

VENDÉG

SZALLODASOK VENDEGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN

ELŐFIZETÉSÉRE EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELÉLŐSZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
KÖNYVSAJÁDÓ

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓVÁLTAL
VII, ALMASSY-TÉR 10. TEL. 7-135-02

II. ÉVFOLYAM 18. SZÁM
BUDAPEST, 1928. SZEPTEMBER HÓ 15

Vidék üzleti élete

Aki ritkábban jár vidéken, annak rögtön szembetűnik az az összehasonlíthatatlan különbség, ami a főváros forgalmas, mozgalmas élete és az álmos vidék csendelete között fennáll. Egyik legnagyobb vidéki gép-pontunkban voltam, ott ahol több nagy szálloda között pl. van 180 szobás is, minden kényelmet kiélgező módon felszerelve, tehát ismétlem nagy városban voltam. Ezt hangszílyoznom azért kell, mert különben nem volna teljesen érthető az a kirívó ellentét, amit ebben a nagy városban láttam a található kifogástalan kényelem, pazar ellátottság és a meglévő forgalom, azaz teljesen közömbösen viselkedő lakosság között.

Ugyanis ez a 180 szobás gyönyörű üzem hasonló társaival együtt az ásitózó unalom állandó tanyája, ahová ha véletlenül vendég is betéved az bizonyára nem helybeli polgár. Fényes helyiségei, éttermei, barja, kávéháza hatalmas méreteivel csodálkozni látszik a vendégek elenyésző csekélységén. Este a zene hangversenyez és a közönség a terasz előtt állva hallgatja, be nem lépnek a viláért sem. Sorba jártam a többi üzemetek is... nos, nem sokkal nagyobb vonzerőt gyakorolnak a lakosságra, mint az előbb említett nagyüzem. Ezen állapotok láttán méltán feltör a szemlélő ajkára a csodálkozó kérdés:

— Hát így is meg lehet élni? vagy
— Vidéken ezt nevezik forgalomnak?

De lehetne még a kérdés sorát feltenni így: Miből élnek? Miből fizetnek adót? Miből házbért? Mikor van itt szezon, ha most sincs? Érdemes így emberleleteket elpazarolni? Érdemes a tudatlanság, a közöny ilyen tengerében is kulturmissziót teljesíteni? Egyáltalán érdemes itt vagyont befektetni üzleti vállalkozásba? Hát érdemes? Csoda ezek után, ha a vidék kibírhatatlan állapotokat emleget? Most tessék elképzelni milyen állapotok uralkodnak kisebb városkákban, ott ahol egy-két roskadozó épület a szálloda, néhány tűrhető szobával és vendéglővel; de ezek ordi-

tanak vendégek után. Nincs a vidéken olyan élet, amit mi fővárosiak életnek nevezünk és aki ezt az élettelen életet, amit a vidék él, közelről megnézi, az látni fogja, hogy nincs igazuk azoknak (élén Nagy Emil v. miniszter úrral), akik a vidéki fogadók és szállodák nyílvát olyan ríkító színekkel mázsolják a közönség elé. A magyar vidék életéhez és forgalmához képest, igenis, a vidéki üzemek a legtöbb helyen messze túlhaladják az igényeket; különösen azt a nagyfokú hatósági támogatást tekintve, amit idáig nem élveztek a magyar vidék üzei, mint ahogy azt a külföldiek élvezik, amelyekre ezek az urak oly annyiszor szeretnek hivatkozni. Tessék vidéken — ha szűkebb keretekben is, — pezsög életet, forgalmat előidézni, jobb gazdasági helyzet meg-alapozásával és társadalmat ránevelni a kultúrzsűséglet-szomjazására. Itt a poros vidéken mindenki nyárpolgár és ha akadnak is kivételek, azok igyekeznek menekülni ebből a sorvasztó, örömtelen taposómalomból az ország egyetlen városába, Budapestre! Itt ha pusztil is a vendégipar, az csak egyhányszor irható a forgalom rovására, de nagyrésben a súlyos adók és egyéb közterhek, valamint az általános szanált viszonyok miatt történik.

A magyar vidéki üzletek élete csak lassú sorvadás!

k.

Milyen lesz a bortermés?

Erre a kérdésre a szőlősgazdák sokaság szerint felengedték a vészjelző léggömböket, amelyek — természetesen — ideig-óráig tartják magukat és egymásután pukkanak szét, minél jobban közelednek a süreti léggörhöz. Ugyanis jó üzlet lábon eladni a termést, de ehhez igyekeznek a derék termelők előbb egy kis megfelelő hangulatot csinálni. No, de a vendéglősök nem kevésbé a borkereskedők ismerik ezen tendenciózus jelentések értékét és leszállítják a valódi nyívó a bennük foglalt statisztikai adatokkal együtt. Míg a múlt héten 3 millió hektóra becsülték az idei termést, addig e héten már

három és fél millióra emelkedett jelentéseikben a bortermés mennyisége és könnyű megjósolni, hogy októberre kiderül, hogy eléri a tavalyit, ha nem többet. Igen óvatosan céloznak is erre a szőlősgazdák, jelentve, hogy az idei termés *»még nincsen a hordóban és a végleges termés előre meg nem állapítható«*. Ezt elhisszük, sőt azt is, hogyha megállapítható, akkor sem sietnek azt kikürtölni, ha véletlenül bőtermés van, mert ez a hír rontja az árakat!

A következőket a bortermelők jelentéséből emeltük ki, tehát! mint egyoldalú és ellenőrizhetetlen egyelőre fenntartással közöljük.

Az utóbbi napok szárazsága újabb termésökkenést eredményezhet. Előszüretnek Heves megyében történtek és a minőség meglehetősen jó (16—17%). Az ország egyes részein azonban nagyon visszararadt a bogyó, itt a minőség kétséges. A Dunántúl a több eső folytán több termést mutat.

A beállott termésökkenés hírére az óborok ára a kereskedelemben is megszilárdultak és 4 filléren alul nincsen bor, míg 12%-on felüli áruért 5—5½ fillért is fizetnek fokokint. Az új mustra a termelők 40 fillér mellett tartanak, míg a kereskedelem 34—36 fillért ajánl. Történtek eladások 34—36 filléres áron, de nem nagy mennyiségben és főleg gyenge kezekből. Ausztria erősebb érdeklődést mutat.

