

VENDÉG

SZALLODASOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK HAVONTA KÉTSZER

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

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

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

IX ÉVFOLYAM 20. SZÁM
BUDAPEST, 1929 OKTÓBER 15

Ankét lesz a borralaló kérdés ügyében

A Pincérek Orsz. Szövetsége f. hó elején küldött-szerűleg kereste fel Bud kereskedelemügyi minisztert, A küldöttség vezetője a borralalórendszer eltérése, a munkaidő szabályozása és ügynöki közvetítés eltérése ügyében kért a minisztertől megnyugtató kijelentést. Bud miniszter válaszában kijelentette, hogy a két utóbbi kérdésről egyelőre nem óhajtott nyilatkozni, ami azonban a borralaló problémáját illeti, neki is az a véleménye, hogy a borralalórendszer el kell törölni.

Erre a miniszter véleménye szerint már csak idegenforgalmi szempontból is szükség van. Bud a legközelebbi időn belül ankétot fog ebben az ügyben összehívni és az ankét eredménye alapján reméli, hogy a borralalórendszer eltérése érdekében hamarosan konkrét intézkedések történnek.

A pincérek küldöttsége ezután Vass népjóléti minisztert kereste fel, aki ugyancsak megnyugtató kijelentéseket tett a pincérek kívánságait illetően.

— A borralalórendszert — mondotta Vass miniszter — erkölcsestelennek tartom és éppen ezért hajlandó vagyok mindent elkövetni a rendszer megszüntetése érdekében. Eddig szól a híradás.

Feltéve, hogy igazak ezek a miniszteri vélemények; kissé különösnek találjuk felelős helyről ezeket a minden tájékozódás nélküli kijelentéseket, amelyek lehetnek elméleti alapon állók, de semmi esetre sem helytállóak a valóságban.

Németországon kívül minden általában megbukott a százalékrendszer. A Skandináv-államokban személyesen tapasztaltam, hogy a vendéget ott nem elégítik ki. Feléségemmel estefelé, 6 óra tájban teázi óhajtottunk. Az úgynevezett uzsonnarendeléssel mindig bajunk volt, egyetlen café-restauránban sem ment ez simán. A pincér egyszerűen azt mondta, hogy most az est-ebédet szervírozzák. Az igaz, hogy Stockholmban ilyenkor szoktak ebédelni. Egy-kétszer eltűrtük ezt a választ és rendes szállodánkban teáz-

tunk, de ez mégis csak kényelmetlen volt részünkre. Az egyik café-restauránban az üzletvezetőnél tettük szóvá a dolgot, aki, mint később értesültem, szintén részesedik a percentekből, egy másodrangú helyet jelölt ki erre nekünk. Az estebélelők a teraszon ültek s itt még bőségesen volt hely, de mi csak alul ülhetünk, ami már magában véve sem valami nagy előékenységre vall. Itt is nagyon rosszul szolgáltak ki. Egyszerűen azért, mert egy uzsonna csak 2-3 svéd koronába kerül, ezzel szemben az estebél 8-10 svéd korona, tehát a pincér 60-70 örével többet keresett ott.

Általában tapasztaljuk, hogy a pincérek azoknál az asztaloknál, hol palackbor vagy pezsgő fogyott, sokkal figyelmesebbek és előzékenyebbek voltak, mint ott, ahol a frágális étkezés ment.

Igy járnának az idegenek itt is, akik 7 órakor elfogyasztott estebéjük után valamelyik elsőrangú caféba térnének be, hogy cigányzene mellett makkjukat elfogyasszák, az alkalmazottak igen barátságosan arcával találkoznának, mert a pincéres csak 15 fillért keresne, ami még kevesebb, mint ma, mert most minimálisan 20 fillért kap. (10 fillért a felszolgáló, 10 fillért a fizető.)

Nagyrésze a publikumnak azonban akár is borralalót adni, mert azt óhajtja, hogy őt jobban és figyelmesebben szolgálják ki, mint a másikat, hizeleg neki, ha a pincér külön foglalkozik vele és ezt szívesen honorálja. A borralaló a különböző helyzetek és viszonyok szerint is változó. Nálunk azt a vendéget, aki kevesebb borralalót ad, éppen úgy szolgálják ki, mint a bőkezűt, mert a pincér a kivételes esetekből kifolyólag bőségesen kárpótolva van.

A szállodai és vendéglős-iparban ez egészen másként van. A főnöknek teljes lehetetlenség a nagy helyiségeket, esetleg félelelmeti és emelleti helyiségeket is áttekinteni. A vendégek az étkezési időekben nagy tömegekben érkezik egyidőben s mindenki azt kívánja, hogy őt szolgálják ki legelőbb s mivel általában a gyom-

rukra sokat adnak, minden oly jót kíván, amit legjobban szeret. A pincér ismeri is vendégét és tényleg a kívánt ételeket hozza, mindazzal, amivel vendége szereti. Kitűnően kielégítve honorálja most már a vendég a pincért.

Hogy áll azonban a kérdés a percentuális részesedéskor? *A pincér lehetőleg igyekezni fog a legdrágább ételeket felszolgálni. Általában ivóvizet nem szervíroz és így tovább.*

A figyelmetlen alkalmazott felváltásával talán most lehetne valami célt elérni. Azonban mi már éltünk és megélhetünk ismét olyan idők, amikor nem csupán a főnök határoz abban, hogy azért, mert az alkalmazott a drágább, de kevésbé jó ételt szolgáltat fel vagy ivóvizet nem hozott, hogy kicsérélhető-e ezért a pincér, esetleg egyes főnöknek meg is felel az, hogy csak a drágább ételeket ajánlják.

Mindazonkál a foglalkozási ágaknál, amelyek az ember testi javának szükségletével szoros összefüggésben vannak s melyek személyes kiszolgálást követelnek, mint a szálloda, vendéglő, fodrász, manikűr, masször stb. a borralaló tökéletesen kiküszöbölni nem lehet. Hiszen az utolsó években például a borkélnál a borralalóadást teljesen eltörölték, mert az bentfoglaltatik a kiszolgálási árban. Akad-e egy vendég, aki a segéd külön jutalmazása nélkül hagyja el a fodrásztermet?

