

VENDÉG

SZALLODÁSOK · KÁVÉSOK · VENDÉGLŐSÖK · SEGÉDEK · BORMÉRŐK · SZAKLAPJA

Felelős szerkesztő
és kiadó/tulajdonos
KÓNYA SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én
Előfizetési ára egy évre 200.000 korona
Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII, Almássy-tér 16
Tel.: J. 135-02

Budapest
1925. október hó 1-én
V. évf. 19. szám

Tultermelés

szüli a legtöbb szakmában a munkanélküliséget. A vendéglősipar míg nem volt képesítéshez kötve — igen helyesen — igyekezett minél több szakképzett pincért nevelni a betóduló kontárok ellensúlyozására. Ma már, a képesítéshez kötés után erre nincs szükség; mégis azt látjuk, hogy egyes üzemekben valóságos pincérgyártás folyik a tanoncok állandó szerződötetésével. Nem helyes ez, a több okból először azért sem, mert növeli az ilyen tulprodukción — a munkanélküliségen kívül — az egészségtelen versenytársakat is. A vendéglősipar ma is ilyen beteges verseny alatt nyög és a gombamód szaporodó üzletek, a tanítványok üzletei megnyomortítják a mesterek hajdan jómenevelű üzemet.

Régen nem volt annyi csenevész életképtelen üzlet, mint a jelenben van. És hosszú ideje nem volt oly sok munkanélküli pincér, mint most van.

Ezen a helyzeten gyökeresen csak úgy lehet változtatni, ha csirájában kezdjük meg a gyógyítást; jelszó legyen az, hogy ne tegyük szakmánkat a nyomor, az élehetlenség melegágyává, ne tegyünk magunkkal együtt másokat is a nyomorúság osztályosságává.

Világosítsuk fel azokat, akik erre a pályára óhajtanak lépni, a mai sivár helyzetünk elétárásával, a reá is váró kilátástalan jövőről. Ha közmondás valaha igaz volt, úgy a „nem mind

arany, ami fénylik“ a vendéglői szakmára vonatkoztatva szomorú igazsággá vált. Elég baj nekünk az a bizonyos sokat emlegetett gyorstalpaló kurzus, amely ugyancsak gennyesíti betelakodó beamterek tömegével a vendéglősipar eme fekélyes sebet. (k)

Mustvizsgálatok a vendéglőkben

Az egészségtelenül elszaporodott mustpréselők ugyszólván elárastották a fővárosi vendéglőket az idejé — „édes“ — musttal. Sajnos, az idejé szőlőtermés igen gyenge minőségű és a szükséges cukortartalom alig éri el a minimumot, különösen a közönséges fajtáknál. Ezen próbáltak egyes mustgyárak segíteni, mikor a bortörvény világos rendelete ellenére ólomcukrot vegyítettek a mustba. A gyengébb forgalom mellett még megtoldották szalicil-savval is, hogy állóképesebbé tegyék „gyártmányukat“! A megtévesztett vendéglős azután hiába várja, hogy az ilyen „must“ erjedésnek induljon; mert, mint must ma meglehetősen csekély keresletnek örvend (?) a vendégek körében.

Nálunk minden fordítva van és ebben a fordított világban történhetett meg az, hogy a mustvizsgálatot a tisztelt borellenőrző bizottság nem a mustpréselőnél, hanem a vendéglős-nél végezte; persze, a 20—25 mustpréselőt könnyű ellenőrizni, de a pár ezer vendéglőt nehezebb, tehát ezt választották. Így történt meg, hogy vendéglősnek kellett helytállni a pancsoló must miatt és most kiváncsian várjuk, vajjon mit szül még tovább ez a fordított ügy.

Voltak mustvizzési esetek is, mikor a magasabb cukortartalmu mustot a bortörvény által előírt minimális fokra „lehigították“, mérhetetlen kárt okozva a kimérő vendéglősnek és viszont eleget téve a formalitásnak.

A legtöbb panasz így hangzik a must ellen; nem elég édes, kellemetlen penészes utóíze van és a legsúlyosabb panasz az, hogy nagyobb mennyiség elfogyasztása után fejfájást okoz.

A gyenge cukortartalom és a penészes íz a rothadásnak indult gyenge minőségű szőlőnek tudható be, a fejfájást azonban csakis a hozzákevert tilalmas vegyszerek okozhatják.

Közbeszéd tárgya, egy az idén alakult nagy mustpréselő vállalat áruja, amely a fent leírt és panaszolt tünetekkel bír és ennek dacára igen nagy forgalmat ért el; hatalmas hordóit egymásután szállítják szét naponta a fővárosban. Igaz, hogy régen volt annyi kihágási eljárás a musthamisítók, pancsolók ellen, mint az idén, de ugylátszik az ellenőrzésük így is nagyon hiányos, szemben az állandó jellegű vendéglői üzemek ellenőrzésével. Pedig ez nagy mulasztás, melynek arányait csak akkor érzékelhetjük, ha tudjuk, hogy ma Budapesten cca 400 hektó mustot termelnek naponta a préselők.

Itt ideje volna cselekedni: első sorban a vendéglősségnek kellene összefogni és a jogerősen elítélt pancsolókat nyilvántartani, másod sorban a mustpréselő vállalatok a saját reputációjuk és üzleti érdekükben kellene, hogy összefogjanak a hamisítók ellen, hogy végre a férgeesse elhuljon.

Itt az ideje, eleget garázdálkodtak!

m. g.

Az olcsó Mentí!

(Beküldték.)

Mégis csak nagy emberünk a helyettes miniszterelnök; ha bármilyen ágazat, társadalmi, pénzügyi, gazdasági, de leginkább szociális dologról van szó, úgy megszólal a kormányrendszernek élő lelkiismerete Vass, összes népjóléti igazi öre. Már annyi mindent rendbe hozott, kezdve a házbér szanalástól a mai olcsó kenyér, élelem és legszükségesebb megélhetési és közszükségleti dolgoknak szanalásáig; hogy ma már

a legerősebb állami adóalanyt a becsületes, tiszta Vendéglősipart a szánalmi akarja. S így a híres magyar konyhának is megőzeni, a pusztulását, mit ha szép szerével nem, úgy ha kell, Vassal fogja rendbe hozni.

