

# VENDÉG

SZALLODASOK VENDÉGLŐSÖK KAVESOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLADJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELFŐLŐ SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ  
K Ö N Y A S A N D Ó R

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ HIVATAL  
VII. ALMASSY-TÉR 16. TEL. J. 435-02

VIII. ÉVFOLYAM 16. SZÁM  
BUDAPEST, 1928. AUGUSZTUS HÓ 15

## Egyesült erővel

többet érhetünk el, mert egyesült erővel nagyobbak vagyunk számban és súlyban is; de hát nálunk már nemzeti szerencsétlenség az átkos széthúzás. Az oldalt kéve széthull, kisebb csomókra; így azután könnyen bánnak el velük külön-külön. Nagyon sok sebtől vérzik a vendéglőipar, de gyógyulása késik, mert nálunk az iparosokat nem tudja áthatni a közérdek szelleme, itt mindenki a saját személyét és személyi érdekeit bálványozza. Nálunk az érvényesülést mindenki a másik testén keresztül akarja elérni, pedig egy kis belátás, a közös érdeknek idejében való felismerése legyőzhetően erőhatással ruházta fel a mi társadalmunkat. De mit beszélnek itt összetartásról, egyesült erőről, mikor közöttünk dühöng a legbösebb cím- és rangkørség, valamint az ezekkel együttjáró gőg, amely nem engedi, hogy a legfontosabb közügyekben egy asztalhoz üljenek le egyszerűbb és tekintélyesebb vagyonosabb és vagyontalansabb kartársaink! Csak Magyarországon történt meg, hogy két vendéglős érdek-képviselőt hajbakapjon azon, hogy melyiket illeti meg az Országos cím! Mennyivel többet ért volna, ha azon kapnak össze, hogy melyik tesz többet és előbb a vendéglősök érdekében. A legtöbbet érne, ha közös ügyekben kórhoz tennének lépéseket és nem egymás útját keresztezve, amiből a vendéglőiparnak édes-keves haszna van! Persze ehhez félre kell tenni személyt, gőgöt, címet, rangot és a legnagyobbakat kezelt fogni a legkisebbel! A mi társadalmunk céljait egyes emberek vagy egyes alakulatok munkája sohasem érheti el, ehhez csakis egyesült erővel, az érdekképviselők egyesítésével tudunk a siker reményében előre-törni.

k.

Az Országos Vendéglős és Kereskedelmi Kongresszusra Hótelek-üzemhelyre

## indulás augusztus hó 15-én.

Az ismerkedési estély augusztus hó 15-én este.

Kongresszus augusztus 16-án Hótelek-üzemhelyi tere-hat. város közgyűlési díszteremben délut. 4 órakor. a mult számunkban ismertetett tárgysorozattal!

Valamennyi vendéglős, kereskedelmi ipartársulat, szakosztály, valamint az ország összes vendéglősei és kereskedelmi legyenek ott!

## A szövetkezetek, közüzemek és a legitim ipar

Regi sérelme a vendéglőiparnak, általában az össziparosságnak és kereskedelmnek az a kiváltságos helyzet, amelyet szövetkezetek és hatóságok üzemek élveznek a legtöbb adót fizető ipar és kereskedelem rovására.

Az ipari és kereskedelmi érdeklőségek állandó tiltakozása ellenére, nem hogy csökkenne, hanem egyenesen szaporodik az államilag támogatott szövetkezetek és vállalatok száma. Azt kell mondanunk, hogy virágkorát éli Magyarországon a szövetkezet és a közüzem.

Ha végigtekintünk az európai és amerikai államok során, azt látjuk, hogy az állam mindenütt csakis olyan üzemeket tart fenn saját részében, amelyek monopolisztikusak és így nem jelentenek konkurenciát a szabad kereskedelmnek vagy iparnak. Ilyen üzemek a vasút, posta, távírdák stb. Az egyes városok házi üzeimei már nagyobb keretben mozognak.

Ha vizsgáljuk a közép- és észak-európai városok üzeleinek sorát, azt látjuk, hogy ezek a közegészségügyi, a közbiztonsággal, a piaci és vásári forgalom rendszeresítésével, a világtással és vízzel való ellátással függnek össze. Kivétel e tekintetben csak Budapest, amelynek 1926-ban összesen 48 különféle üzeme volt és ez a szám azóta alig apadt. Budapest

üzemei majdnem kivétel nélkül egyenes konkurenciát jelentenek az adózó polgárságnak.

Az állami vagy városi égisz alatt működő ipar, vagy kereskedelem teljesen felesleges, sőt nemzetgazdaságilag káros módon gyengíti az ipart és kereskedelmet, amely pedig az állam egyik legfontosabb adóalánya. Tudvalevő, hogy ezek az állami vagy városi üzemek azért, hogy adót nem fizetnek és szinte korlátlan ingyen-tőke áll mögöttük, lényegesen kedvezőbb körülmények között dolgoznak, mint a magánipar, vagy a magánkereskedelem. A közüzemek hívei azt szokták az üzemek felületében felhozni, hogy ezeknek árszabályozó hatásuk van. Meg kell állapítani, hogy a közüzemek legnagyobb része, bár lényegesen kedvezőbb feltételek mellett dolgozik a magánüzemeknél, nem olcsóbb az utóbbiaknál. Az árszabályozást pedig sokkal könnyebben és egyszerűbben meg lehet oldani okos és egészséges politikával.

A közüzemek második súlyos veszedelme az, hogy vezetőiket nem befolyásolják a normális ipart és kereskedelmet egészségesen gátló tényezők. A magánvállalkozó százszor is meggondolja, mielőtt tőkével egy vállalkozás rizikóját magára veszi. Az állami üzemek vezetői természetesen ritkán nem saját tőkével dolgoznak és így pszichológiailag is gátló a minden emberben meglévő vállalkozási kedvet a kockázat veszélye.

Ez a gyakran felelőtlen vállalkozási kedv teremtette meg az állami konkurencia másik válfaját, a köz-támogatásban részesülő szövetkezeteket. A szövetkezetek eszméje az egész világon el van terjedve. Az igazán szövetkezet, ahogy azt Magyarországon kívül ismerik, lényegesen eltér a kereskedelmi társaságoknak Magyarországon szövetkezetnek nevezett formájától. Svájcban, Angliában és Lengyelországban például rendkívül el vannak terjedve a kis fogyasztási szövetkezetek, amelyek a szatócákat igyekeznek kikapcsolni. Ezek a szövetkezetek lényegükben egy község, vagy körzet megszervezett lakosságából állanak, akik a nagyon egyszerű

adminisztrációs szövetkezet útján közösen végzik beszerzéseiket. Természetesen ezek a szövetkezetek nem üzletek, mert hasznukat a minimális rezszi és a normális tartalmú levonása után teljes egészében tagjaiknak juttatják.