A vidéki eladásokból közöljük a következőket:

Budaörsy: Közepes kínalat és szűnletel kereslet mellett eladás nem történt.

Cegléd: Élénk kereslet és közepes kínalat mellett eladott 200 hl. 12 Malligand-fokos bor literenkint 60 fillér, 100 hl. 9,5 fokos 40 fillér, 100 hl. 10 fokos 45 filléért. A nagy szárazság miatt a szőlők rosszul érnek, rossz minőség várható.

Csongöd: Az utóbbi időben csak is magasabbfokú borokat keresnek. Eladott: 200 hl. 12 Malligand-fokos fehér literenkint 76 filléért, 13,5 fokos rizling 95 filléért, 13,7 fokos

kadarka literenkint 86 filléért, 6-bor-készlet csekély.

Nagykörös: Élénk kínálat és szünetelő kereslet mellett eladás nem történt.

Prónayfalva: Szünetelő kínálat és kereslet mellett csak kisebb tételekben történt eladás. Oborkészlet ügyszólván semmi.

Révfülp: Élénk kínálat és közepes kereslet mellett eladott 180 hl. 10. 13.5. Malligand-fokos 80. — 1.30 filléért.

A pólinka minősége és mennyisége. A fuvar és átvételi költségek figyelembevételével 1928 szeptember 6-án déli 12 órakor a következő tájékoztató árakat közöltük:

Törköly 4.90 — 5.—, **szilva, nyári árú** 5.—, 5.20, **borpárlat** 5.80 — 6.—, **seprő** 4.50 — 4.60, **prima kék szilva** 5.80 — 5.90 P forgalmiadó nélkül, az vidéki főzde, III. táblázat szerint.

A dunántúli vendéglősök és kereszmárosok szövetségének vándorgyűlése.

Mohácsan m. hó 28-án tartották meg a Dunántúli vendéglősök és Kereszmárosok Szövetségének vándorgyűlését. Héjj Imre elnök üdvözölte a megjelenteket. Margittay Lajos dr. polgármester köszöntötte a város vendégeit. Baumann Emil kamarai alelnök megígérte támogatását, s ugyanilyen értelemben szólalt fel a pécsi ipartestület nevében Marovies elnök. A mohácsi iparosság nevében Schmidt Lajos ipartestületi elnök üdvözölte a szövetséget. Szöllősy főtltkár ismertette a szövetség megalakulását, rámutatott, hogy ezt a vidéki vendéglősök érdekeinek védelme hívta életre. Felolvasta ezután a bortörvény módosítását kérő javaslatot. László József győri kiküldött határozati javaslatot terjesztett be a korlátlan íálmerési jog korlátozása érdekében. Verestőy Domonkos helyettes főtltkár előadása után Csánk Kálmán annak megengedését kérte, hogy megokolt esetben a kereszmáros házának más helyiségében is mérhessen ki bort, ne csak a keresma helyiségében. Indítványára üdvözölő táviratot küldtek Rothermere lordnak. Szöllősy főtltkár a bortfogyasztási adó eltörlésére irányuló javaslatot nyújtott be. Héjj Imre pedig a záróra egységességét és a kereszmáros ipari szakképzését követelte. Hummel János a hordók közelebbi hitelesítését ajánlotta. A főtltkár a vendéglősöknek és a kereszmárosoknak külön ipartestületben való tömörülését sürgette. Döbben közeped volt, amelyen számos felköszöntő hangzott el.

Tapaszlatok, gondolatok az üzletből

(Folytatás).

Nem tudom! Ennek a két szónak igen rossz hatása van a vendégekre. A kifogástalan üzletember vagy alkalmazottja nem tűri el azt, hogy a vendég valamire maga szerezzen felvilágosítást, hanem maga jár utána. Egy azért mert ezen ténnyel a saját ismeretkörét bővíti, más ok az, hogy figyelmével kiérdemli, azaz fokozza a vendég meglepedettségét. Bizonyos fokig a vendéggel való állandó érintkezés valóságos élő lexikonná képezi ki a jó üzletembert. A tudás pedig nem utolsó fegyver, ehhez járul még a fegyelem. A legtökéletesebb berendezésű üzem is értéktelen látványosság, ha nem rendelkezik jól begyakorolt és kitűnően felgyelmezett személyzettel.

A marsilbot ott van minden alkalmazott zsebében, (mint Napoleon katonáinak tarisznyáiban), mert éppen a szállodás, vendéglős és kávéiparban van meg a legnagyobb lehetőség a vezetőség juthatni, ha valaki szorgalmával, becsületességével és szakismeretével folytonos gyarapításával ezt kiérdemli. Ezt elérni nem olyan egyszerű, mint amennyire az a hozzávezető útát megjelölni. A tökéletes éggel határos szaktudáson kívül fontos a megfelelő nyelvismeret, finom modor, önérettel párosult művelt erőyeség, önfegyelem és igen sok munkakedv, párosulva a szakma szeretetével. Szükséges még a lelki sajátságokon kívül a teljes egészség és a jó megjelenés. Bizony elég sokat követelt ez a pálya, emiatt szükséges is jól megválogatni az ide törekvő ifjakat és azokból kell az üzemenk alaposan megválogatni alkalmazottait. Mert a jó alkalmazott nemcsak egyéni hasznot hoz, hanem egyben az üzlet értéke, aki lendítője a forgalomnak és tekintélye az üzemenk.

Magyar nevetek az üzleteknek: ezt tanácsolja egyik napilap. Igaza van! Ezen a téren szükséges volna a tisztított munka éppen a nyugizemeknél. Sok szó esett mostanában egy biztosító intézetről, amely megvásárolta a körút egyik fejlődéstörténeti értékű palotáját. De nem a szerencsés vásár itt a fő, hanem egyebek között az furcsaság, hogy a biztosító kötelezni akarja az épületben levő kávéházat, a Newyorkot, hogy közutadala szivódott nevét cserélje fel az új háziúr különben szüntűgy tiszteltetelmű nevével. Legyen Newyorkból Adria.

