

# VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · 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, Almásy-tér 16  
Tel.: J. 135-02

Budapest  
1925. április hó 1-én  
V. évf. 7. szám

**A vasárnapi szeszfilalom** kérdését már megint felvetették. Miniszteri nyilatkozatokat is hallottunk róla, amelyben nem sok örömről telik, ugyanis a nemzetgyűlésen egy interpelláció kapcsán a népjóléti miniszter kijelentette, hogy a szesz italok vasárnapi kimérésének beszüntetésével vagy erős korlátozásával, már gondolatban foglalkozik.

Néhány hete hosszabb cikkben írtunk arról, hogy a vendéglősségek nem áll érdekeiben a részegség előidézése, sőt vitáiis érdeke az, hogy minden vendége a józanság korlátai között maradjon, mert az ittas ember a legnagyobb károk előidézője, ugy anyagilag, mint erkölcsileg is. Ha a vendéglősség az ital fogyasztást propagálja, az nem azt jelenti, hogy akik idáig deciket fogyasztottak, ezentul litereket igyanak, hanem azt jelenti, minden család asztalán a vasárnapi pecsenye mellé jusson minden felnőttnek egy-két deci bor is. A részegeket ugy sem javítja meg a rendelet azok a vasárnapra szubszöves mennyiséget böven, sőt többöven is beszerezhetik előző nap és otthon a család apraja-nagyja épülésére lehatják magukat a sarga földig. Ezek az esetek a családi élet lezüllesztésére, az ifjuság tönkretételére vezetnének.

Már pedig nem hisszük, hogy ez az elv vezérelné a minisztereket. A szesztilalom legsúlyosabbán érintené azt a józan intelligenciát, amely a vendéglőkben étkezik és hozzászokott

étkezése után egy-egy deci bor elfogyasztásához.

Végül súlyos csapás lenne ez a tilalom, az amugy is agyonszanált vendéglősiparra is, a melyből az utóbbi évek aránytalan közterhei kpréseltek minden életnedvet, ugy hogy ma már lassu elszáradásban van a vendéglősipar hajdan terebélyes, életerős fája.

Persze, mikor még magyarországon minden élt és virágozott, szóval népjólélt volt, akkor még nem volt — népjóléti minisztérium! Ez hiányzott nekünk! (\*)

## A Balaton fürdőlele

— Kik a fürdőzés vámszedői —

A főváros levegője és egészségügyi viszonyai nem a legjobbakk; nem csoda tehát, ha mindenki aki csak teheli, igyekszik ózondus, friss levegőre, nyaralóhelyre vinni a családját. Betegok is vannak fölös számban, akik az első meleg napok jöttével a gyógyfürdőhelyeket keresik fel, egészségük helyreállítására céljából.

Magyarország háboruelőtti gyógyfürdői és üdülőhelyei, minden bajra és minden igényre berendezettek voltak. A kénvizes Herkulesfürdő, Pöstyén világhírű volt. Svajcot teljesen pótolta a vadregényes magas Tátra; a nők körében Szilács és Tarcsa voltak speciális hirnevűek. Mindezeket elvesztettük! A remek fenyeserdőkkel borított hegyes-völgyes Erdélyünk, hófedte Tátránk stb. mind a megszállás jármában nyög, tölünk elszakítva. Ma egyetlen nagy, de gyönyörű szép nyaralóhelyünk maradt meg, az ezüsttűkörös Balaton.

Óriási kiaknázatlan kincsünk a szépséges Balaton, mely közelségénél fogva is a főváros általános szórakozó és üdülőhelye lehetne.

Befogadóképessége könnyen elbírná Budapest lakosságát és mégis Hamupipőke szerepe van a világfürdők versenyében, mert csigalassúságu fejlődésével rég lemaradt a világversenyben. A keleti partja, amely predestinálva van, közelségénél fogva is a fővárosi nyaralók számára, nem mutat semmi fejlődést, pedig látogatókban nem volna hiány!

Siófok a központ, az utóbbi tíz évben alig haladt valamit, ahogy egy részvenytársaság a telepet megépítette, csinos parkjával, szép plajejával, megálltak a befektetésekkel. Ma is csak két kis szállodája van a parton, összesen 80 szobával. Nincs „Kurhaus“-a, csupán egy labódeja vendéglő és kávéházzal. Ez a nyomoruságos egyszerűség, mely még a hazai vendégek igényeit sem elégíti ki, természetesen semmi vonzerőt nem gyakorol, ide nem lehet idegeneket várni; különösen ha ide számítottuk a minden vállalkozást agyonnyomorító adókat, melyek elvadijják a legelszántabb nyaralókat is.

Nézük Balatonfüredet, ezt a régi híres nyaralóhelyet, melynek kitűnő ásványos vize van. Ötven év alatt ugyszólván semmit sem fejlődött, külföldi hegyvidékek rögtönzött turista fabódéi jutnak eszünkbe, látva ezt a maradi szegénységet.

Igy megy ez végig az egész Balaton parton. A magyar tenger melléke sivár szegénység képét mutatja, megszűnt a vállalkozási kedv. De ez nem csoda. Az állam és az ottani lakosság tulzott követelése, továbbá a rövid, alig kéthónapos szezon nem teszik rentabilissá a szállók építését vagy a fürdők modern arányu fejlesztését. A magánlakások tulajdonosai a kéthónapi szobabérből egész éven át akarnak megélni. Ipartelepek nincsenek, a kertészet is olyan fejletlen, hogy a zöldséget is a főváros környékéről szállítják oda. Ez természetesen az élelmiszerek drágulását vonja maga után. A közlekedés nem méltó a mi híres vasutjainkhoz, valóságos heringringes dobozok a vasuti kocsi, melyekben az utasok fele áll és

kapaszkodik. A retour-jegyeket beszedtették már évekkal előbb.

Az állami és községi terhek nyomasztó arányuk. A kormány a nyári lakásokat külön megadóztatja, akárcsak a szállodákat is. Házbér-reszesedés címén a bétörösszeg 25 százaléka szolgál, a községi elüljáróság pedig nagyösszegű „kurtaxát” szed még ott is, ahol semmit sem nyújt érte. Nincs rendes szálloda, vendéglő, nincs Kursalon, nincs olvasóterem, nincs zene (mint Boglárón), de van személyenként 65,000 korona gyógydíj! A semmiért!

