

KÁVÉESOK LAPJA

III. évfolyam.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének, a Budapesti Kávésipartársulatnak, a Magyar Kávésok Országos Szövetségének hivatalos lapja

17. szám.

Kiadó és laptulajdonos:
A Budapesti Kávésok Ipartestülete

Felelős szerkesztő:
Dr. Havas Nándor

Szerkesztő:
A Budapesti Kávésok Ipartestületének
sajtóbizottsága.

A lapot a Budapesti Kávésok Ipartestületének és a Magyar Kávésok Országos Szövetségének tagjai tagdíjuk fejében ingyen kapják.
Előfizetési díj: Egy feleltre 8.— pengő, egész évre 16.— pengő.

Megjelenik:
minden hó 1-én és 15-én

Szerkesztőség:
Budapest, VIII. József körút, 38., III. em. 17. Telefon: József 321—05
Kiadóhivatal: Budapest VIII., Rökk Szilárd ucca 31.
Hirdetéseket a kiadóhivatal veszi fel naponta 8—14 óráig.

Új munka

Múltak a meleg nyári napok, bár még fényesen ragyog a napsugár, közeledik az őszi megkezdődik az őszi munkája: a magvetés.

A gazdaember múlt évi munkájának gyümölcseit: a gazdag termést piacra hozza és az elért bevételből fog hozzá az új termés előkészítéséhez és fedezni szükséges befektetéseit.

Evek hosszú sora óta mi is elvégeztük a köteles őszi munkát: vetettünk, vagy legalább vetni akartunk. Meg is dolgoztuk a talajt: irtunk és kértünk, szőlőtünk és érveltünk, annak a reményében, hogy végre mi is aratni fogunk és elérjük azt a lehetőséget, hogy ismét szabadon emelt fővel állhassunk közönségünk elé azzal, hogy a „régiből kávésipar ismét feltámadott.

A mi munkánk azonban nem mindig járt eredménnyel, az elvetett mag kikelését fagyos közhő, vagy a meg nem értés sorvasztó szele akadályozta meg.

A mi termésünk csak egy-egy marék gyenge kalász volt, amelynek értéke alig állott arányban a ráfordított munkával.

Kétségtelen, voltak eredményeink, azonban ezek a reájk fordított közel fizetés munkát mérlegelve, nem jelentik azt, hogy ipartestületünk és ipari érdekeltseink munkája elég termékeny lett volna.

Talán a legutolsó hónapok folyamán látunk gyorsabb tempót és effektív eredményeket, amiket két oknak kell betudnunk.

Az egyik rajtunk kívül áll, a gazdasági élet parancsok szükségessége, amely a viszonyok győgyulással, a rendszeres ipari és kereskedelmi tevékenység helyreállításával megköveteli az ipari élet bilincseinek lehullását is.

A másik iparunk erőteljes feljajdulása, amely belső mozgalmakban nyilvánult ugyan meg, de a nyilvánosság előtt dokumentálta, hogy iparunk ügyeinek az eddigi mederben való kezelése nem lehet tovább.

A szerény és alázatos kérelmek helyett erőteljes fellépésre, a halk kopogtatás helyett erőlyes zörgésre van szükség, hogy végre meghallják az illetékesek, a mi jogos panaszainkat és kívánságainkat.

Meg kell szünni annak az állapotnak, hogy egy iparnak csak terhei vannak, jogai pedig minimális mértékben.

Mi zörgöttünk és eredményeket értünk el. Csak rövid hónapok munkáját említem, ha a zárófelfüggesztés, a végleges átalány a fényűzési és forgalmi adó átalányozási és forgalmi adó átalányozási konkrétumait említem fel.

Kezdetnek feltétlenül elég, azonban ez még csak — kezdet.

Most az új munkaidő kezdetén számot vetünk a reánk váró teendőinkkel és látjuk, hogy a biztató kezdet mellett még igen sok munka vár reánk. Csak úgy futólag említek néhány dolgot.

