

VENDÉGLŐS

SZALLODÁSOK

VENDÉGLŐSOK

KÁVÉSOK

SEGÉDEK

BORMÉRŐK

SZAKLAPJA

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
K O N Y A S Á N D O R

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

VIII. ÉVFOLYAM 22. SZÁM
BUDAPEST, 1928. NOVEMBER HÓ 15

A drágaságról

a gazdasági élet leggyötrelmesebben égető problémájáról a statisztika kimutatta, hogy nincs! Még szabályosabban kifejezve: Magyarország a legelősből ország(?!), mert csak 14,4 %-kal haladja meg a békebeli színvonalat. Na, kell nekünk még több és mi mégis panaszkodunk?!

Csak Belgium erősebb még, ott ugyanis az árak békeszínvonalon állnak, ellenben szegény Amerikában az árak 70 százalékkal magasabbak a háborúelőttiéknél, sőt Dániában és Svédországban még a 80-90 százalékot is eléri a drágulás. Szegény Amerika, igazán a szívünk facsarodik el a fájdalmas sorsukon, igazán ideje volna a hivatalos statisztika adatait olvasásának hatása alatt környezetományszűjtő-akciót rendezniuk a tölségélyezésükre. Arról csak mellékesen emlékezzünk meg a statisztika, hogy Amerikában, Dániában és Svédországban az átlagos jövedelem, a hivatalnok fizetés stb., több mint kétszerese a háborúelőttiéknél, míg nálunk 12 százalékkal alatta áll a békeszínvonalnak. Csak 12 százalékkal, amiatt ilyen kevéssel, mert a magasabb fizetések, így a minisztereké, jelentősen magasabb nálunk a békebeliék-nél, a részvénytársasági igazgatósági fizetések pedig egyenesen szédületesek. A statisztika csak számokkal dolgozik, megállapítja, hogy a háborúelőtti villamoskalanuz fizetése alig volt magasabb, mint a mai mérnök-villamoskalanuz fizetése, tehát a sorsuk körülbelül egy huron pendül. A magyarországi nagyfizetések és a romániai nagyfizetések is körülbelül szintén egy huron pendülnék. Hogy ellenben a newyorki utcaseprő átlagfizetése szédületesen magasabb a magyar egyetemi tanárok átlagfizetésénél, hogy a dán parasztnak külön lakású van a magyar táblai bíráknál s hogy a dán és svéd részvénytársasági igazgatósági osztalékok sokkalta szerényebbek a minálunk szokottaknál, az ilyen keresztül-kasul összehasonlításokra a mi mindent megstatistikázó statisztikánknak nincs figyelme.

Pedig van még egy igen figye-

lemreméltó adat s ez az adóstatistikánk. Eszerint Anglia után Magyarország viseli a legnagyobb adóterhet a világon!!! *A nemzeti jövedelemnek közeli husz százaléka adóból telik ki!*

Elérkezett már az az idő, amikor az államnak meg kell védeni az adófizetőt, hogy legyen azután, aki adót tud is fizetni. Nézetünk szerint ebben a helyzetben legsürgősebb teendő a közterhek csökkentésével segíteni a magán gazdaságon, még azon az áron is, ha az állam bevételei átmenetileg kisebbek is lesznek.

Ha ez idejében nem fog bekövetkezni, akkor a névtelen adófizető szobra helyett az adófizetők sírmlékét állíthatatja fel az állam!

n.

Mit kíván a magyar vendéglősipar?

A címben foglalt kérdésre az Országos Szövetség most volt közgyűlésén elfogadott indítványok felelnek meg. Ezek az indítványok egytől-egyig hiven kifejezik azt a legközelebbi programot, amelyet a legsürgősebben egykezni kell megvalósítani, hogy a magyar vendéglősipar szabadabb lélekhez juthasson.

Lapunk mult számában már ismerteltük a hivatalos előadók által tett indítványokat. Dr. Molnár Dersó a fogyasztási adók törlesztését, Ballai Károly az italmérési illeték törlesztését, Németh Aladár az étkezéssel kapcsolatos fényvívési és forgalmi adó törlesztését, Patai Lajos a kontárkodás megszüntetését, Dr. Stein Sándor a szállodaipart gátló rendeletek megszüntetését kívánta. Ezenkívül a vidéki sérelmeket és indítványokat is tárgyalta és magáévá tette a közgyűlés. Ezek közül elsősorban Szőlőssy Ferenc által előadott és a Dumántúli Vendéglős Szövetség közgyűlésén is már elfogadott indítványokat, amelyek sorrendben így következnek:

I. A koelmárosipar képesítéshez kötés. A képesítéshez kötéssel a törvény a vendéglősipart is bevette védősáncái közé, de kívül maradt a koelmárosipar, amely pedig a ven-

déglősipar legfontosabb ágainak: az italmérési ismeretének, beszerzésének, kezelésének, kimérésének; a vendégekkel való bánásmódnak; az italmérési, közigazgatási, közegészségi és egyéb törvények vonatkozó rendelkezési ismeretének tekintetében a vendéglősiparral rokonságban áll.

Mint hogy a legtovább rendelkezés mind a pénzügyi, mind a közigazgatási és egyéb hatóságok részéről szinte kivétel nélkül együtt találja a koelmárost a vendéglőssel, az egységesebb kezelés szempontjából, de meg azért is, mivel az említett ágazatban tagadhatatlanul beérett szakismereteket, a vonatkozó törvényekben és rendeletekben kellő tájékozottságot lételez fel, az 1928 augusztus 28-án megtartott Dumántúli Vendéglős Szövetség moháisi vándorgyűlése határozatából tisztelettel kérem, hogy az Országos Szövetség elnöksége pártolja a Dumántúli Vendéglős Szövetségnek a kereskedelemügyi minisztériumhoz beadott azon kérését, hogy a vele járó legszükségesebb ismeretek körvonalazásával a koelmárosipart is képesítéshez kösse és azonnal azt is a képesítésről szóló törvény védelme alá helyezze, úgyszintén adassék meg mindama feltételek is, melyeknek teljesítésével a vendéglősipar egy részében már otthonos, tehát képeztett koelmáros bizonyos gyakorlati idő és sikeres vizsga után a vendéglősiparra is áttérhessen.

II. A vidéken is lehessen önálló szállodás, vendéglős ipartestületet szervezni. A jelenleg érvényben lévő ipartörvény csak a főváros területére engedélyezi a szakmai ipartestületekbe tömöríti a képesített iparosok nagy részét, míg a többiek a készülőben lévő új ipartestületi törvénytől várják kötelező elhelyezkedésük mikéntjét.