Ez a kapzsi, telhetetlen gazdálkodás elsősorban a szállodások, vendéglősök vállalkozásait teszi lehetetlenné. Az idényüzletek amugy is kockázatos vállalkozások, sikerük mulik az időjárásról kivül a gazdasági helyzeten is, most még ezekhez járul az állami és községi adózás, hogy teljesen elvaduljanak a hazai fürdőktől a vendégek, ami a szállodások, vendéglősök végpusztulását jelenti a fürdőéletből. A tavalyi kongó fürdőhelyek meggyőzhetők az állam tényezőit, hogy a helyzet tartóhatatlan, tessék változtatni a helyzeten; végre ha az iparunk érdekében nem is tesznek semmit, de a Balaton látogatottsága érdekében tegyenek.

Elsősorban töröljék el az állami terheket, a községi adózást mérsékeljék, de ezzel szemben tessék kötelezni az adószedő községeket a fürdőtelep fejlesztésére; ha van gyógydíj, nyújtson is érte valamit az adószedő! Az idény tartamára kedvezményes vasuti tarifát az ételmicikkeknek a Balaton mellé való szállítására. A fővonalon megegyeszer annyi vonatindítást kérünk mint tavaly volt, elvégre mindenki üdöhelyre vált jegyet; ez különösen a Déli vasut igazgatóságának szól! Kérjük a retour-jegyek rendszerének visszaállítását, melyek az idény végéig érvényesek.

Ha mindez megvalósul, ugy a forgalom lényegesen emelkedni fog és vele együtt a vállalkozási kedv is visszatér. Ellenkező esetben a tavalyi lesújtó helyzet áll elő s a Balaton vízében a helyi lakókon kivül, csak a ludak és malacok fognak fürdőzni. *Balaton vendéglős.*

## Fizetek..!

Erre a felkiáltásra ott terem a főúr és megkezdődik a számóriásokkal való dobálózás. Sajnos, ezek a számóriások igen törpe értékeket jelentenek abban a pillanatban, amint vásárlóerejüket akarjuk kipróbálni. Szinte nevetségesnek tűnik fel, hogy miért kell nekem egy doboz gyufáért ezres számban beszélni, mikor annak a valódi értéke ma is — ép ugy mint békében — egyes számjeggyel kifejezhető volna. A modern gyakorlati étellel szöges ellentétben áll ez a furcsa hitegetés, önámítás és a legkellemetlenebb szellemi megerőltetést igényli az üzletembertől. A gazdasági életben is sok felesleges felfordulást idézett elő, azonkivül, hogy a rendeletek egész sorát kellett kiadni — felsőbb helyről — az általános zür-zavar csillapítására. Ezek a pénzértéktzavarok végtelen károsodásokat idéztek elő minden iparágban, főleg a tisztességes dolgozó iparosok körében, nem egynek nyakát szegte; míg a konjunkturázó szédelőgők, spekuláns munkakerülők vagyonhoz jutottak általa. Fájdalmas emlékei ezek az idők a munka embereinek és szomorú tanúja, melyet nem fojnak elfelejteni egyhamar.

Mindig reméltük, hogy ha lassan is, de visszatérünk a normális számokhoz, legalább ez adja meg a régi nyugodt élet illúzióját.

Reményünk nem esalt. Ugyanis egyes nyilatkozatokból, amelyeket Popovics Sándor a Nemzeti Bank elnöke tett, már köz tudomásu, hogy az új magyar valuta megvalósulása abban az időpontban lesz aktuális, amikor az angol font eléri ismét az aranyparitást. Ennek a megállapításnak az a megegyezés az alapja, amely a Magyar Nemzeti Bank és az Angol Bank között fennáll és amely a magyar korona sorsát az angol fonthoz köthette. Newyorki jelentés szerint Mr. Norman, az Angol Bank kormányzója, legutóbb olyan megegyezést kötött a Federal Reserve Bankkal, hogy július elsején az angol font ismét eléri az aranyparitást és ettől az időponttól kezdve állandó marad az angol font és az amerikai dollár békebeli viszonya. Ez a megállapodás a magyar közgazdasági élet szempontjából bir nagy jelentőséggel, mert ezáltal pontosan meg van határozva az az időpont, amikor az új magyar valuta megvalósításának időpontja elérkezik. Ha ugyanis július elseje után az angol font ismét a békebeli aranyparitáson áll, a hozzá kötött magyar korona is eléri az osztrák koronát és általában július elseje után meg lesz minden előfeltétele annak, hogy a stabil magyar koronát egyszerű összevonás útján olyan új pénzegységre változtassák

át, amely egyrészt stabil érték-mérőül szerepelhet, másrészt pedig kiküszöbölheti a gazdasági életből a csillagászati számokkal való számolást.

Tehát ismét pénz lesz a fillér és az egykoronás pénzegység elfoglalja régi polcát. Remélhetőleg nem csak a numerusok fognak ezen intézkedés folytán alászállni, de az árak is lejjebb ülpednek, tekintettel a stabil pénzegységre. (\*)

## A jó hírnév újja

Nincs olyan szállodás, vendéglős vagy kávé, aki üzletének jó hírét szívén ne hordozná; hiszen ez léteéréke is, de a nemes hiszen is sarkantuzza erre a vérbéli üzletembert. Ha végigtéknünk a fővárosi üzleteken, láthatjuk, hogy a látogatottság, a forgalom, ami fokmérője a hírnévnek, a leggyakrabban éppen nem azokat a vállalkozásokat tünteti ki, amelyek pénzt nem kímélő pazar berendezésűk, kitünő felszerelésűk és kifogástalan vezetésük révén — elméletileg — elsősorban számításba jöhetnek. Ellenkezőleg, kisebb polgári igényű helyek, sőt akárhány eset van rá, hogy füstös kis igénytelen budai odúk válnak a nagyközönség kedvenc, hírneves szórakozó helyeivé.

A nagyobb üzletek közül határozottan megállapítható, hogy a jó hírnév szempontjából, a régi „multtal” bíró helyiségek, melyek nemes konzervatívsággal őrizték meg a letűnt nyárspolgári üzlet; tündöklenek ma is a hírnév sugarában. Oka van ennek! S az ok, emberi tulajdonságokra vezethető vissza.

Az üzletemberek nagy többsége tisztában van azzal, hogyha üzlete csinos, tiszta hely, a konyhája kitünő, borai nemesek, kiszolgálása pontos és fejelegyet; ugy minden kívánságot kielégített. Pedig, ha ez a tétel igaz lenne, akkor a fővárosi üzletek nagy része hírneves lenne és ami a fő, mind nagy forgalomnak örvendene. Jól tudjuk — sajnos — nem így van. A legkiválóbb szakemberekkel is megtörtént, hogy teljes tudásuk latba vetése mellett is eltűntek a feledés homályába, vállalatukkal együtt, melyet nem bírtak felvirágoztatni, hírnevesé fenni.