Az utolsó hetek folyamán erősen előtérbe került az új szabályrendelet ügye, amelynek rendeltetése az 1922. XII. tc. keretében a főváros viszonyaihoz képest szabályozni a vendéglői, kávéházi és kávémerési ipar üzését.

E szabályrendelet tárgyalása alkalmával két érdekeltséggel találjuk szemben magunkat: a vendéglős ipartestülettel, amely a kávéházak meleg konyhája érdekében kíván eredményeket elérni és a tejcsarnokok intézményével, amelyeknek a törvény keretein belül való szabályozását nemcsak a mi speciális ipari érdekeink, de az általános gazdasági szempontok is kívánják.

E szabályrendelet keretében kerül döntésre a zenélési záróra újabb szabályozása is, ami a változott viszonyok folytán ma már aktuálisabbá vált.

Bár jelentőségéből veszített, kétségtelenül foglalkoznunk kell a kávéházi táncolás megengedésének kérdésével. A megnehezült kereseti és gazdasági viszonyok mellett számunka kell venni és ki kell építeni mindazokat a lehetőségeket, amelyek a kávéházak jövedelmezőségének fokozására alkalmasak.

Terheink csökkentésének kérdése is bőséges munkaprogramot nyújt. A fényűzési és forgalmi adó tekintetében elért eredményeink csak adminisztratív jelentőségűek, a terhek továbbra is fennmaradtak. Most oda kell törekednünk, hogy maga a terhelés is csökkentessék.

A fényűzési adó új kódexének tárgyalása során kívánjuk ezt a szempontot érvényesíteni. Ugyanakkor elérkezett az ideje a főváros különböző adóterhei csökkentésének.

Az egyes adóterhek bevételei amúgy is annyira mecsökkentek, hogy fentartásuk nem áll arányban az adminisztrációs és ellenőrzési költségekkel.

A végkiadás és a pezsgőadó intézménye teljesen elvesztették aktualitásukat, a főváros pénzügyi viszonyai pedig lehetővé teszik az azokról való lemondást. Az egyenesadó kivételének stabilizálása megkezdődött ugyan, de egyáltalában nem kielégítő mértékben. Meg kell értetnünk az illetékes tényezőkkel, hogy a mai viszonyok között a kávéház nem az a vállalkozás, amely 8—10, sőt ennél nagyobb százalékos jövedelmezőséget produkálna.

Az italmérési engedélyilletékek kivétele ügyében sajnálattal tapasztaljuk azt a huzavonát, amelyet a felelőzések tárgyalását kés-

lelteti, mi mellett kénytelenek vagyunk a kivett és megfelelően illetékeket birtokon kívül megfizetni.

A gáz és villanyáram árának leszállítása immár nagyon is aktuálisabbá vált, azt hisszük, hogy az e tárgyban adott ígéretnek beváltására végre sor kerül.

Terheink kérdésén kívül nagy fontossággal bírnak a közigazgatás egyes intézkedései, melyek súlyát és fenyegető voltát erősen érezzük. Az uszorabíróság meg az italmérési engedélyek revíziója még mindig napirenden van! Ezeknek pedig végre meg kell szünni.

Saját ügyeink is adnak tennivalót bőségesen. Foglalkoznunk kell munkaközvetítőink ügyeivel, annak megfelelő elhelyezéséről kell gondoskodnunk.

Hasonlóképp a szakiskola ügye is állandó gondoskodásunk tárgya kell, hogy legyen. A tanoncok alkalmazása és kiképzése minden iparágak igen fontos feladata és mi, akik e kérdés jelentőségét már közel másfél évtized előtt felismertük, már erkölcsileg is kötelezve vagyunk ezt a fontos intézményt továbbra is kiépíteni.

Csak futólag érintettük jövődó munkásságunk egyes pontjait. Természetesen ez csak vázlat, mindennap meghozza ezek mellett a maga aktualitását.