Mindenki jól tudja, hogy milyen sokféle adóterher alatt roskad becsületes iparunk az állam jóvoltából. Mindenki tudja, hogy a magyar Vendéglősök tábora mily emberfeletti harcot viv önön lelkiismerete és a szeretett közönsége érdekében; hogy a békebeli jó ételt és italt nyújtja. Ezt az igazi harcot a legnagyobb reverenciával folytatta a vendéglős ipar magába zárva elkekeredését; minek tanubizonyossága a tönkrement vendéglők és vendéglősök, kik nem ordítottak az éj sötétjében, hogy segítsetek, mert elveszünk s elpusztulunk azon óriási adóterhek sulya alatt, amit reánk kényszerít az állam, sok-sokféle terhével. Miért? Csak azért, hogy szeretett éhező és szomjazó magyar ember társának odaadja szívét-lelkét s vele mindenét. Tizenöt- ezer koronás étlapot állít fel Öméltsága. Helyes. De kérdem a nagy versenyben s a még nagyobb pénztelenségben, kinek van ma még ebédre is 15, vacsorára is 15 ezer koronája személyenkint? Hiszen ez naponta 30 ezer korona egy személyre, s hol van a feleség s a sok gyermek? Az olcsó és jó étel- és ital csak ott van és lehet, ahol forgalom és fogyasztó van, a többi teoria frázis, humbug, miből se vendéglős, se fogyasztó élni nem tud és nem is fog. A magas kormányának nem a termelőnél kell néznie az árakat mint bázist, mert azt mindig ismeri és tudja, de annál a nagy Molochnál, amely azt össze veszi, s mikor már minden az övé, úgy beszél, diktál, ahogy neki tetszik. A nalak azért vannak, hogy a kicsit a nagy felfalja. Az emberek azért vannak, hogy a kicsinyből nagyot csináljanak. Nálunk rossz kögazdasági, pénzügyi és szociális szempontból minden ellenkezőleg van s ez a rákénje és ferdesége minden nyavalyánknak. Tessék visszaállítani a békeállapotot, azonnal beáll azon egészséges olcsóbodás, amit semmi más intézkedéssel megoldani nem lehet. Szüntessék be a kávéházak ételkiszolgálási engedélyét, továbbá a Büfféket töröljék el, mindjárt más villág és más áralakulás fog kifejődni a vendéglősipar terén. A sok száz özvegy, tisztviselő, iparos, kereskedő és munkás áldani fogja az intézkedést, mert az anketék, bankettek és igényelték helyett olcsó

és izletes ételekhez fog jutni és ha kedve szottyan, még ha felírásra is, de 2—3 deci bort is szivesen elfogyaszt ilyen körülmények közt. Mert hát miért is termelünk mindent? ha nem önmagunkért és gyermekeinkért első sorban?!

Cs. D.

A konyha körül.

A magyar konyhaművészet eredetisége minden vitán felül áll. Egészséges gyomru emberek a legnagyobb inyencai a mi kitűnő ételünknek, melyeknek párját, bár az öt világ-részt bejárhatod, sehol meg nem találod. Sok vendéglő homlokán díszlik a „Magyar konyha“ felírás; de hej, nem mindegyik jogosan büszkékedik vele. Az üzleti verseny sokszor károsan befolyásolja egyes vendéglők — különösen a kisebbek — konyháját. Ugyanis jól tudjuk, hogy vannak olyan általános keresett ételek, melyeket a legkisebb vendéglő is kénytelen étlapjára venni, tekintet nélkül arra, hogy azt a speciális ételt jól el tudják készíteni, vagy nem. Már most — mondjuk töltött káposztáról van szó — legyen ahhoz bár minden kellék kifogástalan, de ha az izletessége nem felel meg a várakozásnak, ez éppen elégséges ahhoz, hogy a vendég megállapítsa „na, itt sem tudnak főzni“ vagy „ide sem jövök többé!“ Szép dolog az önbizalom, de az üzleti életben sokat ér a hiúságon is győzni tudó önbizálat. A főzés tudománya elsajátítható bizonyos fókig, azontul kezdődik a művészete, amelyre születni kell és ez az, amit kevesen látnak be. Miért készítenek olyan ételt el, amelyet — és ez jellemző — nem tudnak kellőképpen a „Magyar konyha“ jó hírnevének megfelelőleg adni? Erre csak egy elfogadható válasz van; mert ez mindenütt kapható, tehát mi sem maradhatunk el.

Itt van az a tévedés, amire szeretném figyelmeztetni kartársainkat.

Sose erőltessék az általános, mindenütt kapható ételket, hanem próbálják meg a specializálódást. Vagyis amit a konyhájuk, a legszigorubb önkritikát, vagy kritikát is kibíró módon képes elkészíteni, azt részességek előnyben, az szerepeljen gyakrabban az étlapon. Tesztem fel „Székely gulyás“ a kiválasztott; vezessük rá az étlapra, hogy „minden kedden és pénteken Székely gulyás“ és ha az a várakozásnak megfelelő, izletes étel lesz, úgy a növekvő vendégjárás képében kapja meg

jutalmát a vendéglős. Emellett a konvencionális ételi is előbb találunk fogyasztóra. Az izletember jól tudja, hogy az emberek oda vonzódnak, ahol valami kis különlegességet nyújtanak és ott, ahol sokan vannak, oda még többen igyekeznek bejutni. Budapesten a sokadalom tesz vonzóvá egy-egy helyiséget a polgárság szemében, tekintet nélkül minden egyébire; sajnos legtöbbször azon becsületes üzleti elvek ellenében is, hogy mindenben csak jót adjunk a vendégnek. Istenem, mindenhez kell szerencse, de azért a szerencsét sokszor pótolja egy jó ötlet is.

Semmi új nincs a nap alatt, a fent leirt ötlet sem új; már régen állnak fenn ilyen speciális ételről híres vendéglők, melyeknek nagy forgalmuk és évtizedes multjuk elég bizonyosság arra, hogy ez a különlegesség forszírozása nem életképtelen ötlet; de igaz viszont, hogy a kivitele módján sok mulik. A közönséget nem mindig az olcsó, de annál inkább a jó elégíti ki, aki pedig e kettő a lehetőségig összeegyezteti, annak sikerült megélhetési alapot teremteni.

A.