Emez új törvény kodifikálása előtt szabadon rámutatunk azokra az elhalálozóan fontos különbségekre, amelyek a szállodás, vendéglős, kávéés koelmárosipart az általános ipartestületekbe utalt többi iparágtól elválasztják. Míg a többiekre ugyanis egységes törvények terjesztik ki hatályukat, addig a mi szakmáinkról

amazokon kívül még egész sereg törvény és rendelet intézkedik; külön hivatali apparátusok viszik ügyünket, ellenőrzésünket; anyagbeszerzésünk és annak elárúsítása külön rendelkezések keretei között mozog; adóink, illetkeink szinte külön osztályait foglalkoztatják az állami apparátusnak; külön bajaink, a többi iparágaktól eltérő óhajaink vannak, amelyek nem alkalmasak az általános ipartestületekben való pertraktálásra, ahol azokat többi iparosársaink ügyeink és speciális viszonyaink alapos ismerete híjján teljes egészükben át sem érthetik és e bajaink tárgyalását, mintha idegen nyelven beszélnék, úgy hallgatják.

Ezek alapján kérjük Országos Szövetségünk elnökségét, hasson oda, hogy a vendéglős és rokonszámak emeltesse ki a tőlük teljesen távol álló általános ipartestületek kereteiből és a képzéshez kötendő kozmárosokkal együtt vidéki, városi, megyei, esetleg járási ipartestületekbe tömörítsenek, amely alkalommal az alakuláshoz feltételezett 150 létszám 100-ra redukáltassék.

III. A vidéki záróra egységes szabályozása. A záróra szabályozásával kapcsolatban vétecsék revízió alá az a szabadság, amit e tekintetben a társaskörök élveznek és amikor megszűnik az italmérés a vendéglőkben, kozmákban, ugyanakkor szűnjék meg a társaskörökben, kaszinókban is, mert azok a hazafias és kulturális célok, amelyek jegyében e körök létesültek, nem fedhetik a lényt, hogy esküknél a vendéglőkre és kozmákra megállapított záróra után a minden tekintetben privilegizált társaskörök és kaszinók záróra nélküli vendéglőkké és kozmákká alakuljanak át. A mohácsi vándorgyűlés határozatából kérjük, keressék meg a kereskedelemügyi és belügyi miniszterium, hogy a vidéki zárórának minél liberálisabb, egységes kezelését rendelje uton szabályozzák, hogy egyszerű az üzleteknek néha-néha kiálló forgalmához mód adassék, másrészt pedig a falusi vendéglősök és kozmárosok a sokszor indokolatlan és községenként más-más időzöt mért zaklatásoktól és bírságolásoktól mentesítsenek.

IV. A bortörvény módosítása. A bortörvény 15. szakasza akként módosítottassék, az italmérő munkáltató felelőssége tekintetében ha megállapítást nyer, hogy az italmérő munkáltatónak nem volt előzetes tudomása az alkalmazottja által elkövetett vízzel való borhamisításról, ebben az esetben az italmérő munkáltató men-

tesítettessék a teljes büntetőjogi felelősség alól.

V. Az italmérési engedély kiterjesztése. Keressék meg továbbá a pénzügyminiszterium, miszerint az italmérési törvényt olyképpen módosítsa, hogy az engedélyes, illetve korlátlan italmérő neesak a kijelölt kémérési helyiségekben, hanem ezen helyiségekkel kapcsolatos, az épületben lévő többi helyiségekben is mérhessen adandó alkalmakkor szeszes italokat, ugyaneesak az épülethez tartozó udvar, kerthelyiség és kuglázóban is.

VI. A borfogasztási adó. A borfogasztási adó egyik integráns okozója lévén a magas boráraknak. Annak eltörlése a borárakat olcsóbbá tenné, ami által a borfogasztás emelkedne. Kívánatos volna ennek teljes eltörlése. Eppen ezért javasolom, keressék meg a pénzügyminiszterium, hogy addig is, amíg a borfogasztási adót el nem törlik, a közsegekre kirótt fogasztási adó a törvény intenciójának megfelelően arányosan osztassa szét. Ugyanis ma sok helyen a közsegekre eső adókontingens kivétik a helybeli pár vendéglőre, kozmárosra, ami által a termelők a teher ezen nemétől mentesülnek. Minthogy ennek folytán a korlátlan italmérő még több kötelezettséget kényszerülven a bor árába kalkulálni, vendégei egy részét elveszti, aki lassankint a törvényt és a kinstárt kijátszó bűregkozmárosok és egyéb suba alatti bormérők vevőkörébe jutnak. Ezen anomália megszüntetése nemcsak szakmánk, hanem az állam érdeke is.

Tázt Antal az orosházi ipartestület szállodás és vendéglős szakosztálya elnöke indítványozta:

a Járjon el az Országos Szövetség elnöksége a pénzügyi hatóságoknál, hogy a bor, sör és pálinka nagykereskedők kizárólag csak viszontárusítóknak adhassanak el és kiesnyben, közvetlen fogyasztók részére való kiszolgálástól tiltassanak el;

b egyesületek, körök, ipartestületek, klubok kizárólag csakik lajkaik részére ottani fogyasztásra szolgálathassanak ki ételt, italt, tehát nemlagok, vagy után át való árusítástól tiltassanak el. Továbbá termekben, tánchelyiségekben csak a saját egyesületi mulatságik legyenek megtarthatók, idegen csoportok társasvasorókat ott ne rendezhessenek

c Végül járjon el az illetékes hatóságoknál, hogy a magánháznakál a személynél többnek csak iparengedély alapján lehessen ellátást adni. Ezen engedélyesek természetesen

ugyanazon adókkal róvassanak meg, mint a vendéglősök.

Schmall Gyula, a szombathelyi ipartestület szállodások, vendéglősök és kávéosok szakosztályának elnöke szerint:

I. Felette kívánatos, hogy a vendéglőstanonok külön szakoktatása országosan szerveztessek meg.

Ez okból indítványozza, hogy az Országos Szövetség indítsön országos mozgalmat a vendéglőstanonok külön szakoktatásának bevezetésére ott, ahol erre mód van.

Az olyan tanone, akinek nem volt módjában vendéglős szakoktatásban résztvenni, ezek köteleztesse nek arra, hogy felszabadulásukkor szakvizsgát legyenek s csak ennek sikeres letveése után kaphassanak segédlevelet.

II. Indítványozza továbbá, hogy iparunk kiválóságai, nevezetesen kormányfőtanácsosai küldöttésben keressék föl a kereskedelmi és a közoktatási miniszter urakat és kérjék tőlük, hogy a vendéglőstanonok külön szakoktatása az egész országban az általános iparostanonreikola keretében rendeltessék el. A heti 2-3 óra szakoktatást mindenkor egy arra alkalmas vendéglős lássa el.