Nem, a borralalót nálunk esetleg soha, vagy legalább is nagyon nehezen lehet majd eltörölni és akkor is csak a közönség hátrányára.

Még csak azt akarom megjegyezni, hogy téved aki azt hiszi, hogy a személyzetet kellene jól megfizetni, mint a nyugati államokban, borralaló helyett. Hát kérem, egész Svédországban, épp úgy mint Dániában, sehol sincs a szállodai és vendéglői személyzetnek fizetése, hanem a percenteket (leginkább 15 százaléket) minden hó 1-én és 15-én osztják fel és ezenkívül minden alkalmazott a legnagyobb készséggel vágja szobra a borralalót. Párisban és Madridban pedig sok előkelő etablissement van, ahol a pincér fizet a helyéért.

Különbön is a borralalót lealacsonyítónak nem tartom, mert előkelő állásban lévő egyének is fogadnak el különös szolgálataikért, külön jutalmat, csupán ennek honorárium vagy tiszteletdíj a neve. S—s.

Az ideai bortermés 80 százalékkal több a tavalyinál,

sötét minőségtekintetében is összehasonlíthatatlanul jobb, mint a múlt évi volt. Bár a szüretnek még nem fejlődtek be, sőt a fajszőlők szüretje most kezdődik, a szakemberek ennyit már is megállapítottak. A Szőlőgazdák Egyesület felvilágosításai szerint is:

— Minőség tekintetében összehasonlíthatatlanul jobb az ideai termés mint a tavalyi volt. Menyiség tekintetében csalódtunk ugyan reményeinkben, de azért majdnem 80 százalékkal több lesz a termés, mint tavaly volt. Az ország északkeleti részeiben, ott, ahol tavasszal fagy pusztított, tönkrement az ideai termés, ezzel szemben azonban a Duna—Tisza közén és a Dunántúl a tavalyinál jóval nagyobb termésre van kilátás. Így számítottunk, 2.800.000 hektó rekordtermésűnk lesz az idén, sajnos azonban örülnünk kell, hogyha az ideai termés eléri a kétmillió hektót. Tavaly 1.100.000 hektó volt a termésünk, így tehát ez évben családásunk előnére is jóval nagyobb eredményekre mutathatunk rá, mint tavaly. A termelés az idén általában nem volt olyan költséges, mint az elmúlt évben, betegségek nem pusztítottak annyira a szőlők között s így a betegségek elleni védekezésre nem kellett olyan hatalmas összeget fordítani. Ezzel szemben azonban az ideai termés ára jóval kisebb, mint a tavalyi, kétszertelenül gyengébb minőségű termésként: míg tavaly ilyenkor 50—60 fillért értek el a termelők a jobbminőségű mustoknál, addig az idén a legjobb minőségű must árá sem haladta meg a 28 fillért.

A Borkereskedők Országos Egyesületének elnöke, Ifj. Paluzsay Ferenc az ideai bor értékesítésével kapcsolatban a következőket mondta:

— Az ideai minősége az egész országban sokkal jobb, mint a tavalyi volt. Az úgynevezett parasztszőlőknél a must graditása általában 16 fokot ér el, míg az urasági szőlőknél eléri a 19—20 fokot is. A borpánc az ideai must ára mustfokunként és literenként átlag 1,1 fillér, vagyis például a 16 fokos must ára körülbelül 17 fillér. A hazai piac felvevőképessége — kétségkívül a gazdasági visz-

nyok következtében — kisebb, mint tavaly volt. Export tekintetében is ez évben sokkal nagyobb nehézségeket kell leküzdenünk, mint tavaly, jóllehet kétségtelen, hogy az ideai jobbminőségű magyar bort még a tavalyi bornál is szívesebben fogja venni a külföldi közönség. Borexportunk ez év első felében egészen elsőrangian sikerült. A rendelkezésekre álló adatok szerint Magyarországból 1929 január 1-től június 31-ig 139.000 métermázsza bort szállítottunk ki.

— Ebből 61.071 métermázsát Ausztriába, 21.315 métermázsát Csehszlovákiába, 19.113 métermázsát Németországba, 20.750 métermázsát Svájcba, 3732 métermázsát Olaszországba és 3969 métermázsát Lengyelországba szállítottunk. Ezzel a nagyarányú exporttal szemben importunk minimális volt: néhány láda francia pezsgőre és olasz borra szorított.

A borászat köréből

A bor zamatanyagai

(Folytatás.)

Az egészséges, nemes fajbor a szintén egészséges, közönséges bortól főképpen abban különbözik, hogy előbbinek kellemes illata és íze van. Ugy a szőlő mint illető szerveinknek egyaránt élvezetet nyújt, míg utóbbinak a közönséges bországon kívül semmiféle különös zamata vagy illata nincsen. A zamat (bouquet) tehát a bornak legnemesebb alkotórésze, mert ez az, ami a bort a nemes italok közé emeli. Hogy milyen vegyi alkotórészekből áll a zamatanyag, azt sajnos, ma még nem tudjuk megmondani, mert a bornban könnyen átalakulnak. Más szóval, a bornban lévő zamatanyagokat előállítani a kémia ma még nem képes és így azokat közelebbi vizsgálódás tárgyává sem teheti.

Keletkezésüket tekintve a zamatanyagokat többféleképpen csoportosíthatjuk. Az első csoportba sorolhatók azok a zamatanyagok, melyek már a szőlőben magában is fellelhetők, a szőlő héjában keletkeznek, az érésnél azonban bevándorolnak a szőlő húsába. Ez az úgynevezett fajzamat, mint amilyen a fürmint, rízling, trümmi, sárfelhér stb. szőlő specifikus zamatja. Ennek is, miként a baracknak, almának, körteének a zamatja, főleg az érésnél keletkezik és az érett szőlőben van legteljesebb módon kifejlődve. Ezért nagy gondot kell arra fordítanunk, hogy a fajbornak szánt szőlő a leszedéskor tökéletesen érett legyen. Ebbe a csoportba tartozó zamatanyagokat tehát maga a szőlő készíti és pedig annál nagyobb

menyiségben, minél jobban teljesülnek a napfény, meleg, nedvesség, a talaj stb. iránti igényei. Ez az oka, hogy a fürmintből nem lehet mindenütt tokajit szütni és a rajnai rízling a legelső helyen nem ad olyan bort, melyet a rajnai borokkal összehasonlíthatni lehetne.