Munka van bőséggel, jut belőle mindenkinek, tessék összefogott erővel dolgozni, iparunk boldogulása érdekében.

Mészáros Győző.

Felhívás körtársainkhoz!

— Tanoncképzésünk ügye —

A nyári szünet után iparunkban is megkezdődik a tanoncok iskoláztatásának új ciklusa. Újult erővel, friss készséggel, hogy az áldozatnak és fáradozásnak, ami velejár, arányában hozza meg a maga gyümölcsét.

Iparunk színvonalának emelésére, megalapozására talán sohasem volt oly nagy szükség, mint a jelenben. A nagy terhek, amelyek bennünket a békevékekkel szemben köztudomás szerint fokozottabban sújtanak, mint amiről álmodni is mertünk volna, amannál sokkal nagyobb erőfeszítésre sarkalnak. Iparunknak képesítéshez kötöttségének pusztja ténye is azon kötelezettséget rója reánk, hogy a képzettség kiformálásához, határozottabban tevékenykedjünk. A kávésipar, mely a képesítés ügyében évek során át oly nemes küzdelmet

Kávésok csatlakozzanak az

AMITIE-RENDSZERHEZ!

Ismerfetés ugyanezen lapban

A legkiválóbb sörkülönlegesség

Szent István Porter-Sör

a Polgári Serfőző gyártmánya!

BUDAPESTI

KÖZPONTI ÁLTALÁNOS TEJCSARNOK

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Telefon: József 45—40
45—41
45—42

VII., ROTTENBILLER UCCA 31.
A főváros kávéházai, szállodái és kávémeréseinek szállítója.
Tojás-osztály.

Telefon: József 38—91
46—68
50—16

Schneider és Társa

Cégtulajdonosok: Schneider és Neufeld
Üvegsziszoló és tükörkészítő telepe
Budapest, VIII., Vig ucca 24.

fejtett ki, már a képesítés szankeioja előtt is lathatott sok mindent, mely ezen eszme szolgálatában áll. Hiszen nem kell egyébre utalnunk, mint épen a tanonciskolánk egykori megalapítására, mint amely alaposan megelőzte az iparunk képesítéséről szóló törvényt.

Tolerans voltunkban mi kávések, nem is nagyon kívánunk kérkedni egyik antikszámba menő drágaköveinkkel, apáink egyik ősi intézményére: az „Innungokkal” pedig bizony mi kávések mindig büszkén hivatkozhatunk rá, hiszen innen merítették a nemes példát a rokonszámak is.

A színvonal emelésének előfeltétele pedig nemesak a befektetés nagysága, az egyén kapacitása, hanem legmaradandóbb talpköve: a jól iskolázott alkalmazottak. Már pedig a törekvő iparos nem elégszik meg azon anyaggal, mely az idők véletlenje folytán épen rendelkezésre áll, hanem maga is rajta van azon, hogy szakképzett egyéneket neveljen. És sajnos látnunk kell, hogy bár kartársaink között közismerten oly számos a kiváló szakmai egyén, akárhányra még sem tart tanoncot, vagy nem arányban üzlete forgalmával.

Vegyük továbbá tekintetbe azon szánandó rokonszámabeli irigységet, mely fölünyes, jól bevált szakmai vezetésünket oly sanda szemmel nézi és ilyen klasszizok egzisztenciariombolására törekszik tőlünk idegen eszközökkel.

Mindezen körülmények kell, hogy odahassanak, hogy meg nem félemedve kishitűen minden agyarkodó munkától, iparunk létfeltételeit mindjobbban kiépítsük, s melynek, hangsúlyozom, legjobb biztosítéka a szakképzettek tömege.

Az eddigi háborús visszaesést itt az ideje, hogy felváltja a fejlődő munka!