Ezzel szemben a magyar szövetkezetek megfordított rendszer szerint épülnek fel. A fogyasztási szövetkezet ma nagyon kevés kivétellel, egyszerű üzleti vállalkozás, minden altruizmus híján. A fogyasztási szövetkezet mindenki számára hozzáférhető, drága boltokat tart fenn, amelyekben luxuscikkeket árul.

Az ipar és kereskedelem nem azt nehezményezi, hogy a szövetkezetek konkurrálnak vele. Hiszen a konkurrenciát sohasem lehet kikapcsolni. A baj ott van, hogy ezek a szövetkezetek az összességében meg nem állapítható állami üzletrez-jegyzéseken és olesó állami kölcsönökön kívül a legnagyobb mérvű adó- és más kedvezményekben is részesülnek.

Az iparosoknak tehát jogos kívánságuk az, hogy a mai nehéz viszonyok között senkit sem részesítsenek különös előnyökben.

Fizesse meg a népjóléti étkezde is az adót, házbérlő, közszolgáltatást, mint a többi iparos és akkor tudjon eredményt felmutatni! De 90 százalékos adókedvezményt adni a közüzemeknek és szövetkezeteknek a legújabb iparral és kereskedelemmel szemben, egyenesen tarthatatlan helyzet. Törvényben statuált kedvezmény például az, hogy italmérési jogok kiadásánál előnyben kell részesíteni a hazafias irányú szövetkezeteket, holott idáig még nem volt tudomásunk arról, hogy valamelyik vendéglőtől hazafiatlanság bűme miatt elvonták volna az italmérési engedélyt? Talán a szövetkezetek hazafiasabb szellemében mérik a bort, sört, pálinkát vagy nagyobb kulturmissziót teljesítenek, mint a magyar vendéglőipar?

**A dunántúli vendéglős szövettség vándorgyűlése augusztus 28-án** délelőtt 10 órakor Mohácsban lesz, napirendjén szakmánk jelölésének előadásában bajaink, sérelmeink és azok orvoslása. Minden alakulat és egyénileg minden egyes dunántúli vendéglőst szívesen látnak. Gyülekezés és ismerkedés aug. 27-én Mohácsban. Elszállásolás miatt Tóth János vendéglős kartársnál Pannónia-szálloda, Mohács, kell lev. lap bejelentést tenni. Indítványokat pár sorban a Dunántúli Vendéglős Szövetség Székeséghelyére, kell tudomásul adni.

## A helyes táplálkozás

Az egészséges ember számára írott étkezési szabályok azok, amelyeket a következőkben ismertetünk egy budapesti orvos írása nyomán.

A legelső étkezés a reggeli ne legyen túlbő, mert a délelőtti munkaidő az ember legértékesebb ideje. Amikor az alvás utáni pihént egy és test a legjobb szellemi és testi munkák kifejtésére képes. Ilyenkor nem tanácsos a gyomrot túlterhelni és az emésztőszervekre túlnagymunkát róni. De másrészt reggel a gyomor üres és kipihent lévén most az egészséges ember normális viszonyairól van szó — ilyenkor a másik végletbe sem szabad esni, mert a szervezetnek a munka optimális elvégzésére a kellő fűtőanyagra szüksége van. Hogy mennyi az az ételmennyiség, amely a felnőtt ember reggeli szükségletének megfelelő, az körülbelül a következő: 1 csésze tej (vagy tejeskávé, tea, kakaó stb.), 2 zsemle (vagy ennek megfelelő kenyér) bőven vajjal, mézzel, vagy jammal, 1–2 tojás. Ez általában elegendő ahhoz, hogy délig a szervezet éhséget ne érezzen.

A mi viszonyaink között főttekés az ebéd, amelynek minden egyes fogása, valamint a fogások sorrendje is fontossággal bír.

Az első fogások célja, hogy az üres gyomorba folyadékok juttassanak, a gyomrot az emésztőnedvek elválasztására serkentsék, vagyis étvágyat gerjesszenek. Azután következnek azok a fogások, amelyek a jóllakottság érzésének kiváltásával a gyomor telítését célozzák, majd az utóételek a gyomorteltség érzésének kellemetlen tüneteit iparkodnak megszüntetni.

Enek megfelelően tehát első fogás a leves, amelynek a fűszeres anyagai, meleg hőmérséke és folyadéktartalma megfelel mindazon követelménynek, amit az étvágygerjesztésről fentebb írtunk. Némely vidéken azután szokás a levest még erősen ízes falattal (sós kenyér, hagyma, paprika) megelőzni. Mivel üres gyomorra ilyen intenzív inger sokszori alkalmazása alkalmas lehet arra, hogy gyomortulzengéses betegségre vezessen, e szokás nem mondható teljesen ártalmatlannak.

Az előételek feladata ugyanaz, mint a levesé, tulajdonképpen tehát nélkülözhetők. Mindenesetre intenzívebben alkalmasak a fel előzésre, mint a leves egyedül. Fontos, hogy az előétel ne idézze elő a gyomor teltségét, tehát rendszerint pár falat fűszeresen készített tojást, hideg halat szoktunk előétel gyanánt fogyasztani.

A főfogások a hús és bő körítés

(többféle főzelékkel való táplálása), valamint a tészta juttatják be a gyomorba úgy mennyiségileg elegendő, mint a tápérték szempontjából megfelelő ételmennyiséget. Egészséges, felnőtt embert véve tekintetbe, 15–20 deka húsadag, 20–30 deka különböző főzelék és 30 deka tészta az a mennyiség, amely normálisnak mondható. A húsöz, illetve mártásához szoktuk fogyasztani az ebédre szánt kenyérmennyiséget, ami az egyéni megszokás szerint igen tág határok között ingadozik. Itt szerepet játszik az a körülmény is, hogy a kenyér az éhség érzését jól csillapító, aránylag olesó élelmiszer, ami azé t egyes társadalmi osztályoknak legfőbb táplálékát jelenti.

A kenyérről fontos körülmény, hogy a szervezet zsírrá alakíthatja át, tehát erősen alkalmas a hízásra. Ebből a szempontból pedig a zsír fellett a kenyérnek nagy előnye, hogy sokkal olesóbb. Egyéngazdasági tekintetben igen nagy jelentőségű e tény, hogy a szervezet a drága kenyérből olesó zsirt képez. Ez természetesen nem az emberi szervezet kizárólagos képessége, hanem az állatvilág is: híz jól tudjuk, hogy a szárnyasokat olesó kukoricával tömők és ők ezt a drága zsírból fizetik vissza.