A második csoportba tartoznak azok a zamatanyagok, melyek a zajos erjedésnél keletkeznek. Ezek a mustba még nem találhatóak fel, de már az újbortban teljes mértékben fellelhetők és az élesztő működésének a termékei. Tiszán tenyésztett vagy fajélesztők alkalmazásával a zamatanyagok mennyiségét nagymértékben emelhetjük, bár az is bebizonyítást nyert, hogy az élesztők által a bor eredeti jellegét és zamatját átalkatani nem lehetséges. Tehát a homoki szőlőből sem tokajit, sem somlaít, sem egrít, sem villányit nem szüretelhetünk azáltal, hogy azt tisztán tenyésztett tokaji, somlai stb. élesztővel erjesztjük ki.

A borok alkotórészeinek egymásra való hatása következtében létrejövő zamatanyagokat a harmadik csoportba sorolhatjuk és ezek jelenléte a bor ízét, szagát, zamatját nagymértékben módosítja.

A negyedik csoportba sorolhatjuk azokat az anyagokat, melyek az ázokolás alatt, főképpen a levegő oxigénjének hatására jönnek létre. Az oxigént részint a fejtések alkalmával, részint a hordó fájának likacsain keresztül jut a borba. A tokajhegyaljai hideg pincékben a hordókat nem töltik egészen tele, így a levegő a bornak egész felületére hathat. A bornak aránylag magas szeszartalmu azonban a bor megvirágosodását és mezegetesedését megátalja. Az igazán régi, nemes tokaji bornak jellegzetes levegő íze, pula kenyérré, keserű mandulára, csokoládéra emlékeztető íze főként a levegő hatásától jön létre.

A zamatanyagok keletkezése ezek alapján különböző okokra vezethető vissza s a legzamatosabb bor akkor keletkezik, ha a zamat képződésére az összes feltételek kedvezők voltak. Ezek azonban a különböző borokra nézve nagyon különbözőek és ez az oka, hogy az egyik bor már 3—4, a másik csak 5—6 éves korában éri el fejlődésének tetőpontját s így zamatja is egyiknél korábban, a másiknál későbbben lesz teljes. A zamatanyagok tehát a bornak legértékesebb alkotórészei közé tartoznak s éppen ezért kifejlesztésük a bornak kiváló fontossággal és jelentőséggel bír a bornak értékére nézve.

(Folytatjuk.)

A régi jó időkből

(Folytatás.)

Kultúrtörténelmi szempontból érdekes boncolgatni egyes régi borénekek, közmondássá vált felkiáltások, borívási szokások eredetét.

A régi magyar borénekek, melyek borívásra serkentettek, élénk bizonyítékai a régi társasélet korrektségének. A versezetekben úgyszólván a borívás illetana van lefektetve, komoly vagy tréfás sorokban figyelemzelve a társaság tagjait a barátság, az együttartozás kötelességeire. Különösen a körívásra bízató énekekben található meg ezek a motívumok. A körívás nemcsak a barátság kifejezése, hanem annak is, hogy az ivásban mérték tartasék. Állítólag a körívás nem magyar eredetű. Igaz, hogy a görög-római lakoma ivómeztete, a *szümpozsiaraha* (Trunkhauptmann) által dikált ivásrend klasszikus görög-római hagyomány, melyet a humanista műveltség és diákok élet (Bologna, Krakó a XIII—XVI. században) *belvit-tett* a magyar életformákba; az is igaz, hogy a tagolt körívás német mesterlegény- és diák-szokás (Rundgesang), az is bizonyos, hogy a *rondeau-rondo* olasz-francia diáki forma, sőt az is kétségtelen, hogy a talpatlan *„bujdosó pohár»* a *„bratyna»* orosz- lengyel szokás. (a Barátys Pohara), mely nyilvánvalóan a krakói *Bursa Ungarum*, a középkori krakói magyar diákeoetus XIV—

XVI. századi kultúrviteleként jut bele az egykorú magyar diákeletbe (1530-tól a késmárkiba és a sárospatakiba); mégis a magyar pohárlösöntő *mai formája, a kézről-kézre járó esutóra, a kocintás szokásszája, a IV. századi sádkgyalleni kalandozó magyarok ivásának közismert leírása a mai halotti örök naprazi elemi ily ünnepi szokásszájot sejtetnek.*

*

Szállj kendnek! Véleményünk szerint nem a klasszikus latin *Sals tibi* magyarázatából lett, hanem a vidéken még idős urak között élő: *Uram, Uram! V. Y. Uram!* Szállj az Urhoz! megszólítás és az erre következő *„Szállj elbebe»* válasz régebbi formája, mely a régi magyar *bajívás* kifejezéseiből: hadba szállani, perbeszállani, sikraszállani stb. származókat tisztán mutatja a torna-mérkőzés vagy a bajívás kihívó s a kihívást elfogadó szövegeinek emlékeit.

A pohárral mérkőzés is bajívás.

(Folytatjuk.)