Közérlő megvizsgálva a jó hírnevű üzletek sikereinek titkát, a lehető legvegyesebb okokat deríthetjük fel. Ugyanis, míg az egyik a konyhájával hódít, addig a másik boraival teszi ezt, a harmadikban minden negyedében „frissen” csapolt sört kapni, a negyedik helyen kitünő dísznőtor van minden héten s jó magam is láttam, hogy ilyen alkalommal ezen vendéglő előtt egész kocsi- és auto-

VENDEGLŐSÖKSZÁLLÍTÓJA

Reiner és Rózsa



Telefon  
31. 28-30

Tűzifa- és szentlepe  
X. Ferenc József  
Iaktanya (feher p. u.)

fábor áll, míg bent mozdulni alig lehet a sokadalomtól. Az öfödiki híres budai kisvendéglő, melyben egyetemii tanárok, újságírók, művészek mellett, hamisítatlan spiszek fogyasztják a finom halpaprikást, a szemetmaró füstben. A hatodik éppen a pályaudvar mellett van, találkozóhelye a vidékieknek, s ugyanigy jön a hetedik, amely tisztaságáról, a nyolcadik, kilencedik és a többi mind-mind megannyi más specialitásáról vált híressé. Tehát ezek az üzletek a főbbtől valami eltérőt nyújtanak és ez a specifikum az, ami vonzóvá teszi a sablontól eltérő üzletet, a többség rovására. Az ember tulajdonságai közé tartozik, hogy mindig vonzódik az újszerű felé, ezek a fentemlítt üzletek, tehát specialitásukkal hódítanak. De vannak régt kedves bolthajtásos üzletek is, melyekben a lakályosság, a fesztelen családi hangulat varázsa éjti meg a betévedő vendéget és ezek az üzletek különlegességek nélkül is hírnévre tettek szert, puritásúguk révén. Ezeket a helyeken láttam igen magasrangú egyéneket, akiknek neveivel naponta találkozunk az újságban és tanusíthatom, hogy igen jól érezték magukat, mert gyakran ott találtam őket. Itt levonhatjuk a másik tanulságot; a szolid üzleti elvek és az egyszerűség — osztálykülömbőség nélkül — vonzza az embereket és a hírnév megalapozója lehet.

Utóljára hagytam az elsőket, a híres nagy szálloda-vendéglő, kávéház üzemetek, melyek ragyogó pompájukkal, minden tekintetben kifogástalan üzemükkel az ipari élet netovábbját képviselik. Ezeknél azt mondhatnánk, a művészetig emelkedett, precíz, gondos, mindenre hiterjedő, figyelmes vezetés, áldozatkészség szerzi meg a jó hírnév pálmáját.

Ezekből a nagyvonalúakban elmondott tapasztalatokból végkövetkeztetéstől megállapíthatjuk, hogy az üzleti siker titka, az emberi tulajdonságok ismeretén és azok helyes vagy szerencsés kiaknázásán mulik. A szak tudás megbecsülést vált ki; az üzleti érzék, a jó hírnév megalapítója. Ezt tanulni vagy utánozni nehéz és hálálán; erre születni kell. K. Z. A.

## Ki kaphat kisipari hitelt?

— Már folyósítják a kölcsönt —

A kisiparos-kölcsönökben részeseülhet minden önálló ipart űző kis-, közép- és kézműiparos, kinek műhelye és iparigazolványa van, ha megfelelő tehermentes ingatlanal bír, vagy kezizálog-biztosítékot nyújt, avagy két elfogadható kezest tud állítani.

A kölcsönösszeg nagyságára nézve általános szabály az, hogy egy-egy iparosnak nyújtható kölcsönösszege 50 millió koronát meg nem haladhat. Kivételes esetben 150 millió koronáig terjedhet a hitel is engedélyezhető.

Az IOKSZ a kölcsönt három havii váltó ellenében folyósítja s az legfeljebb 2 alkalommal hosszabbítható meg további három-három hónapra, de csakis abban az esetben, ha az időközii lejáratok alkalmával az eredeti kölcsönösszeg egyharmadát az adós leforleszti.

A jelzálog és kezizáloggal biztosított kölcsönök évi 21,62% kamattal mellett kerülnek folyósításra.

A kölcsönt az Iparosok Országos Központi Szövetkezetének iür-lapon kell kérni, amelyen fel kell tüntetni, hogy a kérelmező a hitelt milyen célra óhajti felhasználni.

A kölcsön megszavazásánál az iparosság szakmánkénti kellő képviselők nyer a kölcsönkérését elbíró bizottságban.

A kölcsönkérés módjára s a folyósítás mikéntjére s a kölcsönre vonatkozó minden egyéb közelebbi és részletes felvilágosítással az IOKSZ pénzügyi osztályának kisiparos hitel alosztálya (Budapest, V., Nádor-utca 22., III.) szolgál. (\*)

## A községi választások és az iparosság.

Közeledik a választás ideje, tehát a városboldogító leigérik a csillagos eget, csakhogy biztosítsák a maguk számára a hatalom gyep-lőjét. Persze ígérni ilyenkor mindent lehet, de aztán beváltani már nem muszáj semmit. Ennek az elvnek a legszebb illusztrációja itt következik.

1924 szeptember 10-én jelent meg Ripka Ferenc kormánybiztos plakátja a drágaság letöréséről. 1925 március 10-én töltötte be kormánybiztosunk feléves működését. Nézzük meg, hogy e két dátum közt mi történt? ... Azt látjuk, hogy Ripka uralma szörnyű pusztítást jelent, a hivatalos jegyzékek árai szerint az egész vonalon nőtt a drágaság s Ripka Ferenc csak a reményeket törte le, amelyeket hozzá fűztek. Ine az árak így beszélnek:

	1924 szeptember 10-ii árak:	1925 március 10-ii árak:
Viz . . . . .	1400 K	2400 K
Gáz . . . . .	2000 "	2550 "
Villany . . . . .	360 "	460 "
0-ás liszt . . . . .	6900 "	9300 "
2-es liszt . . . . .	6400 "	8800 "
6-os liszt . . . . .	5000 "	6800 "
Kenyer, félb. . . . .	5800 "	6800 "
Zsemlye . . . . .	650 "	750 "
Bab . . . . .	6000 "	8000 "
Borsó . . . . .	9000 "	16000 "
Lencse . . . . .	8000 "	14000 "
Burgonya . . . . .	2300 "	4000 "
Hagyma . . . . .	5000 "	5200 "
Sárgarépa . . . . .	3000 "	5000 "
Máj, sziv . . . . .	20000 "	32000 "

