

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

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

FELÉLŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
K Ö N Y A S A N D O R

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

VIII. ÉVFOLYAM 19 SZÁM
BUDAPEST, 1928. OKTÓBER HÓ 1

Ezt jegyezzük meg!

Az utóbbi időben éles kifakadások hangzottak el a vendégiparra mind jobban ránehezedő sörkartell ellen. Különösen kifogásolták a sörgyárak által nyújtott kölcsönök súlyos feltételeit, melyek néha agyszorítják a közadókkal amúgy is túlterhelt iparosokat. Sőt egy napilapban megjelent éleshangú nyilatkozat szerint odáig fejlődött az elkezérédes, hogy nem riadnak vissza a bojkottól sem!

Lehet hogy ez így van, de a vendéglősök nagyrésze ebben a tiszteltetnő erőfeszítésben nem hisz! Nem bíhet azért, mert jól tudjuk mindannyian, hogy csak az vesszi igénybe a sörkartell támogatását, aki vagyon nélkül, vagy igen csekély tőkével rendelkezve, kényszerül azt igénybe venni. És ezek száma kevés; de még ha tévednénk is, igen különös lenne mozgósítani és frontba állítani minden vendéglőst a sörgyárak ellen, csak azért, mert sokan vannak olyanok, akik tovább nyújtottak, mint a takarójuk ért! Az üzleti életnek kétségtelenül egyik legnagyobb mozgatója a hitel és a hitelképesség jelentékeny tényező gazdasági téren, de mindenki csak úgy vagy addig vegye igénybe, ameddig vagy ahogyan az reá kedvező!

Sokkal égetőbb és sokkal többet hánytorgatott rákfenéje ipari életünknek a bortermelőknél iparunk rovására juttatott kedvezmény; a kimerési engedélyek! A bortermelők, akiket a hazai vendéglősipar vásárlási éltettek és segítettek a mai fejlettség fokáig, azzal hállatták meg ezt a támogatást, hogy minden alkalmat megragadnak iparunk gyengítésére, rontására. Kezdvé a bortörvény sérelmes paragrafusain, melyek a borvizés eseteit azonnali jogelvonással büntetik, egészen a mult héten megjelent óhajukig,

amelyben nem kevesebbet kívánnak, minthogy a *pénzügyminiszter a borforgalom emelése érdekében szorítsa rá a vendéglősöket és koresmárosokat a borárak leszállítására!*

Kocsisski Vidor a Misze elnöknek a bortermelők lapjában írott cikke ezenkívül még arra biztatja a termelőket, hogy *tömörüljenek egyesületekbe és szövetkezetekbe kimerési engedély szerzésére »az árdrágító koresmárosok-nak; versenyt állítani!*

Igy támogatnak minket azok, akik rajtuk és általunk híztak nagyvagy!

Tisztelt Kartársaim! Az a szemérmellen mohóság, amelynek sugallatát követve a bortermelők kinyújtották kezüket a vendéglős és koresmárosipar kisajátítására, mutatja, mennyire itt az ideje szentes kormeikre kop-pintani! Végre tanítsuk meg arra, hogy a borfogyasztás emelésének előfeltétele a mi kezünkben van, de erre ilyen Misze-hez méltó eszközökkel bennünket kényszeríteni nem lehet. Ha így viselkednek tovább is, könnyen elérhetik óhajtaiknak — pont az ellenkezőjét! A —

Régi nóta új köntösben

Évek óta tanúja vagyok egy kedves, melegsívű főnök cselekedeteinek. Ez a barátunk szívén viseli családi, megélhetési, üzleti gondjai között azt is, hogy miként tudnak megélni hűséges alkalmazottai. Csupa többéves és övtizedes szolgálatú emberei vannak, akik szemmeláthatóan egész szívvel lélekkel kitartanak mellette jóban, rosszban egyaránt. Ezt a példát nem mint kívételt emlitem fel, mert hála Istennek iparunkban a legértékesebb jelenség a kellemetlenkedő, ritteg vagy közsívű főnök, hiszen az üzleti élet, az emberekkel való folytonos érintkezés megkívánja, hogy a vendéglős vagy kávé szeretőtreméltó egyéniség legyen. Ezt a példát mint a főnöki kötelezettségjeljesítés egyik alapvető példáját emlitem itt meg.

Ugyanis, a főnöknek kötelessége gondoskodni az alárendeltjeiről abban a tekintetben, hogy megélni tudjanak,

akkor kérdezhetjük, hogy a mi egyik főnökünk, a *pénzügyminiszter* úr, felvette-e már ezt a kérdést? Vajjon gondolt-e már arra, hogy a sokezer tengődő szállodás, vendéglős, kávé, koresmáros, miből, miként él, ha már itt van és nyomorog, van-e keresete amiből eltarthatja magát és családját, ha nincs, miért nincs és ha ilyen nyomorulttan kevés van, mint, ahogy azt éppen látjuk, akkor mi az oka ennek. Szóval kedves iparostársaim, ugye nekünk is vannak fájó kérdéseink s megvallom őszintén, végtelenül jólesett volna már eddig is, ha érezhettem volna, ha tapasztalhattam volna, hogy onnan felülről, a főnöki székéből nemcsak aziránt érdeklődnek, hogy az iparosság tudja-e fizetni adóját, illetve, hogy fizeti-e azt az adót, amit megfizetni, ugyszólván gazdasági képtelenség, hanem ha megnyilvánulna az érdeklődés más irányban is.