Az ujbór

körül a valóságos háború dul; a legellentétebb jelentések, ismertetések, nyilatkozatok látnak napvilágot a szaklapokban épúgy, mint a napi sajtóban. A háborus felek; a termelők contra vevők válogatott raffinériával és „hiteles“ adatokkal igyekeznek kitűzött céljuk felé; az ellenfél leigázására.

Mint minden érdekelentében állók között úgy itt is valahol a közep- uton lesz az igazság, ha nem is lesz az valami „aranyos“!

Sajnos a várt nagy termés redukálódott a kedvezőtlen időjárás folytán és ez egyformán kára mindkét félnek; termelőnek és vevőnek is. A borfogyasztás erősen csökkent és a borárak bár estek, de a rossz kereseti viszonyok miatt ez nem emelte a fogyasztást; ezt mi éreztük — vendéglősök — igazán.

Az ideai bortermés minőség szempontjából — amennyire ez most megítélhető — igen gyenge és egyáltalán nem igazítja a vásárlói szenvedélyt; ez is egyik oka lesz az ideai termés alacsony árának. Sőt, nagyon sok kartársunk hangoztatja, hogy ideai termést nem hajlandó venni a legalacsonyabb áron sem és ha ez a vélemény terjedni fog, úgy az óbor árak emelkedése kikerülhetetlen. Bár több helyről úgy

éresülünk, hogy a termelők nagy óbor-készletekkel rendelkeznek, ez nem egészen látszik valószínűnek és minden vendégfőls jól teszi, ha felezi — mielőbb a szükségletét.

Ujbort 2500—3000 korona körüli árakban kötöttek, de jobb minőségűt 4—5000 koronás árban is történt kötés, míg prima borokat 7—8000 korona sőt egyes helyeken állítólag 10,000 korona árban is kötöttek le. A borfogyasztás emelésére kétség-telenül igen kedvező hatással lenne a mai túlmagas fogyasztási adó leszállítása; ez egyrészt csökkentené mindkét félnek, a termelőnek és vendéknek a terhet és így a fogyasztást elősegítené, másrészt a termelő valamennyi magasabb árat érhetne el a lendületet vett fogyasztás révén.

Bezárólag megjegyezzük, hogy nem utolsó sorban befolyásolja a borárak alakulását a gazdák pénzügyileg erősen szorult helyzete. Az idei nagy pénzügyünk kölcsönöket vettek fel, melyekért indokolatlan magas uszora-kamatot kell fizetniük, ennek folytán állott elő a mai helyzet; amikor is a termelő a kamatot törlesztése okából minden áron igyekszik ter-
mésén tudani.

B.

Régi korcsma krónikája

A Tabán kanyargós zeg-zugos utcái közül bizonyára a Görög-utca és nevezetessége az, amelyet nem sokan ismernek; pedig ami érdek-
lődszinkre különösen számottearthat.

A magyar előidőkből otffejejtett része Budának a Szarvas-tér és környéke, a Mátyás idejéből való Rácz-fürdő, a görög templom a XVIII. századból, a franciskánusok temploma, mely 1728-ban épült. Maga a Szarvas-tér a török időkben a basák virágos kertje volt. A Görög-utca elején áll egy kedves ódon kis ház, olyan melyhez hasonlót még a régi Rácvárosban meglehetősen sokat láthatunk; de egy sem tudja felmutatni azt a multat, amelyet ebben a kis házban a „Mély Pince”, melyet méltán ruháztunk fel a legrégibb jelzővel.

A „Mély Pince” korcsma már közel egy évszázad óta írők, hírlapírók kedvence tartózkodási helye volt. A krónikások szerint már a török időkben is korcsma volt; a mai ivó a régi fölé épült, úgy, hogy a régi ivója képez pincét aletta s ebből a helyiségből juthatunk a régi pincébe. Az öreg ivóban még tisztán látható a lécrácsos kármézt helye, továbbá a régi befalazott lejárathoz vezető lépcsők.

A múlt század elején különböző nagyságok, polifikusok, írők jártak

a kis korcsmába; főbkek között Vachot porcellán nadrágját nem egyszer öntötték itt le jófajta egri bikavérrel.

Később a korcsmák, fogadók szerepét nagyrésztben a kávéházak veszik át, egymásután tünt el a multak ködében a Zrinyi, Képtisztoly, Csiga, Próféta, Zenélő-óra, Arany-sas, Fehér-hattyu, Arany-ökör, Vadász-kürr vagy a márciusi ifjak kedvenc helye a Pilvax.

Az építkezések végezték a legnagyobb pusztítást ezek közt a régi emlékek közt; új idők, új helyek, új emberek támadtak ki-
nek társadalmi életük s a modern kényelmi követelmények a napi élet hatáiraiból kifolták a Mély Pincét a hozzá hasonló néhány üzlettel együtt.

Ma áhitattal járunk az ódon fa-lak között, melyeknek füstös hám-lott boltozatai alatt hajdan az x-lábu asztalok mellett, cinkansórból ífták — a jó magyar vitézek — a hegy levét. Romantikusok azt állítják, hogy a vórból titkos ala-gut vezet a Mély Pincébe s állítólag a kontyos törökök itt jöttek le az Allah tiltotta paradicsomi nedűért: ki tudja, hátha egy házbontás vagy egy csatornaadás igazolja a romantikusokat!

Visszatérve a históriához meg-említhetjük, hogy e század elejé-től egészen a háboru végéig lezúllott a korcsma, hajóslegények később szerb hadifoglyok balkani-zálták. A románulom után j évig zárva volt s azután kelt újra lete-
rodalmi jellegében is a Mély Pince.

Ma már csendes budai polgárok látogatják s néha írők, romantika-
kedvelők, akik a jó bor mellett egy darab multat is akarnak élvezni vagy a pesti fülsértő lármából menekülnek ebbe a kedves kis pirossterítés, fekete-falu korcsmába.

Budai

Hogy készül a halpaprikás?

Szeged, szeptember hó.

Szeged alatt a szőke Tisza partján, csendes magányban lapul a földre, az öreg, nádból készült halász-kunyhó. Bizony kezdetleges tákol-mánya, előtte a halászmester most rakja a tűzrevalót szép négy-szög formába. Halpaprikást készít mint mondá, várjak mindjárt elkészül. Azzal már egy-kettő lent is van a parthoz szegzett bérkában, fiatal haresát, potyát, két csukát, márnát, cifra kecséget meg az iz kedvéért kárászokat vett a kis hálóba. A parton kezdődik a tiszttítás; elő-
kerül a görbeélű halászkés és irlgal-matlanul sorra kapargatja, pünzüktől megfosztja a ficánkoló eleven hala-kat. Azután külön mindegyiket meg-
öblíti a Tisza fodrozó vizébe.