Az utolsó fogásokból (sajt, gyümölcs) már csak keveset fogyasztunk; ezek arra valók, hogy kellemes ízűkkel a főfogások erősebb ízét elvagyják, a gyümölcs pedig egyuttal újra folyadékokt jelent.

A teltség érzésének megszüntetésére már régi tapasztalat igen alkalmasnak mondja az alkoholt, a fekete kávé és az étkezés utáni dohányzás. Hogy e tény autoszuggeszió alapszik-e vagy sem, az kérdéses, de a tény nem tagadható, hogy egy kis csésze fekete kávé és egy szivar vagy cigaretta a bő étkezés után igen kellemes érzést vált ki és mivel egészséges embereknél károsnak nem mondhatók, e kis élvezeteket magunktól nem kell megtagadnunk, ha csak az orvos el nem tiltja.

A reggeli és ebéd között kevesen szoktak tízóraizni, mivel attól tartanak, hogy az elveszi ebédétvágyukat. Aki azonban későn ebédel és nem eszik túlbő reggelit, az délelőtt mégis rákényszerül egy kisebb étkezésre, amely egy sonkászesemlye vagy tojásból állhat.

Sokkal általánosabb szokás a délutáni kis étkezés az ebéd és vacsora között, mely rendszeren egy csésze tej vagy kávé és kevés süteményből áll.

A vacsora a mi viszonyaink között

a második főétkezést jelenti, amely az ebédtől csak mennyiségileg különbözik vagyis kisebb adagok kerülnek az asztalra és egy-két fogás (leves, előétel) el is marad.

Itt csak azt szeretném megjegyezni, hogy a vacsora csak akkor legyen bőséges, ha a lefekvéstől legalább 3-4 óra választja el, mert teli gyomorral lefeküdni nem egészséges. Alvás alatt ugyanis a gyomor és az egész emésztő-rendszer működése kétségtelenül csökken le, a késő este elfogyasztott étel az alvás ideje alatt hosszabb ideig időz a gyomorban, mint ébrenlétkor, ami hosszú évek során káros következményekhez vezethet és elég gyakran vezet is. Ezért egészségeseknek nevezhető az étkezések olytán beosztása, hogy a főétkezés ideje délután 4-5 órára essék, a napi munka befejezésekor, ami után a lefekvésig még bőven van idő a gyomor kiürülésére.

Ez volna tehát körvonalakban az egészséges ember étkezésének összeállítása. Nem kell hangsúlyoznom, hogy számos esetben még az egészséges embernél is adott viszonyai folytán változtatások válhatnak szükségessé.

**A vendégíró felelősségének szomorú példái.** Hogy az üveg törékenysége milyen súlyos következményekkel járhat, a következő két fogaselt bizonyítja: Egy ideges hölgy fogaseltot rendelt, a melybe szerencsétlenül véletlen folytán üvegszilánk került. Szerencsére azonban, a hölgy idejekorán észrevette, úgy hogy baj nem történt. Ennek ellenére beperelte a vendégíróst, hogy az ijedség folytán tartós gyomorbajt kapott. A német bíróság a keresetet meg is ítélte. Ez az eset évekket előlött történt, de hogy az igazságszolgáltatás még mindig ezeken a nyomokon jár, egy Angliában történt eset mutatja. A vendég egy palack bort rendelt, melyet maga akart kinyitni. Eközben az üveg nyaka letörtött és a vendég kezét megszebezte. Itt is megindult a per. Az üzletlajdonsos bír az azt vitatta, hogy a palack minőségéért nem ő, hanem a szállító felelős, a bíróság a panaszos keresetet megítélte. Ezek a tények azt mutatják, hogy a sima fényes üvegnek is meg van a maga árnyéka és az üvegedény eltörésével járó kár még nem a legsúlyosabb. Ajánlatos a legnagyobb elővigyázat és a kifogásolható üvegtárgyak idejekorán való kicserélése. Mert még ha a vállalkozó a pert meg is nyeri, ez nem a legfényesebb reklám üzletének.

## Tapasztalatok, gondolatok az üzletből

(Folytatás.)

Az étlapon nem mindegy, hogy milyen ételek sorakoznak fel; erre vonatkozólag engedjék meg olvasni, hogy egy eklátás példával pakoljak ki. Az utóbbi időben minden második házban "Tejivő" nyílik meg, olyan tejivő, amelyben a legritkább esetben szolgálják ki tejet, de annál többet tejes ételeket vagy könnyű előételszerű fogásokat, pl.: velő-tojással, kelvirág vajban kirántva stb. Ezek a könnyű, légiés eledelök hű kifejezői a mai ideges, beteges gyomor-világnak, a melynek maholnap túlsúlyban lesznek szenvedő alanyai a napról-napra kevesedő egészségesek felett. Ezt a tünetet a mi vendégíróink nem akarják észrevenni, nem látják, hogy még ha délben meg is barátkozik az a gyengébb gyomrú egyén a kompaktabb étellekkel, de már este erre nem igen hajlandó. A vacsoránál a legtöbb vendég a könnyebben emészthető fogásokat keresi. Keresi, de nem találja; a legtöbb polgári étteremben az esti étlap újszólván szöszterinti kópiaja a déli étlapnak; csupa sült hús minden változatosság nélkül, erősen érezhető hiányával a könnyebb-fajta tojásos, tejes, vajos ételnek. A vendégíróknak ez a következetes semmibevetele kezdte rászorítani a tejes és tojásos ételeket kiszolgáló tejesarnokok, tejivők látogatására a vendégeket és ezek az üzletek alapos teret is nyertek éppen a vendégírók és kávéók nemtörődőmsége folytán.

Mindaz csupán azért történt, mert az étlapon a vendégírók nem igyekeztek a változott viszonyokhoz alkalmazkodni. Leszűrhetjük a tanulságot az elmondottakból: hogy nem mindegy az, hogy milyen ételeket sorakoztatunk fel az étlapon délben vagy este, télen vagy nyáron.

A vendégíróipar megbecsülése érdekében a jó szakember minden alkalommal sikra száll. Valami végzettségűség van abban, hogy a vendégipar bár a legnekülözhetetlenebb, mint a közlélmzés egyik fő oszlopa, mégis vagy talán éppen azért állandó támadások becsmérlések és csipkelődések tárgyja. Itt közlünk mutatóba egy ilyen otrombaságot:

Nálunk az eleganciát a magas árában találják. És furcsa, hogy a mi közönségünk oda tudol, ahol drágaságot talál.