A Purébl tanácsnok jóvoltából a tél folyamán megtartott tanonciskolai közös értekezleten szóba hoztam azon ideát, mely szerint fontolóra veendő olyan intézkedés megtétele, mely a tanoncot nem tartó munkaadót bizonyos hivatalos szolgáltatásoknál jobban megterhelné, mint a sokszor nagy áldozatot, fáradságot rárózó tanoncot, felnevelőket. És mondhatom, hogy javaslatom a többi iparosszámak nagyrészenél is élénk visszhangot váltott ki.

Legfőbb ideje annak, hogy látva a mai tünnyai ipari és kereskedelmi társadalmat, e tén is mi legyünk a kezdeményezők.

Hacsak különleges helyzet nem igazolja, aki tanoncot nem tart, könnyen kitéheti magát azon hiedelemnek, mely szerint magában kárörvend azon, hogy más fáradozik, neveli, ki képezi számára a tanoncot, — még ha igaztalanul is tartják az ilyen kárörvendő negatív — elődinek.

Mindezen gondolatokat leszűrve, biztosra kell vennünk azt, hogy amit különben minden — az iparát igazán szívén viselő iparos — amúgy is meg fog tenni és az idén már: *mind-egyik fog tartani tanoncot!*

Steuer Marcell,
tanonciskolai előadó.

Mindenféle a kávéról

Irta: A. Strukat.

I.

Alig van ital, amely olyan gyorsan akkora közkedveltségre tett volna szert, mint a kávé. Kiszámították, hogy ma a föld minden táján, több mint 500 millió ember issza a kávé és ez számára olyan szükségessé lett, akár a tej vagy a nélkülözhetetlen víz.

A monda szerint az arabok a kávé ismeretét egy kecskepásztornak köszönhetik. Ez észre vette, hogy állatai egy forró nap után, legelvé valami fát, újra fürgen ugrándoztak. Ezt a dolgot elmondta valamelyik dervisnek, aki megvizsgálta a gyümölcsöt, megfőzte és elkészítette, habár még tökéletlen formában, az első kávé, amely öt éjszakai imádkozása közben ébrentartotta. Nemsokára Arabia tudósai kezdték a kávé inni, amely szellemüket serkentette. Sőt az éjszakán át dolgozó munkások is felvették ezt az új szokást, őket követték aztán

az éjjel utazó kereskedők. De az új italt ezennél nappal sem akarták nélkülözni.

Az abessziniaiak és a perzsák állítólag ös- idők óta ismerték a kávé és üdítő hatását. Az adeni „mufti” pedig, Gemaleddin, a tizenötödik század közepén, egy utazása közben ismer- te meg és hazájába is bevitte.

Arabia első kávéházait *bülseség iskoláinak* nevezték. Ott ugyanis nemesak az új kedvelt ital kedvéért gyűltek össze az emberek, hanem a sakkjátszást is, meg hogy okos beszélgetésekben vegyenek részt, vagy hogy ital és zene mellett idejüket kellemesen eltöltsék. Nagy kávéházak külön „Kahwegi”-t tartottak. Ez volt a kávéasztalviselő, akinek feladatához tartozott válogatott bakkávé-készletről gondoskodni és minden vendég számára elkészíteni a remek italt. Konyhája a fogadóterem mellett volt. A kis filigránművi porcellán- széklet finom lakkfestésű, vagy ezüst tálcán szolgált fel. Gyakran kisfiúkat vett maga mellé segítségül, akik a eszszéket a vendégek között szétthordták. Az izlám világ asszonyai mindenföltét szerették a kávé és minden- féle gyógyítóhatást tulajdonítottak neki. Ha valamelyik férj elmulasztotta, vagy nem akarta feleségét bőségesen kávéval ellátni, akkor a nő ezt *valóóknak* használhatta fel.