A vendégipart az adózózn folyto-gatja, egzisztenciájában veszélyeztetli, de ugyanígy megsemmisítéssel fenyeget ez az irgalmatlan teher az ipart, kereskedelmet. A mi magas főnöki hivatalunk érdeklődjék egyszer már azért, hogy mit szólnak mi ehhez a léleketakasztó fojtogatáshoz. Az iparosoztály tönkremege ilyen körülmények között, képtelen családot felnevelni! A vendégiparban napi 18—20 óras irgalmatlan munkatempóval tudja nagynehezen — ha tudja — biztosítani nyomorúságos megélhetését az iparos és még ezt a keservesen összekapart pénzt is megvívólják a nyegenőtféle adók karnai. Folyton csak adó, adó és még egyszer adó! Hiszen szivesen adunk mi is az állami fenntartásához, de édes Uram, miből adjunk, ha nem tudunk keresni?! Hol marad az a jóleső főnöki jóindulat, amely egy kicsit felkutatja ezt a sok kérdést és akkor rászemlé-ne, hogy a mai adózás már rég túlhaladja az iparosság, a termelés, teherbíró képességét! Ezért kérjük a pénzügyminiszter urat, vesse fel egyszer ezt a kérdést: hát te iparos-társadalom miből tudsz megélni? Az ország közgazdasági helyzete diktálja az iparos-társadalom helyzetén kívül a rengeteg adóteher gyors könnyítését! (—)

A jubiláns kifliről

írja a M. H. a legnépszerűbb péktermékről:

Sem a nyelvészek, sem a gasztronómusok, sajnos, nem foglalkoztak történelmi múltját megillető mértékben a kiflivel és így a félholdalakú sütemény elnevezésének etimológiai eredetét sem lehet kideríteni. Gasztronómiai szakkönyvek, amelyek forrásmunkául szolgálhatnak nem említik a kiflit. Mindössze a múlt század közepén, a kifli-kultusz virágzásának korszakában, amikor különösen Bécsben nagyon népszerű lett ez a péksütemény, egy híres német gasztronómus, Kudriaffszky, Die historische Küche című munkájában több oldalt szentel a kifli történetének. Kudriaffszky híres inycene volt és úgy látszik különös tisztelője a kiflinek, mert valóságos dithirambust írt róla. Egy helyen valami ismeretlen nevű római költőt idéz és így kiált fel: Qui manducat hunc panem, vivet in aeternam. (Aki ebből a kenyérből eszik, örökké fog élni).

Lehet, hogy az örök élet ígérete tette oly népszerűvé a kiflit.

A pesti kifli is elindul a karrier útján.

A félholdalakú kifli pesti karrierje tulajdonképpen a 67-iki kiegyezés után indult meg. Más formában már azelőtt is népszerű volt Magyarországon, csak hogy akkor kolozsvári kiflinek hívták. Később jött a nagyváradi kifli, amely S alakú volt, az ötvenes években pedig az úgynevezett Damenkifli divatja járta. A kiegyezés után, amikor a bécsi mintára nálunk is egymásután nyíltak meg a nagy kávéházak, felvirradt a félhold formájú kiflik hajnala is. Kávéházak addig is voltak, de oda rendes ember nem tette be a lábát, mert ott a bohémeknél kívül csak diákok, artisták, fiatal ügyvedek, torzozóhoz zsenik és egyéb megbízhatatlan népek tanyáztak. A spizek kocsmába vagy nyári vendéglőbe jártak.)

A kiegyezés után következő időkben jó darabig a kifli politikai-szimbólumként is szerepelt. Az akkori függetlenségi párt, mint bécsi példamányt számizta és délutáni kávéjába tüntetően nagyváradi kiflit aprított, míg a Deák-pártiak a bécsi kiflit favorizálták. Nem valószínű és nem is okos dolog összefüggést keresni a kifli karrierje és a politika között, de a látszat az, hogy amilyen mértékben erősödött a Deák-párt befolyása a közvéleményre a kiegyezés utáni években, olyan mértékben vált népszerűvé a pesti polgárok között a

bécsi kifli is. Évtizedek múlva aztán a kifli teljesen elvesztette a politikai szimbólum jellegét és a polgári jólétnek, a nyugalmas életnek jelképe lett. Bécsben nagy örömmel regisztráltak a kifli pesti pályafutását s úgy könyvelték el, mint politikai sikeret, abban a szent bécsi naivitásban, hogy aki délutánonként kiflit mártogat a kávéjába, az valóban nem gondol forradalomra vagy más veszélyes dolgokra.

A kifli nagyzási módiába esik.

A kiflinek később nagy protektora lett a sörgyártás is, amely nagyot lendített a pályáján. Mikor az emberek sört kezdtek inni Pesten, a vendéglősök feltalálták a sós kiflit. (Minden zseniális találmány nyilvánvalóan a történelmi szükségszerűség hoz létre). A ravasz vendéglősök sával és komlóval hintették meg a kiflit, mert a sós tészta után jobban ízlett nekik a sör. Nagy üzlet volt, sok pesti pék gazdagodott meg ezen a találmányon. A kifli gögös lett és elbizakodott, valósággal nagyzási módiába esett: óriáskifli lett belőle. Két krajcárért árulták, de olyan nagy volt, hogy közepes étvágú ember könnyen jól is lakhatott tőle.

Közéleti nagyjaink közül különösen Wekerle Sándor szerette a kiflit, az irodalmi halhatatlanságot pedig Vajda János, a költő képviselte a kiflievők társadalmában. Jókai már erősen ingadozott a vajas-kifli és a császárszemlye között, ellenben Mikszáth Kálmán már szívvel-lélekkel kiflipárti volt.

Egyébként a császárszemlye egy időben veszélyes konkurenciát jelentett a kifli számára, de a nagy versengésből, híven a tradíciókhoz, a kifli került ki győztesen és ma már a császárszemlyét nem lehet a kifli komoly vetélytársának tekinteni.

A kifli kétségtelenül arisztokratának számít a péksütemények között. Történelmi múltjával, kecses külsejével igazán kiérdemelte ezt a rangot a sütemények társadalmában. Mellette a császárszemlye, amely egyébként legelőkelőbb szerepkört vídikálja magának, talán-talán hétszázalás nemeseznek számíthat. A négyszáz éves ösökkkel dicekvő kifli bizonyára szörnyen le is nézheti ezért...

Milyen legyen a jövő ipartestülete?

Erre a kérdésre válaszol taláiban a miskolci ipartestület országos felhívása, amely többek között azt mondja:

A mai szervezett ipartestületnek az autonómiával járó hatalomnak árnyék attribútumai sincsenek meg. Az olyan ipartestület, amely csak nyilvántartó iroda és semmi egyéb, az olyan autonómia, amely még véleményező szerepet sem tölthet be, az olyan autonómia, mely a legszenvedélyesebb sérelmekre sem tud orvoslást szerezni, az nem tudja magába olvasztani az iparosságot, úgy, amint az szükséges lenne.