Végül Orbán Z. Géza indítványát a sörvevők védelméről és a csepegősor megtérítéséről már ismertettük mult számunkban.

Az összes indítványokat magávé tette a közgyűlés, tehát most következik az ügyek legnehezebb oldala, ezeknek alapos elintézésére. Ez pedig egy végtelen kilineselést, utánjárásit igénylő feladat, ami az elnökség legelső kötelessége lesz!

Ezután következő indítvány a Borodmezej Vendéglősök, Kozmárosok és Kávéosok Egyesülete Miskolcrol, amely kívánja, hogy keressék meg a kormány, hogy a forgalmi adó malakjában szüntettessek meg és mint Ausztriában, csak egyszerű vagy nyers anyag, vagy készgártmány alakjában terhelje a termelést.

Vendéglősök részére
reklámlevelezőlapokat

ABRAHÁM E. fényképe késeit
IX. Ferencz-kört 13
A legolcsóbb árban! Nyári műterem Zuglilet

Olasz konyhán

Hiába vet sorsunk bármelyik világtáj felé, mindent megszokunk, csak egyet nem: a kosztot! A magyar gyomornak nem létezik konyha, csak a magyar! Talán sehol nem jut ez oly gyorsan tudattá az emberben, mint ha Itáliába vezérli sorsa, itt aztán elméledkedhet a jó hazai gujlyás, töltött káposzta, ropogós malac, erdélyi fatányéros stb. nyálcsergató ételkültemények mindenhátosága felől.

Itt már a konyha illata — az áporított olaj és parmezán szag keveredve egymással — ellenállásra buzdítja az árva magyar gyomrot. Igen elszánt éhes magyarnak kell lennie annak, aki a nevezett illatok *séltre-zete* után elhatározza magát egy olasz vendéglőbe belépni. Ugyanis a jó olaszok azt hiszik (és joggal az ő szempontjukból), hogy az övek a világ legjobb konyhája és jaj volna annak, aki ezt fentartás nélkül azonnal el nem ismerné! Pedig a tengeri pókok, csigák, kagylók és az egyéb nyálkás undort keltő állatok igazán nem alkalmasak felkelteni a külföldiekben az érdeklődést az olasz konyha remekéi iránt. Az olajlattól legjobban áthatott tratorriákban készülnek a legpompásabb olasz nemzeti ételek.

Az első között a polenta. Ez úgy készül, hogy a kukoricalisztet sós vízben mindaddig keverik, míg az péppé nem válik s a keverő fakanálra nem tapad. Ekkor fatálra fordítják a keveréket, majd fonállal felszelelik, a szeletekre pedig parmesánt hintenek, azután mindezt leöntik forró, friss vajjal. A magyar ember azt mondáná, hogy de kár erre a kukoricalisztre ez a jó vaj, az olaszok pedig még notázással is megénekelik hárfapengés mellett a polentát, így:

Ladis, ladis ladis che Fe malada.

Perno, perno, perno magnar polenta.

(Szabad fordításban.)

Megromlott étvágyú, sorvadó beteg a

Kinek már nem ízlik a drága polenta.)

Sokféle változatban készítik a polentát, kisütött szalonnával, zsírral sült kis madár peccenyével, különböző fűszerekkel és zöldségfélékkel.

Népszerű és mindenütt ismert nemzeti ételük még a macaroni. Ezt is ezerféle változatban készítik el és találják az asztalra, a vékonyra sodrott bigoli, a vastagabb suhiotti, a még vastagabb spaghetti és a legvastagabb nyoki néven ismert.

Kitűnő eledel a macaroni-fajták közül, szerintük, a Fagliatelle el burro. A macaronit alig csak hogy megfőzik, milánói módon apróra vagdalják s friss vajdarabokat melegre forrítva, azzal leöntik. Az egészet jól összekeverik és lőben feltálalják. A derék talián még az ujjait is megnyalja utána.

A lé különben elsőrendű járuléka az olaszok macaroni-ételeinek, de más étkeinek is. A marhahúst zsírral, foghagymával és paradicsommal párolva, a nekik nélkülözhetlen parmesan-vegyítéssel készítik, tálalják fel és eszik jó étvágygal.

A főzelékek közül legjobban szeretik az olaszok a főköt, melyet azután sokféle módon is készítenek el. Nevezetesen vendéglői főzfőzelék az úgynevezett Mehanzone Campagne. A főköt népszerű szeletekre vágva, olívenolajban sűtik meg és a darabokat tésztazerűen egymás fölé rakva, az egészet tésztaütőben beteszik a kemencébe, ahol a levében megsűtve, főzve, feltálalják. Nagyon kedvelik az articsóka-főzeléket is. A megisztított articsókát megszurják apróra vágott foghagymával, arra meg borsót és sól tesznek és olajjal leöntve, az egészet megpárolják.

Mégis a rizs a legfőbb eledele az olaszok is úgy, mint a kínainak s riető elkészítésében valóságos mesterek a talián szakácsok. Készítik a rizst olajban főtt csigákkal, olajban főtt csirkével és vagdalt foghagymával, babbal és sajttal. A nápolyiak azzal csufolják, hogy a szájukból fújják a rizsre a sajtot, amiért ezek kézek kőhegyre menni.

Igen kedvelik még az olaszok a tengeri csodákat: polypokat, pókokat, rákokat, kagylókat, csigákat; de ezeknek már a látása is elég ahhoz, hogy a besületes magyar gyomor szárazföldön is tengeri helegséget kapjon. Természetesen van még igen sok ételféle az olasz konyhán, amit nem soroltam fel, de ennyi is elég a magyar konyha fokozottabb megbecsülésére!

A régi jó időkből

A ma rideg és szűkös világából oly jól esik néha visszapillantani a múltba, régi krónikás írások kedélyes romantikáján merengve. Nem száraz történelemtől lesz itt szó, nem a nagyképtű tudós álmokello magyarazatait öntjük formába; inkább a pillanat varázsa alatt tallózott levendula illatú kedves bokréta kötöttük az alábbi csokorban össze. Igénytelen kis törté-

ténetkék, krónikák, de jellemzőek, magyarok és fényt vetnek a mi szakmánkra is, tehát olvassuk szeretettel.