A Newyork-kávéház névcsereje nem figyelmezteti vajjon a döntő hatóságokat hazafias kötelességükre? Megmondom: igen a Newyork változassa meg a nevét, bár minden tiszteltünk az irántunk ma barátságos nagyszerű Amerikáé. De legyen Brassó a neve vagy Kassa, vagy Kolozsvár, Café Brassó...

A fővárosban lépten-nyomon idegen városok nevét a kávéházak homlokán: Ostende, Merán, Lovrana, stb.; hiszen viselhetik büszkén, bár csodáljuk, hogy Prága vagy Bukarest nevére még nem keresztelték valami fogadót. De van aztán Bizéne, sőt Mignon, mit mondjak: Népopera-kávéház, de sehoh Ersekújvár, Marosvásárhely, Szalonta, Eszék, Csik-szereda, Bácska, Pozsony, Szabadka, Újvidék neve, sehoh az elrabolt folyók városok, hegyek, vármegyék neve.

Miért lehet Astoria vagy Bristol és nincs Bihar-hotel, miért lehet Metropolis, a helyett, hogy volna Maros, vagy Hernád?

Vannak nekünk neveink, amelyeknek mindig forrón szemünkbe kell sütni mindenütt, amerre járunk, hogy akaratlan s felejtünk... A gyerek is beidegze, az idegen is lássa és érezze.

Egy érdekes hír. Berlin első amerikai vendéglője megnyílt a Kurfürs'er-dammon. Hivatásul tüzte ki, hogy megtanítt a németeket arra, miképp lehet sokat és jól enni, anélkül, hogy testtér fogatának gyarapodása keserítene meg a kulináris élvezeteket. Ez a hölgyek számára különösen értékes újítás. Az étlapon minden étel mellett nemcsak az ár, hanem a kalóriamennyiség is ott áll. Például, ha a testtér terjedelme körülbelül 800 kalória fogyasztását engedi meg, a következő menüt állíthatod össze: egy tányér leves (200 kalória), strassburgi libamájpástétom (185 kalória), meleg sonka (335 kalória), 70 kalória értékben narancsszörpöt iszol hozzá, ez összesen 790 kalória. Boldogságod határtalan, tíz kalóriát megtakarítottál, csakhogy közben a másik oldalról megfedkedtél, ahonnan utólag derül ki, hogy a tíz kalória megtakarítása pont hat márkába került.

(Folytatjuk).

TÖRLEY
PEZSGÓ
Talisman, Casino, Rezervé.

A népjóléti miniszter az első segélynyújtási plakát árusítása körül tapasztalt zaklatásokról

Néhány hónappal ezelőtt becsátotta ki a vármegyéket és váro ok országos mentőegyesülete a közismert első segélynyújtási plakátokat. A népjóléti miniszter annak 'e'én rendeltileg kötelezte a nagyobb üzemeket, cégeket és vállalatokat a plakátok megvásárlására és nyilvános kifüggesztésére. A plakátok terjesztése körül azonban sok panasz merült fel és több érdekesség, köztük a Fővárosi Kereskedők egyesülete, az Országos Vendéglős Egyesület, az Országos Kereskedői és Iparos Szövetség panaszos beadvánnyal fordult a népjóléti miniszterhez, akit felkérték, intézkedjék a felesleges zaklatások megszüntetésére iránt.

A népjóléti miniszter a panaszok alapján vizsgálatot is indított és megállapította, hogy a vármegyéket és városok országos mentőegyesülete a plakátok terjesztése-ért ügynököket fogadott fel, akiket megfelelő igazolvánnyal látott el. Ezek az ügynökök vitték el a plakátokat a cégekhez, vállalatokhoz, de pénzt nem vettek fel, mert nem is volt jogukban a plakátok árát átvenni. Így nem is igazolódt be az a panasz, hogy az egyes ügynökök a megállapított 3 pengőnél drágábban árusították volna a segélynyújtási nyomtatványokat. — Mégis megállapítást nyert, hogy az ügynökök egy része, jutalékot reményében, olyanokat is igyekeztek rábeszélni a plakátok megvásárlására, akiket a rendelet erre nem kötelez. Az erre vonatkozó panaszok nyomán az Országos Mentőegyesület néhány hét után az összes ügynököket elbocsátotta és azóta csakis azok kaphatnak plakátot, akik önszántukból rendelkeznek, vagy maguk jelentkeznek a nyomtatványokért. Vidéken sem fordulhattak elő zaklatások vagy visszafélések — állapítja meg a népjóléti miniszter, — miután a vidéki városokban és községekben kizárólag a hatóságok terjesztették a plakátokat. Az sem felel meg a valóságnak, hogy az Országos Mentőegyesület a terjesztést nyereszkeskedésre alakult üzleti vál-

lakozásnak adta volna ki. A nyomtatványok előállításai és eladási ára közötti különbség kizárólag a mentőegyesület céljait szolgálja.

Vass József népjóléti miniszter leiratában felhívta a polgármestert, közzölje az összes érdekeltekkel és a nagyközönséggel, hogy amennyiben az első segélynyújtási plakát terjesztése körül bárkinek konkrét panasa van, az adatokat juttassa a miniszter tudomására és ő azonnal intézkedni fog a szigorú megtorlás iránt.

A csepegő sör és a többi panasz

A Hódmezővásárhelyen tartott országos vendéglős és koreszmáros kongresszus határozatából kifolyóan bizottság alakult az egységes és kivétel nélküli csepegő sörvizsztatítás érdekében, valamint több hasonló sörpanaszok gyökeres orvoslására. Ezekről a kérdésekről Orbán Z. Géza az Orsz. Vendéglős Egyesület ügy. elnöke a következőképp nyilatkozott:

— A hódmezővásárhelyi kongresszus után — mondotta Orbán — az Országos Vendéglős és Koreszmáros Egyesület intézőbizottsága öt taggal együtt engem bízott meg, hogy kidolgozzam azokat a sérélmeket, amelyek a sörgyárakkal szemben fönállanak. Megbizott továbbá bennünket azzal is, hogy írjunk át az összes szakmai érdekeltségeknek is, hívjuk fel figyelmüket az egységes front szükségességére.