A felhívás megállapítja, hogy az ipartestületek életképtelenek mai alakjukban, miért csodálkozik akkor azon, hogy az iparosok nincsenek töle elragadtatva? Abban is egyetértünk, hogy az ipartestületek újjáalakításával kapcsolatosan az egész vonalon a kénszerorganizáció elvét kell magunkévá tenni, de ugyanakkor gazdaságilag is meg kell erősíteniük az ipartestületeket. Kevésbb gazdasági erő birtokában az ipartestület képes lesz olyan munkacsoport alkalmazni, akik nem túlzott, de polgári díjazás ellenében egész erejükkel szentelhetik az iparosság ügyének. Mert az mégis csak lehetetlen állapot, hogy nyugdíjazott tanítók vagy egyéb emberek, akiknek sem jogi, sem alógnyi, sem kereskedelmi vagy általános gazdasági műveltségük nincsen, akik csak épen a betűveléssel vannak tisztában, hogy ezeknek a kezébe legyen letéve az iparosságunk ügye, az egyes ipartestületek ügye.

Persze kivételek vannak, hiszen az már nagyon szomorú volna, ha minden egyes ipartestületünk így nézne ki, de ezek a dicséretes kivételek nem általánosak. Mi a legteljesebb ipartestületi regeneráció hívei vagyunk. Még pedig azért, mert az ipartestületek mint lokális szervnek, a legközelembb érintkezés alapján a felmerülő kérdéseknek 80%-át kell elintéznie. Ami ezen felül marad, az csak nagyfontosságú elvkedéseknek rendezése, szorgalmazása. Ebből következik, hogy az ipartestületi reformnak olyan megalkotása, amely alkalmas lesz arra, hogy az összes iparosokat minden gazdasági, kulturális és társadalmi vonatkozásokban feljellehesse, amely alkalmas lesz arra, hogy az ipartestületek javában belül olyan rendszeres érdekvédelmi élet képződjék, melynek alapja és forogópontja a feltétlen fejletlen, az ilyen ipartestületi reform

Vendéglősök részére reklámlevelezőlapokat

ABRAHÁM E. fényképező készít
IX. Ferencz-körút 13
Nyári műterem Zuglótól

A legelőkelőbb arzbán!

igen sok pénzbe foy kerülni. Nem szabad azonban ettől visszariadni, ez minden körülmények között meg kell csinálni. Az iparosság a mai gazdasági élet száguldó forgatagában csak úgy tud eredményesen közdeni s fenumaradni, ha az iparostételeket minden viharral megküzdeni képes bástyákká alakítja át. De épen ezért, mivel az iparostételei reform lényeges megterhelést jelent, gondoskodnunk kell arról, hogy az iparosság vállairól a terhet levegyük.

Este 10-től reggel 5-ig tilos fiatalkaruakal és nőket iparüzemekben foglalkoztatni. A parlament még januárban törvényt hozott az iparban és kereskedelemben foglalkoztatott gyermekek, fiatalok férfi- és nőmunkások fokozottabb védelméről. E törvényt ki is hirdették, de most lép-tetik életbe, mert eddig késétt a törvény végrehajtási utasítása. A végrehajtási utasítás tervezetét a népjóléti miniszter most küldte szét a munkaadószervezetek részére. — A törvény szerint gyermek alatt a 14. élet-évet még be nem töltött személy ér-tendő. Gyermekeknek nem lehet foglalkoztatni az életbeléptetendő törvény értelmében az ipartörvény rendelkezése alá eső üzemekben, bányá- és kohóművekben, egyszemélyes vállalatokkal kapcsolatos üzemekben, áru- és személyszállítás körül. Mindaddig azonban, amíg a gyermekek kötelező népiskolai oktatását a 14. életévig ki nem terjesztik, átmenetileg a 12. életévet betöltött gyermekek a felsorolt üze-mekben foglalkoztathatók.

A végrehajtási utasítás szigorú elő-írásokat tartalmaz a munkaadók szá-mára, akik kötelesek az üzemekben alkalmazott fiatalokruakról és nőkről üzemekben kifüggesztendő pontos névjegyzéket és alkalmaztatásuk körét és munkaidejüket tartalmazó munka-rendet a hatósággal közölni. 18 éven aluli nőket éjjeli munkára alkalmazni nem szabad. Este 10-től reggel 5 óráig szállodákban, kávéházakban, kávéme-résekben, tejvízokban és cukrászdák-ban csak 24 évesnél idősebb nőket lehet foglalkoztatni. Ezek munkaideje nem lehet több napi 10 óránál. Kereskedők leltározásnál, egyéb üzemek szezőknokban kivételével engedéllyel éj-jel is foglalkoztathatók 18 éven fe-lüli nőalkalmazottait, de másnap leg-ább 11 órai pihenőidőt kell szá-mukra biztosítani. A gyermekek fog-lalkozási tilalma alól kivételnek azok a kisüzemek, amelyek tanonccal együtt legfeljebb 4 munkással dolgoz-nak.

Hogy járjunk el az adófelszólamlási bizottság előtt

Az adófelszólamlási bizottságok rö-videsen megkezdik működésüket s így adók ellen felszólamlással élt kartár-ásainknak meg kell jelenniök az egyes bizottságok előtt, hogy beigazolják, hogy a rájuk első fokon kivetett adók tényleg igazságtalanok, jövedelmükkel nincsenek arányban s hogy valóban módosításra szorulnak.

Tapasztalatból tudjuk, hogy a fel-szólamlók legtöbbszörre csak általán-sos természetű panaszokat hoznak fel adókievetésük ellen. Ez a fölfogás azonban téves, mert az adófelszólamlási bizottságok csak azért, mert az adózó aránytalanul soknak tartja a rá kivetett adót, nem adnak helyt a felszólamlásoknak.