Nagy Szolimán, Egyptom meghódítója 1554- ben hozta Konstantinápolyba a kávé és nem sokkal rá a damaskusi Schems és az aleppói Helim két pazar fénnel berendezett kávéházat nyitottak s ezeket rövid időn belül az egész szellemi és előkelő világ látogatta. Húsz évvel azelőtt egy kairói fanatikus ember prédikációival elérte azt, hogy a lakosság a kávé ivását tartotta a legnagyobb bűnnek, lerombol- ta a kávéházakat, a vendégeket pedig meg- verte, azonban ennek ellenére mégis begyöke- resedett a kávé Keleten. Rauwolff, a híres augsburgi orvos 1573-ban, aleppói tanulmány- útján ismerte meg és ennek csodás gyógyító tulajdonságairól ír; húsz évvel később pedig Prospero Alpino zeng diethimuszokat a kávé különböző orvosi hatásáról.

A velenceieknek, részint a Kelethez való élénk kereskedelmi vonatkozásuk, részint a törökök elleni küzdelmeik következtében, már korán nyílt alkalmuk, hogy a kávé megis- merjék, de először csak orvosság gyanánt hasz- nálták.

A török katonák állítólag mindig maguknál hordoztak egy kevés mokkaszemest, hogy vele élhettek előzzék. A kávé, mint italt először Peter de la Valle által szerezte meg Róma és Velence. Ez ugyanis benne Nepenthe italát vélte felfedezni, melyről Homeros azt mond- ja, hogy Helena kapta Egytomból és ezzel megörvendeztette a szíveket s előzte a bánatot. Velenceben az új prokurációk boltjei alatt keletkezett 1647-ben az első kávéház. Erős látogatottsága ellenére, mégis csak 50—60 év múlva keletkezett egy sör hasonló helyiség, amelyek nemsokára a város társadalmi életé- ben nagy szerepet játszottak, noha a termék

Ifj. Grossmann Ármin

berendezési vállalat

Budapest, V., Wurm ucca 1. sz.

Telefon: Teréz 268—51.

Készít, úgy saját, mint adott tervek szerint komplett berendezéseket és kárpitos munkákat elsőrendű kivitelben. — Renovációkat is elvállal.

KLEIN JAKAB

alpaccáruhágyára

Budapest, VIII. Losonczy u. 15.

Telefon: József 435—52.

Szállít raktárról mindennemű kávé- házi és vendéglői alpaccá-felszerelést továbbá club és cukrászati alpaccá-edényeket Megrendelés esetén rajz és méret szerint Elvállalja kávéházi és vendéglői alpaccá-edények legtelje- sebb javítását és ezüstözését a legutányosabb árak mellett. Egyeztetni próbarendelés meggyőző Önt áruim kiválósgáról.

Szállítunk: Teljes kávéházi és vendéglői csiszolt üveg és tükör berendezéseket, továbbá vállalkozunk kávéház és vendéglő átalakításoknál csiszolt üvegek és tük- rök javítását s felújítását, hibás, (csorba) üveg és porcellánedények csiszolását és javítását feltűnően olcsó árak mellett.

Kávéház-berendezéseket

tervez és készíti:

Weber Henrik és Társa
Hispeszt, Szalai ucca 13.

iparművész tervező és
 asztalos gyára. (Szeifert
 H. és Fia volt tervezője)



Hacker és Társa

Chinaezüst- és alpakkaárak

Budapest, VII., Sip-u. 6.

Telefon: József 54—55.

„HATTYU”

GŐZMOSÓ ÉS

FEHÉRNEMŰ-KÖLCSONZÓ VÁLLALAT

Budapest, V., Korall ucca 10. (Ügynök ucca sarok.)

TELEFON: T. 159—60 és 46—86

SZÁLLIT: Kölcsonfehérneműt, asztalneműeket, törölrühákat. — Damast asztalneműket ünnepélyek és bálókra. — Mosási munkákat kiméletes folyamattal eszközöljük. Mérsékelt árak

KOHN BERNÁT

vászonáranyagkereskedő

BUDAPEST, VII., KIRÁLY UCCA 13. SZÁM

második udvar.

Telefon: József 123-97.