Részemről már érintkezésbe is léptem az összes érdekeltségekkel és husz tagból álló végrehajtó bizottságot alakítva, megkezdjük a tárgyalásokat a sörgyárakkal. Amennyiben a gyárak nem lesznek hajlandók merev álláspontjukból engedni, a legélesebb harcot fogjuk ellenük megindítani és módot találunk majd arra, hogy jogos sérélmekre orvoslást szerezzünk.

A mozgalom különben az egész iparban olyan óriási visszhangra talált, hogy az összes italmérők erős reménnyel és összetartással sorakoztak kibontott zászlónk alá.

— A sörgyárak ugyan ölbetett kézzel, mosolyogva nézik ezt a mozgalmat, mert arra számítanak, hogy a vendéglősök már annyira letargiában vannak, hogy ugy sem tudnak eredményeket elérni. Kijelentem azonban, hogy igen csalódní fognak majd, mert ez egyszer igen komoly mozgalomról van szó: a lét és nemlét kérdéséről!

A bortörvény módosítása

A kormány tervebe vette az 1924. évi X. t.-c. egyes szakaszainak figyelemreméltóan fontos megváltoztatását és kiegészítését.

A tervezetet észrevételeink sürgős közlése végett megküldöttük a Keresk. és Iparkamara az Ipartestületnek. Az elnökség behatáon megvitatta a javaslatot s annak egyes rendelkezéseire a következő észrevételeket tette. Sorra véve a bennünket érdeklő szakaszokat, kértük a 11. §. módosítását. Ez a szakasz tudvalevőleg arról szól, hogy a direkt termő amerikai szőlőből szűrt bort csak az illető amerikai fajta neve alatt szabad forgalomba hozni — továbbá az ilyenmel háziasított bort borvidékre vagy származási helyre való utalás nélkül lehet csak forgalomba hozni.

A gyakorlatban ennek az utasításnak az alkalmazása sok méltánytalanságra, félreértésre vezetett. Tudvalevő ugyanis, hogy a kiszagdák, akiknek a szőlőföldjén rendszerint többféle szőlő terem, amelyeknek hivatalos nevét sokszor a termelő nem is tudja, már a szüretelésnél összeszüretelik a különféle szőlőfajtákat, mert egy-fajtaából a kis mennyiségre tekintettel külön-külön nem érdemes nekik bort sajtolni. Így a kistermelők a közvetlenül termő amerikai szőlőt és az egyéb szőlőfajtákat összeszüretelik, a bort egyneven pl. sillerként adják el a vendéglősök.

A hivatalos közegek az ily módon összeszüretelt bort háziasított bornak minősítik s hiába igazolja vendéglős, hogy a bort egy kiszagdától mint silleret vásárolta s ennek folytán a tartályain is mint ilyet nevezte meg, a hivatalos közegek ez esetben is alkalmazkának a 11. §-t s megbüntetik a vendéglőst.

A törvény 11. §-a kétségtelenül nem a kiszagdák által a szüret alkalmával összeszüretelt, hanem a később háziasított borok ellenőrzését kívánja biztosítani. Miután a vendéglős minden jóhiszeműsége és gondossága mellett is ki van téve a büntetés veszedelmének, kénytelen lesz elkerülni beavásárlásainál a kistermelőt. Ez semmi esetre sem lehet a kormány célja, így a novella alkotás alkalmából — bár a 11. §. módosítása nem volt tervebe véve — indokoltnak találtuk felkérni az ille'ékeseket: tegyenek különbséget az összeszüretelés és a nagytermelők, kereskedők által eszközölt háziasítás között.

A bortörvény 11. §-át a következő bekezdéssel kívánja kiegészíteni a tervezet: — Borok kezelésére vagy rakározására szolgáló helyiségekbe (pince, présház, erjesztő, kiméző stb.)

Vendéglősök részére
reklámlevelezőlapokat

ABRAHAM E. fényképész készít
IX. Ferencz-körut 13

A legelőszöb-
árban: Nyári műterem Zuglígét

cukrot és ipari szeszt bevinni vagy ott raktáron tartani tilos.

Tekintettel különösen a kisebb üzletekre, ahol a kimérő helyiségekben cukrot ételekhez vagy teához tartani szoktak, a kimérő szónak elhagyását kértük.

Hangsúlyoztuk ezenkívül, hogy a kimérő szó felvétele ellentétben áll a szakasz szövegével, mert bort se raktározni, se kezelni nem szokás a kimérő helyiségben.

A bortörvény 16. §-a, mely a bor származásának, fajtájának és minőségének a tartályokon való feltüntetését írja elő, a tervezet a szeszfok megjelölésével kívánna kiegészíteni. Ez ellen a legerélyesebben óvást emeltünk s elhagyását kértük, a szeszfok kötelező feltüntetésének elrendelése ugyanis csak a vendéglős főföldes és céltalan zaklatására vezetne.

A szeszfok pontos megállapítása hosszadalmas eljárást igényel és csak malligand mérővel eszközölhető. Malligand mérő beszerzésére a kisebb üzemeket méltánytalan lenne kényszeríteni. Másrészt a szesz illó, így a kimérő edényben a csapra vert horodában naponta apadna a szeszfok, a vendéglős kénytelen lenne borát naponta leparolni, hogy a tartályon levő följegyzés megmaradjon.

Ha a szeszfok megjelöléséhez az illetékesek mereven ragaszkodnának, akkor is a fok csak megközelítőleg lenne feltüntetendő pl. 10–12‰.

A szeszfok megjelölése felesleges, mert a hamisítást ettől függetlenül is meg lehet állapítani.

Káros a szeszfok követelése a termelőre is, mert az alacsonyfokú borokra nem lesz vevő. Ezt pedig a törvényhozás igazán nem akarhatja. Holott tudvalevő, hogy ilyen terem a legtöbb hazánkban.

A bortörvény 45. §-a szerint a tulajdonos büntetőjogilag felelős, ha alkalmazottja a cselekményt az ő tudtával követi el. Ennek a szakasznak a következő kiegészítését javasoltuk »beigazoltan az ő tudtával«. Tehát csak az esetben, ha a felelőssége nem következtetésen, de tényen alapszik.

