonáns hangulat támad, mikor az empire-stílusú, finom faragású buforok között modern gyártmányú – kétes izlésű – porcellánok, berndorf-i ezüst és izléstelen cseh-üveg kerülnek össze egy rosszul batikolt selyem lámpaernyő alatt.

Az izlés fejlesztésére igen ajánlom az érdeklődőknek az Üllői-úti Iparművészeti Múzeum gyakori látogatását; ugyanott gyönyörű szakkönyvtár van, ahol a legutóbbak tere nyílik az izlés finomításának. Aki a múzeum gyűjteményét végignézi, az rájön arra az igazságra, hogy a szép, a művészi az mindig divat, viszont a divat nem mindig művészi. Ez a tétel különösen ráillik az asztalterítések művészetére, amely tulajdonképpen még ma is – kevés különbséggel – ugyanaz, mint volt a rómaiak idejében, akik a művészet és életművészet igazi mesterei voltak (k.)

A február elseji lakás- és üzletbérek. Februári nyegyedre a házbér az 1917. novemberinek a 20%-a, ehhez a közüzemi költség az alábbér 5%-a, a fiztató díj 25%-a pedig kincstári rész. Műhely, üzlet, iroda bére az 1917. novemberinek 42%-a, ehhez közüzemi költség az alábbér 4%-a, kincstári rész pedig a fiztató díj 25%-a. Vizezeték és csatornázás nélküli községekben 2%-a a közüzemi költség. A korona szorzószáma 17.000 lesz, noha egy aranykorona a dollár jegyzésén keresztül számítva 14710 és fél papirkoronának felel meg. (†)

A legszebb siker jegyében, hagyományos fényéhez méltó keretek között tartja meg a magyar vendéglősség az idei bálját is. A rendezőbizottságot állandó ostrom alatt tartják az érdeklődők: egy a szakmából, mint az azon kívül állók tömegesen kéri a meghívókat. Ez az általános érdeklődés igéri, hogy az idei báliszezon nap tárában a „legsikerültebb” jelző a *Vendéglős bál* dátuma 1925 január 22 mellett fog ragyogni. A bál fiztató jövedelme a „Vendéglős-Otthon”, a „Nyugdíjgyűlés” és a „Szakiskola” javára szolgál; ez okból is kötelessége minden karfarsunknak nemcsak jegyének megváltása, de a lehetőséghez mérten való felüljuttatás is. Jegyek a rendezőbizottság tagjainál vagy az ipartestület helyiségében válthatók. Személyjegy 100.000 K, családijegy 150.000 K, fáncojegy 25.000 K.

Francia pezsgő, bajor sör, hollandi likőr és a többi külföldi porléka előzőlőtte a magyar főváros. Egyes napilapok tendenciózus beállításával szemben megállapíthatjuk, hogy nem volt keresett az idegen gyártmány, különösen áll ez az italokra nézve. A behozatali tilalom megismertette és megkedvelte – a notórius idegenimádókkal is – a magyar ipar termékeinek kiválóságait és akít még a kvalitás egyenrangúsága sem térített észre, azt majd a külföldi italok horribilis árai fogják hazafiasságra szorítani. Például egy üveg kitűnő magyar pezsgő eladási ára 150–200 korona, míg a francia pezsgő üvege 400–500 koronába kerül. Hisszük, hogy a magyar vendéglősök, kávéosok lehetőleg mellőzzék a külföldi ipar termékeinek ajánlását és továbbra is pártolói lesznek a hazai cégeknek, melyektől így elvárhatjuk – a viszonyosság alapján – a magyar vendéglős és kávéipar propagálását. Feleslegesen ne adjunk az amugy is gazdag külföldnek egy fillért sem: ez legyen a jeiszavunk! (†)

Megszűnik az uzoratórvény. Mikor a kormány megszüntette az Országos Központi Árvizsgáló Bizottságot, a kereskedelem és ipar azt remélte, hogy ezáltal hatályon kívül helyezik az uzoratórvényt is. Az érdekeltségek ily irányban

előterjesztést is tettek a kormánynál, azonban mindezeideig eredménytelenül. Legutóbb azonban a miniszterelnök kijelentette, hogy a legrövidebb időn belül megszünteti az uzoratórvényt és értesülésünk szerint az igazságügyminisztérium már foglalkozik is ezzel a kérdéssel. Ezideig még nincsen fiztatóva, vajjon a törvényt teljesen hatályon kívül helyezik-e vagy csak módosítani fogják. Az érdekeltségek kívánsága az lenne, hogy a háborus gazdálkodással kapcsolatos és idejemult uzoratórvény mielőbb egészében hatályon kívül helyeztessék. (†)