A felszólamló adózáának a bizottság előtt igazolnia is kell, hogy az adó-kievetés nem helytálló s hogy azt le kell szállítani. Ezen körülményt pedig csakis tényekkel és tényeket alátá-masztó adatokkal lehet bizonyítani.

Felhívjuk olvasóink figyelmét, hogy a felszólamló iparosnak minden adattal és állításainak igazolá-sára alkalmas dokumentummal kell elmenni a tárgyalásra. *A felszólamlók helyesen cselekszenek, ha a tárgyalás előtt utána néznek, hogy vallomásaikat miért nem fogadta el a kivető bizottság. Célszerű megtudni, hogy a nyers jövedelem vagy az üzemi kiadások összegeit kifogásolt-e. Az üzleti köny-veknek fontos szerepük van a felszólamlás során, mert a legutóbbi pénzügyminiszteri összesítő rendelet a meg nem támadható üzleti köny-vekre helyezte a fösúlyt s az ezek alapján készült vallomások elfoga-dású írja elő. Az üzleti könyveket a veszteség- és nyereségszámlát el kell vinni a tárgyalásra. Az olyan ipar-osok, akiknek szabályszerű könyvvezet-ésük nincs, de bármilyen üzleti könyvvel vagy feljegyzéssel rendel-keznek, ezeket épen úgy, mint a for-galmi adókönyvet vigyék el a tárg-yalásra.*

A könyvekből az egyes lezárásk in-idején szereplő összegeket (a forgalmi adóösszegeből az egyes ellenőrzési időpontokon szereplő összegeket) elő-re ki kell írni, mert a bizottságnál a gyors tárgyalás menete mellett számlái műveleteket végezni nem le-het.

Értékes támpontokat nyújthat a ré-dekezés során az alkalmazottak száma. Ennek bizonyítására a munkásbizto-sító pénztárak és az iparostételei iga-zolásai használhatók fel.

Minisztériumi ankét a vendéglősök szövetkezőgyártásu ügyében

A Magy. Kir. Keresék-ügyi Minisz-teriumban folyó hó 25-én délelött tartották meg azon utolsó ankétot, mely hivatalva volt a vendéglősök és szövetkezőgyárosok között, a szövetke-zetek használatából kifolyólag kie-lözött harcot tisztázni, illetve végleg elintézni. Ezen az anketon, melyet Dr. Wenzel Tibor miniszteri tanácsos vezetett, megjelentek még a Népjóléti Miniszterium kiülőldőte, Ordódy János, az Anyagvizsgáló Intézet igazga-tója, Dr. Bertalan kamarai titkár, to-vábbá a szállodások, vendéglősök ré-széről Palkovics Ede, Démusz János, és Patát Lajos vendéglősök és korcs-márosok részéről Orbán Zoltán Gé-za elnök, valamint a szövetkezőgyá-ro-sok részéről körülbelül huszan.

A vita elején a szövetkezőgyárosok minden módot megragadtak arra, hogy a kereskedelemügyi Miniszte-riumot meggyőzzék arról, hogy a szövetkezőítő tankok üzemi veszélyt rejtenek magukban, tehát úgy bizton-sági szempontból, mint egészségügyi szempontból nem kívánatosak és kér-ték a készülékek betiltását. Orbán Z. Géza, a vendéglősök és korcsmárosok elnöke rövid de velős beszédében meggyőzte a hivatalos közegetek, hogy a szövetkezőgyártók ezen aggodal-ma nem egyéb, mint kenyéririgység, akiknek természetesen nem tetszik, hogy a vendéglősök és korcsmárosok ezentúl egy, esetleg két filléért tud-janak maguknak egy liter szövetke-ző házilag elkészíteni, amiért eddig 10-20-szorta annyit fizettek. Ezen fel-szólalás után Frommer Ödön, a tan-kok gyártója némi szakképzéssel és rá-mutatott, a szövetkezőgyártók tel-jesen helytelen aggodalmára és állá-spon-tjára. Körülbelül két óra hosszat tartó szenvedélyes vita után Ordódy János az Anyagvizsgáló Intézet igaz-gatója, a Technológiai Intézetnek a tankokkal végzett kísérleteiről szá-molt be, mely vizsgálatnak eredmé-nye az, hogy a tankoknak a vendégl-ői helyiségben való tartása és tölté-se még annyi veszélyt nem rejt ma-gában, mint a vendéglői és korcs-mai helyiségben százával heverő szö-kvíves palackok. Dr. Wenzel elnök azon véghatározatot mondta ki, mely szerint javasolni fogják a Keresék-ügyi Miniszternek egy olyan pöt-rendelet nem rövid úton való kiadá-sát, mely szerint a vendéglősök és korcsmárosok tankokat erre szolgáló külön helyiség nélkül tarthatnak és tölthetnek, a töltés azonban olyan helyen, vagy abban az időben töl-

tessék, ahol fogyasztó vendégek nem tartózkodnak. Minden remény meg van rá, hogy a pótrendelet ilyen szövegezésben rövidesen megjelenik a Hivatalos Lapban.

A sportolók étrendje

A sportolók étrendje cím alatt a sportolókon kívül értendőek mindama foglalkozási ágak művelői, akiknél fontos a rugalmas és teljesítőképes fizikum.

Az étrend mindenkinél igen fontos és azt szabályokba osztani problematikus dolog; helyes étrend mellett egyenlő testultat nyerünk, míg helytelen, rendetlen étkezés esetén állandó súlycsökkenés következik be, tehát leromlás és csökkent teljesítőképeség! Tehát nem közömbös, hogy milyen fajta és milyen mennyiségű legyen az étel. A test nagysága, súlya, életmódja, kora sőt az éghajlat is lényegesen befolyásolja az étrend megválasztását és más-más feltételeket szab. Az egyéni kívánalmakon kívül vannak egyetemes elvi dolgok az étrend körül, amiket tanácsos minden sportolónak megszívlelni.