Híresek Kolozsvár környékén a hőstíti lakodalmak. Örökig mondják ott a szebbnél-szebb, zamatosabb verseket. Van verse a hívogatásnak, a menyasszony s vőlegény búcsúztatásának, esküvőre indulásának, hazatérésnek, asztalterítésnek, sóbafőtt bevitelének. Ezt így mondja a nagy vőfély:

Itt van a tehénhús mártással, tormával,

Jobb ez, mint a hering ecettel, hagymával,

Abrahám ilyennel élt Sáríkájával,
Azért élt oly soká élete párjával,
S hogy kelmetek is sokáig éljenek,
E jó tehénhúsból rogyásig egyenek.

Van verse a bor bevitelének, a töltött káposzta, peccenyé, kürtös kalács, kávé behozatalának, asztalbontásnak, menyasszonyi főköttő feltevésének, káspénz szedésének. Van kontybonlasztó, veszekedő, italbízató vers is. Ezek közül talán a legkedvesebb ez a vers, amit ugyancsak a nagy vőfély mond, amikor vacsora után a követekezővel kínálja a násznépet: Nyakleves — laska tésztaival, Szőpö borjú — szunyogcömbbal, Fricska tőrös galuskával, Marhahús eső mártással, Suszteresziriz mandulával, Rák megtöltve friss csalánállal, Apró szög babsalátával, Öregasszony-kacsintások, Enkelő bibictójások, Szabogallér patkánymájjal, Megkenve jó ürgehájjal, Dióhaj zsemlyemorzszával, Korpával megtöltött rétes, Gyáluforgacs sal bételve a bétes, Háromhetes friss hallevés, Útás alatt megsült deres, Töltött káposztának szaga, Lökörömből készült laska, Letorrázott döglött kacsca, Rostélyon süttő Friss macska.

A tudós palótz avagy Farkás Tamásnak Mönoshébe lakó sógor-urához írt levelei. Megjelent: Budán, Konrad Adólf Hartlebennek könyves boltjába, 1803. 1804. Irta: Gaal György.

Ebből a humoros krónikából kiderül, hogy sok mai keletűnek vélt fogalom már száz égnéhány év előtt is létezett. Például a csöbbejutás és a jölet sem a mai kor találmánya. Egy csöbbejutott kereskedőről ugyanis ezeket tudjuk meg:

„Következő nap egy házi Bálba voltam egy Kalmárnál, a ki nem régen pankrottá lett. Én ugyan halá Istennek már derék Bálókba válek: Mint példának okáért a 3 Kapások Szállóján, de ahhoz hasonlót még nem láttam. Amnyí volt ott a Tokai Bor, Sumpániái, 's Burgundi, hogy benne uszhatott volna Sógor Uram. Azon kívül a süteményekkel, Tortákkal, Pástétomokkal, Fátzányokkal, Austrigákkal, 's másféle taknyos Tsigákkal úgy megtömtem a gyomromat, hogy három napig egy falatot se ehettem.

„Zapfenstreich! Az egykori kö-zőshadseregben tudvalevőleg »Zapfenstreich«-nak neveztek a takarodót. A magyar baka nyelve azonban gyakorta megbottolt az idegenhang-zású szó kijelzésén, így lett aztán a német szóból a bakák ajkán capistráng. A szó eredete egyébként még a harmincéves háború idejére nyúlik vissza. Az esti órákban ugyanis egy őrnagy végigjárta a markotányosokat s aznapra beszűntetve a további ital-mérést, krétával megjelölte a hordón, hogy meddig hiányzik abból a bor vagy sör. Ebből a csap- vagy hordó-jelzésből keletkezett aztán a takarodó német elnevezése. Arról egyébként, hogy mennyire volt megbízható ez az ellenőrzési mód s ha az élelmes mar-ko-tányos a krétajelzés ellenére is ki-mért 1—2 literke alkoholt a vitéz harcoknak, vajjon pótolta-e a hiányt jófajta kútvízzel vagy sem. — az egykorú feljegyzések nem adnak hírt.

Egy régi kocsisunk (aki nagyon szerette az italt), azt mondta egyszer, merre szemére vetettük a kocsmá-zást: Instálom, nem lehet a kocsi-snak respectusa a lova előtt, ha azt látja, hogy az is csak — vizet iszik.

Amikor Mária Terézia magyar hu-szárjai bevonultak Berlinbe, egy né-met generális csodálkozását fejezte ki, hogy a magyar nem iszik sert, csak bort. A huszáröbester nyomban megadta rá a választ:

Uram, serrel nem lehet attakra vinni egy huszárregimentet!

Teljes igaza volt.

Az erdélyrészi Csikszentmárton köz-ségben együtt mulatott Részeg Fe-renc járásbíró és Beteg János ügy-véd. Mulatság után Részeg beteg, Be-teg részeg lett.

(Folytatjuk.)

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

Az újévi üdvözlések hagyományos rovatát, a régi jó szokáshoz híven a „Vendég” 1929 január 1-jei száma-ban ismét megjelentetjük. A beiktalás kartársak részére 5 pengő, na-gyobb 10 pengő és cégeknél 20 pengő. A torlódás elkerülése végett kérjük a kívánt szöveget díjazással együtt legkésőbb december 20-ig a kiadóhivatal címére beküldeni: VII., Almássy-tér 16.

A vidéki kartársak Budapestén az Országos Kongresszuson szép szá-mal jelentek meg. A következők ne-veit sikerült feljegyeznünk. — Deb-rencenből: Kemény János és neje, Bernardin János és neje, Habina Fe-renc, Csapó László, Németh Lajos, Gál Endre és neje, Dalmann Ferenc, Ascher Sándor, Egerből: Halmay Sándor, Molnár Sándor, Elek Miklós. — Adony-Pusztaszabolcsból: Szeverin Jenő Győrből: László József, neje és Sarolta leánya, Mátrai István, Baross Sándor, Temple Károly, Nagy Jenő, Kardos Antal, Németh Ferenc, Pal-termann Rezső, Plettler Károly, neje és leánya, Németh Alajos és neje, Csokonay Vitéz Mihály, Nagy Irén, Orosházáról: Tatzl Antal, Pécsről: Schmidt János, Radócsy Imre, Ketterer Lajos, Kiss Gyula, Balázs Pál, Szolnokról: Westher István, Lukács Sándor, Weber Bálint és neje, Mészáros István, Múndrák László, Pozderka Sándor, Gyöngyösről: Bruckner Zsido, Székestehérvárról: Héjji Imre, Pulyai László, Szöllösi Ferenc, Kesz-telyről: Horváth Lajos, Szécsényből: Kovács Antal és neje, Szombathely-ről: Schmall Gyula, Grál János, Keg-lovics Pál, Peitli István, Pintér Fe-renc, Sopronból: Tschida István, Man-ninger Oszkár, Villányból: Kregecz Agoston.