Most kikerül a fustös bogrács, melyet a halászmester megmerít — jó mélyen — a langyos Tisza-vízébe; a vergődő halakat egy a parton fekvő csolnakháton a farkuk felett néhány ujnyira keresztülmetszi és hirtelen szétfeszítve a bogrács vizébe engedi vérüket. Szép vörös lett a bogrács vize. Ez a vér ad utólrhetetlen izt a paprikásnak, meg a Tisza vize!

Következik a halak felhasítása a, belek kidobása, azután a szálkászba halak megvagdálása, hogy össze-törjön bennük a száлка. A mészárlás befejezsdül feldarabolja a halakat és bográcsba hánnya; a nagyok fejét ketté hasítva. A négy-szögbe rakott fát meggyújtja és a tűz fölé, a szolgálára függeszti a bográcsot.

A leve ép elég, feléri a halat; só, paprika és karikára vágott hagyma kerül még a bográcsba. Kezdődik a főzés.

Zsir vagy szalonna nem kell hozzá, mert a jó hal magát szirozza. Főzés közben karállal kavarni nem szabad. A halászmester leemeli a nehéz bográcsot és óvatosan megrázza, azaz fordít egyet rajta. A halat jól meg kell főzni amit úgy tud meg a szegedi halász, hogy a bogrács felszínén lévő darabok uszóit meg-fogja, megrántja azokat. Ha a száлка könnyen kijön, akkor kész a hal-paprikás. Elkészült már az én em-berem is, a földre kerül a párolg bogrács, hűlni. Bizony az incsylan-dozó illat nem sok türelmet hagyott és fogott a biztatás: „A hal könnyű étel, evvel nem terheli meg a gyomrát.”

Aki megkóstolta a szegedi halász halpaprikását, az tudja értékelni a „szegedi” szó jelentőségét. Nem tudja azt más úgy elkészíteni, mint a szegedi halász a Tiszapartján.

Csikós F.

Adó- és illetékügyek

A jövedelem- és vagyonadó kivetések elleni fellebbezések

tárgyában 130.579/1925. szám alatt körrrendeletet adott ki a pénzügy-miniszter. (Budapesti Közlöny 216. szám.)

A felszólamlási bizottságok az év végén fognak újra megalakulni s addig a régi bizottságok látják el tiszttüket. A pénzügyminiszter azon-ban már most is sulyt helyez reá, hogy érdekképviseletet helyet kap-janak a bizottságokban s ezért fel-szólamlási bizottságoknak a keres-
kedelmi és iparkamarák 2—2 tanács-

adó szakértője általi kiegészítéséről gondoskodjanak.

Elrendeli egyben a pénzügyminiszter, hogy a jövedelem- és vagyonadó elleni, szeptember 30-ig beadott fellebbezéseket még abban az esetben is el kell fogadni, ha a fellebbezők a fellebbezési határidőt elmulasztották volna.

Orvosolja a pénzügyminiszter azt a panaszt is, mely szerint a kivétel-seknél a bejelentett, igazolt adóssági kamatokat nem vonták le. Elrendeli ugyanis, hogy az ilyen irányú fellebbezéseket az adóhivatalok saját hatáskörükben orvosolják.

A rendelet kitér még arra a helyzeten gyakorlatra, hogy egyes helyeken az új kivételekből az 1925. év első felére esedékes összegeket a bizonyos 2500 koronás potlékkal együtt szedik be, holott ez nem jogerős, miután ha a kivétel kiképzésére csak július 1. után történik, a kivett adó sem válhatott július 1-előtti esedékessé. (*)

Az italmérségi illetékek mérséklése

A vámházban hetek óta folyik az italmérségi illeték revíziója. Az italmérségi jogok revízióján kívül felülbírálták a kivett italmérségi illetékeket is és a legtöbb esetben oly súlyos mértékben emelték ezeket az illetékeket, hogy az italmérők egész sora lenne kénytelen becsukni üzletét, ha orvoslást nem nyerne panaszuk. Az 1921. évi IV. tc. intézkedik az italmérségi illetékről. A kivetés azonban feltűnően sérelmes volt. Egyeseknek háromszor-négyszer annyit kellett fizetni aranykoronában, mint amennyit a békeidőben fizettek. Ezzel szemben azonban a forgalom tetemesen megnőtt. A különös az, hogy a pénzügyőrök a forgalom elbírálása szempontjából a saját adataikat sem fogadták el mérvadónak, hanem egyes kivívott esetekben tulbecsülték az egyes italmérők tényleges forgalmát.

Az italmérségi illetékek a főváros pénztárába tolnak be és éppen az említett tulbecsülés révén összegük több milliárdot tesz ki. A minden oldalról megnyilvánult panaszok hatása alatt rendelték el a beadott fellebbezések erőlyes megvizsgálását.

Ugy értesülünk, hogy a vámházban egy pártasos bizottság tárgyalja a fellebbezéseket, amelyeknek tagjai között a vendéglősipar képviselői is helyet kaptak. E bizottság működése, — a kiszivárgott hírek szerint, — eddig megfelelt a várakozásnak. (*)

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

Kávékongresszus lesz október második felében — mint értesülünk — már is szép számban jelentkeztek az ország minden részéből; a vidék is érzi az ipart nyomorító közterhek ellen szükséges egyhangú tiltakozás kifejezését. Az éveken át felgyűlt panaszok és sérelmek formába öntésén a kongresszus részletes programján most dolgozik az ipartestület vezetősége, amely kéri a kártársakat a minél nagyobb számban való jelentkezésre. (*)

Kibővül az ipartestületek hatáskörét. A kereskedelmi minisztériumban most dolgoznak az ipartestületek reformján. A törvényjavaslat tervezete szerint az ipartestületek tevékenységi köre erősen kibővül. A kontárkérdésben a jövőben első fokot dönt. Az ipartestületnek ítélőszéke lesz, amelynek tagjai iparosok lesznek. Ezek ítélnek a kontárok és tisztességtelen versenyzők felett. Az új intézmény, amely állandóan összehívható lesz a hatóságokkal, a régi céh hagyományokon épül fel. (*)