Boldogult Szemere Miklós barátomnál tapasztaltam ezt ki legjobban.

Köztudomású, hogy ő szórta a pénzt. Az összes budapesti és bécsi restauránsok mecénásukat üdvözölték benne, Kaszinóban vagy Sachernél. Utóbbinál egyszer egy közönséges túl marhahúst szolgáltak fel ezer körítéssel. Igen jó volt, puha és szaftos. De hat ember részére madame Sacher 50 forintot számított fel. Meg nem állhattam, hogy ki ne menjek hozzá a büffébe és meg ne kérdezzem: micsoda különös állat volt az, hogy ilyen horribilis árat érhetett el a húsa? A dolog magyarázata egészen egyszerű. Neumayertől, rendes mézárósomtól van a hús. Kruspel-spitz, a legjobb része a marhának. Eddig mindig azt szervíroztam a kamarás úrnak és 20 forintot íratam fel. Akkor azt találta, hogy kemény a hús. Erre aztán 50 forintért adtam neki. Most már igen jónak találja. Látta, így ő is és én is nagyon meg vagyunk elégedve! — Ez a vendégírók morálja. Ahová a közönség odatöved valahová anélkül, hogy jót és eléget kapna a pénzért...?

A sorrend úgy a borlapon, mint az étlapon igen fontos dolog. Látom már ismert híres vendégíró étlapján is olyan hábeli zavart az ételek felsorolásában, hogy elámultam ezen a nagyfokú tudatlanságot irrott bizonyítékán. Amint egy borlapon is a könnyebb borokkal kezdjük, úgy az étlapon is a pehelysúlyú ételek az elsők: a hideg előételek. Ezután soroljuk fel a leveleket, ezeket is külön csoportosítva, fehér és sűrűlevelekre. Most a meleg előételek következnének, utána a halak. A halakat is csoportosítva tengeri (rák és pókfélék) és édesvíziekre. Következnek a napi készételek, utánuk a szárnyas és másfélék, külön csoport a rögtönzött ételek. Ezek után felsoroljuk a főzések és salátaféléket, melyeket követ a tésztu, édességek, foglalt sora. Most jön a sajt és végül a gyümölcs és befőttfélék felsorolása.

Ez ma a modern étlap, összeállítás szokásos sorrendje.

(Folytatjuk.)

Vendégírók részére  
**reklámlevelezőlapokat**

ABRAHÁM E. fényképező készít  
IX. Ferencz-kört 13

A legelőszőbb árban! Nyári máterem Zuglifer

## Hol és mily esetekben szolgálhat ki a korecsmáros meleg ételeket?

Az 1922. évi XII. t.-c. végrehajtásában kiadott 78.000—1923. K. M. sz. rendelet a következőket mondja:

Korecsmának olyan iparüzletet kell tekinteni, amelyben csak hideg ételek, illetőleg amennyiben a korecsma valamely kis- vagy nagyközség, valamely huszezernél kevesebb lakost számláló város, illetőleg huszezer avagy ennél több lakost számláló olyan város területén van, amelyben vendéglői iparrendéssel bíró iparos nincsen, hideg ételeken kívül villásreggelire egyféle meleg húsétel, tojás és tojásból készült rántotta, továbbá mindenmely kolbászaru, chédre és vacsorára pedig egyféle leves, egyféle főzelék, egyféle feltéttel, egyféle (főtt vagy sült) hús és egyféle tésztá szolgáltatathatók fel.

A kereskedelemügyi miniszter ur f. év június hó 9-én a fentti rendelet magyarazata tárgyában 85.484—1928. K. M. XI. sz. alatt a következőkkel tette bocsátotta ki:

Amennyiben a korecsma valamely kis- vagy nagyközség vagy pedig valamely huszezernél kevesebb lakost számláló város területén van, úgy tekintet nélkül arra, van-e az illető községben vagy város területén vendéglői iparrendéssel bíró iparos, a korecsmában hideg ételeken kívül villásreggelire egyféle meleg húsétel, tojás és tojásból készült rántotta, továbbá minden kolbászaru, chédre és vacsorára pedig egyféle leves, egyféle főzelék, egyféle feltéttel, egyféle (főtt vagy sült) hús és egyféle tésztá szolgáltatathatók ki.

Amennyiben a korecsma valamely huszezer vagy ennél több lakost is számláló olyan város területén van, amelyben vendéglői iparrendéssel bíró iparos nincsen, abban hideg ételeken kívül az előbbi bekezdésben felsorolt meleg ételek is kiszolgáltathatók. Ha ellenben a korecsma valamely huszezer vagy ennél több lakost számláló olyan város területén van, amelyben vendéglői iparrendéssel bíró egy vagy több iparos van, a korecsmákban csak hideg ételeket szabad kiszolgáltatni.

A fentiekből tehát megállapítható, hogy a magyarazó rendelet a vidéki korecsmárosoknak kedvez.



## CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fillér

**Folytonosan drágulnak az élelmiszerek** ezt nap-nap után megállapíthatjuk, de megállapította ezt a népjóléti miniszter is, hogy a milliós város élelmézeése teljesen rendszeretlen felhozattal történik és a székesfőváros élelmiszerüzemei és a nagy altruista célú fogyasztási szövetkezetek nem felelnek meg rendeltetészerű hivatásuknak, a főváros vásár-intézményei is elavultak.

Ma a budapesti ember boldogan megelégedne a tavalyi árakkal, amit igazol az alábbi kis összehasonlítása a tavalyi ilyenkorai és mai élelmiszer-kiesélybeni árakkal (augusztus elejét véve összehasonlítással pengőfillérben):

1928 VIII. 1927 VIII.

Paprika . . . . .	70	30—40
Zöldbab . . . . .	120—130	20—40
Paradicsom . . . . .	50—63	20—30
Tök . . . . .	16	6—8
Káposzta fejes) . . . . .	36	24
Uborka (salátának) . . . . .	24—26	8—16
Uborka (savanyítani). . . . .	50—70	20—24
Veres hagyma (makói) . . . . .	20—24	16—20
Rézszaburgonya . . . . .	16—18	16
Kelkáposzta (hazai) . . . . .	50—60	20—30
Ringló befőzésre . . . . .	80	45—60
Barack (sárga) . . . . .	80—100	35—90
Sárgadinnye . . . . .	120	80—100

Akkor, amikor a pénzügyminiszter hivatalos jelentése szerint is ez év első felében a munkanélküliség további 7 %-kal emelkedett, ami a kereseti viszonyok további romlását is jelenti és amikor az adóbevételek a leromlott kereseti lehetőségek ellenére megduzzadtak, csak a főváros 20 millió pengővel több adót ízzadt ki ez évben, mint tavaly, könnyű elképzelni, mit jelent a fenti igazi tömegélelmézési cikkeknek helyenként 200 %-os drágulása.