A 48. §. elrendelte a marasztaló ítélet hírlapi és plakátokon való közlését. Ennek a módosítását kértük és pedig oly irányban, hogy a közlés ne legyen imperatív, hanem ha már a törvényhozás a magyar büntetőjogban szokatlan kipellengérezést továbbra is fenntartandónak vélné, ez csak mint lehetőség maradjon fent és pedig csak a visszaeső tettesekkel szemben. Megengedhetetlen ugyanis

és a vendéglős ipar érdekeit mélyen sérti, hogy egyik felületes vagy rosszakaratu alkalmazott ténye miatt nemcsak megbüntethető a tulajdonos, de a büntetés közé és tételük és közvetett felelőssége révén a hírlapokban tisztes nevét megürcolják. A mi álláspontunk is az, hogy a bűnös bűnhődjék, a borhamisító részére nem kérünk elnézést, kiméletet, de az alkalmazott felületesége vagy rosszakarata nem vezethet a főnök erkölcsi és anyagi tönkretételére!

A törvénymódosítás alkalmából kértük az italmérési jog elvonásának megváltoztatását és pedig oly értelemben, hogy nem vonható el az engedély tulajdonostól vagy üzletvezetőtől, ha a kihágásért nem saját ténye miatt ítélték el. Nem lehet az italmérési engedély sorsát egy-két felületes, könnyelmű vagy rosszakaratu alkalmazott magatartásától függővé tenni, tisztes családok egzisztenciáját szabad prédára bocsátani.

Kértük végül, hogy a szakértő díjainak és költségeinek megfizetése alól mentesítsék a vendéglőst, mert ez iparnak súlyos, célra nem vezető, méltánytalan megterhelése volt eddig is.

Az ipartestületünk átérzi a bortörvény intézkedéseinek teljes jogosultságát, minden igyekezetével arra törekszik, hogy a hazai bortermelés és értékesítés javítását munkálja. Tudatában van annak, mily fontos tényezője a mezőgazdaságnak és kereskedelemnek a bor, de a leghatározottabban elhárítja magától azt a feltevést, mintha akár a bor kezelésénél, akár annak forgalomban hozatalánál nem a legtisztább eszközök és nem a legnemesebb elvek vezetnék.

Szegeden országos kiállítás és vendéglős-kongresszus lesz jövőre. Jövőre lesz ötven esztendeje annak, hogy Szeged várost az árvíz elpusztította. Királyi jelszó öntött akkor életet a csüggedőkbe: »Szeged szebb lesz, mint volt! Elmúlt egy félszázad és Szeged most nagy, országos jellegű, nemzeti manifesztációszerű jubileumra készül. Ennek keretében országos kiállítást akar rendezni. Ebben az ügyben most 3-án tartották már Szegeden a kereskedelmi és iparkamara székházában értekezletet, melynek folyamán többek közt felvetődött az a kívánság is, hogy az országos vendéglős-kongresszus jövő ősszel Szeged városában rendezzék meg. Ugy értesülünk, hogy erre az Orsz. Szövetség felkéri.

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

Sörgyáraink újabb kartellje. A kibányai söröződek kartellmegállapodásait aug. hó 1-től kezdve ismét három évre némi módosítással megújították. A vevődelmet most kiterjesztették helyiségevédelemre is és ezentúl csak az számít »szabadvevőnek«, aki egyáltalában nem volt sörvevő és olyan helyiségben nyit üzletet, ahol eddig szintén nem volt vendéglő vagy koresma. Ezzel a megállapodással a hitelgénylést meglehetősen megnehezítették. — Továbbá együttesen kötelezték magukat, hogy kölcsönt többé nem adnak senkinek és egyik sörgyárnak sem szabad többé új üzletet létesíteni. Ami a kölcsönadást illeti, ez nem oly tragikus, ezután legfeljebb a sörgyárak bankja fogja a hitelt nyújtani.

Fenjekint 12 pengő. Ekkora összegre rug Magyarországon az adóteher, mely összeg az általános jövedelemnek több, mint egyötöd része. A Népszövetség kimutatása szerint ekkora adóteher csupán Angliában van, melynek teherbíró képessége azonban messze felette áll Magyarországnak.

Aki nem fizeti az adót, elveszik az iparigazolványát(?). Szokatlan kérdést intézett a soproni kamarához a szombathelyi pénzügyigazgatóság, nevezetesen:

»Mily intézkedés tárgyává tehető az arra irányuló előterjesztés, hogy a közadók fizetését következetesen megtagadó vagyontalan iparosoktól az iparigazolványt megvonassék?«

A kamara erre a furesza kérdésre az alábbi talpraesett választ adta:

»Oly törvényünk, vagy törvényes rendeletünk nincs, mely szerint az adófizetést megtagadó iparostól vagy kereskedőtől az iparigazolvány, vagy iparengedély megvonható lenne. Ilyesmi egyébként csak akkor lehetne gondolni, ha az iparjogsziványától megfosztott iparosnak más kereseti lehetőség volna nyújtható, vagyis, ha az állam az ily iparos más módon való megélhetését biztosítaná.«

A pénzügyigazgatóságú leirat arra mutat, hogy a pénzügyi hatóság itt ott azon tőri a fejét, hogy miképpen alkalmazzon retorziót vagy más kényszerít a szerencsétlen iparos vagy kereskedő ellen, aki még a betevő falatját is alig tudja megkeresni, nemhogy a kivett nagy adókat könnyen megfizesse. Találós volt azonban a soproni kamara válasza, mely szerint csak

Ha ü z l e t e m b e r , ú g y s z ü k s é g e v a n , a „ V E N D É G ” - r e !

fossza meg a hatóság az iparost az iparigazolványától, de akkor gondoskodjon az iparos megélhetéséről az állam.

Szállodás és vendéglős felsőbb szakfolyam és továbbképző tanfolyam kezdődött ipartestületünk szakiskolájában a már ismert és nagyrabecsült tanári kar közreműködésével. Mindkét tanfolyam közös célja a szakismerekek gyarapítása, a szakmai színvonal emelése a magasabb szaktudomány széles körben való terjesztése által. Midőn ezekre felhívjuk kártársaink figyelmét, reméljük, hogy tömegesen szívesen megragadni ezt a szemlémi kinésszerzési alkalmat.