Tíz elaggot kartárs van november 1-óta a péceli Vendéglős Otthonban három nő és hét férfi, de ötvenen je-lentkeztek. Ezeket addig nem lehet felvenni, míg a Vendéglős Otthont a kartársak fokozottabb pártfogás alá nem veszik; mert nem elég fedelet adni, hanem élelmezni is kell az Ot-ton lakóit. Talán feleslegesnek lát-szik, de mi mégis felébezzünk a te-hetősebb kartársak szívéhez, lelkiis-meretéhez: adjanak annyit, amennyit nélkülözhetnek, nemesebb célra igazán nem áldozhatnak! Az Otthonban felvettek névsora a következő: Mohos Ferenc, Müller József és neje, Kun

Bálint és neje, Riegl Agoston, Miskei Lajos, özv. Herez Péterné és Csikós Ferenc.

Palkovics Ede ünneplése. Október 29-én töltötte be emunkás életének het-venedik évét Palkovics Ede, kor-mányfőtanácsos. Mint lapunk azt első-nek hírül adta, barátai, tisztelői ezt a szép alkalmat ragadták meg, hogy szeretetüket és nagyrabecsülésüket ki-fejezzék népszerű személye iránt. — Megfestették arcképét az ipartestület számára és fényes ünneplés keretében átadták a szakácsok legnagyobb elismerését, a nagymesteri arany-pecsétet díszoklevelet. A díszes ünne-péség a Nemzeti Casino különlegiségé-ben folyt le, ott, ahonnan fényes pá-lyafutása elindult. A jelenvolt nagy-számú vendégsereg bensőséges szeret-tel ünnepelte a régi pesti legked-veltebb fogadását és világhíres sza-kácsnagymesterét, kinek pártatlan mű-vészetét Rudolf trónörökös, Edwárd welszi herceg VII. Edwárd király, Nasr Eddin perzsa sah, továbbá Deák Ferenc, a Károlyi, Szapáry grófok stb. fejedelmi és főúri vendégek értékelték. Az ünneplőkkel együtt mi is kí-vánjuk, Isten éltesse örömünkre és a magyar gasztronómia nagy hasznára sokáig, nagyon sokáig! (k.)

Országos Vendéglősből 1929 január 17-én este 10 órai kezdettel a Vigadó összes termeiben lesz.

Szakajtó és reklám. A reklámnak, mint a gazdasági élet mozgatójának, a szükségletet felkeltőjének és irányító-jának fontossága állandóan növekszik. Ezen a téren a szaklapoknak a gaz-dasági érdekképviseletek lapjainak hi-valatosa napról-napra gyarapszik. A szaklapok reklámjai nem készülnek a széles társadalmi körök részére, ha-nem készülnek az ipari, kereskedelmi, általában gazdasági élet beavatottjai-nak a részére. Emellett még sokkal nagyobb a jelentőségük, mint a nagy-közönség részére szánt reklám. Ma a gazdasági szakajtó reklámja már bi-zonyos tudományos fokon áll; nem elég általános szólamokkal megjelölni valamilyen cikket, vagy gyártási mó-dozatot, hanem pontos körülrissal, részletes megjelöléssel mintegy felvil-gosítást kell adni a szakközönségnek a termelés technikai menetére vonatkozólag. Ez az irány az, amely főleg Amerikában, a kapitalizmus fejle-désében ezen legelsőrendűbb világré-szében döntő súlyhoz jutott. Ez az irány kapott lábra Németországban a háború utáni időben, különösen a ter-melésnek racionalis alapokra való feltekítésével kapcsolatosan. Nálunk a szakreklám úgyszólván egy teljesen

elhanyagolt talaj. Eppen ezért kötelességünknek tartjuk az iparosok és kereskedők figyelmét erre különösképpen ráterelni. Magyarországon ezidőszent a kereskedelem és közlekedés problémáival foglalkozó szaklapoknak a száma 83, az ipar problémáival foglalkozóknak 101, az általános mezőgazdasági és közgazdasági kérdésekkel foglalkozó szaklapok száma pedig 72. Ezzel szemben Németországban az ugyanilyen irányú szaklapok több ezerre rúgnak. Bár a mi méreteink nem hasonlíthatók össze a hatalmas Német Birodalom egészséges alapokon nyugvó gazdaságának méreteivel, kétségtelen, hogy szaklapjaink elégtelenek ahhoz, hogy a reájuk háruló feladatnak teljes mértékben megfelelhessen. Ennek fogva kettőzött fontossága van annak, hogy a meglévő szaklapokat a gazdasági közönség szakreklám útján minél hatásosabban vegye igénybe.

Állami ellenőrző jeggyel ellátott vaj.
A földművelésügyi minisztérium elhatározta, hogy a kivétel szempontjából fontosabb mezőgazdasági termékeinket állami minőségi garanciával fogja ellátni. Ezt a tervet a tejtermékekre vonatkozólag már megvalósította. A napokban megjelenik a piacon az állami ellenőrző jeggyel ellátott vaj, am iazt jelenti, hogy a vajat készítő üzem az állami ellenőrző állomás állandó felügyelete alatt áll, vizsgálatára nem több 14,5 százaléknál, paszterizált tejből, vagy tejszínből, mesterséges szintenyészet cultura hozzáadásával készül és hogy semmiféle idegen anyagot nem tartalmaz.

A X. kerületi választmány értekezlete.
A X. kerületi választmány november 8-án tartotta választmányi ülését. Czimmerer István kartárs vendéglőjében Wrabetz Gusztáv elnök minután üdvözölte a megjeleneket, az ülést megnyitotta. A jegyzőkönyv vezetésére felkérte Teglássy Ernő tiltkárt, hitelesítésére Kuchties J. Pál és Czimmerer István tagokat. Az ülés során tiltkár felkérte a jelenvölköket, hogy minél nagyobb számban jelentkezzenek a Budapesti Vendéglősök Adóközösségébe, mert az adóközösségbe való belépéssel nemcsak anyagi előnyöket biztosítanak maguknak, hanem egyben mentesítiknek mindenféle ellenőrzéstől is. Majd áttérve a sörgyárak elleni panaszokra, a választmány azon kérését tolmácsolta az elnököknek, hogy eszközöljön ki 2-es csöppögő sört, a röglöni fizetés esetén kasszákontól. Az ülés végén Wrabetz Gusztáv meleg szavakkal búcsuzott el kerületétől, amely bucsuzásra Bauer

Lajos alelnök válaszlott Kuchties J. Pál és Szilágyi Árpáddéval, akik mindannyian méltatták Wrabetz Gusztáv feljethetetlen érdemeit.