Az antifalkoholizmus és a gyermekvédelem. Amint a napilapokból ismeretes, a kormány egy törvényjavaslatot készít benyújtani, amelynek értelmében 18 éven aluli gyermekeknek nyilvános helyen még altató is tilos szeszestalt kiszolgáltatni, ha azok felöltöttek társaságában vannak. És szigorú büntetést mér a kihágókra és pedig a vendéglősökre, akár a szülők vagy más egyének jelenlétében történnék ez. Amennyire hibáztató az alkoholfogyasztás terhőltatása „gyermek” körében, éppen oly veszedelmes gazdasági, mint ipari és kereskedelmi szempontból ennek az amerikai háborúnak átlántatása európai bor- és sörtermelő államba. Ezen törvényjavaslatnak tulzásaival — a vendéglősipar szempontjából — még foglalkozni óhajunk, legközelebbi számunkban. (*)

MEGNYILT

Horváth József
vendéglője

I, Szobenyi Antai- (Szarvas) tér

1

Jó magyar kenyér! Nemes falborok!
Polgári árak!

Fratelli Cora-féle eredeti olasz

vermouth- és marsala- borok

vezérképviselete és
állandó raktára:

Vendéglősök Beszerző Csoportja R.-T.

IV. Vámház-körút 2

Telenlegi kötelezettség nélküli árak.

Vermouth nagy üveg K 50.000

Marsala nagy üveg K 55.000

Árult üveggel és luxus-adóval együtt

HAUER

CUKRÁSZ

VIII, RÁKÓCZI-UT 49

Altwater Cherry-Brandy

GESSLER

Triple-Sec Cordial-Tokay

MEGNYILT A "MAKKHETES" VENDEGLŐ

Régi helyén: VII, Rottenbiller-utca 52

VII

ESTÉNKÉNT KATONAZÉNE

ESTÉNKÉNT KATONAZÉNE

III A

Tulajdonos: MÁRKUS ÁRPÁD

Elhősége saját érdekének ha nem pártolja a „VENDEG”-et!

Dénes Gy. Aladár és neje bensőséges szeretettel ünnepelték meg házasságuk 25-ik évfordulóját szeptember hó 9-én. A szük családi körben tartott ünnepség alkalmából az ismerősök, barátok, tisztelők vették körül virágerdővel a jubileás házaspárt, a szerencsekívánatok halmozán kívül. Érdekes, hogy Dénes Gy. Aladár ugyanezen a napon töltötte be vendéglősi működésének 10-ik évét is. (*)

Italos magyarok és horvátok. Rádics, a horvát parasztpárt Janusarcu vezére a „Vreme” legutóbbi száma szerint beszédet mondott Jajinciban, a házi ipari kiállításán. A mi népünk nagyszerű nép, mondta. Osztozik a jóban és rosszban egyaránt. A magyar ellenben leül, rendel egy liter bort, mindenkinek hátaf fordít és iszik. De nem iszik. Zabálja a bort. Minálunk ez nem így van. Nálunk ez együttesen történik. Ilyenek vagyunk mi. Ez a szociális kultúra, a magyaroké pedig individuális kultúra. Ennél népiesebb hasonlattal még senki sem magyarozta meg a szociális, individuális kultúra közötti különbséget. Csak Rádics, a főszerkesztő, aki az alkohol illetően egyformán híve egy kollektív, mint az individuális fogyasztási rendszernek. (*)

A nemzetközi szállodás gyűlés. Sheveningből jelentik: Most tartotta ötvenedik közgyűlését a szállótulajdonosok nemzetközi egyesülete, amely 31 állmot foglal magában. A közgyűlésen a tagok igen nagy számban jelentek meg. A tárgyalások felölelték a modern szállóügy valamennyi aktuális problémáját. Az évi jelentést Bloemel terjesztette elő. Érdekes adatokat hozott fel az európai idegenforgalomról, többi között elmondotta, hogy évenként mintegy 3000 amerikai jön Európába, akik legalább 150 millió dollárral gazdagítják az általuk látogatott országok gazdasági életét. A tanácskozás során határozati javaslatot fogadtak el, amelyben kéri a szállóipart terhelő óriási adók haladéktalan csökkentését. Végül a választásokra került a sor. Ügyvezető elnökül Intra Sindort, helyettes elnökül Waiert választották meg. Magyarország részéről Glück Frigyes jutott be a választmányba.

Szanatórium az alkoholisták részére. Rákospalotán, a Hampel-féle villában, sanatóriumot akar berendezni az alkoholbetegek részére egy jótékony célokat szolgáló érdekelttség, amelynek ezidő szerint 70 millió áll rendelkezésére a megnyitáshoz. A sanatórium olyan elgyengült akaraterű, de még nem elmebeteg alkoholisták megmen-

fését fűzi ki célul, akik szenvedélyük hatását maguk is érzik és szeretnék főle szabadulni, de nincs elég akaraterűjük a kísértesnek ellentálni. Ezért támogatásra és szaksterű kezelésre szorulnak. A betegekét természetesen csak önkéntes elhatározásuk alapján vennék fel. Megjegyzendő, hogy ugyanezen a helyen 1909 elején „Rákospalotai Gyógyítóház” néven már nyílt meg egyszer hasonló intézet az Általános Jótékonyasági Egyesület kezelésében, de később az alkoholisták részvéltensége és anyagi bajok miatt megszűnt. (*)

Égetett szeszes italok munkaszüneti napokon nem árusíthatók. Nem csak nagyban, de általában kicsiben sem szabad forgalomba hozni és a kizárólagos pálinkamérséket e napokon egész napon át zárva kell tartani. Az égetett szeszes italok kicsiben való árusításának tilalma alól a 94537/1921. számú rendelet 6. §-a értelmében csak annyi a kivétel, hogy vendéglőkben, kávéházakban, kávémérészekben és cukrászdákban teához a szokásos mennyiségben ki lehet szolgáltatni.

Felhívjuk a szakács kartársak figyelmét, hogy lakcímküvet változás esetén a Szakács-Kör ügyeletesénél jelentéék be. Tisztelettel az Elnökség.