Hazatérő emigráns. Eszfendeje már, hogy megjelent az a kormányrendelet, amely bizonyos körülmények között az ugynevezett emigránsoknak hazatérését, illetve azt engedi meg, hogy itthon az ellenük folyó bünpörben szabadlábban védekezhessenek. A lefolyt esztendő alatt csak egészen jelentéktelen számban tértek vissza ilyen emigránsok. Most újabb megengedték Ladányi Kálmánnak a hazatérését, aki a kommun alatt Budapest összes vendéglőinek és szállodáinak ugynevezett termelőbiztosa volt. A kommun bukása után Bécsbe költözött, azóta is ott él és szökése után nvomozólevelet adtak ki ellene. Most lefolytatják ügyében az eljárást. (†)

A bor fényüzési adójának lezállításáért. A Magyar Borkereskedők Egyesülete legutóbb tartott ülésén elhatározta, hogy ismétlen követelni fogja ennek az adónemnek a megszüntetését, de ha ez pénzügyi okokból lehetséges nem volna, úgy föltétlenül ragaszkodik ahhoz, hogy az adó értékhatára fölemeltessék és pedig: hordó, kimért boroknál literenként 40.000, palackboroknál pedig 50.000 koronára.

Sinautón fog járni ezentúl a fogaskerekű, vagyis hogy fogaskerekűt kap az autó, mely a svábhgyre jár. És gyorsabban fog járni, mert 50 perc helyett 8 perc alatt lesz fent. Örvendetes a Svábhgy szállodái és vendéglői számára az, hogy az idejétmult kávéardáló dőcögése helyett – a jövőben gyorsan megközelíthetők – ezen modern közlekedési eszközzel és ez okvetlen emelni fogja látogatottságukat. Mint értesülünk a sikhói is végnapjait éli mai formájában; ha igaz, villanyerőre alakítják át! (†)

A munkásbiztosító panasz-irodája. A munkásbiztosításba beyond munkaadók és alkalmazottak érdekében a felmerülő panaszok megvizsgálása és a jogos panaszokora okot adó körülmények felismerése és azok kiküszöbölése céljából felkéri az Orsz. Munkás-

Ön kidobja a pénzt, ha nem a „VENDEG-ben” adja le hirdetését!

biztosító Pénztár az érdekeltsegeket, hogy az intézmény működése ellenében panaszra okot adó észleleteiket velük közöljék, hogy nekik ekként lehetőségük nyíljon azok alapján a szükségesnek mutatkozó és a fennforgó viszonyok között megvalósítható intézkedések megfételére. Ebből a célból úgy az Országos Munkásbiztosító Pénztárnál (VIII, Fiumei-ut 19 b, II. em. 99. ajtószám), mint a bndapesti Kerületi Munkásbiztosító Pénztárnál (ugyanott I. emelet) panaszírodát állítottak fel, amely a munkásbiztosítás ellen, általában az Országos, főleg a vidéki pénztárak működése ellen felmerülő konkrét szóbeli panaszokat felveszi és elintézi. A panaszok írásban is beküldhetők. ()

Huszonnyolc milliárdba kerül évenként a nemzetgyűlés fenntartása, az 1924-25 évre előirányzott aranyköltségvetés szerint. Széldifó szám! Iparpártolási célokra fordítva, megizmosítaná, helyreállítaná a beteg, erőfőten ipari életet. Új erőt, nagy lökést adna a gazdasági életnek. Száz milliárdot költenek a diplomáciára; ez még tekintélyesebb szám az előzőnél. Ezek a számszathatagok így perdőfőnek egymásután a költségvetésben a kimondhatatlan számőrásokig. Ebben a felhősaphodó nagy számcsoportban szerényen húzófők meg egy kicsike halom; nem is halom, csak a null ponton néhány centivel felül domborodó számcsoka, *negyven millió*; a kézmű és kisipar támogatására! Ezt jól megtámoatfők. Tévedések elkerölése céljából sietünk felvilágosítani a nyájás olvasót, hogy ezek a számok papirkoronában értendők. — Negyven millió papírban. Ez a szám beszél! ()