A szén árának mérhetetlen emelkedése és a korona súlyos leromlása, amelyért a kormány felelős, drágította meg a közszolgáltatásokat és azt látjuk, hogy most, az ugynevezett boldog Ripka-korban a szén ára nem emelkedik, ellenben a gáz ára vígan megy fölfelé. Tehát iparosok vigyázzunk és ne higgyünk. (\*)

## A hal nem népszerű

legalább is, nem annyira, mint azt megérdemelné és ennek többféle oka is van. A legelső és leg súlyosabb ok az, hogy a folyami, édesvízi halak, akár a dunai, akár a balatoni sokkal drágább, mint a tenger mellől nagy költséggel ide szállított tengeri hal. A tengeri halaknál nálunk csak konzerv formájában kedvelik, kivéve egy két fajtát. De ez nem csoda, hisz a megfelelő elkészítésiüket, néhány szakemberen kívül nem is ismerik nálunk. A gyönyörű husos adriai vagy keleti tengeri halak, ott áporodnak az árusok asztalán, alig van elszánt, aki meg meri venni.

Pedig a hal más sorsot érdemelne. Mint a húsfiélek között egyik legfelférjedusabb, elsőrangú húsfiéllé minősül; különösen fokozódik értéke, ha hozzátesszük, hogy igen egészséges, zamatos táplálék és könnyen emészthető. Ezenkívül óriási előnye az, hogy igen változatosan készíthető el, ami a vendéglői életben különösen megbecsülhetetlenné teszi. Legkedveltebb elkészítési módja hazánkban a halászlé, hallevés, de kedvelt a rántott hal is; főve, párolva is sok élvezője van. Aki kedveli a halat, az barátja a finom halkecsenyának is.

A hal igazii inyenecit Olaszországban láttam, hol a népség apraja-nagya főtáplálékát képezi és elkészítési módjában határtalanul ügyes és sokoldalú az olasz konyha. Nápolyban az utcagyermek, ha néhány soldot kap, nem cukrot vesz rajta, hanem a néki sokkal kedvesebb sült vagy főtt halból egy darabkát, melyet a nyílt sütőknél kapni mesés olesó

**LUGKÓ**

150 fohes valódi szarvatos szappanfőző.

Utatis 45 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 3 l víz

Rézagalic 99/100 %, Rézkénpor.

Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.

Szállít vasuton és postacsomagokban

utánvét mellett

Veszek akác- és virágmezét!

**KODNÁR**

Budapest, I. Atfilla-u. 15

Tel.: 42-79

áron. Az utcákon mindenütt látni a puffonyos embert, aki vízzel felt puffonyában halakat árul, végighalálva az egész várost.

Nálunk a nagyüzemek francia-konyhája — igazságtalanul — másodrangú szerepet adott a halmak; az étlapon mint előétel szerepel, könnyen emészthetősége miatt. Tápértékben pedig nem marad el bármely más ugynevezett „kiadós” husétel mögött sem.

Mint érdekességet említettem végül, hogy nomád életű őseink főfoglalkozása a vadászat mellett a halászat mestersége volt. Ebből következik, hogy őseink főételpléka a hal volt. (\*)

Kathreiner

## Kneipp Maláta Kávé

### HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

**Szódagyárosok az új szódaviz-rendelet ellen.** A kereskedelmi minisztériumban a minap készültek el egy rendelettervezettel, amely a közfogyasztásra szánt szikviz gyártásáról, forgalombahozataláról és ellenőrzéséről szól. A rendelettervezetet állásfoglalás végett elküldték az érdekeltségeknek, elsősorban természetesen a szódagyárosoknak. A rendelettervezet fontos higiénikus előírásokat tartalmaz, amelyeknek alkalmazását a szódavizgyártásnál és forgalombahozatalánál büntetés terhével teszi kötelezővé. A rendelettervezetnek van egy olyan intézkedése, amely alapos újítást jelent a szódaviz forgalombahozatala körül. Egyik szakasz ugyanis elrendeli, hogy az eddig forgalomban lévő ugynevezett szifonfejű palackokat a rendelet életbe lépését követő egy esztendőn belül ki kell cserélni. Ez az intézkedés, amely kétségtelenül fontos higiénikus szempontok érdekében készül, nagy ellenetést vált ki a szódavizgyárosokból és kérték a kereskedelmi minisztertől, hogy a rendeletnek ezt a részét ne léptesse életbe. A tervezet intézkedésével ugyanis a szódaviz megszűnik szódaviz lenni. A kengyelzáró üvegekbe ugyanis csak 2–3 atmoszféra nyomással lehet szódavizet tölteni, míg a szifonos üvegeknél 10–11 atmoszféra nyomással dolgoznak. Ha a kengyelzáró üveget kinyitják, a szóda megszűnik szénsavas víz lenni, mert a szén sav elillan.

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

## Bámulatosan olcsó, izletes és kiadós

**Állami kocsmá.** Carlisleben van érvényben az áldásos szervezet, amely a háboru elején az iszákosság ellen való védekezésre alakult. Az állam lett a szabadalmazott kocsmáros és tiznap haladékat adott az összes szerencsétlen régi kocsmárosoknak, hogy ügyeiket rendbehozzák és fizetéseket feloszlassák. Akkor mint háborus rendszabályt léptették életbe és a meghökkenő közönséget azzal biztatták, hogy csak ideiglenes rendelkezés. Am 1921-ben törvénybe iktatták ezt az állapotot. Carlisle még mindig állami sört iszik, ugy találja, hogy a belügy-miniszter rossz kocsmáros és szeretné, ha jobb jönne helyébe. Pedig ez az állami kocsmá ideális berendezésü. Oriásiszoba, — azok nélkül a kis sarkok nélkül, amik fitkos ivásra csabitanak — szorosan behuzott függönyök az ablakok előtt, alacsony mennyezet, a „megnyugtató” színű falakon régi angol metszetek, tölgyasztalok és egyforma székek, mind a közepén magasló bar felé fordulva. Külön kocsmák vannak a nők számára berendezve. Ezek a gyönyörű, rendes helyiségek sem elégítik ki az egyszerű polgárt, aki eleven gazdát kívánna a boltba. Ebben a boltban nem látják szívesen, csak türik. A nők külön kocsmája, vagy szeparéja, amely szokatlan szabadságról tanuskodik, szintén nem lelkesíti Carlisle lakosságát. A szocializmus diadala vereséget jelent. Az antialkoholizmus nem nyert vele semmit. Az emberek nem kocsmárban, hanem otthon isznak. 110 kocsmá közül csak 59 van nyitva ma, a centrális kezelést kilenc éve után. A munkáspárt képviselői — fejezi be a cikkirő — ez után az eklatás próba után aligha fogják ezt az ideális helyzetet Nagybritannia többi részeiben meghonosítani. (\*)

**Zongorák, pianinók** bérlete, vétel-eladás, javítás, hangolás részlete is olcsóbbak, mint bárhol. VI. Liszt Ferenc-tér 7. Zeneakadémiával szemben. Gaál.