Borvásár Egerben. A Tiszajobparti Mezőgazdasági Kamara támogatásával a Hevesvármegye gazdasági egyesület ez év szeptember 27. és 29. napján Egerben szőlészeti, borászati és gyümölcsminta kiállítás rendez. Kiállíthatnak: termelők, kereskedők, gyárak és feldolgozók, egyes községek, kistermelők együttes kiállítással. A bejelentések legkésőbbi határideje szeptember 10. A kiállításra vonatkozó felvilágosítást a gazdasági egyesület titkári hivatalánál (Eger, vármegyeháza) lehet szerezni. (*)

A Főpincérh Országos Egyesülete VI. Andrásy-ut 48. félem. minden hét keddjén taggyűlést tart d. e. 10-12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első keddjén tartja.

VILLÁNYI

PEZSGÓ

(SCHAUBURG-LIPPE)

a legrégebb évjárata, a legjobb

Még egyszer olyan jól ízlik



gyári védjegyünkre, a „kávemaráló”-ra!

az Ön kávéja ha Ön a tiszta, izletes „Franch” kávé pótlékokat használja. — Ügyeljen bevásárlásainál

Első Magyar Részvény Söröző

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Városi iroda: VIII. Eszterházy-u. 6
Tel. J. 429 és J. 34-41

Figyelem!

Tisztelettel kérem a vendég és urakat, hogy izelték meg speciális pezsgó különleges-ségemet, mely naponta készíttet és frissen szállítható. Mipócséjénél fogva nagyban lekezza az ital fogyasztását. Egyben ajánlom elsőrangú aprésátemény, bonyolult és brucech készítés-ményemet. Szives érdeklődésüket várom, vagyék

künnöz tisztelettel

MOLNARONER IGNAC
sült és cukrász

VII. Dohány-u. 64. Telefon: J. 106-53

LITKE

PEZSGÓ
Casino • England • Rosé

JUHÁSZ IMRE vendéglője

Weaselényi u. 33. Akácfa-u. sárok
Kijűnő ételek, italkok Pontos kiszolgálás

Nagyszerű az eredménye, hogyha hirdet a „VENDÉG”-be!

Ezüstmennyegző. Sturm Ferenc a régi budapesti Sturm-vendéglős család utódja szeptember 16-án ünnepelte meg boldog családi körben házassága 25 éves jubileumát. Barátai, tisztelői és vendégei árasztották el szerencsekívánataikkal a derek házaspárt, élükön az agilis Bertha Gyulával. (*)

X. kerületi kőbányai választmány ülése október hó 29-én csütörtökön d. u. 4 órakor Bauer Lajos vendéglőjében Füzér-u. 26. tsz. Az ülésen való szíves megjelensét kéri Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

Érdekes nyári statisztika. A főváros napi jégszükséglete körülbelül 30 vagon. Az ásványvíz-fogyasztást ugyan erősen csökkenti a rengeteg gyümölcs, de még így is több, mint 60.000 liter ásványvíz fogy el naponta. Hihetetlen mennyiségű faqylaltot pusztít naponta a főváros közönsége. Százhusz kávéház árul faqylaltot, azonkívül a nyári üzemek, Margitsziget, Városliget, Hűvösvölgy és Zugliget, a cukrászdák és az utcai faqylalt-árusok tömük a közönséget faqylalttal. Szakértői becsülés szerint naponta 60 métermázsa faqylalt fogy el Budapesten. Olyan mennyiség ez, hogyha faqylalttágyat akarának belőle építeni, olyan magas volna, mint egy kétfemeletes ház. Sajnos a bor- és sör-fogyasztásról nincsenek megbízható adatok; de az általános üzletmenetek alapján ezek nem is becsülhetők sokra. (*)

Zongorák, pianínók bérlete, vétel-eladás, javítás, hangolás részletre is olcsóbbak, mint bárhol. VI. Liszt Ferenc-tér 7. Zeneakadémiaival szemben. Gaál.

Kertészeti és borászati kiállítás Debreczenben. A Tiszántúli Mezőgazdasági Kamara és a Debreczeni Kertészeti Egyesület által Debreczenben október hónap négyhet napokon az Arany Bika-szálló termeiben megrendezendő Kertészeti Kiállítás, valamint bor- és gyümölcs-mintavásár az előjelekből és az ország minden részéből jelentkező érdeklődésből ítélve hatalmas arányúnak és a Kamara eddigi kiállításaihoz mindenképpen méltónak ígérkezik. A jelentkezők máris olyan arányu, hogy férőhelyet csak azok biztosíthatnak maguknak, akik a lehető legrövidebben jelentkeznek. A kiállításon az egész Tiszántúlról kiterjedő kamarakerület ugyszólván minden szármottevő uradalma, gyümölcs- és bortermelője képviselve lesz és a bemutatandó bor- és gyümölcsminták iránt már külföldről is erős érdeklődés mutatkozik. Bemutatóra kerülnek a gyümölcsfeldolgozás összes produktumai és a kertészeti termelésnél használatos gépbereendezések, eszközök és védelmi anyagok is. A kiállításon nemcsak a hivatásos termelők, de mágnások is résztvehetnek, különösebb méltánylást érdemlő kertészeti produktumaikkal, így műkedvelők is bekuhldehtik például házi-kertészetiük diszpéldányait, vagy gyü-

mölcs-termelésük javát. A kiállításon a kertművészet, a virág- és konyhakertészet, gyümölcskonzerválás és befőzés is megfelelő arányokban lesz képviselve, így szinte önmagától értetődő a nagyközönség rendkívüli érdeklődése is a vidéki kiállítások keretéből magasan kiemelkedő ezen kiállítás iránt. A bor- és gyümölcsmintavásár, mely évente visszatérőnek tervezetik, a Tiszántúli gyümölcs- és bortermelésnek piaci értékesítését és lehetőleg exportját is hivatva lesz szolgálni, így minden termelő a saját jól felgott érdekeiben cselszik, ha természetnek a mintavásár révén már most igyekszik piacot biztosítani.

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

Október

7-én Gregorits Simon vendéglőjében VIII., Népszínház-u. 23.

14-én Kiftrich Ede vendéglőjében VI., Podmaniczky-u. 51.

21-én Cserna Zsiga vendéglőjében IX., Viola-u. 21.