Magyarállampolgárságok igazolása. Ismeretes az a hír, mely szerint a magyar állampolgárságok igazolásának határidejét három nappal ismételtlen meghosszabbították, úgy, hogy a végleges terminus 1925. március 31. A háromnapos meghosszabbítás — mint újabb értesülünk — csak azok részére adatott meg, akik igazolni tudják, hogy kérésüket 1924. év december 31-ig beadták. Azoktól, akik december 31-ig magyar állampolgárságukat nem kérelmezték, az íalmérésí engedélyét megvonják. ()

Vendéglősök részére borokra és egyéb italokra gyorsan és jutányos feltételek mellett kölcsönt szerez: „Habetler” Rákóczi-ut 10. Miakits-vendéglőben.

Banda Marci, Pege Károly a két híres primás egymásután hagytfők itt a vígadó magyarságot. Banda Marci nemesak a főuri világban szerzett hírnevet, hanem

5-letes reklám a **FŐSORMÁLATA-PEZSGÓ** ideális és utánozhatatlan sörkülönlegességének kifűnő minőségé, mert

6-hatósan előmozdíja tápértéke, zamafia ennek a felleges ítalnak nagynépszerűségét. Megrendelhető a **FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R-T** városi raktárában, Budapest, VIII. Tavaszmező-u. 7. Telefon: J. 139-02

a külföldi udvarokban is díesőséget szerzett hegedűjével. Élete egyik legboldogabb napja volt, mikor XIII. Leo pápa áldását küldte reá és egy gyönyörű Madonnát ábrázoló olajfestményt. Pege Károly a külföldi fejedelmi udvarok kűntefeltfje; világlátót muzsikus volt, a walesi herceg igen kedvelte és föle kapott frakkjára haláláig büszke volt. Mindkét primást nagy zenekísérettel helyezték örök nyugalomra. ()

Tűjszterjesztő osztrigák. New-Yorkból írják: Az Egyesült Államokban néhány napja valóságos tűjszterjűvány dűhög. Chicagóban 65 ember, New-Yorkban és Philadelphióban pedig 400-400 ember betegedett meg és a veszedelem óráról-órára növekvőben van. Az egyik Vanderbilt, Frank, newyorki bankár szintén megbetegedett. Amerika orvosi szaktekintélyei valószínűnek tartják, hogy a járványt a Long Islandon és New-Yerseyben tenyésztett osztrigák terjesztik. A sajtó felszólítja a közönséget, hogy egyenlőre tartózkodjék az osztrigaevéstől. ()

Böcskoros cenzura. Egy aradi lap közli: „Az aradi rendőrség elrendelte, hogy a kávéházakban és éttermekben játszó cigányzenekaroknak az eljátszandó nótákat jegyzékbe kell foglalniok, a rendőrséggel felülvizsgálatmiok és a megcenzurázott dalsorozatot a kávéház ajtajára kifűggeszteniök. Ha nem engedélyezett darabot talál játszani a cigány, a primást is, a kávést is szigoruan megbűntetik.” Az oláhok tehát még a magyar nótától is félnek; pedig még előn az idő, mikor elhuzzuk az utolsó nótájukat; kéreften és cenzura nélkül! ()

Nagy kártya (snapszli) verseny. Február 20-án este pont nyolc óra kezdettel nagy snapszli verseny lesz Sipo Károly vendéglőjében. Az érdeklődők 100.000 korona lefizetése mellett vehetnek részt a versenyben, melynek díjai a következők: I. díj egy 120 kg. hizott disznó, II. díj 25 kg. házilag olvasztott zsír, III. díj 2 drb. kis malac. IV. díj 1 drb. kis malac. Számos pártfogást kér Sipo Károly vendéglős X., Belső Jászberényi-ut 43, két perc a 71-75-37-es villamosok végállomásától.