Az adózók könyvvezetését ellenőrizhetik

Az általános kereseti adóról szóló törvény 50. §-a szerint az adóellenőrök az adósok könyvvezetését ellenőrizhetik, a m. kir. adóhivatalnak jogában áll időközönként az adózóknál ellenőrzést tartani, vajjon vezetnek-e könyveket és ha igen, szabályszerűen vezetik-e azokat. Az ellenőrzést csak az üzleti órák alatt szabad végezni és azt is olyan tapintattal, hogy az üzleti forgalmat ne zavartassék. Akkor, amikor a könyvek vezetését ellenőrzik, egyben a forgalmi adó lerovását is jogukban áll a kiküldött közegeknek ellenőrizni. Az ellenőrök azt vizsgálják, hogy az adózó minden egyes bevételi téttel elkönyvelt-e, valamint azt, hogy a kiadási tételek között nincsenek-e fiktív tételek, vagy pedig a valóságosnál nagyobb összeggel bevezetett tétel. Az adózónak az ellenőrzés tartására joja van tanult hinni. Mivel pedig a törvény azt mondja, hogy az adózó nem késleltetheti az ellenőrzés megtartását azon a címen, hogy tanút keres, az adózónak előre kell gondoskodni tanúról. Az ellenőrzés arra a körülményre is kiterjed, hogy a könyvek szabályszerűen vannak-e vezetve. A szabálytalanságokat az adóhivatalok súlyos büntetéssel sújtják. A büntetések mértékét a kereseti adóról szóló törvény 45. §-a állapítja meg. Ez a szakasz 100 pengőig terjedhető pénzbírságot ír elő arra az esetre, ha az adózó mulasztása olyan mértékű, hogy bírsággal volna sújtható. Ez tehát a legenyhébb eset. Nagyobb mulasztásoknál a büntetés sokkal súlyosabb. Mulasztást követ el az adózó, aki: könyvvezetési kötelezettsége dacára könyveket nem vezet, a könyvvizsgálatot, illetőleg a helyszíni vizsgálatot megakadályozza, vagy meghíúsítja, vagy a mérleg- és nyereség-vesztégszámla, illetőleg az anyag- és áruleltár bemutatását megtagadja. Már az adóvallomás beadásakor szükségünk van ezekre az összehállításokra s ha a vallomáshoz mellékeljük a hiteles mérleget és a nyereség-vesztégszámlát, vallomásunkat az adóhivatal komolyabbnak tekint.

CHIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fill.

A belügyminiszter felszólította a fővárost a vigalmi adók leszállítására. Az érdekeltségék részéről hosszú idő óta kitartó ostrom folyik a vigalmi adó eltörlése, vagy legalább is nagyfokú mérsékléséért. Ezek az akciók eddig kevés eredménnyel jártak, mert a főváros ezt a tekintélyes bevételi forrást nem akarta kiengedni kezéből és a jövedelem csökkenésébe sem akart beleegyezni. Most azután a belügyminiszter avatkozott bele az érdekeltségék és a főváros közötti harcba. Egy rendkívül érdekes leirat érkezett ebben az ügyben a városháza a belügyminisztériumtól. A terjedelmes leiratban a belügyminiszter felszólítja a főváros vezetőségét, hogy a változott viszonyokra való tekintettel vegye revízió alá az összes vigalmi adótételeket és amennyiben szükséges, egyes vigalmi adókat töröljőn el.

A bortörvény kivonata. Lapunk mai számának 4. és 5-ik oldalán közöljük az új bortörvény kivonatát, amelynek kifüggesztését a most megjelent végrehajtási utasítás kötelezővé teszi minden italmérőre nézve. Kartársaink a kivonatot vágják ki, ragasszák kemény papírosra s így függesszék ki üzletüknek olyan helyén, hogy azt a vendégek könnyen elolvassák. Így írja ezt elő az említett rendelet, amelynek betartását a rendőrség időnként ellenőrzi. Ezzel a közléssel feleslegessé tesszük kartársaink részére a kivonatnak külön beszerzését, amelyet egyes kiadóvállalatok már eddig is ügynökeik útján igyekeztek megvéteni az érdekeltekkel.

Reiner Mór meghalt. A Budapesti Kávésok Ipartestületének és a Kávésipartársulatnak sok éven át volt elnöke és tiszteletbeli tagja Reiner Mór a Vízszínház-kávészah tulajdonosa, a Kereskedelmi és Iparkamara tagja, a Kávésok Áruforgalmi r-t. igazgatóságának elnöke áldásos életének 61-ik évében október hó 1-én rövid szenvedés után váratlanul elhunyt. Onnetlen, nemeslelkű vezérférfit veszítette el benne a magyar kávésipar, aki nemcsak érző szívvel embertársainak tiszteletét és ragaszkodását érdemelte ki. Közhasznú tevékenységben eltöltött életének emléket hálás kegelettel fogja megőrizni úgy az ipar története, mint az ipar minden egyes gyakorlója. Temetése f. hó 3-án volt ipari közéletünk legteljesebb részvétele mellett a rákoskeszturi temetőben. Áldás emlékére!

Bortörzsdét állítanak fel Keeskeménten. A magyar szőlő- és bortermelekedelmiségek közbenjárására a Szőlősgazdák Egyesülete elhatározta, hogy Keeskeménten bortörzsdét fognak felállítani. A bortörzsde feladatai közé tartoznék elsősorban a magyarországi bor- és muskiszemek nyilvántartása és közlése. A törzsde látja köztudatná a bortermeleket a bel- és külföldi általános kereskedelmi helyzetéről. Segítségére lesz a termelőknek egyes üzletek lebonyolításában, a must és bor foktartalmának megállapításában, valamint köteleveket kiállításában is. Nagymértékben elő fogja segíteni a magyar bor külföldre való exportálását is. A bortörzsde helyiségeiben a tagokon és szőlősgazdákon kívül alkuszok is köthetnek majd üzletet. Ennek az új intézménynek a felállításával természetesen megszűnik az utcai nyílt borpiac. A szőlősgazdák egyesülete a bortörzsde sűrűségi felállításának érdekében memorandumot terjesztett Zimay Károly Keeskemét város polgármesteréhez.

Ártalmas-e az egészsegre a főzelék?