### Uj borellenőrök, borvizsgálók.

A földművelésügyi miniszter újabb rendeletével állami pincefelügyelőkké és borellenőrökké kinevezte az egész ország területére: *dr. Terray Lajos* m. kir. szőlészeti és borászati főfelügyelőt, Budapest, IX., Ráday-utca, 22. szám, I. emelet; *Gara Jenő* kir. fővegyészt, Budapest, II., Szász Károly-utca 1. szám, IV. és *dr. Papp Elemér* nyug. kir. fővegyészt, Budapest, V., Földművelésügyi minisztérium, földszint 5. Ezekén kívül 25 megyében még számos helyi szőlészeti és borászati.

### Idegenforgalom helyét — Idegenforgalmi Tanács.

A kereskedelmi miniszter az Orsz. Magy. Idegenforgalmi Tanács alelnökeivé 3 évi időtartamra *Némethy Károly* belső titkos tanácsost, *Rakoscsy Ivánt* a Fővárosi Közmunkák Tanácsa elnökét és *Tasnádi Sándor* Andrást, az Idegenforgalmi beszerzési utazási és szállítási r.-t. ügyvezető alelnökét kinevezte. Ezenfelül a tanácsba különböző minisztériumok kijelölése alapján 44 tagot nevezett ki. Nem akarunk a kinevezések felett kritikát gyakorolni, nem vonjuk kétségbe, hogy az idegenforgalom legkiválóbb szakértői kerültek a tanácsba. Sajnálatlalt látjuk azonban, hogy azon kereskedelmi és iparágak, amelyek az idegenforgalom érdekeivel szoros kapcsolatban vannak nem szerepelnek a névsorban. Ha *Glück Frigyes* m. kir. kormányfőtanácsos és *Marenchich Ottó* vezérigazgató a tanácsba ki is nevezettek, ők elsősorban a szállodásipar képviselőit reprezentálják. Hiába keressük azonban a vendéglősiipar, a kávésiipar, a fővárosi kereskedelem egyes ágainak képviselőit, akik a gazdasági szempontokat lennének hivatva bevinni a tanács munkásságába. Így attól tartunk, hogy újra csak egy bürokratikus szervezet állítottatt fel, amely igen tekintélyes nevekkel áll — de gyakorlati működést — idegenforgalmunknak fellendítését, nem fog tudni produkálni.

### Iparosok és kereskedők a fővárosi üzemek megszüntetését kérték

küldöttségileg a belügyminisztériumban, ahol az államtitkár meghallgatta az előadott sérelmeket és kijelentette, hogy a belügyi kormány ki fogja vizsgálni, hogy a főváros eleget tett-e mindama rendelkezéseknek, amelyek az üzemi kérdésben a fővároshoz intézett leiratban foglaltattak. Kérte egyesben, hogy az üzem működésével kapcsolatban kifogásolható összes konkrétumokat, azok orvoslása végett rendelkezésre bocsássák. Azokban a kérdésekben pedig, amelyekben a belügyminisztérium egyedül dönteni nem illetékes, így a megszüntetés, az export stb. kérdéseiben, a belügyi kormány egy miniszterközi értekezletet fog egybehívni s alkalmat fog adni a kamarának arra, hogy azon az üzem megszüntetése mellett felhozható érveit felsorakoztassa.

### Ősszel kezdődnek az adófel- számlálási bizottság tárgyalásai:

Az 1928. évi jövedelem-, vagyon- és kereseti adókievételek ellen sok fel-  
lebbezést nyújtottak be. A múlt esz-  
tendőben talán még sohasem terjesz-  
tettek elő annyi fellebbezést, mint  
most, ami annak a bizonyítéka, hogy  
az adókievétel túlságosan szigorú volt  
és nem vette figyelembe a gazdasági  
viszonyok leromlását. Az adóhivatalok  
most dolgozzák fel a beérkezett fel-  
lebbezéseket és számos esetben revízió  
útján megváltoztatják az elsőfokú ki-  
vételeket. A revízió azonban nem so-  
kat használ az adózóknak, mert a  
nyilvánvaló túladóztatásokat is a fel-  
számlálási bizottságok elé utalják az  
adóhatóságok anélkül, hogy saját ha-  
táskörükből módosítsák az adókievé-  
teleket. Értesülésünk szerint az adó-  
felszámlálási bizottságok országsszerte  
szeptemberben fogják működésüket  
megkezdeni.

### A szőlősgazdák borpárlattal akarják helyettesíteni a szeszt.

Az Ors. Szőlő- és Bor gazdasági Tri-  
nás Waldbot báró emlékezte alatt tar-  
tott ülésén Köllny főispán előadta ja-  
vaslatát a borexport növeléséről. A  
javaslatot a tanács elfogadta. Dienty  
Dezso javaslatában a sör nagy lérh-  
hódításával és a borral szemben való  
egyenlőtlenül kedvező elbánással fog-  
lalkozott. Követelte, hogy az élvezeti  
italokat csak borpárlattal készíthet-  
sék. A javaslatot a tanács egyhangú-  
lag magáévá tette.

**Szabad-e gyümölcs után vizet  
inni?** Régtől fogva az a közhit,  
hogy a gyümölcs után nem igyék az  
ember vizet. A logika ezt talán azzal  
okolná meg, hogy a legtöbb gyü-  
mölcsben már ugyanis elég víz van,  
úgy hogy felesleges még több folya-  
dékot utána nyelni. Másrészt jogos  
az ellenkérdés, hogy miért volna ká-  
ros a víz, ha a természetes vizitar-  
talom ugyanis annyira kelléke a gyü-  
mölcsnek. A zavart, amely e körül a  
dolog körül uralkodik, csak tetézi,  
hogy sok ember azon a nézeten van,  
hogy ha már vizet nem is szabad, de  
sört vagy bort lehet a gyümölcs után  
inni. Természetesen csak nyers gyü-  
mölcsről van szó, mert hiszen a kom-  
pót után bátran lehet inni. A wüz-  
burgi farmakológiai intézetben nem-  
rég tett kísérletek szerint mégis csak  
van valami igaz a közhitben. A vizs-  
gálatok eredménye szerint cseresznye  
és más hasonló gyümölcsfajta, ha  
utána vizet iszik az ember, majdnem  
kétszeresére duzzad és kollektív  
gyomortágulást, sőt bélbénulást von-  
hat maga után. Így a tudomány. —

Ebből tehát ajánlatos azt a követel-  
tetést levonni, hogyha a gyümölcs  
után való vizívás nem is árt minden-  
képpen, cseresznyénél mégis csak vi-  
gyázni kell és az is jó, ha minél ke-  
vesebb vizet iszik az ember a gyü-  
mölcs után.