Ajánlunk vendéglők és szállodák részére jobb minőségű fehér és színes abroszokat, valamint fehér és színes abroszkelmét méter- számra, len-, vászon- és pamut-törölrühákat, lendamaszt abroszokat, ezenkívül asztalken- dőket és kerti abroszokat. Agyneművászon szállodák részére. Házivászon és minden e szakmába vágó háztartási cikkek.

Szigorúan szabott nagybani áron.

Jégszekrények,

fagylaltgépek, ón (cinn) üstök,

fagylaltapparátok, vízűtők,



passzírozó-gépek, pezsgőfagyasztó-gépek, söntés- asztalok, mosogatószerűek, jávori alapú dolgozó- asztalok, kockából összerakott hűtőkék stb. stb. elismert, kifogástalan jó minőségben kaphatók

GINDERT ISTVÁN, BUDAPEST

VI., KLAIPKA UCCA 5. • TELEFON: L. 960—05.

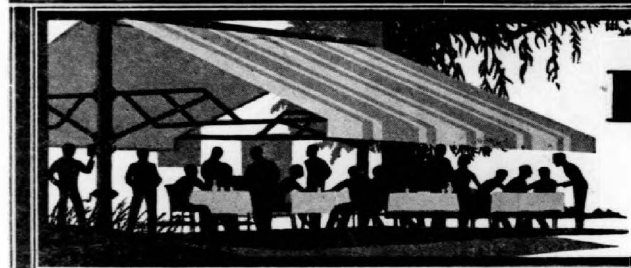
Igen tisztelt Kávék Urak szíves figyelmébe ajánljuk, hogy elsőrendű minőségű tejet, habtejszint, teavajlat és az összes tejtermékeket szállítsa a

Vitamin Tejipari Vállalat, VIII., Kálvária ucca 23. Telefon: J. 23-40.

Kristály forrásvíz legyen mindennapi italod

Irányi József finom sütődéje

VI., Reáltanoda ucca 10. Telefon: József 154-62
Este 7-ig bármely időben szállít
friss süteményt



Korányi és Fröhlich Redőnygyár

• BUDAPEST, KISFALUDY U. 5/K •
TELEFON JÓZSEF 23-76.

NAPELLENZŐ SZERKEZETEK ÉS PONYVA-
SATRAK A LEGMODERNEBB KIVITELBEN

ARAJANLATOKKAL, RAJZOKKAL ÉS TERVEKKEL DÍJTALANUL SZOLGÁLKUNK!

alacsony és rossz világításnak voltak és még ablaktáblák sem védtek az időjárás kellemetlenségei ellen.

Bécsbe a török háborúk által jutott el a kávé. Midőn a város ostromának megszűntével 1683-ban megtámadták a török tábornok, állítólag Sobiesky János lengyel király seregének egyik katonája vitézsége jutalmául megkapta a zsákmányolt kávékészlet nagy részét és ezzel megnyitotta Bécs első kávéházát.

Sir Francis Bacon, Erzsébet királynő tudós kancellárja a legelső angol író, aki a kávéról írt, anélkül azonban, hogy valami Edwards nevű kereskedő 1625-ben egy örmény szolgát és különösképpen ügyes kávéfőzőt hozott és ezzel kávéházat nyitott. Más forrás szerint szép görög rabszolgánőt szabadított volna fel, ősszeházasította kocsisával, majd Londonban kávétermet rendezett be számára. 1680-ban Lord Macaulay „Anglia története” című művében ezeket írja: „Senki sincs sem a középső, sem a felsőbb néposztályban, aki ne járt volna naponta a kávéházba, hogy ott újságokat halljon és ezeket barátjaival megbeszélje.

Minden kávéházban volt egy vagy több szónok, akiket megcsodált a tömeg és akik nemcsak az államban azt a negyedik hatalmat képezték, amelynek, mint mondják, ma az újságírók a képviselői.

II.