Pálinkafogyasztásban Románia tartja a világrekordot.
Bukarestből írják: A román statisztikai hivatal kimutatlást készített a romániai szeszfogyasztásról. Ezekből az adatokból, amelyeket a kimutatás más államok szeszfogyasztásával is összehasonlít, kiderül, hogy a pálinkafogyasztás terén Románia tartja a világrekordot, mert 1927-ben több mint 24 millió liter pálinkát ittak meg Romániában. Ez annyit jelent, hogy a lakosság pálinkafogyasztása fejenként másfél liter volt. A cukjának nevezett nemzeti italból, amely egyszer égetett szilvápálinka, 2,5 litert tett ki a fejenkénti fogyasztás. Ezenkívül sörből 5 liter, borból 12 liter volt fejenként a szeszfogyasztás az 1927. évben.

Borralvoelért börtön jár!
A P. N. írja: Görögországban most rendezték törvényesen a borralvoelkérdést, ami a borralvoel halálát jelenti. Ennek a törvényes rendelkezésnek az volt a legfőbb oka, hogy Görögország nagy városaiiban a szállodák és éttermek személyzete és a vendégek között napirenden voltak a nézeteltérések a borralvoel miatt. Néha botrányos jelenetek is játszódtak le a szállodákban és az éttermekben. Ugy a munkaadók, mint a pincérek sürgették a kormánytól a borralvoelkérdés rendezését és azt most végre meg is oldották. A görög borralvoelötörvény szigorúbb még Mussolini munka-carta-jánál is, mert a borralvoelötállomnak erélyes szankciói vannak. A törvény szerint a szállodai számlák után 15, az éttermi és kávéházi számlák után 10 százalék kiszolgálási pótdíjat fizetnek a vendégek. Azokat az alkalmazottakat pegig, akik a törvényes kiszolgálási díjon kívül külön borralvoelöt fogadnak el, tízeuöt napig terjedő fogházbüntetésre ítélik. A napokban hozott ilyen ítéletet az egyik alhíni szálloda portásának ügyében a bíróság és a portást, aki külön borralvoelöt fogadott el, kétheti fogházza irlette. Hiába védekezett a portás azal, hogy a vendégnek, aki a borralvoelöt adta, külön szolgálatokat teljesített. A bíróság kimondotta, hogy a szállodaportás köteles a vendég minden jogoz kívánságát teljesíteni. De a borralvoelötörvény alapján megbüntetik a szállodást és a vendéglöst is, aki tud a pincér bünéről és mégse tesz azonnal feljelentést elene.

Házasság.
November hó 11-én vasárnap délután vezette oltárhoz Förster János vendéglős kartársunk fia Förster Pál a belvárosi plébánia templomban díszes keretek között Leyrer Ibikét, özv. Leyrer Károlyné vendéglős kartársunk leányát. A kedves fiatal párnak tartós boldogságot szívből kívánunk!

Ipari szakbíróságok felállítását kérik az iparosok.
Az Országos Iparos Szövetség gyűlést tartott, amelyen kimondotta, hogy felkéri a kormányt, hogy a külföldi államok mintájára kamara-kerületenként mielőbb szervezze meg az ipari szakbíróságokat, amelyek minden ipari perben 48 órán belül már ítéletet is mondanak.

HAUER
CUKRÁSZ
VIII, RÁKÓCZI-UT 49

Kávéházi és vendéglői berendezések.
Üveg és porcellánárúk
Alpakka evőeszközök stb
Billiárd-asztalok és teljes felszerelések, kerfi butorok
Tekepálya-bábuk és golyók
FRIED
Király u. 39

A természetes Szántói savanyúvíz
ismét kapható Főraktár: PÉCZELY ANTAL ásványvízkereskedő, II. Margit-körút 50-52
Telefon Aut 526-39

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR
A Polgári Söröző
Páratlan különlegessége
Gindert István
Budapest, VI., Klapka-utca 5. sz.
konyhaasztalai jók
Telefon: L.386-05

Üzletforgalmát emeli, ha a — „VENDÉG”-ben hirdeti!

Hol isszák a legtöbb kávé? Érdekes statisztikai kimutatás látott legutóbb napvilágot a világ kávéfogyasztásáról. E statisztika szerint a legtöbb kávé az Egyesült-Államokban fogy el, ahol a háború előtt 392 ezer tonnát, tavaly azonban már 642 ezer tonnát tett ki az elfogyasztott kávé mennyisége. Ezután Franciaország következik, mely a háború előtt 111 ezer, most pedig 159 ezer tonna kávéat fogyaszt. Harmadik a sorban a német birodalom, ahol azonban a kávéfogyasztás visszaesett, még pedig a háborúelőtti 181 ezer tonnáról 124 ezer tonnára. A többi államban már lényegesen kisebb a kávéfogyasztás, a negyedik helyen álló Olaszország 46, Svédországban 43, Belgiumban 42, Hollandiában 34, Dániában 25 ezer tonna és így tovább. Angliában a kávéfogyasztás emelkedett ugyan, de még mindig csak 17 ezer tonnát tesz ki. A statisztika azt is vizsgálta tárgyává teszi, hogy mennyit tesz ki az egy lélekre eső évi kávéfogyasztás. Az idevonatkozó adatokból megtudjuk, hogy e téren Svédországot és Dániát az első, ahol az egy lélekre eső kávéfogyasztás 7,3 kg-t tett ki tavaly. Ezután Norvégia következik 6,5 kg-val, majd az Unio 6,1, Belgium 5,3, Hollandia 5, Franciaország 3,9, Svájc 3,3 és Németország 2 kg-val. Angliában csak 0,4 kg kávéfogyasztás esik egy lakosra.

Kék foltok a kenyéren. Az utóbbi időben olyan esetek fordultak elő, hogy a vevő több sütőnek visszavitte a felvágott kenyeret azzal, hogy a kenyér bele tele van kék foltokkal. A szakemberek sokáig lórték a fejüket és találgatták, hogy honnan származnak ezek a foltok és már egy új gombbacillust véltek felfedezni, míg végre most megoldódott a rejtélyes kék foltok titka. Arra a felfedezésre jutottak tudnillik, hogy a mai anilinfestékből készült tintaceruza az okozói a kék foltoknak, mert könnyen előfordul, hogy a molnárnak számolás közben letörök a ceruzája hegye és a legkisebb ilyen ceruzahegy felőrölve képes néhány méterháza lisztben — mikor ezt kenyérré dagasztják és így vízzel összekeverik — ilyen kék foltokat előidézni. Ezért természetesen nem lehet a sütőmestert felelősen tenni és nem is lehet őt megbüntetni, ha csak nem az ő műhelyében esett be ilyen ceruzahegy a lisztbe, azonban könnyen meg lehet állapítani, hogy a ceruzahegy egészben vagy pedig őrölve került a lisztbe.