A győri általános ipartestület elnökválasztásán főlényes többséggel László József győri vendéglős kártársunkat választották alelnökké. Agyóri vendéglősok örömmel és büszkeséggel fogadta az ipartestületi választások eredményében, a győri iparosság bizalma gyönyörű megnyilvánulását, amellyel a vendéglős-szakosztály érdemes, országosnevű elnökét, az ország első vidéki nagy ipartestületének alelnökéi székébe emelte. Mi is csak gratulálhatunk a győriek sikerült választásának.

Mistinguett — szállodatulajdonos. Mistinguett, a világhírű revücsillag, aki már nem egy meglepetésben részesítette Párisot, most új pályára lép — csak úgy mellékesen. Szállodát nyit, Nem Párisban, Bandolban, egy sziklafokon, La Clotat és Toulon között. Bizonyos, hogy az új hotel épít olyan népszerű lesz, mint maga Mistinguett és a párisi jó körök igen nagyfokú szeretettel indulnak majd nyaralni Mistinguett hoteljébe. Ambár a revücsillag, akinek a korival együtt csak az ambíciója nő, kijelentette, hogy a szállodájában nem lép fel. Oda más művészeket fog szerződtetni a közönség szórakoztatására. Egy hoteltulajdonos csak nem létezhet a vendégeinek.

Mesterségesen érlelt gyümölcsök. Már évek óta megfigyelték, hogy az acetylen-gáz hatásának kitélt gyümölcsök és hüvelyes vetemények a rendszerint hamarabb érnek meg. Utóbb kiderítették, hogy a propylenek és az acetylennek is van ilyen érlelő hatása. A gázokkal kezelt gyümölcsök cukortartalma gyarapodik, de vitaminjuk csökken. Azt hiszik, hogy a gyors érlelést a gázok katalitikus hatása idézi elő.

Minden vendéglős tartson üzletében Szántói savanyúvizet, mert kedvezően hat gyomor-, máj-, vese-, hólyagbántalmaknál és elősegíti az emésztést!

Gyász. Ipartestületünk fiktárának Téglassy Ernőnek ifjú hitvese Téglassy Ernőné szül. diacszentmártoni Mayor Anna Mária I. évi szept. 9-én, hosszú, súlyos szenvedés után, boldog házasságának 7-ik évében az Urban jobblétre szenderült. Temetése I. hó 14-én volt a rákoskeresztúri temetőben a gyászaboronlt családtagok, rokonság és a magyszámú tisztelők legnagyobb részvétele mellett. Az engesztelő szent miséldozat a Regnum Marianum plébánia templomában fog bemutatlni. Aldás és béke legyen hamvain!

Hoffmann Győző, Hoffmann János kártársunk fia, az állami Verbőczy István reál gimnázium VIII. osztályú tanulója augusztus 28-án, nagyreményű ifjú életének 17. évében váratlanul elhunyt. Temetése szeptember 3-án délután 4 órakor volt az ág. hitv. ev. egyház szertartása szerint a farkasréti temető halottasházából, mely részvét mellett. Nyugodjék békében!

Vendéglősipar-e a »kóser rituális kifőzőipar«. A szombathelyi pénzügyigazgatóság fordult e kérdéssel a soronni kereskedelmi és iparkamarához, miután e kóser rituális kifőző tulajdonosa korlátlan italmérési engedélyt kért. Az iparkamara szakvéleményében rámutatott arra, hogy a vendéglőipar az ipartörvény értelmében az iparengedély alapján gyakorolható képzéshez kötött iparokhoz tartozik. Ezzel szemben a kifőzőipar az új ipartörvény végrehajtása tárgyában kihoesajított kereskedelmi miniszteri rendelet értelmében iparigazolványban feltüntetett kóser rituális kifőzőipar nem sorozható a vendéglőipar fogalma alá.

Palkovics Ede 70 éves. Tevékenységben, eredményekben gazdag, közügyekben fíradhatatlan életpályájának 70-ik fordulójához érkezik Palkovics Ede m. kir. kormányfőtanácsos közszertelben és köztisztelvényben álló személye. Régi kipróbált ambíciós munkájával állandóan ott volt a vezérek között, ahol megállni és helytállni a legnehezebb. Mindig szeretett, kedves személyét meleg családias ünneplésben öhajlják, úgy a szakácsok, mint a vendéglősök részesíteni ebből a ritka szép alkalomból és ezért a jövő hónapban egy estélyt rendeznek mikor is átnyújtják a jubileumra készült albumot, amely egy belvárosi gyár remeke lesz.

Vendéglők, kávéházak Adás-vételét

közvetít!

MAYOR, Budapest, V, Zrínyi u. I. félem.
Telefon Aut. 821-80

**Brutsy János Esztergomi likőr
és rumgyár különlegességgel
7 fájdalom
gyógylikőr**

Papagály crém minden jobb üzletben kapható!

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utóda

Budapest, IV., Vámház-körút 4.

Bel- és külföldi sajt., fűszer-, csemege- és itáláru nagykereskedők.

Összes külföldi likőr, cognac, pezsgő állandóan raktáron.

Új telefonszám: 843-04



HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros, Budapest, V, Dorotya-u. 14. Telefon 231-53

Vendéglői és kávéházi edények dus választékban

Az elismerlegjobb angol Caudron Vitrifiedtányérok ismét kaphatók

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII., Károly-körút 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m. borszivatnyok, szürbőgepek, pájakok, paradagók, cimkék sfb. Tel.: 3 115-15

MUST

Fajszőlőből naponta frissen sajtolt „Pluhár“-féle édes must kapható

Telefonhívó J. 392-16

PLUHÁR KONRÁD
borkereskedő

VIII., Práter-utca 10

A „VENDEG“ is hoz revőt és vendéget, ha — hirdet a „VENDEG“-ben!

Mekkora Magyarország legnagyobb boroshordója? Legtöbben azt hiszik, hogy Budafokon, az állami borpincében lévő 500 hl hordó a legnagyobb fahordó. Ez téves. Hazánkban a legnagyobb fahordó a gr. Eszterházy-féle borpincében Baj községben van és űrtartalma 1187 hl. A hordót 1823-ban építette egy jóravalló kádár-mester és így 165 éves, még mindig intakt.