**Uj eljárás a tej megalvadá-  
sának megakadályozására.** Dr.  
Seidl bécsi egyetemi vegyész eljárás  
dolgozott ki a tej megalvadásának  
megakadályozására. Eddig ugyanis a  
tej friss voltát pasztörizálással óv-  
ták meg, ami azt kb. 10-12 órára  
konzerválta. Dr. Seidel e célra drót-  
nélküli hullámokat használ fel és el-  
járása a tejet hűtés nélkül négy na-  
pig tartja frissen, míg hűtéssel átlag  
14 napi, sőt egész modern üzemek-  
ben 3 heti és hosszabb friss állapo-  
tot tudott elérni. Az eljárás prakti-  
kus előnye annál nagyobb, mivel nem  
kell hozzá apparatura, ugyanis ma-  
gukba a tejeskannákba s egyéb tej-  
szállítási és tejraktározási tartányok-  
ba építik be a szerelvényeket, melyek  
a csirőlő villamos hullámokat át-  
engedik.

**Négyszázéves jubileumára ké-  
szül a kifli.** Az egyik német újság  
szerint a jövő évben fogják meg-  
ünnepeelni a bécsi és velük bizonyára  
az egész földkerekség pékeit a kifli  
400 éves jubileumát. Az első kifli  
ugyanis Bécsben látott napvilágot  
1529-ben, amikor a törökök Bécs  
városát ostromolták. Mivel rohammal  
nem sikerült bevenniük a várost, ak-  
nákat ásták a város falai alá. Mun-  
kájuk közben ráakadtak a pékek mű-  
helyeire, amelyek a város falai alatt  
voltak elhelyezve s a pékségőlek, a  
kik éjjel dolgoztak, hogy reggelre  
friss süteménye legyen a város lakos-  
ságának, hajnalban meghallották az  
ások és csikányok zaját, amelyekkel  
a törökök a város falait bontogatták.  
Kirohantak műhelyeikből, félreverték  
a város harangjait és így meghiúsít-  
tották a törökök tervét. Ennek az  
eseménynek az emlékére kezdték a  
bécsi pékek a kifliket sütni, amelyek  
a török félholdhoz hasonlítanak.

**Jól sikerült az újpesti vendég-  
lősök táncmulatsága** a Horváth  
vendéglő nagy kerthelyisége szorón-  
gigis megtelt közönséggel, amely fá-  
radhatatlanul táncolt a hajnali órákig  
a vidám zene mellett. Nemesak erköl-  
csi de szép anyagi siker is volt, ami  
a jótékony célra való tekintettel ki-  
vánatos volt. Itt említjük meg, hogy  
Rákospalota vendéglőseinek táncmu-  
latsága is jól sikerült, úgy erkölcsi-  
ben, mint anyagiakban. A rendezőség  
meg lehet elégedve az eredménnyel.

MEGNYILT

**WERNER LÁSZLÓ**

**VENDÉGLŐJE**

**VI, NAGYMEZŐ-U. 41**  
(LOVAG-UTCA SAROK)

Kifünő nemes fajurasági borok  
Kifünő magyar konyha!  
Szolid árak!

**HAUER**

**CUKRÁSZ**

**VIII, RÁKÓCZI-UT 49**



Garantált teljes zsírtartalma **SAJTJAINK**  
mindenütt beszerezhetők

**Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadur,**  
**Imperial, Ovári, Trappista, Casino,**  
**Roquefort, Roquefort dobozos**

**DERBY SAJT ÉS VAJTERMELŐ**

**RÉSZVÉNYTARSASÁG**

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII,  
TOMÓ UTCA 35/a. Telefon József 361-1

**LITKE**

**PEZSGŐ**

**Casino - England - Rosé**

Vezérkegyvesztél IV, Szép-utca 3  
tel. J. 578-23



**A MALÁTA PEZSGŐ-SÖR**

HOGYHA MINDIG IZZA, EGÉRSZÉGET S PÉNZE  
EGYRÉSZELET JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.  
GYÁRTVA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖZBÁNÁN.

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

**Sörárpa kiállítás Sopronban.**  
A Sopronmegyei Gazdasági Egyesület az idén is megrendezi a sörárpa-kiállítást. A kiállítás szeptember 4-én nyílik meg a Sopronmegyei Gazdasági Egyesület helyiségeiben. Mintát augusztus 29-ig lehet beküldeni.

**Vendéglős Ifjak** baráti társaságának összejövele minden esetben kedden este 8 órakor kezdődik.

Aug. 21-én özv. Avar Lászlóné vendéglőjében, I. Hadnagy-u. 3., a Döbrentei-téri villamos megállónál.

Uj vendéglősifjut szívesen látunk!

### Gundel J. és id. Kommer F. asztaltársaság

pénteken déli 12 órakor összejövelelt tart az alanti helyeken:

Aug. 24-én Keresztes Ele vendéglőjében V. Vigadó-tér 3.

Szept. 7-én Sturza Károly vendéglőjében IX., Bakáts-tér 14.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

### „Jóbarátok“ asztaltársasága

uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán d. u. 5 órakor:

Aug. 16-án (csütörtökön) borkóstoló az „Agrárbank“ borpincéjében Budafokon. Petőfi-ut 10. (Villamosmegálló). Közlekedés félóránként a Szt. Gellért-térről.

Aug. 22-én Timár Gyula vendéglőjében, Kamarakerdő, a Török-Bálinti helyierdekü. (Szent Gellért-térről indul.)

Aug. 29-én Nagy János vendéglőjében VIII., Práter-u. 42. (Óriás-u. sarok).

Szept. 5-én Mórocz István vendéglőjében VI., Váci-ut 32.

A „Jóbarátok“ uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

### Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Augusztus 17-én Sturza Károly Kaszinó-vendéglő kerthelyiségében, IX., Ráday-u. 46. sz., Bakáts-tér sarok.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

**Kényes gyomru vendégnek,** itatásnak vagy Katzenjamerosnak nélkülözhetetlen a *Cigaretka* „István“, hydrocarbonátos víz. Megrendelhető: V., Sas-u. 29. Tel.: Teréz 120—20.