X. ker. kőbányai választmány ülése 1928 december hó 11-én, kedden d. u. 4 órakor Kuchties J. Pál vendéglőjében, X., Liget-tér 4. sz. alatt lesz

megtartva. Tárty: Uj tisztikar megválasztása. Tekintettel az ügy fontosságára, mindenki ott legyen! — Az elnökség.

Gyomorégés a savtúltengésből ered. Legjellemzője a gyomorfekély. Orvosi megállapítás, hogy fenti bajokat semmi oly nagyszerűen nem gyógyítja, mint a Cigelgan (Sáros m.) fakadó István feltűnően sóskarbonátumos jódos forrásvíz. Vezérképviselőt, V., Sas-u. 29. T. 120-20.

A Magyar Buzogány Asztaltársaság minden hétfőn este 8 órakor tagösszejevetelt tart VIII., Fhg Sándor-u. 44. sz. alatt lévő Beer László vendéglőjében.

Kartársak! Ne mérjétek Zwack Unicornia gyanánt más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicornos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégték Unicornot kér, ne poharazzatok neki más, csakis valódi Zwack-féle Unicorn gyomorerosító likőrt.

Vendéglős Ifjak baráti társaságának összejevelete minden esztelen kedden este 8 órakor kezdődik.

Nov. 20-án Pentz J. vendéglőjében V., Alkotmány-utca 21.

December 4-én Kelecsényi József vendéglőjében VIII., Baross-utca 105.

Uj vendéglősifjut szivesen látunk!

Gundel J. és id. Kommer F. asztaltársaság

pénteken déli 12 órakor összejeveletelt tart az alantli helyeken:

Nov. 16-án Wagner Béla vendéglőjében VI., Andrassy-ut 44.

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

Dec. 14-én Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-körut 46.

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

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

»Jóbarátok« asztaltársasága

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

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 körut 13.

Dec. 12-én Németh Imre vendéglőjében IX., Ráday-u. 15.

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

A »Jóbarátok« uzsonniján szivesen látjuk az új kartársakat.

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Nov. 23-án Keresztes Ede vendéglőjében, V., Vigadó-tér 3.

Dec. 7-én Malosik Ferenc vendéglőjében, VIII., Népszínház-u. 15.

Dec. 21-én Glück E. János vendéglőjében, VIII., Rákóczi-ut 5.

A vacsorára ne feledkezzünk el-menni.

CTUDNIVALÓK

Főkapitányi parancs a korlátlan szeszkimérésről. A budapesti főkapitány a következő napirandecsolat adta ki: A budapesti honvéd városparancsnokság arról értesít, hogy az utóbbi időben legénységű állományba tartozó katonai egyének olyan nagy mértékben leittasodtak, hogy az illetők másnap déli tizenegy óráig kihallgathatók nem voltak. A városparancsnokság ezeknek az okát abban látja, hogy a vendéglősök és kocsmárosok korlátlan mennyiségben és olyan egyéneknek is kiszolgáltattak szeszes italt, akik az itasság jelei kétségtelenül láthatók. Ennek megakadályozása céljából felhívom a rendőrség főparancsnokát és a tisztikar tagjait, utasítsák az őrszemélyzetet, hogy a szeszes italoknak ittas egyéneknek való kiszolgáltatását fokozottabb mértékben ellenőrizzék és amennyiben az utcán, vagy valamelyik italmérési helyiségben ittas katonai egyént találunk, erről a városparancsnokság ügyeletes tisztjét telefonon haladéktalanul értesítsék. További ital kiszolgáltatását pedig akadályozzák meg és az italmérési engedély tulajdonosa ellen a feljelentési haladéktalanul tegyék meg. Egyenesek utasítja a rendőrfőkapitány a rendőri büntető bírákat, hogy az ilyen természetű kihágási ügyek során kívül tárgyalják le és a kihágás elkövetőjével szemben a törvény teljes szigorával járjanak el.

Igen különösen hangzik ez a parancs, amely felmólt és felfegyverzett egyéneket a vendéglősök gyámsága alá helyez és azok letteieirt felelőssé tesz. Mindenesetre ipartestületünk elnökségének is lesz ebbe valami beleszólása? Vagy tévedünk?

Akinek vendéglős képesítése van, sertést vághat, azt fel is dolgozhatja és vendégei részére bármily formában elkészítve felszolgáltathatja. Az eljárást a következő: A vágás előtt elbéli szándékát bejelenti a hatóságánál és kéri az állatorvos vagy húsvizsgáló kiküldését, akinek megérkezéig levá-

hatja, kelté hasíthatja, de a vizsgálat megejtéséig feldolgozni nem szabad. Köteles a községben előírt orvosi díjat és fogyasztási adót befizetni és a forgalmi is, ha nincs átalányozva, azután azonban szabadon feldolgozhatja.

Vásári engedéllyel bíró vendéglős bármilyen hideg és meleg ételt szolgálhat ki, egyféle meleg ételt (pörkölt, virsli, vagy gulyás) azonban minden esetre tartozik adni.

Az ipartestület hivatalos működését nem tagadhatja meg azoktól a tagjaitól, akik tagsági díjikkal hátrálékban vannak. Az ipartestületi kénszertársulás, kötelessége tehát azokat a hivatalos funkciókat, amelyeket átruházott hatáskörben, mint I. fokú iparhatóság lát el, valamennyi tagja érdekében teljesíteni. A hátrálékos tagokkal szemben rendelkezésre áll az ipartestületnek a végrehajtás eszköze.

A budapesti kereskedelmi és iparkamara elvi jelentőségű iparügyi átlásfoglalása:

Onálló iparos időközönként segédi alkalmazást is vállalhat anélkül, hogy iparigazolványáról le kellene mondania. Iparának szünetelése azonban egy évet meg nem haladhat, mert ha a szünetelés egy évnél tovább tart, az ipar csak újabb iparigazolvány alapján gyakorolható. 9.577 1928.

Az iparos abban az esetben is tarthat tanoncot, ha segédet nem alkalmaz. A tartható tanoncok számát jogszabály nem korlátozza. 11.886—1928.

Képesítéshez kötött két különböző szakmában egyidejűen segédi szabványó gyakorlatot szerzeni nem lehet. Eppen úgy nem lehet valaki egyik iparágban tanonc, a másikban pedig ugyanabban az időben segéd. 11.595 1928.

Idégen iparigazolvány alapján üzött foglalkozás iparkihágást képez. A kihágásban bünrészesként marasztalando el az, aki iparigazolványának átengedésével a kihágás elkövetését elősegíti. 19.112 1928.