A tarhonya eredete ugy é! a magyarság hitében, hogy a tarhonya lős-gyökere magyar eledel. Pedig néz-zük csak: Szimidnek hívják az arabok és ugyan úgy készítik el, mint mi, szegediek, birka hússal, no meg paprikával. Nem is eszi meg mindenféle ember, csak az, aki már megszokta az efféle eseméget. Jőmagam meg-lehetős mokány sokszor jóízuen et-em a Kuszi-t, mint ahogy azt a már elkészített állapotban hívják. Tehát nemcsak a szegedi tanyavilág, hanem még a vándor arab pásztoroknak is — ez utóbbiaknak ugyszólván mind-nennapi — eledele. De nézzük csak, hogy jutott el hozzánk? Tripolitánia a 13 századtól a 20. századig török uralom alatt állott. Feltéhető, hogy a török katonák, akik már előzőleg ill szolgáltak, eltanulták az itteni lako-soktól és a magyarországi hadjáratok alatt, valamint a 150 éves megszállás alatt, meghonosították a mi földünkön is. Különösen Szeged és Kecskemét, melyek a legnagyobb török fészkek voltak, tanulták el. Az elnevezésre csak annyit, hogy valószínűleg egy antik városról, a Septimus Severustól alapított Tarhuma-tól veszi nevét a közszeretetten álló tarhonya.

Hogyan lettem menyasszony? Erre a nagyszerű kérdésre felelnek pompásabbnál pompásabban a magyar hölgyek a Háztartás Magyar Asszo-nyók közlönyé hasábjain. Bácz Vil-mos dr. 30-ik évfolyamban lévő ki-tünően szerkesztett lapja teljesen a magyar asszony érdekeinek szenteli minden betűjét. Most éppen országos ankétot tart a magyar nők nagy kér-déseiről, elsősorúgú írók novelláit és verseit közli, van konyhaművészeti, divat, kozmetika, autó, lakás és kézi-munka rovata, a legjobb grafológussal rendelkezik, ötletek a rejtvényei, sok és szép kép gazdagítja az első-rangú kiállítását, mindezen felül pe-dig az egy éves előfizetőknek meg-lepően értékes ajándékkal kedveske-dik. Egy csodaszép hálószoba dísz-párnát kap, 70x10 cm. nagyságban, finom sveici siflonra előnyomva, a kidolgozáshoz szükséges 4 motring anyaggal együtt az egy éves elő-fizető.

A Háztartás előfizetési árai, ne-gyedévre 6 pengő, félévre 11 pengő, egész évre 20 pengő. Mutatványszá-mot díjtalanul küld a Háztartás ki-adóhivatala: Budapest, IV., Városház-utca 16.

Tisztelt kartársaink figyelmébe ajánljuk, hogy ha üzletet venni vagy eladni óhajtanak, forduljanak biza-lommal a Mayor Miklós-irodához V. Zrínyi-utca 1. 1/2 em.

Vendéglős ifjak baráti társasá-gának összejövetele minden esetben kedden este 8 órakor kezdődik.

Szeptember 25-én Förster József Bécsi sörház vendéglőjében, VI., Király-utca 40

Uj vendéglősifjut szívesen látunk!

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Szept. 28-án Kurz János máv. ven-déglőjében VII., Thököly-út 1.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

„Jóbarátok“ asztaltársasága

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

Szeptember 19-én Sturza Károly vendéglőjében IX., Báday-u. 16 udvar-kert.

Szept. 26-án Schmidt Konrád ven-déglőjében VII., Mexikói-ut 5.

Okt. 3-án Vesztergál György ven-déglőjében VII., Hársfa-u. 51.

A „Jóbarátok“ uzsonnáján szíve-sen látjuk az új kartársakat.

Kartársak! Ne mérjelek Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne tölt-setek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégtek Unicumot kér, ne poharazzatok neki más, csakis valódi Zwack-féle Uni-cum gyomorerősítő likört.

Kényes gyomru vendégnek, it-tasna! vagy Katzenjamerosnak nél-külözhetetlen a *Cigaretta István*, hydrocarbonátos víz. Megrendelhető: V., Sas-u. 29. Tel.: Teréz 120—20.

Kávéházi és vendéglői rendezések.

Üveg és porcellánárak

Alpakka evőeszközök stb

Billiárd-asztalok és teljes fel-szerelések, kertü butorok

Tekepálya-bábuk és golyók

FRIED
Király u. 39.

ÉDES MUST



CSÁKY G. VILMOS SZŐLŐSAJTOLÁSA

Budapest-Központi vásárcsarnok, II. pince-osztály. Iroda és lakás: IX. Ferenc-körút 7

Tel.: Aut. 861 81 Alapított 1905

Gindert István

Budapest, VI., Klapka-utca 5. sz.

Paszírozógépei jők

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Berfődsé

Páratlan különlegessége



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYNA MINDIG ISSZA, EGÉSZSÉGÉT PÉNZRE EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJÁ VISSZA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRÖZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

STUDNIVALÓK

Társasviszonyban lévő felek nem lehetnek egymásnak alkalmazottai egy minap hozott és jogerős bírói ítélet szerint. A bíróság jogi álláspontja, az ítélet indokolása szerint, a következő: Felek egyidőben, ugyanazon időtől kezdve, társasági szerződést kötöttek egy bizonyos üzemre nézve és emellett az alperest felperes ugyanéhoz az üzemhez, mint alkalmazottat alkalmazta. Ez a két egymásnak elentmondó szerződés meg nem állhat, egymást kizárja, jogilag lehetetlen s így a feleknek ez az elentmondó akaratnyilvánítása jogérvényességgel nem bírhat. Tipikus esete ez a fiktív társulásoknak, amellyel az illetők az ipartörvény rendelkezéseit igyekeznek kijátszani. Sajnos, még mindig találkoznak munkások, alkalmazottak, akik szakképzettségük értékét nem tudják kellőleg felbecsülni és alkalmazdán egy tál leneséért becsájtják áruba azok részére, akiknek sokat, nagyon sokat: egzisztenciát jelent a megvásárolt képesítéssel szerzett iparüzési jog. A törvényhozóknak más volt az intenciójuk: a tőke nélküli munkást hozzásegíteni, hogy a tőkessel becsületesen társulva, önállóvá lehessen, nem pedig az, hogy a cégárs álorcája alatt nagyobb felelősséggel, de kevesebb anyagi elismeréssel bér munkása legyen az iparüzésre jogtalan egyéneknek.