Mindenekelőtt a sportférfiúknak, hogy célszerűen táplálkozhassék, ismernie kell valamennyire az emberi táplálkozási folyamatot s elsősorban a különböző tápértékek közt különbséget kell tenni. Tudnia kell, hogy az emberi testnek a következő táplálkozási anyagok kellene:

tojásfehérje (husban, halban, tojásban, tejben, sajtnban, stb.);
zsiradék (vajban, zsírban, faggyuban, olajban, stb.);

szénhidrátok (liszt, cukor, keményítő, stb.);

sók, különösen konyhasó;

víz;
vitaminok.

Tudnia kell továbbá, hogy egy felnőtt embernek teljes nyugalmi állapotában testsúlya minden kilójára 25 kalória tápérték szükséges, hogy ez a szükséglet erős munkánál háromszor olyan nagy és hogy naponta összesen 3000, esetleg 10.000 kalória szükséges.

Mint hogy egy kalória kb. egy gramm burgonya tápértékének felel meg, az erősen sportoló embernek napi 10 kilo burgonya fogyasztásával kellene az ő tízezer kalóriáját megszereznie. Ez persze nem megy, de nem is szükséges, mert egy gramm tojásfehérje 4.1, 1 gramm szénhidrát (kenyér) szintén 4.1, 1 gr. zsiradék pedig 9.3 kalóriát szolgáltat.

Mint hogy a sportembereknek általában a vegyes koszt a legjobb, a 70 kilo súlyú test rendes napi szükségletét, amely kb. 340 kalória, pl. a következő kosztal szerezheti meg magának:

Hus, sajt, tojás	250 gr.	—	600 kalória
Burgonya	200 "	—	200 "
Vaj, zsír, ola,	100 "	—	900 "
Kenyer	300 "	—	750 "
Gyüm., és főzel.	700 "	—	450 "
Cukor, csokol.	100 "	—	350 "
Tej	350 "	—	250 "

Összesen: 2000 gr. — 3500 kalória

Ehhez jönnek még az italok. A szigoruan magára tartó sportember óvakodik a túlságos ivástól.

Emellett respektálnia kell az emésztő szerveinek különösségeit is. Vannak, akik bizonyos ételeket nem bírnak el, akiknek renyhe a bélműködésük, akik túlnyomó növényi táplálkozás mellett nem érzik magukat eléggé teljesítőképesnek, vagy akiknek a túlszíros étel kellemetlenségeket okoz stb.

Értenie kell végül ahhoz, hogy a táplálkozási szükségletét összehangozza hozzá a változó sportteljesítményekkel. Kerülnie kell pl. a hideg vízben való túlhosszu időzést, mert 12 fok Celsius melletti 4 perces időzés a vízben a testtől már 400 kalóriát von el. Érdeke, hogy milyen súlyvesztések adódnak a 400 méteres úszásoknál a víz különböző hőmérsékletje mellett:

Temperatura 20 24 18 17 12 9° C
Veszteség 550 420 150 160 550 850 gr.

Eszerint a sportteljesítményekhez legjobb a 18° C. fokú víz.

Általában pedig ügyelni kell, hogy a vegyes koszt izletesen legyen elkészítve. Meg legyen a kellő változatoság és az étkezések helyes beosztása. Alaposan meg kell rágni az ételt. Azután jól pihenni. Ha nagyobb sportteljesítményről van szó, akkor a kosztban nem a mennyisége, hanem a minősége fokozandó. Az a sportember, aki mindenre ügyel, nemcsak egészséges marad, hanem teljesítőképes is.

Már pedig ez nem utolsó dolog nemcsak a sportban, de a polgári foglalkozás mellett is! (—)

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességei

7 fájdalomgyógylikőr

Papagály crém minden jobb üzletben kapható!

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

A Magyar Szállodások és Vendéglők Országos Szövetségének ezévi nagygyűlése október hó 24-én lesz Budapestben. Előreláthatólag nagyméretűnek ígérkezik az idei gyűlés; sok a panasz, itt lesz az alkalom nyilvánosságra hozni a sérelmeket.

Korlátozzák az Italmérsi engedélyek számát? A vendéglők és kormsák elszaporodásának kérdése most már az érdekel hatóságokat is beavatkozásra kényszeríti. Szinte állandóan jelennek meg támadások a vendéglők és kormsák szaporodása ellen, úgy hogy az utjabban benyújtott italmérsi kérelmek elintézése a legtöbb esetben kedvezőtlen, vagy jobb esetben elintézetlen marad.

Értesülésünk szerint még e hó folyamán tanácskozás lesz ebben a kérdésben az államrendőrség bevonásával annak a megállapítására, hogy mennyi ugynevezett korlátlan engedélyt lehet kiadni. Pontos statisztikai adatok szerint a Budapestre kiadott korlátlan, tehát vendéglőre vagy kormsárra érvényes engedélyek több százal alul maradtak a 2500-on, amennyiben a határ meg van állapítva, azonban az utóbbi időben olyan irányzat lépett előtérbe, amely az apasztásnak híve, sőt arról is beszélnek, hogy a kormsai italmérsi engedélyt is csak szakmai egyéneknek adnák ki.

Ősszel jelenik meg a vendéglőipari szabályrendelet. Amint értesülésünk a főváros illetékes ügyosztálya ismételtén foglalkozott a már több ízben elhalasztott vendéglő és kávéházi ipari szabályrendelettel. A kérdés tudvaleg már jödeje huzódik. A főváros az új szabályrendelet elkészítése céljából tanácskozásokat folytatott az érdekel ipartestületekkel, amelynek alapján a tervezet el is készült. Közben azonban a tervezet ellen több oldalról is kifogásokat emeltek és így nem alakulhatott ki egységes főfogás a szabályrendelettel illetően. Amint halljuk, most sikerült az ügyosztálynak olyan alapot találni, amely módot nyújt az eddigi ellenlétek áthidalására és így a tervbe vett reform valószínűleg akadály nélkül lesz az ősz folyamán megvalósítható.

A „V E N D É G” - e t m i n d e n ü t t s z i v e s e n l á t j á k !