Rost dr. német orvosprofesszor, akinek neve a fiziológia terén végzett kutatásai alapján lett ismertté, évenkénti kísérletezett annak megállapítása céljából, hogy a főzelék-táplálékok milyen hatással vannak a szervezetre. Kutatásainak eredményéről a frankfurti Umschau című lap hasábjain ad számot s elmondja, hogy a legtöbb főzelék más egyéb sok mellett jelentékeny mennyiségű káliót is tartalmaz. A káliós mennyiségét esetről-esetre befolyásolja a talaj, ahol a zöldségféle termelt. Ez a sóanyag nem ritkán olyan mennyiségben jelentkezik a táplálékul használt zöldségművelésben, amely adag a szervezetre nézve már hátrányt jelent. Vizsgálódásai során rájött arra is, hogy főzés útján a káliótartalomnak körülbelül fele a főzővizbe jut, ha tehát a vizet, amelyben a zöldségféléket étkezésre alkalmassá tettük, leöntjük a már megfőtt zöldségművelésről, jóval kisebb mennyiségű kálió jut a szervezetünkbe. Rost professzor szerint a szervezetbe jutott nagyobb mennyiségű kálió nagyban hozzájárul a trombozisz nevű betegség kifejlődéséhez s ezért azt ajánlja jelzett cikkében, hogy a főzésre használt vizet mindenkor öntsük le a már megfőtt zöldségművelésről.

Megnyílt a berlini magyar borház október 8-án a híres budapesti vendéglősök, a Spolarich fivérek vezetése alatt. A megnyitás előtt két kiváló vendég látogatta meg a világvárosokban is ritkán látott, előkelő izléssel berendezett helyiségeket: az egyik József Ferenc kir. herceg, a másik Rothermere lord volt, akik mindketten a legnagyobb tetszéssel nyilatkoztak a magyar vendéglőről. A Zoologischer Garten főépületének a Budapest-Strassére kinyúló frontján van a berlini magyar vendéglő, ez Berlin legforgalmasabb negyede a jelenben; közelében van az Eden-Hotel, a nemzetközi színházi és mozivilág találkozóhelye. Ma már Berlinben is tért hódít az egyéni, a kifinomult ízlés, a régi tömegtermelési módszerek, automaták elvetészték vonzerejüket. Ebben a jótékony ízlésváltozásban bízza és a Spolarich testvérek üzletvezető művészetében, amelynek közismert jelszava volt mindig, mindenben a legjobbat remélhető, hogy a berlini magyar vendéglő sok hívet fog szerezni a magyar érdekeknek és dícsőséget a magyar vendéglősiparnak Németország szívében.

Borban az igazság! Az alkoholelles négy elnöknője sétál az utcán. Egyszerre csak szembetalálkozik egy alaposan becsudálkozott emberrel. A jó alkalmat nem akarja elszalasztani és hozzálép:

— Miért iszik, kedves barátom? Az ital rombol. Aki nem fogyaszt alkoholt, az mindig tovább él, mint az italos.

— No má, nacesád, — fogózik meg a gázlépőbe a spíces ember — ezt kézből megkontrázom.

— Mit akar ezzel mondani?

— Itt van, leszem fő, a hátyám esete, Abbizony sose ivott se bort, se sört, se pálinkát, oszt mégis meghő.

— Meg?

— Bezony meg. Kéthetes korában. Az elnöknő azonban nem hagyja magát.

— A tudomány — folytatta — régen behozonyította, hogy a spírítusz, aminek az illata csak úgy árad magából, fonkreteszi az ember nemesebb szerveit.

— Itt... évedés. Ssss... őt ellenkezőleg.

— Ellenkezőleg?

— Azám. A mulkor, mikor a muzeumban voltam, láttam, hogy a nemesebb emberi szerveket éppenséggel spírítuszban őrzik...

A Genfi-Szövetség zászlószentelési ünnepélye október 22-én kedden délután fél 5 órakor veszi kezdetét Gundel Károlyné zászlóanya fogadtatásával a belvárosi plébániatemplom előtt; a felszentelést Bednárz Róbert dr. plébános végzi. Este 9 órakor társasvacsora lesz a Vigadóban. Csik József ünnepi beszédet mond és Zaharek Sándor szaval. Vacsora után tánc. Vacsorajegy 5 pengő. Elrend. Tojás genfi módra, sertés karajvegyes körítéssel, almás- és túrósrétes, gyümölcs, kávé.

A newyorki rendőrség nem ellenőri tovább a szesztilalmat. Londonból jelentik: Whalen neworki rendőrfőnök értesítette az amerikai kinstári hivatal társadalmi osztályát, hogy nem hajlandó tovább közreműködni a szesztilalmi törvény végrehajtásában, mert a szesztilalom ellenőrzése kizárólag a kinstári hivatal által fenntartott szesztilalmi őrség kötelessége. Kijelentette a rendőrfőnök, hogy a Newyorkban lévő harminnégyezer titkos koesma bezárása és a szeszszempeszt megakadályozása legalább tízezermillió dollárba kerülne és a rendőrségnek tízezer fővel való emelését tennie szükségessé. A rendőrségnek ez az álláspontja a szesztilalmi törvény teljes kudarcát jelenti Amerika legnagyobb városában és ennek hatása nem maradhat el a többi helyeken sem.

Iparos-székház vendéglővel, szállóval. Az Orsz. Kézműves Testület Iparos-székház felállítását tervezi Budapesten a Kis-Rókus telkén. Ebben a székházban az iparosok kényelmére elhelyezkedik a vendéglő, szállókat akar létesíteni az O. K. T. ami úgy véljük kissé különös dolog. Ugyanis mit szólnának az érdekeltek szakmák, ha pl. a Vendéglős Ipartestület a székházban tagjai kényelmére, szabó, cipész, fodrász stb. műhelyt rendezne be. Az O. K. T. foglalkozzék a céljával kifizető iparos érdekek védelmével; de ne úgy, hogy egyiket mentse a másik kárára. Az O. K. T. tudhatná, hogy amit el akar követni, azt az iparosság már régen úgy hívja hogy — konfliktus! Ez pedig nem lehet célja egy iparos közületnek.

Csúskan a gyomorsavtúllengés! Orvendetés megállapítás. mióta a Cigelka ISTVAN sóscarbonátumos jódos víz forgalomba került. Kapható mindenütt. Vezérképviselő: Budapest, V., Sas-utca 29. szám. Telefon: Automata 120-20.

TÖRLEY
PEZSGÓ
Téli, Casino, Reservé.

Gundel J. és id. Kommer F. asztallársaság

pénteken déli 12 órakor összejövetelt tart az alanti helyeken:

Október 25-én Szabó Jenő vendéglőjében VI., Erzsébet királyné-út 2.