B. u. é. k.
vevőinek és jóbarátainak
Novák Antal
péktmester, VIII, Tömő-u. 50

B. u. é. k. jóbarátainak és ismerőseinek
Bassa Ferenc vendéglős,
Római-fürdő

B. u. é. k. vendégeinek és jóbarátainak
Höss József vendéglős,
VI, Király-u. 44

B. u. é. k. jóbarátainak és ismerőseinek
Kovács Kernél üzletvezető,
Bristol-szálló

B. u. é. k. vendégeinek és jóbarátainak
Kiss Zoltán vendéglős,
I, Márvány-u. 19, és a postafakarek vendéglőse

B. u. é. k. jóbarátainak és ismerőseinek
Miletics Gyula fősegéd,
Neuger-étterem

B. u. é. k. jóbarátainak és ismerőseinek
Ratkovits Lajos fősegéd,
Waltz György étterem, IV, Váci-u. 38

Wagner Testvérek

ezelől **LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA**

fűszer- és
garmatárú-, csemege- és ílmagyerkesedők

Budapest, IV, Vámház körút 4

Telefon: József 61-64

A cég a sz. índások, vendéglősök és ká. ésokeknek ez. ízdes ó. u. bey. sa. íast forrasa mindennemű sajt., vol., conserv- és egyéb csemege cikkekben.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFŐZDE

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel.: J. 56-36

Városi iroda: Eszterházy-u. 6

Tel.: J. 4-29 és J. 34-41

LUGKÓ

150 fohos valódi szavatolt szappanfűzde.

Utastás 4/5 kg zsíradék, 1 kg lugkó, 3 l. víz

Rézgálic 98/99, **Rézkénpor,**
Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.

Szállít vasuton és postacsomagokban
utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézet!

KODNÁR Budapest, I, Atfilla-u. 15

Tel.: 42-79

Ma előfizet, holnap megkapja, holnapután kedvence lesz a „VENDEG”!

Hlresek voltak a debreceni diáktüszelő-majálisok. Eredetileg csak maguk a diákok vonultak ki a nagyerdőre s egymás közt, idegenek kizárásával, vidám poharazás közben töltötték el néhány kedves órát, majd később férfi-vendégeket is hívtak, a tanári kart, a diákság barátait, előkelő polgárokat s a hatóságok képviselőit s ellátták őket bőven étellel, itallal. Az 1857 május 24-iki majális összes költsége 191 frt 24 kr. volt, amit a tüszelő-társaság viselt. Az elszámolásban a főbbi között a következő tételek is szerepeltek:

Egy öreg cseber bor 20 frt.
Tokaji bor 10 frt.
Két akó ser 16 frt.
Nyolc egész bárány 12 frt.
Disznóhús 20 font 4 frt.
Marhahús 30 font 5 frt. 30 kr.
Szalonna 8 font 3 frt. 28 kr.
A vendégek részére bajuszpedró 25 kr.

Dohány 2 font 48 kr. stb. stb.
Később már növénydeket is hívtak meg s a fánc kiváltságos kirvirradt tartott. 1862-ben a férfiak mind magyar ruhában jelentek meg, de a hölgyeink közül — mint ahogy a Hortobágy című lap felpanaszolja — sok volt olyan, kinek a külsején nagyító üveggel sem lehetett volna egy kis magyarost felfedezni, akár csak ma. (*)

Tolsztoj-kultusz. A szovjet nagyarányu Tolsztoj-kultusz úz, műveiből számos kis-, nagy- és középkiadást rendez. Tolsztojnak moszkvai házában zárandokok számára vendéglőt rendeztek be, ahol tisztára Tolsztoj elveinek kultusza végett csakis tésztát és főzeléket szolgálnak fel. No lám. Gyomorbeli emlékezésünk alján bennünk is felsajdul e hirre egy régi emlék. A mi szovjetünk idejéből, mikor a mi szovjetintéztal vendéglőink is csupán némi kevés főtt tésztát és főzeléket szolgáltak föl... nyilván már akkor is Tolsztoj elveinek kultusza végett. Nagyon úztük akkor a Tolsztoj-kultusz, országostul-nemzetostul, csak a szovjetvezéreink nem úzték.