## Szerencse a Kávésészésében

**Cseh erőszakoskodás a vendéglősi-parral szemben.** Prágából jelentik: A legfelsőbb cseh közigazgatási bíróság most tárgyal 160 panaszról, amelyet különböző vendéglősök és szállások terjesztettek fel a cseh kormány egyik legutóbbi rendelete ellen. A cseh kormány ugyanis elrendelte, hogy a vendéglők étlapját cseh nyelven kell megszerkeszteni, vagy ha két nyelven írják, akkor az első a cseh legyen, nem szabad azonban sem a magyar, sem a német nyelvet kizáróan használni. Hasonló rendeletet adtak ki a szállók, kávéházak és vendéglők felírásairól, sőt a korcsmai céglabláról is. Ezenkívül azt is megparancsolták, hogy minden vendéglőben és szállóban alkalmazzanak csehül tudó embereket is, a cseh vendégek fiztetésére. A hangversenyprogramokat szintén cseh nyelven kell írni.

Ez a rendelkezés nagy felháborodást keltett a Felvidéken és Csehországban, az égvérdiki németiség körében. Százhatvan panaszadtak be a prágai kormánynál és szóvá fették a panaszokban, hogy a cseh erőszakosan hajlítják végre a rendeletet. A legfelsőbb közigazgatási bíróság tárgyalásán a panaszosok jogi képviselői előadták, hogy a rendelet törvényellenes volt és ellentétben van a trianoni és St. Germain-i békeszerződésnek a nemzeti kisebbségre vonatkozó jogjaival. A cseh bíróság hosszas tanácskozás után a döntést május 18-ára halasztotta.

**Horváth Lajos** — Muzem kávéház — jelkéri mindazokat, kik Császár Gyula, az Erzsébet-téri kioszkban volt pincér hollétéről tudnak, címét vele közöljék.

**A miskolci zenészek megvédik érdekeiket.** Miskolcon nagyon elszaporodtak az ugynevezett „civil-muzsikások”. A miskolci cigányzenészek budapesti példát követve, tárgyalást kezdtek a kultusz- és belügyminiszterrel egy rendelet kibocsátásáért, amelynek értelmében csak Zenész-Szövetség tagjai játszhatnak a kávéházakban és vendéglőkben. Eredményes volt a tárgyalásuk, mert miniszteri rendelet érkezett a miskolci rendőrkapitányhoz s ezental pénzért, nyilvános helyeken csak olyan zenészek muzsikálhatnak, akik tagjai a Zenészek Országos Szövetségének. (\*)

Hirdetés nélkül nincs üzlet, „VENDEG”-ben — hirdetni jó üzlet!

**A lágytojás evése.** A rendkívül lágytojást a földkerekség minden népe szívesen fogyasztja. Érdekben azonban, hogy a tojásévés majd minden népénél más. Egy világméretű utazó így írja le a körüli tapasztalatait.

Az angol a tojást pontosan 3 percig főzi, azután beleteszi a tojástartóba, a tojás végét megkopogtatva felfőri, az összetört héjdarabokat az ujjaival leszedi és a tojást a tartóból kikanalazza. A francia is 3 percig főzi a tojást, azután gondosan lehámozza, pohárba teszi, sóval és borsal meghintí, azután vajjal keverve hozzá, összekavarja a kanállal, kenyérdarabot mártogat belé és ezen keverékkel fogyasztja el azt. A spanyol csak egy percig főzi a tojást, azután felfőri, pohárba csurgatja, összekeveri és úgy issza ki a pohárból, mint a bort. Az olasz úgy készíti el a tojást, hogy hideg vízben teszi föl a tűzhelyre és amint az edényben forni kezd, kivesszi, felfőri és tányérra csurgatja a híg „dolgot”, majd kenyérdarabot aprítva bele, kikanalazza, mint a levest. A német szintén az egész nap híg lágytojást szereti, mint az olasz, de ő nem tányérból, hanem pohárból vagy más efajta edényből kikanalazza ki azt. Az amerikai a nyerstojást keményre főzi, azután keltévájja, sóval, borsal meghintí, vajjal keverve hozzá, apró darabokra vagdálja és az ő kedvelt toast-jával (tohist-jával), azaz pirított kenyérvél együtt fogyasztja el. A magyaroknál is kétféleképpen szokták a lágytojást enni. Az öreg urak a „kétpéces tojást” eszik a „pechelliből” és gondosan megkopogtatva „fejézik le”, mintha a kopogtatás után az ajtónál belülről a szelíd női hang „szabad” választást várnak aggodalmas türelemmel. A fiatalok ellenben nem kopogtatnak, hanem ütnek egyet a tojás közepére és kettétörve pohárba öntik a tartalmát és erőlesen összekeverve, kanállal gyorsan elfogyasztják. Ők ajtóstól szoktak berohanni akkor is, ha a női hang „nem szabad”-ot kiált. A lágytojás evése tehát nemcsak a nemzetek faji jellegét mutatja, de a férfiak korát (mondjuk ifjúságot) is jellemzi. ( )

**Tengerészisztek repülőgépen csempészik az alkoholt az Egyesült Államokba.** Norfolkban jelentik a Newyork Heraldnak: Egész Amerikában óriási meglepetést keltett a hír, hogy a prohibíció őrség a Beaufort nevű hadihajón több hektoliter pálinkát fedezett fel. A vizsgálat folyamán kiderült, hogy a hajó tisztikara állandóan foglalkozott alkoholt csempészéssel s mihelyt a nyílt tengerrel a hajó a „files zónáig”

jutott, repülőgépre rakták az alkoholt s úgy küldték a szárazföldre, ahol egy előre megbeszélte helyen a tiszték cinkosai a szállítmányt átvették. A hajóra úgy terelődt a gyanu, hogy az egyik kikötőben a tiszték közül néhányan berugva szállítottak partra. ( )

**X. kerületi, kőbányai választmány ülése** április hó 2-án, csütörtökön, Petrányi János vendéglőjében, X., B. Jászberényi-ut 6. sz. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