November 15-én Glüek E. János vendéglőjében VIII., Rákóczi-út 5.

November 29-én Kurz János vendéglőjében VII., Thököly-út 1.

December 13-án Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-körút 46.

December 27-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkozunk.

»Jóbarátok« asztallársasága

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

Október 16-án Cserna Zsigmond vendéglőjében IX., Tüzoltó-utca 67.

Október 23-án Kass János vendéglőjében IX., Soroksári-út 38.

Október 30-án Nagy János vendéglőjében VII., Dembinszky-utca 16.

November 6-án Tompa Lukácsné vendéglőjében IX., Márton-utca 18.

November 13-án Mayer István vendéglőjében IX., Drégely-utca 7.

November 20-án Baranyai József vendéglőjében VII., Károly király-ut 13. szám.

November 27-én Erdős Ignác vendéglőjében Augustia-telep, Pongrác-u. 7. szám.

December 4-én Schwarcz I. vendéglőjében IX., Ferenc-körút 2.

December 11-én Stéger Károly vendéglőjében IX., Soroksári-ut 131. Kén-utca sarok.

December 18-án Cs. Nagy Gábor vendéglőjében VI., Bajza-utca 51.

A »Jóbarátok« uzsonnján szívesen látjuk az új kartársakat.

Vendéglősök vacsorái

pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

Október 18-án Kurz János vendéglőjében VII., Thököly-út 1.

November 8-án Bandl Ferenc vendéglőjében VIII., József-körút 46.

November 22-én Kommer Ferenc vendéglőjében IV., Türr István-u. 5.

December 6-án Malosik Ferenc vendéglőjében VIII., Népszínház-u. 15.

December 20-án Glüek E. János vendéglőjében VIII., Rákóczi-út 5.

A vacsorára ne feledkezzünk el-menni.

Kartársak! Ne mérjétek Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegébe más cégtől való keserűt. Ha vendégtek Unicumot kér, ne poharazzatok neki mást, csakis valódi Zwack-féle Unicum gyomorerősítő lik'rt.

CTUDNIVALÓK

A pontos adófizető havi részleteken is fizethet. A napokban életbe lépett 1929. évi XXIII. L-c. lényeges könnyítéseket nyújt, így a pontos adófizetőnek előnyt biztosít, ugyanis azok az adózók, akik adójukat pontosan fizetik és az első negyedről fennálló hátralékot az évnegyed első havának közepéig befizetik, a negyedvi adójukat három egyenlő havi részletben és pedig mindenkor a hó 15-ig kamatmentesen fizethetik. Ezt a kedvezményt külön kérni nem kell, ezt mindenki minden formáság nélkül igénybe veheti, aki mindenképp hátralékos adótartozását kifizeti és ezután a folyó évnegyed adótartozásának egyharmadrészét az első hó közepéig, a második harmadrészét a harmadik hó közepéig befizeti. Ez a szabályozás tulajdonképpen megváltoztatást jelent annak az eddigi terhes szabálynak, hogy minden évnegyed közepéig három hónap adóterhétegyeszerre kellett megfizetni.

Ajánlatos kérvényezni a régi adóhátralékok törlését. Megirtuk, hogy a pénzügyminiszter rendeletet adott ki az 1927. évet megelőző adóhátralékok és azok kamatainak elengedhetőségéről. A rendelet szerint a konjunktúrális időkből származó adók eltörlését nem szükséges külön kérvényezni, mert azokat hivatalból vizsgálják felül és szükség esetén az adózókat külön kérésnek nélkül is kihallgatják. Mindamelllett ajánlatos és célszerű, ha a hátralékos adózók tartozásaikra felhívják a hatóság figyelmét és előadják azokat az okokat, melyek méltányossá teszik az adóhátralék és kamatainak leszállítását, esetleg elengedését.

MUST

Fajszlőből naponra frissen sajtolt „Pluhár“-féle édes must kapható

Telefonszám: J. 443—47

Pluhár Konrád

borkereskedő

VII, Kövér Lajos-utca 13/a

Az özvegy ipari joga megszűnik, ha 2 évig nem gyakorolja. A soproni iparkamara egy konkrét ügyben véleményt nyilvánított arra, hogy mikor szűnik meg az özvegy ipari jog. Egy iparosözvegy 1916-ban elhalt férjének iparát 1928-ban akarta folytatni, de arra nem kapott engedélyt. — Kimondja a vélemény: minthogy az özvegy az iparüzés tekintetében reá hatalozással megnyitott özvegyi jogát sohasem gyakorolta, azt érvényesíteni az iratok szerint az elsőfokú iparhatóságnál még csak 1928. évi májusban kísérlete meg; özvegyi jogon való iparüzés joga már az 1884. évi XVII. törvények 12. §-ának az iparüzési jogostvány hatálya tekintetében határidőket megállapító rendelkezése következtében férjének elhalálozásától számított 2 év elteltével az ipar nem gyakorlása folytán megszűnt.

ÜZLETVILÁG

Ruttner Vendel vendéglős kartársunk VII., Vörösmarthy-u. 57. szám alatt lévő vendéglőt megvette. A régi üzletéből ismert jó polgári konyhája, nemes fajborai, szolid árai miatt a közönség és a pincér-szaktársak találkozóhelye új üzlete is.

Bittner László vendéglős kartársunk megvette az V., Korall-u. 33. szám alatt lévő üzletet. Jó magyaros konyhája, jó falusi borai a környék polgárságának támogatását kérik.

Vendéglősök figyelmébe!

Szíves tudomásul adjuk, hogy Pincésözvegyzetünk megkezdte működését, amely az egész badacsonyi borsvidékre kiterjed. Központunk a „Badacsonyi m. kir. Állami közpénztárban“ van. Rendelkezünk több száz tagtársunk által beszállított és vidéknek megfelelő kiváló minőségű, rendkívül zamatos asztali és nehéz pecsenye- és úborokkal.