## CTUDNIVALÓK

**Az üzletek nyitvatartása Szent István napja előtti vasárnapon**  
A kereskedelemügyi miniszternek 96.562. szám alatt kiadott rendelete szerint, a székesfőváros területén a Szent István ünnepével kapcsolatban várható jelentékeny idegenforgalom, valamint az a körülmény, hogy ebben az évben Szent István napját közvetlenül vasárnap előzi meg, indokoltá teszi, hogy a székesfőváros területén lévő nyílt árusítási üzleteknek a f. é. augusztus 19-én való nyitvatartását a fennálló rendelkezésektől eltérően szabályozzassék.

Ennélfogva elrendeli a miniszter, hogy f. é. augusztus 19-ére eső vasárnapon Budapest székesfőváros területén mindenemű kereskedelmi és ipari árusítás, ide értve az összes húsneműk árusítását is, reggel hét órától délután két óráig végezhető.

Az égetett szeszes italok munkaszüneti napokon való forgalombahozatala tekintetében megállapított tilalom ezen a napon is érvényben marad és a kizárólagos pálinkamérsékel ezen a napon is az egész napon át zárva kell tartani.

Folyó évi augusztus hó 20-án, Szent István napján Budapest székesfőváros területén a kereskedelmi és ipari árusítás tekintetében a vasárnapokra vonatkozó szabályok irányadók.

**Falatozó iparra (buffet) iparigazolvány nem adható.** Minthogy a fennforgó esetben megállapított, hogy a falatozó alatt „buffet“ üzletág értendő, a 18.000—1923. K. M. számú rendelet 131. §-a szerint pedig a buffet szót csak vendéglők megjelölésére lehet használni, még pedig a 93.118—1921. K. M. sz. rendelet 11. §-a értelmében a vendéglő szóval kapcsolatban „buffet-vendéglő“ vagy vendéglő-buffet és minthogy a 78.000—1923. K. M. sz. rendelet 99. §-a szerint azoknál az iparoknál, melyek a törvényben meg vannak nevezve, az ipart az iparigazolvány, illetve iparendelő szövegében a törvény által használt megjelöléssel kell feltüntetni, az 1922. XII. t.-c. 14. §-a pedig 1. sorszám alatt a bejelentéshez és engedélyhez kötött iparok között megnevezi a vendéglőipart: a falatozóipar gyakorlására szóló iparigazolvány kiállításának nincs törvényes alapja. — (Soproni kamara.)

MEGNYILT!

## Kunovszky István vendéglője

VII., Murányi-utca  
34

*Kitűnő magyar ételek és italek!  
Polgári árak!*

MEGNYILT!



## GINDERT ISTVÁN

VI., Klapka-u. 5. Tel. L. 960-05

## Jégszekrény, borpult,

faagylaltgépek mosogatórészlekek, paszirozó faagyasztógépek és hűtőek stb

Herceg

## Windischgraez Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK II TOKAJ II BUDAFOK

Központi Iroda és minta(ár: Budapest, IV Váci-u. 27 (Piaristák palotája)

## Akar örömet szerezni gyermekeinek?

Ezessen elő a

## TÜNDÉRVÁSÁR-ra

Negyedévre 1 pengő 50 fillér

Kiadóhivatal: Budapest, V., Honvéd-utca 10

Borrelváltványok, bortülmők, pincogazdasági cikkek

Telefon 28-92

## Cifka József

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

## SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Söröző

## Páratlan különlegessége

**Kamatamnesia a Munkásbiztosító díjtartozásokra.** Aki az öregségi és rokkantsági biztosításról szóló törvény kihirdetésének napjától számított egy hónapon belül hiánytalanul megfizeti a reája a folyó hó május 1-ig kiírt betegségi biztosítási járulékokat, járuléktartozása után az esedékesség napjától a teljesítés időpontjáig a késedelem minden megkezdett hónapja után késedelmi pótlék fejében tartozásának nem két százalékát, hanem fél százalékát kell, hogy megfizesse.

**Mennyi az adó utáni késedelmi kamat?** Az adók és az illetékek késedelmes fizetése utáni kamat általában évi 12 százalék, viszont ha az esedékességtől számított egy hónapon belül fizetik az adót, akkor csak évi 6 százalék. Kivételek: Az általános és lényűzési forgalmi adónál havi 3 százalék adópótlék fizetendő. Ha azonban a késedelem 8 napnál nem több, az adópótlék: fél százalék, ha a késedelem 8-15 nap között van: 1 százalék, ha a késedelem 15 napon túl van, de egy hónapnál nem több: 2 százalék. Bélyeggel való lerovási kötelezettség esetén a megrövidített illeték után nem kamat, hanem az illeték háromszorosa fizetendő.

## ÜZLETVILÁG

Werner László vendéglős kartársunk megvette VI. Nagymező-u. 41. Lovag-u. sarok, volt Artnér-féle vendéglőt. Nemes fajborai és kítőni konyhája van Werner kartársunknak, aki bájos ifjú nevével együtt nagy ambícióval látott hozzá az üzlet fel-  
lendítésének. Sok szerenését kívánunk munkájukhoz.

Kunovszky Géza vendéglős kartársunk a VII. Murányi-u. 34. sz. alatt lévő helyiséget kibérelte és berendezte vendéglő-üzletté. Régi üzletét a Ferencvárosban 25 év után fel kellett adni a háztulajdonos túlmagas bérkövetelése miatt. Új üzletében is, melyet édesatyjával együtt vezet, főtörékve, hogy kiérdemelje vendégei elismerését jó boraival és jó konyhájával.

## NAGY IGNAC

pincefelszerelési cikkek raktára  
Budapest, VII., Károlyi-körút 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, a m.  
borszívítványt, szűrőgépet, palackot,  
porladógót, cikkek stb. Tel.: J. 413-15

## EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

### A IX. olimpiász bajnokai.

#### Atlétika.

100 méteres síkfutás: Williams (Kanada) 10,8 másodperc.

200 méteres síkfutás: Williams (Kanada) 21,8 másodperc.

400 méteres síkfutás: Barbuti (USA) 47,8 másodperc.

800 méteres síkfutás: Lowe (Anglia) 1 p. 51,8 mp. (Olimpiai rekord).

1500 méteres síkfutás: Lavra (Finnország) 3 p. 52,8 mp. (Olimpiai rekord).