Növekszik a magyar sörtermelés. A pénzügyminiszteri számvevőség fogyasztásiadói csoportja most letette közzé a fogyasztásiadó alá eső cikkek termeléséről és forgalmáról szóló kimutatásait, amely a júliusi adatokat, ugyiszintén a most folyó termelési időszak tizenegy hónapjának adatait foglalja magában. A kimutatás szerint sörtermelésünk tekintélyesen megnövekedett. A most folyó termelési időszak tizenegy hónapjának ugyanis 619 889 hektoliter sört termeltek, tehát 1101 hektoliterrel többet, mint az előző termelési időszakban. A külföldi behozatal ezáltal is csökkent és tizenegy hónap alatt mindössze 1015 hektoliter külföldi sör érkezett az országba. A sörfogyasztás az előző termelési időszakhoz képest megcsappant ugyan, azonban 1351 hektoliter híjján a termelt mennyiség megadózottan mégis fogyasztásra került. A behozatal megcsappanásával szemben a kivitel emelkedett, amennyiben az elmúlt tizenegy hónap alatt 1581 hektoliterrel több sört exportáltunk, mint az előző termelési időszakban.

Meghalt a cinkotai nagytice gazdája. A múlt hét vasárnapján temették el nagy részvét mellett Ehmann Viktor földbirtokost. Pest vármegye törvényhatósági bizottságának tagját, akinek a nevééről elnevezett községet, Ehmann-telepet, sokan ismerték, kevesen tudták azonban, hogy Ehmann volt a gazdája a nevezetes cinkotai nagyticének. Ebben a korszakban kezdte élete pályáját Ehmann Viktor meglehetősen szerény körülmények között és még javakorbeli volt, amikor egy községet neveztek el a nevére. A községet ő alapította. Gyakorlati ember volt, aki észrevette, hogy a vendéglője szomszédságában elterülő lapályos földek településre alkalmasak, ha a talajvizet elvezetik rájuk. Egy-kettőre megszerezte az akkor még szinte értéktelen területet és levezetvén róla a vizet, egy-két koronás heti részletre eladta a telkeket, majd kölesönt is adott annak, aki házat akart építeni. Nagy szenczió volt ez annak idején és szinte földül a sok szegény ember Ehmann-telepre, ahol néhány koronás heti részletre földet lehetett venni és egy-két év múlva megvalósult a kispolgár legszebb álma: saját házába költözhetett be. Azóta Ehmann-telepből Saslalom lett, amelyn ma már az egyszerű házak mellett egyik szép villa a másikat éri. Az alapítót, aki 75 éves korában halt meg, rokonságán és barátain kívül Cinkota, Mátyásföld és Saslalom egész lakossága elkísérte utolsó útjára.

Ezüstlakodalom. Bárczy Mihály vendéglős kartársunk szept. hó 20-án ünnepelte boldog házasságának ezüst-évfordulóját. A derék jubiláns házaspárt eből a szép alkalomból tisztelőik és jóbarátaik elhalmozták jókívánságaikkal. Mi is kívánjuk, jöjjenek meg az arany évfordulót is erőben, egészséggel!

Szakmai jubileum. Katona Gyula kávék kartársunk m. hó 25-én ünnepelte 25-ik évfordulóját annak, hogy a Lipót-körtü Club-kávéházat átvette. A jelzett napon délelben az ujjalalakított kávéházban díszes emléktáblát lepleztek le és este a Britannia-szállodában lársasvacsera keretében a kávéipartestület elnöke Mészáros Győző átnyújtotta az ipartestület művészi kivitelű mesterlevelét Katona Gyulának. A megjelent előkelőségek, hatóságok és az ipar képviselői szép szavakban méltatták a jubiláns ipari érdemeit.

X. ker. kőbányai választmány ülése 1928 október 11-én esütörtökön d. u. 1 órakor Seibert Ferenc vendéglőjében, X. Gergely-u. 26. sz. lesz megtartva. Az ülésen való szíves megjelenést kéri Wrabel Gusztáv kerületi elnök.

Idők jete. Keserű tapasztalatok alapján-e, vagy elővigyázatból a soproni kávéosok, vendéglősök és korezmárosok elhatározták, hogy erőlyes intézkedésekkel riasztják el azokat a nemkívánatos vendégeiket, akik behátlanak a vendéglőbe, kávéháza, rendelnek, fogyasztanak, azután pedig kurtán kijelentik, hogy most nincs pénzüik, ha lesz, majd fizetnek. Ilyenkor már aztán hiába, mit tehet a vendéglős, nem veheti vissza az elfogyasztottakat. Ezért most a következő felírást akasztják ki a soproni vendéglői és kávéházi helyiségekben: Figyelmeztetés! Aki hitetlenül fogyaszt és ezen szándékát előzőleg a tulajdonossal nem tudatja, esalást követ el, és ezen a címen a tulajdonosnak jogában áll őt feljelenteni.

Magyarország védőasszonya címmel most jelent meg székelykeresztúri Molnár Sándor közismert székely költő főhadnagy verses munkája. A kritikusok és a hitéleti előkelőségek legnagyobb elismerésével indul utnak, most már ötödik kiadásban, ez a könyvecske, amelynek minden szava az imádságos hit, a szívből jövő fohász, az izzó hazaszeretlet ragyogó gyöngyszeme. Megrendelhető a szerző utánvétellel, Ludovika Akadémia, Budapest. Ár: 1 pengő.

Eljegyzés. Förster János vendéglős kartársunk fia Förster Pál eljegyezte Leyrer Ibikét, öz. Leyrer Károlyné vendéglős kartársunk bájós leányát. Szívből gratulálunk az ifjú jegyespárnak.

Szállodák, vendéglők, kávéházak
Adás-vételét
közvetíti
MAYOR, Budapest, V, Zrínyi-u. 1 félem.
Telefon Aut. 821-80

NAGY IGNÁC
pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII, Károly-körút 9
Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m. borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafeudógók, címkek stb. Tel.: J. 115-15

Wagner Testvérek
ezelőtt Löwenstein M. utóda
Budapest, IV., Vámház-körút 4.

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

Összes külföldi likőr, coqmac, pezsgő állandóan raktáron.