28-án Zsin Lajos vendéglőjében IX., Soroksári-u. 56.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emléktét apólatársaság pénteken d. e. 12 órakor összejövetelt tart az alanti helyeken:

Október

2-án Patát Lajos éttermében IV., Szépu. 2.

16-án Kamara söröző étteremben VII., Erzsébet-körút 6.

30-án Belfinger Márton vendéglőjében I., Horthy Miklós-ut 14.

November

13-án Dökker Ferenc vendéglőjében VI., Berlini-tér 1.

27-én Wagner Béla vendéglőjében VI., Andrássy-ut 44.

December

11-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-utca 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggeli találkezzünk.

A „Jóbarátok” uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

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

Október

9-én Poizmann Mátvás vendéglőjében VIII., Üllői-ut 6.

23-án Bagyik Vincéné vendéglőjében I., Palota-tér 5.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

Mennyi húst fogyasztott a mult évben Budapest? A Budapesti Kereskedelmi és iparkamara statisztikai adataiból kitünik, hogy a mult esztendőben 21,6 kg. nyers-hús fogyasztás esett egy budapesti lakosra, ami az 1923-ik évi 19 kg-mal szemben 2,6 kg. emelkedést mutat. Ebből az emelkedés-

Kolossa Étterem

ERZSÉBET-
KÖRÚT 17
Bacsay-u.
sarkok

Hitinó villásreggeli, ebéd és vacsora. Polgári árak. Elsőrangú italok **Estéknél zone**

Borszavtlyuk, bortömlők,
pincegazdasági cikkek

Telefon
28 92

Cifka József

Budapest, V. Vilmos császár-ut 48
Bádogra litografált bortörvény kapható

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Serfözde

Páratlan különlegessége

Wagner Testvérek

ezelőtt **LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA**

füszer- és
gyarmataru-, csmege- és italnykereskedők
Budapest, IV. Vámház-körút 4
Telefon: József 61-61

A cég a szállások, vendéglősök és káé-eknek
étkezés óta bevásárlási forrasa mindennemű sajt
vaj, conserv- és egyéb csmege cikkekben.

Francois-Pezsgő



CSÁKY FÉLE MUST

sajtelds állandó hatóságai felügyelet alatt
áll és bármely hatóságí gyvizsgálat
alá vehető

CSÁKY G. VILMOS szőlősajteld
Budapest, Központi vásárcsarnok,
II. pinceosztály; Tel.: József 131-38
Ujpesten, István-ut 17

ből, a jelentés szerint, a hentes- és mészárosiparra haszon alig származott, mert a növekedés főleg csak a baromfi-, a hal- és a vad-hus fogyasztásra esik. Érdekes, hogy főtt-husra átszámítva egy budapesti lakosra 1924-ben csak napi 4 (négy) deka hus jutott. Budapest zárjogasztására vonatkozóan kimutatják a kereskedelmi kamara adatai, hogy egy budapesti lakosra a múlt évre 9.35 kg. nyerszírardék esett, ami olvasztott zsírban kifejezve 6.55 kg. fogyasztást jelent. Az 1924. évben tehát a zsírjogasztás aránylag jelentékenyebb mértékben gyarapodott, mint a húsfogyasztás, ami azt jelenti, hogy az 1924. évi súlyos keresési viszonyok miatt a főváros lakossága több egyébként fapálétot evett, mint húst és ahhoz kellett a több zsír. A jelentés megjegyzi, hogy ezekből az adatokból a húsipar helyzetének javulására nem lehet következtetni. Ezt igazolja az is, hogy Budapest területén 1924-ben 104 mézárósüzem szűnt meg. (*)

HIVATALOS HIREK

Az üreshordók és tartány-kocsik, ugyszintén musttal és borral töltött hordók soronkívül szállítása. A kereskedelmiügyi miniszter a Magyar Borkereskedők Országos Egyesület e irányban hozzá intézett előterjesztésére leiratilag arról értesíti, hogy tudatában azon országos érdekeknek, mely a hazai szőlőtermés minél eredményesebb értékesítéséhez fűződik, felhívta az összes hazai vasutak igazgatóságait, hogy haladéktalanul tegyék meg a szükséges intézkedéseket az iránt, hogy a szüreti ideny alatt a borszállító eszközök, nevezetesen az üres hordók és tartány-kocsik, ugyszintén a musttal és borral töltött hordók és tartány-kocsik a legsürgősebben szállításnak. (*)

ÜZLETEK KÖREBŐL

Horváth József vendéglős az I. Szehenyi Antal (volt Szarvas-tér) 1. sz. alatt volt kávéház helyiséget átalakíttatva megnyitotta, a Rácfürdő melletti régi hírneves üzletéből ismert jó magyar konyhája, nemes fajborai új üzletében is feltalálhatók, melyekért méltán érdemli meg a közönség legmelegebb pártfogását. (*)

Az újpesti vendéglősök és ital-mérők szakosztálya múlt hó végén megejtett vezetőségi választása — mint örvedetesen értesülünk — a régi elnökség teljes visszavonulásával és az ellenpárt fényes diadalával végződött. Az új tisztikar élén Vajda István elnök, Galgóczy Miklós és Weisz Zoltán alelnökök, valamint Sörös Ede, Szalkay József, Wágner Béla stb. ismert vendéglősök állnak. (*)

TESTEDZÉS

A marathoni futóverseny díjai. Braun-fivérek voltak ez évben a marathoni futóverseny rendezői, övék az erkölcsi siker a „Tiszteletdíjak” beszerzése bizony majd fáradtságba is került nekik, de minden feledtet Király hatalmas sola nem látott végkiúzdeme még legnagyobb fanatikus is elveszettek hit verseny megnyerése. A díjak a következő kezekbe jutottak:

Márkus Imre uré: gyümölcs-fal. 1. Király, Szt. Lukács fűrdő — étterem bronz szobor. 2. Hrenyovszky (Doray). Kuluncsics József uré dohányszobor. 3. Suvad (Szeged), Bucsok-étterem Stopper óra. 4. Galambos (Kis Varda) Fekete Lipót uré. Bronz szobor. 5. Halla (Kassa) Unger edényáruház díja. 6. (Szeged) és Fuchs Géza uré szobor. 7. Hartay ESC. az ESC atletikai szakosztálya ezután is köszönetet mond a nemes „Tisztelet-díj” adományozóknak külön pedig Márkus Imre urnak, kik nemes és magas sportgondolkozásának még izzeti autóját is a rendezőség rendelkezésére bocsátotta.