Az alkalmazott azonnali hatállyal való elbocsátása egy minap hozott bírói ítélet szerint csak akkor érvényesíthető, ha az azonnal az alkalmazott szabálytalanságának, vagy szerződésszegés megállapításának tényekor történik. Az akút esetben az alkalmazott 22-én este követte el a szerződésszegést és a cég 23-án reggel akarta elbocsátani, a második fokon a bíróság azonban kimondotta, hogy a cég a felmondással elkészt.

CÜZLETVILÁG

Vesztergál György vendéglős kar-társunk VII., Hársfa-utca 51. sz. alatti saját házában lévő vendéglője megnyitott. Régi üzleti szokása szerint kitűnő urasági nemes fajborokat vásárolt vendégei számára. Izletes magyar konyha, polgári árak és figyelmes kiszolgálás egészítik ki Vesztergál kar-társ üzletének tulajdonságait.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

Budapest 15 km.-es sikkfutóbajnoka: Majoros Ferenc ESC 52.11.1 mp. 2. Lovass Antal MAC 54.02.6 mp. 3. Osusztli MTE 56.09.6 mp. 4. v. Zala MAC. Majoros végig vezetve győz. Tíz körig együtt megy vele Osusztli, itt azonban leszakadt és a táv második felében pompásan felnyomuló Lovass könnyen előzi. Majorosi Lovassot egyi szer, Osusztlihoz kétszer és Zalát háromszor körözte le. Meglepo volt a veterán Lovass pompás, könnyed futása.

A New-York étterem pincérei főlényesen nyerték a Kommer Ferenc-vándordíjat

a: ESC üzemekközötti atlétikai versenyein.

Az ESC a MAV pályáján szokásos üzemekközötti atlétikai versenyt, amelynek pontversenyét és ezzel a Kommer Ferenc vándordíjat a New-york pincérei nyerték óriási főlényen.

Eredmények:

100 m. sikkfutás: 1. Dobó (New-york) 11.8 mp., 2. Nagy (Newyork) 12.8 mp., 3. Arkhoffer (Newyork) 13.2 mp.

Súlydobás (5 kg-os golyóval): 1. Jankó (Newyork) 12.66 m., 2. Nagy (Newyork) 11.22 m., 3. Dobó (Newyork) 10.91 m.

1500 m. sikkfutás: 1. Majorosi (Schück-étterem) 4 p. 30 mp., 2. Hufnagel (Neiger-étterem) 4 p. 40 mp., 3. Németh (Hungária-szálló) 4 p. 18 mp.

Magasugrás: 1. Tomka (Dunakorzó kávéház) 160 cm., 2. Dobó (Newyork) 140 cm., 3. Nagy (Newyork) 140 cm.

400 m. sikkfutás: 1. Dobó (Newyork) 57 mp., 2. Jankó (Newyork) 59.1 mp., 3. Nagy (Newyork) 59.3 mperc.

Díszkoszodobás: Riba (üzemen kívül) 30.56 m., 2. Jankó (Newyork) 29.04 m., 3. Hanák (Schück) 22.47 méter.

Távolugrás: 1. Palkovits (Hungária) 5.72 m., 2. Tomka (Dunakorzó) 5.65 m., 3. Heinold (Hungária) 5.44 méter.

800 m. sikkfutás: 1. Majorosi (Schück) 2 p. 15 mp., 2. Hufnagel (Neiger) 2 p. 15.8 mp., 3. Hegedüs (Westend-kávéház) 2 p. 16 mp.

A pontversenyben: 1. Newyork-étterem 54 pont, 2. Hungária-szálló 16 pont, 3. Schück-étterem 15 pont, 4. Neiger-étterem 8 pont.

MEGNYILT

Vesztergál György vendéglője

Fajnemes urasági borek! Izletes magyar konyha! Szállás árak!



VII., Hársfa-u. 51

Akar örömet szerezni gyermekeinek?

Fizessen elő a

TÜNDÉRVÁSÁR-ra

Negyedévre 1 pengő 50 fillér
Kiadóhivatal: Budapest, V, Henvéd utca 10

HAUER

MECHANIKAI OUKRÁSZ ÜZEMEK
VIII., RÁKÓCZI-UT 49



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők
Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour, Imperial, Óvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roqueforti dobozos

DERBY SAJT ÉS VAJTERMELO

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII., TÓMÓ UTCA 33/a. Telefon József 361-1

LITKE

PEZSGŐ
Casino - England - Rosé
Vezérképviselet IV. Szép-utca 3
Tel. J. 378-23

Cifka József

Budapest, V, Vilmos császár-ut 48
Bádagra litografiált borítvány kapható

A természetes Szántói savanyúviz

ismét kapható Fővártar: PÉCZELY ANTAL Ásványvízkereskedő, II. Margit-körút 30-32
Telefon Aut 526-39

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

KISHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CIME:

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

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

Szállodai, vendéglői könyvelésben, irodai muukákba teljesen képzett szakember, aki mint ilyen régen működik a szakmánál, megfelelő állást keres szerény igények mellett. Címe: Olmosy Dezső, zengő, Református palota.

Herceg
Windischgrätz Lajos
borpincészetel
SÁROSPATAK u TOKAJ u BUDAFOK
Központi iroda és mintafár: Budapest, IV
Váci-u 27 (Piacfélek palotáján)

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis
SCHATZ JENŐ
áll. vizsg. fogász, műfog-spezialistánál csináltassa
VII, Wesselényi-utca 60

Wiener József
czukrasz
VII., Baross-tér 17.
Telefon: J. 316-10.
vendéglősök szállítója
Faitos rudaeskát, tepertűs pégesát házhozszállítok

Beer László
vendéglője
VIII. Fhg. Sándor ucca 44

Minden Pénteken-halászlé Élismer magyar franciskonyha 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 fokéletesen keverf, 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-körut 23

Staufer
DOBOZOS EMMENTHALI
VILÁGMÁRKA!
KÖZPONT RÉPCELAK

Első Magyar
Részvény
Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-36

Városi Iroda: VIII, Eszterházy-u. 6
Tel. J. 4-29 és J. 54-41

Dozzi szalámi

Telefon: Lipót 90-66

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMIGYÁR Rt
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
PINCE: BUDAFOK