X. kerületi, kőbányai választmányi ülése január hó 22-én, eszterházi-klubon, Klöschner Rezső vendéglőjében, Gyömrői-ut 88. sz., hová Kuchtics vendéglőjében való gyűlékezés után a Gurázs-féle autó viszi ki a választmányi tagokat. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

A Főpincerek Országos Egyesülete VI. Andrassy-ut 48. számán, minden hét kedjén taggyűlést tart d. e. 10-12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első kedjén tartja.

Az országos nyugdíjgyesület értesíti a m. t. igazgatósági és felügyelőbizottsági tagjait, hogy minden hó utolsó péntekjén tart igazgatósági ülést. A posta drágulása folytán külön meghívót nem küld az Elnökség

Nagy dísznótor minden szombat este a Kinizsi pincében, IX. Kinizsi-utca 16. Esténként Selmezbányai Laci és Szendrőy Árpád muzsikál.

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

Január
25-án Pannónia-szálló éttermében VIII., Rákóczi-ut 5

Február
6-án Holub Rezső éttermében IV., Kuria-ut. 2

20-án Vajda István éttermében IV., Ferenciek-tere 7

Március
6-án Szabó Imre Erzsébet királyné szálló éttermében IV., Egyetem-ut. 5

20-án Biró Dénes éttermében IV., Várház-körút 16

Április
3-án Kiszl József éttermében IV., Kossuth Lajos-ut. 12

A vendéglős vacsora: Január 16-án Biró Dénes vendéglősnél, IV., Várház-körút 16

30-án Wagner Béla vendéglőjében VI., Andrassy-ut 44.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

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

Január
21-én Artner Lajos vendéglőjében, VI., Nagymező-ut. 41. a ferézvárosi telefonközponttal szemben.

28-án Schmauder József vendéglőjében, IX., Bokréta-ut. 12

Február
4-én Páczér J. és veje Orbán Z. vendéglőjében, VIII., Népszínház-utca 30.

11-én Szarka Imre vendéglőjében, VIII., Fhg. Sándor-ut. 44.

18-án Csengei Sándor vendéglőjében, IV., Ferenc József-rakpart 9

25-én Csengei János vendéglőjében, VII., Wesselényi-ut. 45

Március
4-én Cs. Nagy Gábor vendéglőjében, VII., Kertész-ut. 22, Wesselényi-ut. sarok.

11-én Csizmadia Ferenc vendéglőjében, VIII., József-ut. 67

18-án Ertzl József vendéglőjében, IX., Mester-ut. 45

BERTÓKÉS MÜLLER

kereskedelmi íródján
Budapest, VII. Hluzszi-utca 10. I. em. 8.
Lakások, farsalások, úzletek és ingatlanok értékesítése és finanszírozása

CADEAU
csokoládégyár r.-t.

Budapest, VI, Bulyovszky-ut. 21
Dessertjei és bombonjai minden jobb Búzetben kaphatók

Kolossa
étterem

Vilmoacsászár-ut 68 Alkotmány-u sarok

Kifünő villásreggeli, ebéd és vacsora. Polgári árak!

A téli kertben TOLL ÁRPÁD muzsikál

HERCEG

WINDISCHGRÄTZ LAJOS

BORPINCÉSZETEI

SÁROSPATAK — TORAJ — BUDAFOK

széppontú íróda és miniatúr:

BUDAPEST, IV. VÁCI U. 28-30

(Farsalások, pincék)

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR

FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII, Kazinczy-ut. 47

Tel.: J. 128 27

MEGNYILT

Pfneiszl Frigyes

vendéglője

(volt NAGY ALBERT Lukács-fürdő mellett)

Kifünő konyha, nemes fajborok, polgári árak.

ESTÉNKÉNT ZENE

25-én Verböczy Lajos vendéglőjében, IV., Városház-u. 5

Április

1-én Száger József vendéglőjében, IX., Ranolder-u. 3/1

8-án Schmidt János vendéglőjében, IX., Ranolder-u. 5

15-én Németh József vendéglőjében, VII., Wesselényi-u. 57

22-én özv. Táncsics Antalné vendéglőjében, IX., Ferenc-körút 45 Üllői-ut sarok

29-én Ferber Géza vendéglőjében, IX., Márton-u. 28

A „Jóbarátok” uszonján szívesen látjuk az új kartársakat.