Idégen községben előzetes megrendelésre végzett munka teljesítéséhez nem kell az idégen községre szóló iparigazolvány. 12.063 1928.

Az özevgyi jogon történő iparüzés esetén az özevgyi csak abban az esetben köteles képesítését igazolni, ha tanoncot akar tartani. Személyes képesítés nélkül is tarthat azonban tanoncot, ebben az esetben köteles képesített üzletvezetőt alkalmazni. 1.210—1928.)

CÜZLETVILÁG

Egri Ferenc vendéglős kartársunk VII. Wesselényi-utca 18. sz. alatt (Kazinczy-u. sarok) lévő vendéglőt átvette és izlésesen újjalakítva megnyitotta. Kifünő erdélyi magyar konyhája, nemes fajborai és Dreher-féle söröi miatt a környék közönsége szívesen látogatja. Erdélyi ételkülönlegességeit és szolid árait a polgárság figyelmébe ajánlja Egri kartársunk.

EGYETÉRTÉS SPORT CLUB

Hitelesítik Fekete Mihály 10 km. gyalogló rekordját.

10 km. gyaloglás: Fekete Mihály ESC. 17 p. 59.2 mp.

Az utóbbi rekordot még 1924-ben állította fel Fekete, akai hibák miatt azonban csak most lehetett hitelesíteni.

Egyetértés—MAFC 3:1 (1:1). Kőbányai-út. Biró, Glück, Egyetértés, Csücs — Zboznovits, Rosenau — Szabó, Mázló, Dobó — Barma, Nagy, Kreutz, Vojtek, Presovszki. — Ünnepi aktus vezeli be a meccset. Az Egyetértés selyemzsalóval kedveskedik a MAFC-nak, amit a MAFC ezüstplakettel viszonoz. A mérkőzésen egyik csapat nem mutatott valami nagy formát. Az Egyetértés akciói azonban átgondoltabbak voltak s ez azután el is döntölte a meccset. Változásos támadások után a MAFC szerzi meg a vezetést Varga révén, míg Kreutz Egyetértés egálizál. Szünet után már mindinkább kifejezésre jut az Egyetértés nagyobb technikája s Nagy, majd Kreutz góljával megnyeri a meccset. Az Egyetértésben a halvesor és Kreutz, míg a MAFC-ban Tóth, Herdy és Szellák volt jó.

Egyetértés—RUAC 2:1 (1:0). Kőbányai-út. Biró, Vadnay. — Egyetértés: Csücs — Blázs, Rosenau — Szabó, IV., Zboznovits, Schwartz — Dobó, Nagy, Kreutz, Petykó, Vojtek — Rendkívül izgalmas mérkőzés, megérdemelt győzelemmel. A gólokat Kreutz 2, illetve Zuber lötte. Egyetértés II. RUAC II. 2:0 0:0. Feldmann György az Egyetértés kifünő csatára ballábát törte. A mentők kórházba szállították.

Budapest mezei bajnoksága. Csapatban: 1. MAC 36 pont, 2. MTE 52 pont, 3. ESC (Majorosi) 3, Gégény 9, Hufnágel 12, Hegedüs 18, Fehér 21, 63 pont.

MEGNYILT

Egri Ferenc vendéglője

VII, Wesselényi-u. 18 (Kazinczy-u. sarok)

Kifünő erdélyi magyar konyha!
Nemes fajborok! Dreher sörök!
Polgári árak!

TÖRLEY PEZSGÓ

Taliman, Casino, Reservé.

HÜTL TIVADAR

porcellángyáros, Budapest, V, Dorottya-u. 14. Telefon 231—53

Vendéglői és kávéházi edények dus választékban

Az elismert legjobb angol Caudon Vitrified tányérok ismét kaphatók



FRANÇOIS PEZSGÓ

Crémant Rosé Transylvania sec

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességei

7 fájdalom gyógylikőr

Papagály crém minden jobb üzletben kapható!

Wiener József cukrász

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

vendéglősök szállítója

Sajtos rudacskát, tepertýús pogácsát hazhoz szállítok

LITKE PEZSGÓ

Casino - England - Rosé

Vezérképviselet IV. Szép-utca 3. Tel. J. 378-23

Bebizonyítva, üzletet csak HEGEDÜS adás-vételi irodája a legkülönsebbben Budapest, VII., Arácska-utca 27. sz. közvetit
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 részlete is olcsóbbak, mint bárhol. V. L. Liszt Ferenctér-7. Zeneakadémiával szemben Gaál.

A megyeri csárdában pompás halászlé

(87. villamos végállomástól 2 percrenyire)

Különb. házi vágású díszességök és egyéb magyar ételek. Nemes falatok

Dvorszky Géza és István vendéglészek

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII, Károly-körút 9

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

Herczeg

Windischgraetz Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK II TOKAJ II BUDAFOK

Központi iroda és mintafár: Budapest, IV Váci-u. 27 (Piaristák palotája)

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait csakis

SCHATZ JENŐ

áll vizsg. fogász. műfog-specialistánál csináltassa

VII, Wesselényi-utca 60

Beer László vendéglője

VIII. Fhg. Sándor ucca 44

Minden Pénteken halászlé. Elismert magyar franciakhanya. Szalon zene. Szaktársak találkozóhelye.



Garantált teljes zsírtartalmu SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

Pálpusztai sajt, Derby sajt, Romadour, Imperiál, Óvári, Trappita, Casino, Roquefort, Roquefort dobozos

DERBY SAJT és VAJTERMELŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

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

Borszivattyúk, bortömlők, pincegazdasági cikkek

Telefon 28-82

Cifka József

Budapest, V, Vilmos császár-ut 48

Bádogra litografált borfehérvény hapható

Akar örömet szerezni gyermekeinek?

Fizessen elő a

TÜNDÉRVÁSÁR-ra

Negyedévre 1 pengő 50 fillér

Kiadóhivatal: Budapest, V, Honvéd-utca 10

Stauffer

DOBOZOS EMMENTHALI VILÁGMÁRKA!

KÖZPONT RÉPCELAK

A. MALÁTA-PEZSGÓ-SÖR

HO GYHA MINDIG ISZTA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZÉ EGYRÉSZEFT JUTALOMKÉNT KÁPJA VISSZA. GYÁRTJA A FÜVÁRSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein A. utóda

Budapest, IV., Várház-körút 4.

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

Összes külföldi likőr, cognac, pezsgő állandóan raktáron.

Uj telefonszám: 843-04

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-56

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 59-05.

PALUGYAY

EOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



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