Üzem mérkőzés: Bristol-Bucsoky Imperiál 5—0.

Egyetértés—Valéria 3:2 (1:0). BEAC-pálya, Bíró: Ulman. Mindvégig egyenlő erők küzdelme, melyből az egyetértés csak szerencsével kerül ki győztesen. Az első félidő gólját Szabó szerzi meg. A második félidő gólját Presovszky (2) Egyetértés, a Valéria gólját Bozsó és Viganđ lötték. Az Egyetértésből Szabó, Presovszky és a halvesor, a Valériából Bozsó, Juhász és Daki tüntek ki.

Telefon 5-53 **Parádi viz**
gyomorbetegeknek és vérértékeseknek. Üldött borviz.
Egyedárusítás Forrástermek és Ásványviz Kereskedelmi R.T. V. Perczel-Mór-u. 2

Az étterem disze

A TEVAN-féle

MŰVÉSZI ÉTLAP

A legelőkelőbb fővárosi és vidéki éttermekben, fűrdőhelyeken bevezetve

Kérje azonnal levelezőlapra diszes étlapmintakönyvűt és árjegyzékűt, melyet díjmentesen megküldünk Önnek



**TEVAN NYOMDA ÉS
KÖNYVKIADÓVÁLLALAT**
BÉKÉSCSABA

Pluhár kéri a fizetelt vendéglős és korcsmáros urakat, szíveskedjenek megtekinteni a jól bevezetett

mustajtoló

pincéjét, VIII., Práter-u. 10

és személyesen megrendelni a mustot, melyet azonnal házhoz szállít.

SÓRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR

FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII, Kazinczy-u. 47

Tel.: J. 128-27

Szarka Imre

vendéglője

VIII., Fhg Sándor-u. 44

Élismert jó kenyha, uradalmi falborkok. Minden csütörtökön saját készítésű disznóstor — Szaktársak találkozó helye. Társaságok részére külön termek

Porcellánt T.: József 134.69

Részletre

és Kölcsön

Kádár Miklósnál, VIII., Bérkecsis-utca 41

Nösner

BORNAGYKERESKEDŐ

(Budafok) Budapest, VIII, Stáhlly-u. 5 • Elsőrendű palack és hordós árúk

* APÓ * HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

KIADÓHIVATAL CIME:

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

Eladom vagy elcserélem 3 szoba és mellékhelyiségekből álló Kender-u, 6. alatt lévő lakásom, ráfizetéssel 4 szobásért. Fejér Elemér Iisz. 8. Tel. J. 28-85.

4 ajtós jégszekrény, 1 borszekrény 3 kancsóval, 1 pohártartószekrény, 1 konyhai jégszekrény, 1 tűzhely. Szépek és teljesen jókarban lévőek eladó. Fekete Vince vendéglősnél X, Sirkert u. 31. (A 28-as villamossal keresztény temető megálló.)

Elsőrangú felirónő állást keres konyhában, vagy bormérésnél. Cim: VII, Almásy-tér 16. III. 23.

Emeletes villa Budafokon hét szobával, mellékhelyiségekkel, ezerötszáz hektó bor befogadóképességű borspincével eladó. Tudakozódní VII, Almásy-tér 16. III. 23.

Jobb vendéglőt biztos jövedelemhez juttat orvos. Cim a kiadóhivatalban. Telefon Józ. 53-00.

Szép villany-zongora Hupfel-féle olcsón eladó. Bővebbet Novák-féle péküzletben. VIII, Tömö-utca 50.

FELHÍVÁS! Magyar és Kelecsényi adósveteli irodája, VII, Szövetség-u. 39. I. 10. Közvetít, egy helyben mint vidéken, szállodákat, vendéglőket, kávéházakat, továbbá minden szakmába vágó bármiféle üzleteket, ingatlanl vagy anélkül.

Figyelem! Országszerte egy a fővárosban, aki bármimemű kisebb vagy nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni vagy eladni szándékozik, forduljon teljes bizalommal Neuman Lajos országos régi vendéglős közvetítő irodájához VII., Wesselényi-u. 54.



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

Pálpuzta sajt Derby sajt, Romadour, Imperiál, Óvári, Trappista, Casino, Roqueforti, Roqueforti dobozos

DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ RÉSZEVENYVÉNYTÁRSASÁG

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

PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet adás-vétel,
bizalmi közvetítő irodája

VIII, JÓZSEF-KÖRUT 9. SZÁM
UDVARBAN 7. AJTÓ

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis

Prohászka Sándor

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

TÖRLEY PEZSGŐ

Talisman, Casino, Reservé.

Vendéglősök figyelmébe!

Hevesi uradalmi Faj-Must

csak

Lónyai-u. 40
alatt kapható.

Herceg

Windischgrätz Lajos

borspincészetel

SÁROSPATAK II TOKAJ II BUDAPEK

Központi Iroda és mintafár: Budapest, IV Váci-u. 27 (Piaristák palotáján)

Vendéglői üveg és porcellánárut legelőnyösebb árban és feltételek mellett szállít

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

SALGÓ TESTVÉREK

RÉSZEVENYVÉNYTÁRSÁG

BORNAGYKERESKEDÉS, LIKÖR-, RUM- ÉS COGNACGYÁR
BUDAPEST-KÖBÁNYA

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

Kérjen mindenütt

Dozzi szalámit

Gyár:

Budapest-Rákospalota
Tel.: 24-37



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR T

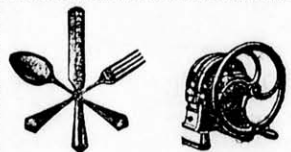
HOGYHA MINDIG ISZÁ EGÉSZSÉGÉT S PÉNZE
EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRÖZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

LUGKÓ (30 fokos valódi szappanfőző.)
Utasítás 45 kg zsiradék, 1 kg lugkó, 31. viz

Rézgálic 98/99/0, Rézkénpor,
Kénpor, Kénlap és Karbid Ia.

Szállít vasuton és postacsomagokban
utánvét mellett!

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



Hacker és Társa

Chinacész- és alpakka-árak
Budapest, VII, Sip-utca 6
Telefon József 54-55

A világhírű Ritter készítő-gépek Magyarországi egyedüli eladó helye

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



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