**Szamárhús és lóhús.** Mikor Budapesten az első hatósági lóhusszék megnyílt, nagy volt a fővárosi gyomrok lázadása e mérénylet ellen. A jó vidék megkérőzve tárgyaltta a téli disznótorokban, vidám lakmározások közepet, hogy „lám a pestiek mit meg nem esznek... Ez a káröröm nem fog el bennünket most, hogy hirül vesszük a Tiszán-inneni vidéken, a jászok meg a szolnokiak körében a lóhús fogyasztás nagy-mérvű terjedését. Szolnokon a hatósági lóhusszék a múlt hetekben egymaga több húst adott el, mint a többi husszék együttléve. Jászberény szomszédja Játkó-halma, hater ezer lakóval, két virágzó magánkézben lévő lóhusszékkel dícserekszik. Dacára az olesóságának — kilója tízezer korona — nem mindenütt veszik be a gyomrok: a török-szentmiklósi megbu- kott, a mezőturi meg sem nyíltott, mert nem akadt helybeli ember, aki árusítását elvállalta volna. A jászágó nem ilyen finnyás gyomru, ott a lóhúson kívül a szamárhúst is fogyasztják, sőt hizlalják is az állatot erre a célra. Elkészítése azonos a disznóéval: sonkái pácba kerülnek, kolbász is készül belőle, a hus egyrészt füstöl-lik és a zsírja olyan, mint az olvasztott arany, szebb a ludzsírnál. Természetesen, ez ősi magyar eledelek „divatba” hozatala össze- függ a mai rossz gazdasági helyzet- tel; mert tévedt aki azt hiszi, hogy a jászok nem szívesen eszik meg a disznópecsenyét — ha van! ( )

**A newyorki éjszakai mulatók megrendszabályozása.** Newyorkból jelentik: Bruckner, az új fő- államügyész, hivatalba lépése után öt nappal, szigorú intézkedést tett Newyork éjszakai életének meg- rendszabályozására. Mielőtt hiva- talát elfoglalta volna, személyesen felkereste az előkelő éjszakai ven- déglőket és klubokat, ahol változo- tott társaság szokott hajtania mu- latozni. Most azután elrendelte, hogy tízenegy ilyen ismert helyi- séget egy évre bezárjanak. A fő- államügyész intézkedése nagy fel- tűnést keltett. ( )

Magyarország legrégibb, legelterjedtebb és legnagyobb szőlészeti és borászati szaklapja a

## BORÁSZATI LAPOK

mely már 57. évfolyamában jelenik meg. E szaklap hírt ad és úgy a magyar, mint a külföldi szőlészeti és borászati haladásnak. Eredeti tudósításával a szőlés- és borturizmus állását a legmegbízhatóbban közli. Tanácsot és útbaigatást diimentesen ad.

Lapfajtájados és szerkesztőfőúrs:  
**Dr. BAROSS ENDRE**

Szerkesztésért és kiadásért felel:  
**Dr. DRUCKER JENŐ**  
Előfizetési ára 1/4 évre 72.000 K

## Tudja Ön,

hogyan nevelhet magának  
főzsvendéget?

Adja a bor mellé ásványos  
gyógyvizünket, amely nem-  
csak hatásosan növeli min-  
den bor ízét, de páratlan

## csodás gyógy- hatásánál fogva

Vendégeit megszabadítja  
kinéz, rhinogésztől, rekedtsé-  
getől, reumájától, fáradt ide-  
geitől, fejfájástól. Aki vizünk  
csodá-  
tívó hatásán folytán Onnel jól  
érzi magát, mindig fel fogja  
keresni Önt, mert ez a víz  
páratlan. Felvilágosítással  
szolgál a

## KÉKKUTI GYÓGY- ÉS

\* ÁSVÁNYVIZ R-T \*

Budapest, VIII. Főh. Sándor-u. 22

## Szilágyi Kelefi ADÁSVÉTELI IRODA

VII. Thököly-ut 12

Üzletei, házat, társulást és  
lakást közvetít

SŐRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

## MIKA TIVADAR

FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII. Kazinczy-u. 47

Tel.: J. 128 27

Borsvaytanyúk, hortómion  
pincegazdasági cikkek

## CIFKA JÓZSEF

Bpest, V. Vilmos császár-ut 48

Tel.: 28 92

Budagra litografált hortórvény kapható

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

Április

3-án Bodó Adolf vendéglőjében, VIII., József-körút 56

17-én Kiszél József éttermében, IV., Kossuth Lajos-u. 12

Május

1-én Waltz György vendéglőjében IV., Váci-u. 58

15-én Verbőczy Lajosné vendéglőjében, IV., Városház-u. 5, Vármegeház-u. sarak.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggeli találkozunk.

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

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

Április

24-én Bokor Ferenc vendéglőjében, (ETC) X., Üllői-ut 129 a. 20. 22, 50 és 52-es villamossal lehet megközelíteni

Május

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

22-én Márkus Imre vendéglőjében, III., Alsó Margitsziget

Junius

5-én Wrabetz Gusztáv vendéglőjében, X., Népliget

19-én Hoffmann János vendéglőjében, I., Pálya-u. 3, Krisztina-térnél

Julius

5-án Kufassy Lajos vendéglőjében VI., Állatkerti-ut 5

17-én Dénes Gy. Aladár vendéglőjében, III., Alsó Margitsziget, Club A vacsorára ne feledkezzünk el menni.

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

Április

1-én Száger József vendéglőjében, IX., Ranolder-u. 31

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

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

22-én Özv. Tánecsis Antalné vendéglőjében, IX., Ferenc-körút 45 Üllői-ut sarak

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

Május

6-án Verbőczy Lajosné vendéglőjében, IV., Városház-u. 5

A „Jóbarátok” uszonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

**Vacuum és Sulfid r.-t.** Gólya-u. 6. sz. a legelősebb és legmegbízhatóbb *pelezkainté*, takarító, szőnyegmegővő, javító és tisztító vállalat. Telefon: József 146-41.

## HIVATALOS HIREK

**A főváros tanácsának szabályrendelet** tervezete a **fogyasztási adókról**. Az idevonathozó törvény rendelkezései értelmében az állami borítal- és húsfogyasztási adók megszűnnek és a borfogyasztás után, — ideértve a pezsgőt és a gyümölcsbort is — valamint a húsfogyasztás után a városok önálló alapon adót vehetnek ki és pedig visszamenőleg attól az időponttól kezdődő hatállyal, amikor az állammal szemben fennállott kötelezettség megszűnt. E törvénynek megfelelően a főváros pénzügyi igazosztálya elkészítette az önálló fővárosi fogyasztási adókról szóló és az állami fogyasztási adó pótlékolásáról, továbbá azok kivételése, kezelése és ellenőrzése tárgyában alkotandó szabályrendelet tervezetét, melyet a főváros tanácsa a törvényhatósági bizottság hatáskörében március 24-én tárgyalta. A szabályrendelet jóváhagyásáig véget a pénzügyminiszterhez fog kerülni.