HIVATALOS HÍREK

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya a m. hó 27 - f. hó 10-ig terjedő időben elhelyezett: a) férfiakat: 9 éttermi segédet, (ebből 7 kiegészítő munkára), 2 szakács-t. 5 csapost, 7 evőszükszítőt (ebből 1 kiegészítő munkára), 14 háziszolgát; b) nőket: 1 gazdasszonyt, 1 felirónót, 5 szakácsnőt, 5 kézielőt, 1 salátásleányt, 4 kiszolgáló leányt, 22 futóleányt, 13 takarító-nőt, (ebből 2 kiegészítő munkára), 50 mosogatónőt (ebből 1 kiegészítő munkára) és 3 mosónőt. A f. hó 10-ig napjelenként szerint foglalkozást kaphatnak: a) férfiak: 1 főpincér; - b) nők: 1 kávéfőzőnő és 2 mosogatónő. - Foglalkozást ke esnek: a) férfiak: 7 főpincér, 77 éttermi segéd, 1 borász, 5 konyhafőnök, 6 szakács, 9 konyhamészáros, 3 pincemester, 53 csapos, 12 evőszükszítőt, 51 háziszolga, 2 bér-szolga, 2 szobakéféltő; b) nők: 4 felirónó, 29 szakácsnő, 1 kávéfőzőnő, 14 kézielő, 3 térszáléleány, 1 salátásleány, 3 szoba-leány, 6 felszolgálóleány, 23 futóleány, 39 takarító, 59 mosogatónő és 9 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII., József-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.

ÜZLETEK KÖRÉBŐL

Aszner József vendéglős kartársunk, ki a Soroksári-ut 70. sz. alatt lévő üzletét 15 évi utó birta, most eladta és az „Esplanade”-szálló mellett, Zsigmond-u. 42. sz. alatt bor-üzletet nyitott. Érdekes világlátr ember Aszner kartársunk, ki a nyugat-európai országokon és azok nagyvárosain kívül Amerika, Afrika, Ázsia

legkülönbözőbb üzleteiből hozott bizonyítványokkal rendelkezik; német, francia és angol nyelveken beszél. A Pannónia szálloda éttermében tanult, mielőtt a négy világrészt bejárta. Új vállalkozása sikerét jó borai biztosítják. (*)

Fally János vendéglős, IV., Semmelweis-u. 11. sz. alatti üzletet megvette. Jó borok és jó ételek várják a vendégeiket. Fally kartársunk derék neje személyesen vezeti a konyhát. Sok szerencsét az új párnak vállalkozásukhoz. (*)

Pfneiszl Frigyes vendéglős, a volt Nagy Albert-féle vendéglőt átvette (Zsigmond-u. 23) és e hó 10-én egy jól sikerült dísznótoros vacsorával - ünnepélyesen megnyitotta. Kifőző ó- és új borai nagyban emeltek a megnyitás vidám hangulatát. (*)

Ratkovics Lajos fősegéd, ki a Waltz György „kéményseprő” vendéglőjében 7 évig volt, most ugyan-csak a Waltz kartársunknál, új üzletében (volt Kiszéi) fősegéd. (*)

TESTEDZÉS

Köszgyűlés. Január hó 8-án délután a volt Kiszéi-étteremben tartotta az „E. S. C.” rendkívüli tisztújító közgyűlést a tegor nagy részvétel mellett. A megválasztott tisztikar: Elnök: Muesnyák Károly, társelnökök: Biró Dénes, Dénes József, ügyvezető elnök: Walter István, alelnökök: Miklós Gyula, Lipták János, titkár: Braun József, pénztáros: Reif Géza, jegyző: Braun Lajos, ellenőrök: Kulmics József, Bozoky István, Harlay Endre, szerelős: Balázs László, választmányi tagok: Leithner J., Márkus A., Szabó J., Eors K., Bunzlauer E., Zizoky B., Echer L., Fekete L., Halász B., Nikers S., Tachler L., Reichard Gy., Neuman E., Peterlongs J., Francies K., Mészáros L., Lehotzky K., Dénes J., Arvai L., Braun Gy.

Az „E. S. C.” mezei futói szorgalmasan készülődnek a közeledő mezei sasionra a Máv. gépgyári (Kőbányai-ut) pályától minden kedden és pénteken délután és vasárnap délelőt van tréning.