Ameddig a kávé Arábiából hozták be, természetesen roppant drága volt. Ekkor az amsterdami polgármesternek, Wilsen Miklósnak az a gondolata támadt, hogy meg fogja kísérelni máshol az elültetést. Az ő sugalmazására honosította meg a kávé Batáviában a hoorn kormányzó, még pedig nagy sikerrel. Később sikerült a leydeni növénykertben egy Batáviából küldött kávéeserje magvából néhány növényt fölnevelni. Eger ilyen növényeket küldött az amsterdami városi tanács ajándékkul XIV. Lajosnak. Rendkívül gondosan csomagolva tette meg a víziutat és mint nyilvános látványlót ültették el a Marly-beli királyi kertben.

A XVII. század közepe táján két francia nemes, akik de la Haye-t, a követet kísérték le Konstantinápolyba, nemcsak a kávé, hanem a kávé elkészítéséhez szükséges szerszámokat és edényeket is magukkal hozták, még pedig pazar kiállításban. 1671-ben nyílt meg Marseille-ben, közel a tőzsdéhez az első kávéház. Franciaországból 1724-ben Martinique szigetére jutott el a kávé. Des Glieux lovag, akire a becses növényt bízták, a hosszú út alatt életben tudta tartani azzal, hogy csekély vízkészletét megosztotta vele. Dufour beszéli, hogy a XVIII. század közepén, különösen Angliában, az erősen elterjedt vízkor kezd alábbhagyni, ugyancsak ő ajánlja a kávé, a vagy skorbut és a vérhas ellenszerül. Montesquien a „Perzsa levelek”-ben gúnyolja a párisi kávéházdívatot: „Az egyik ilyen házban úgy készítik a kávé, hogy az mindenkinek, aki csak issza, észt ad; legalább is mindazok között, akik a kávéházból eltávoznak, nincs egy sem, aki ne hinné azt, hogy négyszerte okosabb, mint azelőtt.” Balzac felhajtotta az összes párisi kávéhárusokat, a legremekebb kávékeverékeket főzte magának, éjszaka fehér barátságosuhájában leült íróasztala mellé és másnap délig egyik adagot a másik után hajította fel mokkáskészéjéből. Életében ötvenezer csésze kávé ivott meg.

Az első német kávéházat Hamburgban alapították 1679-ben. Ezt követték Regensburg, az országgyűlés székhelye, majd Nürnberg és Leipzig. Berlin csak 1721-ben kapott kávéházat, miután a kávé az udvarnál és az előkelőbb körökben ismeretessé lett. Nagy Frigyes ellensége volt a kávének. Megkísérelte csupán a vagyonos osztályra korlátozni és nagy adókkal megterhelni, hogy ez utóbbitól a rokkantak ellátását fedezze. A kávébehozatal monopólium tárgya lett, a kávé árusítást pedig csak nagy tételekben volt megengedve. A kávé

Springut Henrik

tojáskereskedő
Budapest, VI., Vasvári Pál ucca 11.
Telefon: T. 217-54.

Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő
állandó szállítója.

Két modern billiárd-asztal elfadó.

Hébel-kávéház, IX., Ferenc körút 23.

Kulcsár Sándor

bronzárú- és csillárgyár
világító testek villamos világításra
felújítás és átalakítások.

Budapest, VI., Dessewffy ucca 9-II.
Telefon: T. 225-44.



KÖZPONTI IRODA: V., BÉLA U. 8.

Higienikus Hivatásos Ruhavállalat GYÖRGY LÁZÁRNÉ

Budapest, VII., Almásy tér 3. II. 2.
Telefon: J. 454-17.