**Vendéglősök figyelmébe.** Nem emelhető kifogás az ellen, ha valaki kényszervágás következtében levágott saját állatának húsát eladja. Iparikihágás tényálladéka áll fenn azonban mindannyiszor, valahányszor valaki abból a célból vásárol állatot, hogy azt levágva, földarabolva a közfogyasztás számára kimérje. A vendéglős jogositva van saját vendéglője részére, saját maga által leölt állatot feldolgozni, azt elkészített (megfőtt vagy sült) állapotban vendéglőjében értékesíteni. Jogositva van kolbászárakat, szalonnát is készíteni belőle és azt saját vendéglőjében vendégeinek felszolgálni. A vendéglős jogositva van saját vendéglője részére állatot is vásárolni, azonban nincs jogositva a vendéglős iparigazolvány alapján arra, hogy mások részére nyers húst kimérjen. E ténymegállapításon nem változtat az a körülmény sem, hogyha valamely szövetséget vendéglőjéről van szó. Ha valamely község huseállítására nincs jogositva, nem lehet ok arra, hogy magánosok iparigazolvány nélkül képesítéshez kötfőt ipart üzzenek. Ezzel szemben a fennálló törvények és jogszabályok értelmében, ha valahol husiparos működik, az kötelezhető arra, hogy iparát rendszeresen gyakorolja. (\*)



Garantált teljes zsirtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

**Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour, Imperiál, Óvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roquefort, Roquefort dobozos**  
**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ**  
**RESZVÉNYTÁRSASÁG**

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII. TÖMÖ UTCA 33 a. Telefon József 61-10

## Pschorr-Bräu

MÜNCHEN

Magyarországi képvisellete: Petényi Árpád Budapest, VI., Lehel-u. 14. Telefon: 59-97

Szállít a régi jó minőségben: barna és világos „Exportör” hordóban és palackban, felhívjuk figyelmüket a híres tavaszi erősrőnkre

## Animator

szintén hordóban és palackban. Ajánlatot adunk telefonfelszólításra is.

## Wagner Testvérek

ezelőtt LÖWENSTEIN MIHALY UTÓDÁ

gyarmatár-, esmege- és it-Ingakereskedők

Budapest, IV., Vámház körút 4

Telefon: József 61-61

A cég a szilardasok, vendéglősök és ká-éroknek évtizedes óta bevásárlási forrasa mindenféle sajt, vaj, csusza- és egyéb esmege cikkekben.

## CADEAU

csokoládégyár r.-t.

Budapest, VI., Bulyovszky-u. 21

Desszertjei és bonbonjai minden jobb üzletben kaphatók

## Kolossa étterem

Vilmosesászár ut 68 Alkotmány-u sarak

Kitünő villásreggeli, ebéd és vacsora. Polgári árak!

A téliertben TOLL ÁRPAD muzikál

Az ítmérésre illetékek ellen beadott fellebbezések tárgyalásait megkezdte a pénzügyigazgatóság. E helyről is értesítjük Kartársainkat, hogy a mostani revízió egyenlőre a múlt év szeptemberében kivetett papírkoronás ügyeket tárgyalják. Az aranykoronában december végén történt kivetések fellebbezéseinek tárgyalási határidejét még nem állapították meg, azonban előreláthatólag egy-két hónapon belül azokra is sor jöhet. (\*)

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodai és éttermi osztálya a f. hó 18-tól f. hó 24-ig terjedő időben elhelyezett: a) férfiakat: 1 éttermi segédet, 1 borászt, 1 csapost, 8 háziszolgát; b) nőket: 1 tisztás-szakácsnőt, 1 szakácsnőt, 2 kézielőnyt, (1 kiegészítőmunkára), 2 tisztásleányt, 1 szobaleányt, 2 kiszolgálóleányt (1 kiegészítő munkára), 7 futóleányt (ebből 2 kiegészítő munkára), 12 takarítónőt, 34 mosogatónőt és 1 mosónőt. A f. hó 24-iki napizárlat szerint foglalkozást kaphatnak: ra) férfiak: 1 főpincér, b) nők: 2 futóleány. — Foglalkozás keresnek: a) férfiak: 3 szállodai tisztviselő, 5 főpincér, 69 éttermi segéd, 1 borász, 2 konyhafőnök, 7 konyha-mészáros, 2 pincemester, 45 csapos, 5 portás, 18 evőszék tisztító, 44 háziszolga, 3 berszolga, 2 szobakéféző; b) nők: 1 szállodai tisztviselő, 2 gazdasszony, 6 feliró, 32 szakácsnő, 3 tisztás-szakácsnő, 4 kávéfőző, 22 kézielőny, 4 tisztásleány, 1 salátásleány, 1 szobasszony, 1 szobaleány, 12 felszoigátóleány, 25 futóleány, 28 takarítónő, 60 mosogatónő és 20 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 hiv. szám: Jozsef 53-88. A közvetítés teljesen ingyenes.

## ÜZLETEK KÖRÉBŐL

A jövőre Kiszél-étterem nagy-szabású építési és berendezési munkálatai közel állnak a befejezéshez. Az állványozás már lekerült a Kossuth Lajos-utcai homlokzatról, hogy napról-napra gyönyörködjenek az arra sétők, a klasszikus izlésben tartott ruszkizai fehérmárványból épített nemesaranyú Jóni oszlopokban. A külső immár sejteti a publikummal azt a látványosság-számú menő belsejét, amelynek összeállításán most dolgoznak a serény iparoskezek. A grandiózus üzem ünnepélyes megnyitása — előreláthatólag — április első felében történik meg, mikor is ismertetni fogjuk a művészileg felépített és dekorált belső helyiségeket. (\*)

## TESTEDZÉS

Március hó 15.

„Magyar Atletikai Club” jubiláris mezei versenye a Margitszigeten folyt le.

Az „E. S. C.” csapata becsülettel, lelkes odaadással küzdött és csak a balszerencsén mulott, hogy nem ért el jobb helyezést. Király és Majzik formájuk alatt jutottak. Végeredményben: Király 5, Kádár 7, Fehér J. 15, Hufnagel 20, Sovcsik 22. 65 ponttal III-ik hely.

Március hó 22.