Uj telefonszám: 843-04

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros, Budapest, V, Dorotya-u. 14. Telefon 251-55

Vendéglői és kávéházi edények vas választékban

Az elismer/legjobb angol Caudon Vitrifled tányérok ismét kaphatók



MUST

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

Telefonhívó J. 392-16

PLUHÁR KONRAD

borkereskedő

VIII., Práter-utca 10

Bor és kávé mellett olvassa a „VENDÉG” hirdetésait!

Gyász. Orbán Ferenc vendéglős kartársunk 54 éves korában elhunyt. Temetése múlt hó 29-én volt a Rákóczereszturi temetőben nagy részvétel mellett. Béke poraira!

Idegenforgalmi kongresszus Buda-pestben. Tizennyolc nemzet hivatalos idegenforgalmi vezetői tárgyaltak hat napot át Budapesten. Ez a tanácskozás nemcsak Magyarországra, de az összes Európai államokra nézve nagyfontosságú kérdéseket tárgyalt meg, melyek mind a közlekedés megkönnyítését, az utazó közönség időszerű igényeinek kielégítését, a vízumkénszer megszüntetését és az egész világra szóló idegenforgalmi propaganda nemzetközi előmozdítását célozták. Érdekese, hogy 1924-ig minden nemzet külön szervezte idegenforgalmát; de azóta együttműködnek a közös cél, az idegenforgalom fejlesztése érdekében. Ennek legrészletesebb bizonyítéka egy kis füzet, címe: Europa calling. Egy-millió példányban jelent meg. Tizenhét nemzet együttesen adta ki és Magyarországról éppen olyan terjedelmű ismertetés jelent meg benne, mint Svájcra vagy Hollandiáról. Franciaországról vagy Olaszországról.

Kényes gyomru vendégnek, ittassnak vagy Katzenjamernak nélkülözhetetlen a Gigelkai István hydrocarbónátos víz. Megrendelhető: V. Sas-u. 29. Tel.: Teréz 120 20.

A Magyar Buzogány Asztaltársaság minden hétfőn este 8 órakor tagössze-jevővel tart VIII. Füg. Sándor-u. 44. sz. alatt lévő Beer László vendéglőjében.

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

Okt. 9-én Winkler L. Ferenc vendéglőjében II. Margit-körút 25.
Okt. 23-án Jajzey István vendéglőjében VIII. Kerepesi-ut 1. a Park-szállóval szemben, Keletinél.

Uj vendéglősifjút szívesen látunk!

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Okt. 12-én Bíró Dénes vendéglőjében IV. Vámbáz-körút 17.

Okt. 26-án Potzmann Mátyas vendéglőjében VIII. Őllői-ut 8.

A vacsorára ne feledkezzünk elmenni.

„Jóbarátok“ asztaltársasága

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

Okt. 3-án Vesztegrád György vendéglőjében VII. Hársfa-u. 51.

Okt. 10-én Beer László vendéglőjében VIII. Füg. Sándor-u. 44.

Okt. 17-én Kass János vendéglőjében IX. Soroksári-ut 40.

Okt. 24-én Kongresszus

Okt. 31-én Cserna Zsiga vendéglőjében IX. Tüzoltó-utca 67.

Nov. 7-én Nagy János vendéglőjében VII. Dembinszky-u. 16.

Nov. 11-én Tompa L.-né vendéglőjében IX. Márton-u. 18.

Nov. 21-én Mayer István vendéglőjében IX. Drégely-u. 5.

Nov. 28-án Zsin Lajos vendéglőjében IX. Soroksári-ut 56.

Dec. 5-én Baranyay József vendéglőjében VII. Károly körút 13.

Dec. 12-én Németh Imre vendéglőjében IX. Báday-u. 15.

Dec. 19-én Kilttrich Ede veje Quaiser Endre vendéglőjében VI. Podmaniczky-u. 51. Izabella-u. sarok, villamos megálló.

A „Jóbarátok“ uzsonnáján szívesen látjuk az új kartársakat.

Gundel J. és id. Kommer F. asztaltársaság

pénteken déli 12 órakor összejevővel tart az alanti helyeken:

Okt. 5-én Potzmann Mátyas vendéglőjében VIII. Őllői-ut 8.

Okt. 19-én Putnoki István vendéglőjében VIII. József-u. 26.

Nov. 2-án Keltlinger Márton vendéglőjében I. Horthy Miklós-ut 14.

Nov. 16-án Wagner Béla vendéglőjében VI. Andrássy-ut 44.

Nov. 30-án Kurz János vendéglőjében VII. Thököly-ut 1. (Máv. vendéglő).

Dec. 14-én Bandl Ferenc vendéglőjében VIII. József-körút 46.

Dec. 28-án Kommer Ferenc vendéglőjében IV. Türr István-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglőreggeli találkozunk.

Kartársak! Ne mérjetelek Zwack Unicornja gyamánt más italt! Ne töltsenek bele Zwack Unicornos üvegbe más cégtől való keserűt! Ha vendégtek Unicornot kér, ne poharazzatok neki mást, eskis valódi Zwack-féle Unicorn gyomorerősítő likört.

Kávéházi és vendéglői berendezések.

Üveg és porcellánárak

Alpakka evőeszközök stb

Billiárd-asztalok és teljes felszerelések, kertí butorok

Tekepálya-bábuk és golyók

FRIED
Király u. 39

ÉDES MUST



CSÁKY G. VILMOS

SZŐLŐSAJTOLÁSA

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

Tel.: Aut. 861 81 Alapított 1905

Gindert István

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

Gépmángorlói jók

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Serfűsés

Páratlan különlegessége



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR T

HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGET S PÉNZT
EGYRÉSZEJT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁRSÍ SÖRFŰZŐ RT. KÖBANYÁN.

A sűr házi készítése. Sört házilag úgy gyártjuk, hogy a jól megmosott árpát vízben egy napig áztatjuk és 8 fok hőmérsékű helyen 10 cm. vastag rétegben kiterítjük s addig hagyjuk ott, míg 1-1 és fél centiméter hosszú csírákat hajt. A kiáztató helynek szellősenk kell lenni, nehogy penész lépjen fel. A rétegnek nem szabad felmelegednie s ha ezt észrevesszük, álforgatással kell lehűteni. A csírázott árpát 80-100 fókos levegővel teljesen megszáritjuk, a csírákat lerostáljuk, a malátát pedig 8-10-szer annyi vízzel kifőzzük a végén ízlés szerint komlót teszünk bele s azután a sörlét leszűrjük, gyorsan lehűtjük s hideg pincében nyitott kádban erjesztjük. Mikor az erjedés megszűnt, a sört leszűrjük és hordóba töltjük. Az erjedéskor keletkezett élesztőtől egy keveset elteszünk s a legközelebbi sörlé erjesztésének megindítására használjuk.