Felhívjuk a Vendég-ös urakat hogy borszükegletüket tőlünk szerezzék be. Nagy választékban megtalálják az egész vidék borait Csepelkőn, Tapolcán, Előzékeny és leikismeretes kiszolgálással biztosítjuk. **Bizományokat, képviselőket keresünk!**

Badacsonylábrdi, 1929 szeptember havában.

Badacsonyi borsvidéki Szőlősgazdák állami ellenőrzés alatt álló Pincésözvegyzete

KISHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CIME:

Kénya 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.

Szép sarokvendéglő, 30 éve fennáll, 5 eglyettel 6 éves szerződéssel eladó. Cím a kiadóhivatalba. VII., Almássy-tér 16.

Ötszáz pár evőeszköz, jó karban lévő. Esetleges alkalmakra kölcsönözhető. VII., Rottenbiller-u. 7. sz. vendéglőben.

Borszivattyúk, börtömlők, pincegazdasági cikkek
Telefon 28-92

Cifka József

Budapest, V. Vilmos eszár-ut 48
Bádogra litográfiai borítvány kapható

HAUER

— OUKRÁSZ —
VIII. RÁKÓCZI-UT 49

ENGEL JULIA UTÓDA
ANDORF JÓZSEFÉ
a Keszev-étermek főpincérekének neje

keztjük gyári lerakata

Budapest, VII. Erzsébet k örúf 5. szám

Saját gyártmányú keztjük. — Cz- és szarvasbörkellenlegességek. — Fűzők. — Szegyhaskötők mérték után. — Melltariók. — Harisnyók Tanc- és selyemharisnyók. — Vidéki rendeléseket postán. — Tisztítást, javítást vállal.

STAUFFER

dobozos
emmenthalit
vezet



Valódi
Heller emmenthalit
fogadjon el
dobozban és blockban

Központi új telephelyünk: BUDAPEST, VII. KERÉPESI-UT 62. Telefon: Aut. 361-10.

Vendéglősök részére
reklámlevelezőlapokat

ABRAHÁM E. fényképész készít
IX, Ferencz-körut 13
A legelőszöb
árban! Nyári műterem Zugliget

Beer László

Vendéglője

VIII. Fhg. Sándor ucca 44

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

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII. Károly-körut 9

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

Első Magyar

Részvény

Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA
Tel. J. 36-36

Városi Iroda: VIII., Eszterházy-u. 6
Tel. J. 4-29 és J. 34-41

Dozzi szalámi

Telefon: Lipóf 90-66 a legjobb!

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



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYHA MINDIG ISZTA EGÉSZSÉGÉT S PÉNE EGYRÉSÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖBÁNYÁN.

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utóda
Budapest, IV., Várház-körut 4.

Bel- és külföldi sajt-, fűszere-, csemege- és italáru nagykereskedők.
Összes külföldi likör, cognac, pezsgő állandóan raktáron.
Új telefonszám: 843-04

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 fogai csakis

SCHATZ JENŐ

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

Szent István

Porter sör

a Polgári Sörfőzde

páratlan különlegessége

VENDÉG

SZALLODÁSOK VENDEGLŐSÖK KAVESÖK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGJELENIK HAVONTA KÉTSZER

ELŐFIZETÉSI ÁRA EGY ÉVRE 16 PENGŐ

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ
KÖNYVSA SÁNDOR

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

IX. ÉVFOLYAM 21. SZÁM
BUDAPEST, 1929. NOVEMBER 5.

A vendéglős hitele

A sajtónak nincs egyebe, mint a hangja. Ez a hang az ereje. Erre néha felfigyelnek, néha legyintenek. Sokszor hangot adtnak a vendéglőipar sérelmeinek, fájdalmas sebeinek és ha a betegségek továbbra is sorvasztják iparunkat azt csak a mostoha körülményeknek és a megmemértésnek tudjuk be. De most valami különös dolog történt: olyan, amelyet almodni sem mertünk. Kiderült, hogy nem vagyunk ipar, nem vagyunk kereskedeleim!

Mi vagyunk hát?

Ezt, most már mi is csodálkozva kell hogy kérdezzük. Mióta a vendéglőség a képesített iparok sorába emelkedett, azóta több olyan magas személyi kitüntetés is érte e szakma egyes kiválóságait, amelyről mindenütt és mindenki tudomást kellett hogy szerezzen. Már ezen a réven is köztudatba került a vendéglős szakma iparrá való nyilvánítása. És mégis, intézetek egész sora tagadja meg azt, hogy a vendéglős szakma egy sorban lenne a többi képesített iparokkal.

További magyarázat helyett álljon itt az írás, egy kártársunk levele:

Ismeretes, hogy a kormány tekintélyes összegeket bocsájított a kisiparosok és kiskereskedők részére, hogy esetenként 3000 P-ig terjedhető hitelt nyújtsanak az arra nézve szorultaknak. Ezt az összeget azért adta a kormány, hogy a súlyos gazdasági krízisben segítsen, gyorsan segítsen és minden a feltételeknek megfelelő kisiparos és kiskereskedő helyzetét enyhítse. Kapott erre a célra pénzt a Kisipari Hitelintézet, az Országos Központi Hitelszövetkezet, a Discontó Bank, mint a Belvárosi Takarékpénztár akreditált intézete, az IOKSZ stb. A vendéglős akármelyikhez fordult, mindenütt elutasították azzal, hogy a vendéglős nem iparos és nem kereskedő, sőt megtörtént a Kisipari Hi-

telintézetnél az is, hogy egy tekintélyes vendéglős egy iparos ismerőseért kezeséget akart vállalni, mikor a kölcsönt kérő ívet ott átvették, legnagyobb meglepetésükre azt jelentették ki: kérem, tudják-e az urak, hogy itt az intézetnél vendéglős sem kezes, sem kölcsönt igénybe vevő nem lehet, s ennek a szakmának nem szavazzuk meg a kölcsönt.

Ehhez nem kell kommentár! Megdöbbentő sértés nyilvánul meg ebben a felfogásban, olyan nagy és hatalmas *életvezési és idegenforgalmi érdekelt szolgáló* karral szemben, mint a vendéglőipar. Iparigazolványa a vendéglősnek van, fizeti a súlyos és kétségbejuttató, hatalmas forgalmat honyolít le, de ott, ahol valami előnyhöz juthatna ebben a rettenetes gazdasági helyzetben, ott nem iparos és nem kereskedő.