„Budapesti Egyetemi Atletikai Club” „Thomka Áron” mezei versenye. Az „E. S. C.” futók pompásan tartják magukat és inkább az „M. T. K.”-val küzdenek az első, mint a „M. A. C.”-al a második helyért. Végeredményben: Király 5, Majzik 5, Kádár 7, Fehér J. 14, Hufnagel 16. 45 ponttal II. helyezés.

Március hó 25.

„E. S. C.” mezei időelőny versenye ha nem is mozgatta meg az elvárt tömeget s így is eléggé nivós verseny volt, csak kár, hogy az előnyök nem sikerültek. Végeredményben: Ifjuságiak: Artner 1, Tóth II. 4, Hekey 5, Vörös 10, Dénes 16. 36 ponttal. II. helyezés.

Szeniorok:

Hufnagel 4, Ribes 8, Kádár 10, Pintér 11, Király 12. 45 ponttal II-ik helyezés. Király ideje 30.26.8. Rossz előny osztás. Király 5 perc hátránnyal indul, ámbar pompásan fut, de a nagy előnyöket nem képes behozni.

Football. Március 15.

E. S. C. I.—K. A. M. F. I. 3—1  
E. S. C. II.—K. A. M. F. II. 4—0

Március 19.

V. ker. Előljárásság—New-York alkalmazottak 5—1

Március 22.

E. S. C. I.—Cornpactor I. 5—1  
Máv. II.—E. S. C. II. 7—1

Versenykiírás.

Az „E. S. C.” április hó 16-án d. u. fél 5 órakor a Máv. G. S. K. sporttelepe körül, üzemek közötti mezei futó-versenyt 3-mas csapatok részére a „Genfi vándor-díj”-ért rendez. Mely verseny egyben egyéni is a „Várady Gyula-émlék-verseny”. Nevezni lehet április hó 10-ig Braun József futóklubnál Kovács-kávéház. I. emelet.

## Vendéglősök!

Olcsóbb lett a bor. Nem kell a drága utazás kifogástalan othellő, siller és vörösborkor 8—9 ezer, 11—12%-os új fehérek 10—11 ezer, Ó fehérek palackképes 12 ezer kor literenként ab vasút feladva

Szabó Gyula borpinceszéténel Gyöngyös, Fő tér.  
Rendelésnél hordó és előleg küldendő.

## Kávéházi- és vendéglői berendezések vétele és eladása

Új és használt  
valódi M. Hacker  
(Wien) és Berndorfi  
alakka és kina-ezüst tárgyak,  
evőeszközök legolcsóbb  
beszerzési  
forrása

Porcellán- és üvegárúk  
nagy választékban

## BRAUN GYULA

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

## NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára  
Budapest, VII, Károly-körút 9

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

## ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFÖZDE

BUDAPEST—KÖBÁNYA  
Tel.: J. 56-36

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

## Francois-Pezsgő

Kiváló tisztelettel  
CSÁKY G. VILMOS  
Központi Vásárcsarnok, Ferencz József  
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.

## \* APRÓ \* HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,  
minden további szó 1000 korona.

*Mindennemű küldeményt kérek  
így címezni:*

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

Vendéglői utcai terasz vaskerítés, tizenhat méter, olesó árért eladó I., Maros-u. 14. vendéglő.

Négyajtós jégsezkrény eladó. Kávéházba vagy vendéglő-konyhába alkalmas. J5 karban, olesó árért. VII, Múzeum-körút 12.

Egy csapra légnyomású sörgép és egy borszekrény három kanocsal jutányos áron eladó. VII, Dembinszky-u. 16. Berlén-u. sarok. Nagy János vendéglőjében.

Szakácstanoncnakajánlbozik egy 15 éves ügyes, vendéglőscsalád fia. Megkeresést: Sipos vendéglős, Mester-utca 30. sz. alá hértünk.

Nagy világos pincehelyiség kiadó. IX., Ráday-utca 50. Vendéglő.

Tölgykantárfák eladók, III. Zsigmond-u. 42. Aszner vendéglősnél ugyanott íszta 27 hl. borosherdó is eladó.

**FELHÍVÁS!** Magyar és Kelecsényi adásvételi irodája. Budapest, VII ker., Szövetség-utca 39. I. 10. Közvetít, ugy helyben mint vidéken, szállodákat, vendéglőket, kávéházakat, továbbá minden szakmábavágó bármiféle üzleteket, ingatlanl vagy anélkül.

**Figyelem!** Országszerte egy a fővárosban, aki bármimemű kisebb vagy nagyobb üzletet, vagy ingatlanl venni vagy eladni szándékozik, forduljon teljes bizalommal Neuman Lajos országos régi vendéglős közvetítő irodájához Budapest, VII., Wesselényi-u. 51.

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

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

## HARANGVÖLGY

vendéglő címen új helyiséget nyitott ki látással egész Budapestre

DAJKA FERENC, "Vadásztanya" volt vendéglőse  
I., Béla király ut 44. sz. a. az iskola mögött  
rádi-pálya siki pálya fu-  
gött helyiségek, ruhadar-  
kí-es végállomástól 3p. re

## PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet  
adás-vételi, bizalmi  
közvetítő irodája

József-körút 9  
Údvarban 7. ajtó

**HA ÖN** jól akar rágni, akkor fogait csakis

## Prohászka Sándor

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

HERCEG

## WINDISCHGRAETZ LAJOS

BORPINCÉSZETEI  
SÁROSPATAK — TOKAJ — BUDAFOK  
Központi Iroda és mintanár:  
BUDAPEST, IV. Váci U. 28-30  
(Piaristák palotája)

## Moseli édes

SCHAUMBURG-LIPPE  
herceg borpincészetének  
borai és pezsgői

Budapest, V. Nádor-u. 16  
Vezérképviselő Hortz V. Károly  
Rákospalota, telefon 31



## A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR T

HOGYHA MINDIG ISZTA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZE  
EGYRÉSZET JUTALOMMENT, KAPJA VISSZA.  
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRÖZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

## 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.

## KASZAP DEZSŐ

fűszer-, bor és csemegekereshedő  
Budapest, VII, Erzsébet-körút 19  
Telefon J 122-09

## Kerttulajdonosok figyelmébe!

Összezsuktható kerti székek és asztalok áron alul kiárusítatnak  
FEHÉR PÉTER asztalos-m. VIII, Némef-utca 36

## SALGÓ TESTVÉREK

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

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

Kérjen  
mindeniütt

## Dozzi szalámit

Gyár:  
Budapest-Rákospalota  
Tel.: 24-37

## PALUGYAY

BOROK  
GRAND VIN  
DEMI SEC



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