CTUDNIVALÓK

A főiskolát végzetek iparüzési joga. A kereskedelemügyi miniszter kimondta, hogy az egyetemen, valamint a bányászati és erdészeti főiskolán nyert oklevéllel rendelkező egyének szak-képzettségét nem a fennálló 1922 évi XII. tc. rendelkezési szerint kell megítélni, amely a képesítéshez kötött iparok gyakorlásához szükséges, szakképzettség kimutatását segédlevél, vagy munkakönyv igazolásához köti. Elrendeli a miniszter, hogy mindaddig, amíg külön általános érvényű rendelet nem intézkedik, az ilyen diplomás embereknek iparigazolvány vagy iparengedély iránti előterjesztelt kérelmét az alsófoku iparhatóságok nem intézhetik el, hanem kötelesek a kérelmet a kereskedelmi miniszterhez felterjeszteni.

A dohánygyártmányok árusítása a vendéglőkben. A pécsi kereskedelmi és iparkamara közli, hogy a szállodák, vendéglők, korezmák és kávéházak tulajdonosai, akik a pénzügyi hatóságtól az 1876 évi IV. t.c. 9. §-a alapján dohánygyártmányok korlátozott eladására engedélyt nyertek, a nyert engedély alapján dohánygyártmányokat valamint a dohányzás-hoz tartozó egyéb mellékekkel,

úgy mint szivarkapapír és gyufa árusításával külön e célra váltott iparigazolvány nélkül foglalkozhatnak. Az említett mellékekkel árusításának joga azonban épúgy, mint a dohánygyártmányoknál korlátozott, vagyis kizárólag a helyiségben ételt, vagy italt fogyasztó vendégek kiszolgálására terjedhet ki, más fogyasztó részére, az említett helyiségeken kívül való fogyasztásra után át az említett cikkeket a nyilvános helyiségek tulajdonosai, vagy bérleti nem árusíthatják.

ÜZLETVILÁG

Müller Sándor vendéglős kartársunk, a Newyork volt főpincére, II. Margit-körút 20. sz. alatt lévő Bagolyvár című vendéglőt megnyitotta. Elsőrangú magyar konyhája, kitűnő borai miatt széleskörű ismeretsége új üzletében is felkeresi.

Winkler László Ferenc vendéglős kartársunk átvette édesatyja II. Margit-körút 25. sz. alatt lévő vendéglőjét Nagykészültségi fiatal kartársunk minden tekintetben igyekszik vendégei kielégítésére, jót és eleget adni. Elsőrangú uralági nemes fajborok, jó magyar konyha és szolid árak maradásra továbbra is ebben az ódon palatán külszerű szép budai üzletben.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

Az »Egyetértés Sport Club« folyó évi október hó 7-én vasárnap d. e. 8 órai kezdettel a Máv-pályán Kőbányai-út 15. rendező házi atlétikai bajnokságokat, 100, 400, 800, 1500 Francies Károly-vándordíj, standard 135, 3000 méteres síkfutás, 200 m. gátfutás, távolugrás Törley-díj, standard 6 m. magasugrás, súlydobás Vadászkürt-díj, standard 11 méter, díszkosztetés, 400 és 3000 méteres íjűzési. Nevezni a helyszínen lehet. Tét nincs.

Minden ESC atléta ott legyen.

Az október hó 6-iki kegyeleti stábilán, a városon keresztül, a következő csapatot indulunk: Király, Majorosi, Gégény, Hegedüs, Hufnagel L. H., Csillag, Bogár A., Moharos, Németh, Moesay, Feleky, Bodnár, Szabó, Tóth, Eper, Bujtár, Kovács, Nyerges, Artnér, Hamák, Lipták, Balázs.

BAGOLY VÁR
II, MARGIT KÖRUT 20

DUNDUS énekel, muzsikál

tul. MÜLLER SÁNDOR
a New-York v. főpincére

Akar örömet szerezni
gyermekének?
Fizessen elő a
TÜNDÉRVÁSÁR-ra

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

HAUER
CUKRASZ
VIII, RÁKÓCZI-UT 49

PAKSI HERMANCZ PÁL PUSZTA
CSEMEGESAJT

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

DERBY SAJT és VAJTERMELŐ
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

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

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

Borsmivattuk, bortömök, pincégazdasági cikkek
Telefon 28-92

Cifka József
Budapest, V, Vilmos császár-ut 43
Bádogra litografált bortörvény kapható

A természetes Szántói savanyuvíz
ismét kapható. Főraktár: PÉCZELY ANTAL
Ásványvízkereskedő, II. Margit-körút 59-52
Telefon Aut 526-39

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

KISHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CÍME:

Kényai Sándor VII. Almássy-tér 16. III. 23

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

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

Herceg
Windischgraetz Lajos
 borpincészetel
 SÁROSPATAK II. TOKAJ II. BUDAFOK
 Központi iroda és mintafár: Budapest, IV. Váci u. 27. (Parristák palotája)

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

Wiener József
czukrász
 VII., Eröss-tér 17.
 Telefon: J. 316-10.
vendéglősök szállítója
 Fajtos rudacsát, tepertűs pogácsát házhoz szállítok.

Beer László
vendéglője
 VIII. Fhg. Sándor ucca 44
 Minden Pénteken halászlé. Elismert magyar tranciakonyha. Szalonnáz. Szántársak találkozóhelye.

Megjelent az új szikvizrendelet,



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

„Frommer Tank“-kal
 iparendelő nélkül előállíthassa

5 perc alatt fokélefenes 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. 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 59-03.

PALUGYAY

BOROK
 GRAND VIN
 DEMI SEC



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