Nem tudjuk honnan vették a kisipari és kiskereskedői hitelek ellátásáért megbízott intézetek ezt a megkülönböztetést, de kétségtelen, hogy megállapításuk súlyosan sértő és megalázó az egész vendéglős karra.

Vegyük tudomásul az illetékesek, hogy a vendéglőipar képesítéshez kötött ipar és ha jár a cipésznek, asztalosnak, lakatosnak stb.-nek a fenti kölcsön, úgy kétszeresen jár a vendéglősnek, aki iparos és egyúttal élelmiszerkereskedő is, mert az általa készített élelmiszerdolgokat forgalomba hozza és közvetlenül eladja.

Reá kell mutatnunk erre a sértő megkülönböztetésre és ha az érdekelt intézetek erről nem tudnak, úgy az illetékes körök sürgősen világosítsák fel őket, hogy ezzel az önkényes megkülönböztetéssel és kizárással súlyos méltánytalanságot, sőt jogfosztást követnek el egy mindenképpen érdemes, becsületos, dolgozó magyar iparosostól.

(Alfárás.)

Felére szállítják le a borfogyasztási adót

A borfogyasztási adó végleges rendezése érdekében a szőlősgazdák újabb konkrét ígéretet kaptak a pénzügyminisztertől, aki levélben értesítette a szőlősgazdák egyesületét, hogy ezt a régen vajdudó kérdést még ebben az évben meg akarja oldani.

A pénzügyminiszter ez alkalommal célzást tesz arra, hogy a borfogyasztási adó problémáját a községek háztartásánál készülő törvényjavaslat keretében szándékozik véglegesen rendezni.

A községek háztartásáról szóló törvényjavaslat főbb alapelveiben már elkészült a pénzügyminisztériumban és a lényege az, hogy a pénzügyminiszter a községek jövő évi költségvetéséből törli a borfogyasztási adóból várható bevételi előirányzatokat. Helyette pedig a házadó egyrészének átengedésével kárpótolja a pénzügyminiszter a városokat.

Ez azonban csak mintegy a felét teszi a borfogyasztási adók című eddig előirányzott összegeknek. Vég-eredményben tehát a borfogyasztási adó teljes megszüntetéséről ezújszint nem lehet szó.

Beavatott helyről szerzett értesülésünk szerint a borfogyasztási adó kérdésének rendezése olyképpen fog történni, hogy a pénzügyminiszter a mostani adótételeket a *felére szállítja*.

Budapesten jelenleg minden liter után 18 fillér a borfogyasztási adó, a vidéki városokban pedig alig néhány fillérrel kevesebb. A *8-9 fillérre* szállítandó borfogyasztási adó még mindig elég súlyos teher gyanánt fog nehezíteni a hazai bormelésre és még így is az egyéb adókkal együtt majdnem *50 százalékát* fogja kitenni annak az összegnek, amelyet a termelő kap a boráért.

Ezek szerint tehát a borfogyasztási adónak csupán a *leszállításáról* lesz szó, ami a bormelési érdekeltségek körében előreláthatóan tovább nyugtalanságot és elégedetlenséget fog kelteni.

Amint a szőlősgazdák köréből érte-

KISHIRDETÉS

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

KIADÓHIVATAL CÍME:

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

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

Szép sarokvendéglő, 30 éve fennáll. 5 egylettel 6 éves szerződéssel eladó. Cím a kiadóhivatalba. VII., Almássy-tér 16.

Ótszáz pár évőszköz, jó karban lévő. Esetleges alkalmakra kölcsönözhető. VII., Rottenbiller-u. 7. sz. vendéglőben.

Borszivattyúk, bortömítők, pincegazdasági cikkek Telefon 38-92

Cifka József

Budapest, V. Vilmos császár-út 43
Bádogra lifelgráfiai borfőrvény kapható

HAUER

— GUKRÁSZ —

VIII. RÁKÓCZI-UT 49

ENGEL JULIA UTÓDA

ANDORF JÓZSEFÉ

a Keszev-Éttermek főpincéreknek neje

keztjük gyári lerakata

Budapest, VII, Erzsébet k örűf 8. szám

Saját gyártmányu keztjük. — Őz-és szarvasbőr-különlégességek. — Fűzők. — Gyógyhas-kétek méretek után. — Melittarok. — Harisnyák fűző-és sejtsejtárványok. — Vidéki rendeléseket postán. — Tisztítást, javítást vállal.

STAUFFER

dobozos emmenthalit vezet



Valódi
Heller emmenthalit
fogadjon el
dobozban és blockban

Központi új telephely: BUDAPEST, VII, KEREPESI-UT 62. Telefon: Aut. 361-10.

Vendéglősök részére reklámlevelezőlapokat

ABRAHAM E. fényképész készít
IX, Ferencz-körút 13
A legelőszöb arban! Nyári műterem Zuglított

Beer László Vendéglője

VIII. Fhg. Sándor ucca 44

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

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára
Budapest, VII, Károly-körút 9

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

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

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

Telefon: Lipót 90-66 a legjobb!



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR T

HOGYHA MINDIG ISZTA EGÉSZSÉGÉT S PÉNYE EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN

Wagner Testvérek

ezelőtt Löwenstein M. utóda
Budapest, IV., Várház-körút 4.

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

Összes külföldi likör, cognac, pezsgő állandóan raktáron.

Uj telefonszám: 843-04

Herceg

Windischgraetz Lajos

borpincészetel

SÁROSPATAK II TOKAJ II BUDAFOK

Központi iroda és mintafár: Budapest, IV Váci-u 37 (Piaristák palotája)

HA ÖN jól akar rágni, akkor fo gai csakis

SCHATZ JENŐ

áll. vizsg. fogász, műfog-specialistánál csináltassa

VII, Wesselényi-utca 60

Szent István Porter sör

a Polgári Serfőzde

páratlan különlegessége