Az „E. S. C.” a május hónapban rendezendő 25 km.-es futóversenyére meghívta Axel Jensen dán, Paul Heuvel német és Romeo Bertini olasz hosszútáv futóbajnokokat.

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

**Kávéházi- és vendéglői
berendezések vétele
és eladása**

Új és használt
valódi M. Hacker
(Wien) és Berndorfi
alpakka és kina-észüst tárgyak,
evőszükszítők legolcsóbb
beszerzési
forrása

Porcellán- és üvegáruk
nagy választékban

BRAUN GYULA

Budapest, VI, Sip-u. 14
Tel.: Józsa. 122-97

HÜTTEL TIVADAR
PORCELLÁNGYÁROS
V. DOROTTYA-Ú. 14

Nagy választék vendéglői és kávéházi
edényekben

TELEFON: 31--53

**PÜSPÖKI URADALMI BÉRPINCE R-1
VÁ CZ**

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

Magyar palackos borállításosságai és
herdősborai a legjobbak

Részletfizetésre

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

Francois-Pezsgő

Kiváló tisztelettel
CSÁKY G. VILMOS
Központi Vásárcsarnok, Ferencz Józsa ef
hid mellett. Tel. J. 131-38 Idénypiac.

★ **Vendéglősök figyelmébe**

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

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

* APRÓ * HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

Mindenemű küldeményt kérek
így címezni:

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

FELHÍVÁS! Magyar András adás-
vételi irodája, Budapest, VII, Szövetség-
utca 39. I. 10. Közevit, úgy helyben mint
vidéken, szállodákat vendéglőket, kávé-
házakat, továbbá minden szakmába
vágó bármiféle üzleteket, ingatlanl
vagy anélkül.

Figyelem! Országszerte egy a fő-
városban, aki bármimemű kisebb vagy
nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni
vagy eladni szándékozik, forduljon
teljes bizalommal Neuman Lajos ország-
ségi 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. Procki (Pataky) Sándor,
VII, Rákóczi-ut 82. I. 6.

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

NAGY IGNÁC

pinceszterelési cikkek raktára
Budapest, VII, Károly-körút 9

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

HARANGVÖLGY

vendéglő címen új helyiséget nyit-
tott kilitással egész Budapestre

DAJKA FERENC a „Vadásztanya” volt vendéglőse
I, Béla király-ut 44. sz. a. az iskola mögött

TELEN rődb-pálya, sli-pálya. Fü-
tőtű helyiségek, ruhatár.
8-es végülímástól 30. re

GUSY AMERICAN DRINKS

COCKTAIL, VERMOUTH
SWEDISH PUNCH
WHISKY-GIN

PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet
adás-vételi, bizalmi
közvetítő irodája

József-körút 9
Údvarban 7. ajtó

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBEI
NOVÁK-FÉLE KENYÉR és
sütemény páratlan
VIII, Tömös-u. 50. Tel.: J. 52-15

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

Borszivattyúk, borsfömlők
pinceszterelési cikkek

CIFKA JÓZSEF

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

Bádogra litográfált bortísvényt kapható

Moseli édes

SCHAUMBURG-LIPPE

herceg borpincészetének

borai és pezsgői

Budapest, V, Nádor-u. 16

Vezérképviselő: Hortz V. Károly
Rákospalota, telefon 31

Kérjen
mindeniütt

Dozzi szalámit

Gyár:
Budapest-Rákospalota
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 kelmei, selymet, szöveteit, fonalat, függönyt, bútorszövetet, szőnyegét pár nap alatt
minta után pontosan festünk. Gyászruhák 10 óra alatt elkészülnek. A Vendég előfizetőinek
vagy árengedimény. Vidéki megrendelések a legközelebbi időn belül pontosan teljesítettnek

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

TORLEY
PEZSGŐ
Talisman, Casino, Réserve.

A fermészetes szénsavas
kékcuti ásványvíz
üdítő és pezsgő ásványvíz.
Lerakat: Karácsonyi Ferenc
VI, Podmaniczky-u. 12. Tel.: Iroda 10-27
Képvisező: Rutassy Vince
V, Bálvány-u. 26