5000 méteres síkfutás: Ritola (Finnország) 14 p. 38 mp.

10.000 méteres síkfutás: Nurmí (Finnország) 30 perc 18,2 másodperc. (Olimpiai rekord).

110 méteres gátfutás: Atkinson (Dél-Afrika) 14,8 másodperc. Olimpiai és világrekord beállítva).

400 méteres gátfutás: Burghley lord (Anglia) 53,4 másodperc.

Súlydobás: Kuck (USA) 15,87 méter. (Világrekord).

Magnusgrás: King (USA) 1,94 m.

Távolugrás: Hamm (USA) 7,73 méter. (Olimpiai rekord).

Katapultás: O'Callaghan (Irország) 51,39 méter.

Rúdugrás: Carr (USA) 4,20 méter. (Olimpiai rekord).

Díszkosvetés: Houser (USA) 47,32 méter. (Olimpiai rekord).

Geregyvetés: Lundquist (Svédország) 66,60 méter. (Olimpiai rekord).

Hármasugrás: Oda (Japán) 15,21 méter. 3 p. 52,8 mp.

#### Négyszer 100 méter.

Olimpiai bajnok: USA (Wykoff Quinn, Borah, Russel) 41 mp. (Világrekord beállítva).

#### Négyszer 400 méter.

Olimpiai bajnok: USA (Baird, Aldermann, Spencer, Barbuti) 3 p. 14,2 mp. (Világrekord).

Maratoni olimpiai bajnok: ElQuafi (Franciaország) 2 óra 33 p. 23 mp.

Szeptember hó 7-én délután fél 5 órakor rendezti az ESC a Máv pályán Üzemek közötti atlétikai versenyt. A Kommer Ferenc-vándordíj-ért. 100, 400, 800, 1500, Magas, Távol, Súly, Díszkosv. I. 5 pont, II. 3 pont, III. 1 pont.

## Kávéházi és vendéglői berendezések.

Üveg és porcellánárúk

Alpakka evőeszközök stb

Billiárd-asztalok és teljes felszerelések, kerfi bútorok

Tekepálya-bábuk és golyók

**FRIED**

Király u. 39

## DAJKA FERENCZ

## HARANGVÖLGY

VENDÉGLŐJE

I., Béla király-ut 44. az iskola mögött.  
A 81-es villamos végállomásától 5 percrenyire  
Érvényes kirándulási hely. Tenc és tekepálya.

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességgel

## 7 fájdalomgyógylikőr

Papagáj crém minden jobb üzletben kapható!

## DEZSÉNYI LÁSZLÓ bornagykereskedőnél

III., Kenyeres-u. 34 • Telefon: 623-43

## Nemes fajborok

nagy választékban

## Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utója

Budapest, IV., Vámház-körút 4.

Bel- és külföldi sajt, fűszer-, csemegé- és itálaru nagykereskedők.

Összes külföldi likőr, cognac, pezsgő állandóan raktáron.

Uj telefonszám: 843-04

FRANCOIS  
PEZSGŐ

Crémanté Rosé  
Transylvania sec

## HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros, Budapest, V.  
Dorottya-u. 14. Telefon 251-53

Vendéglői és kávéházi edények dus választékban

Az elismert legjobbjak angol Caudlon  
Vitrified tányérok ismét kaphatók

Bebizonyítva, üzletet csak HEGEDÜS adás-vételi irodája a legkutatásabban Budapest, VII., Akácfa-utca 27. sz. közvetít  
Telefon: József 358-61.

## KISHIRDETÉS

Négy sorig 3 pengő, azután minden megkezdett sor 1 pengő.

### KIADÓHIVATAL CÍME:

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

Zongorák, pianinók, bérlete vétel-  
eladás, javítás, hangolás teljesen ké-  
pzett szakember, aki mint ilyen régen  
működik a szakmánál, megfelelő állást  
keres szerény igények mellett. Címe:  
Olmós Dezső, Szeged, Református  
palota.

Kiadó borpince Csengődön. 700  
hektoliter férőhellyel. Szüretre elfog-  
lalható. Erdeklődni lehet Tengőlics  
János tulajdonosnál Fülöpszállás.

Szállodai, vendéglői könyvelés-  
ben, irodai munkáiban teljesen kép-  
zett szakember, aki mint ilyen régen  
működik a szakmánál, megfelelő állást  
keres szerény igények mellett. Címe:  
Olmós Dezső, Szeged, Református  
palota.

HA ÖN jól kar rágni, akkor fogait  
csakis  
**SCHATZ JENŐ**

áll vizsg. fogász, műfog  
specialistánál csináltassa  
VII, Wesselényi-utca 60

**Wiener József  
czukrász**

VII., Baross-tér 17.  
Telefon: J. 316-10.

**vendéglősök szállítója**

Sajtos rudacsokát, tepertűs  
pogácsákhöz szállítok

**Beer László  
vendéglője**

VIII. Fhg. Sándor ucca 44

Minden Pénteken-halászi Éjszert  
magyar franciskönyha Szalon zene  
Szaktársak találkozóhelye.

## Megjelent az új szikvizrendelet,



melynek 2. és 15. §-a minden vendéglősnek  
megengedi, hogy szikvizszükségletét  
az általunk gyártott, felbontható

„**Frommer Tank**“-kal  
iparendelő nélkül előállíthassa

3 perc alatt tökéletesen keveré,  
csipős szikvizet készíthetünk

**szénsavpatron nélkül,**  
s így az előállított szikviz  
**literenként kb. egy fillérbe kerül**

Szénsavat kölesöntartányokban jutányosan szállítunk

**Frommer**  **Testvérek**

pincegazdasági gépek és szerelvények gyára  
Budapest, VI., Teréz-körút 23

**Staufer**

DOBOZOS EMMENTHALI  
VILÁGMÁRKA!  
KÖZPONT RÉPCELAK

**Első Magyar  
Részvény  
Sörfőzde**

**BUDAPEST-KÖBÁNYA**  
Tel. J. 36-36

Városi iroda: VIII, Ezerházy-u. 8  
Tel. J. 4-29 és J. 34-41

**Dozzi szalámi**

Telefon: Lipót 90-66

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF  
SZALÁMIGYÁR R-T  
Budapest-Rákospalota  
Újpest Telefon 225

**Salgó Testvérek \* Részvénytársaság**  
Bornagykereskedés, Likőr-, Rum- és Konyakgyár  
BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X, Korponai ucca 16-18. Telefon: József 59-05.

**PALUGYAY**

BOROK  
GRAND VIN  
DEMI SEC



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