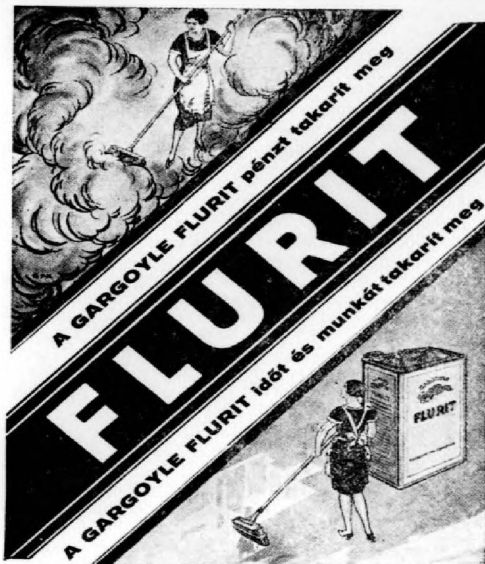
Készít mérték után 48 órán belül és raklaron tart, speciális prima kivitelű pincér- és szakcsikabátokat. Versenyen kívüli áron. Továbbá minden a kávéházakban szükséges ruhaneműk szállítását vállalja. Egyszeri rendelése meggyőző önt a korrekt és pontos kiszolgálásomról.

Tokaji konyak

Anima Tokaj konyak-likőr
Első Tokaji Konyakgyár R-T. Tokaj.

Kulcsár Sándor

ablaktisztítási és padlóbeürítési vállalkozó
Budapest, VI., Nagymező ucca 8.
Telefon: L. 962-64.



VACUUM OIL COMPANY R-T.

V., ZRINYI UCCA 7.



Kávé- szakértők

feketékávéjukat teljes joggal forrón, kristálytisztán, illatosan, erősen és kellemesen keserű zamattal kívánják, amely utóbbi a gyomorra igen jó hatással van. — Ezen tulajdonságokat a kávé egy kis adag valódi Franck kávépótlék hozzáadásával nyerheti el, mert a kávé csupán ether (coffein) ad, de egyéb tápértéke nincsen. — Ne használjon azonban silány, megbízhatatlan kávépótléket, különben kávéja zavaros, fény- és szintelen, kevésbé tisztá lesz és ezzel csökken a finom illatát és kitűnő zamátját.

M. R. úrvári Fémárúgyár Hacker Mór

Budapest, IV., Váci u. 36.

(Klotild palota.)

Gyár: Wien, IV., Phorusplatz 7.

Gyártja: ezüstözött alpakka és alpakka evőeszközöket, valamint kávéház, étterem és szanatóriumok számára leves-, pecsenye-, hal-tálakat, főzelékes edényeket stb.

Staufer sajtok

rexető márká

Központi gyártelep: Répcelak, Tasm.



Magyar Tej- és Tejtermékgazdasági Rt.

VIII., Óriás ucca 4 — Kávéházak és szállodák részére szállít elsőrendű minőségű tejet, habtejszint, teavaját és az összes tejtermékeket — Telefon: József 2-18

pörkölése: állami pörköldékben történt, vagy pedig „pörkölési jegy”-től volt függővé téve és ez utóbbit csak nemeselek, papok, vagy magasabb rangú tisztviselők kapták. Ezek a szigorú rendszabályok némi méltatlankodást keltett, sőt valamelyik reggelen az egyik berlini neccsarkon egy plakát lógott, amely a királyt ábrázolta, amint számonlövőül kávédarálással térdei közt. „Akasszátok lejjebb!” szövegű Nagy Frigyes, mikor előtte elvágott.

Von Stein őrnagy és Christian Gottlob Förster akkoriban nagyobb cikóriagyárat alapítottak Berlinben, melyhez 1770-ben egyedüli privilégiumot kaptak. Kiszámították, hogy a porosz nép ezáltal 900.000 tallért takarított meg és a cikóriagyárak természetesen ezenkívül évi 50.000 tallért jövedelmez. Abban az időben egyik író a kávé és a tea térfoglalásáról így írt: „A részesség elűnt, az alkotás szelleme, lehelte kivívta a csakis számára szentelt helyet: a félig állat emberré lett, eszelekvő és érző emberé.” A kávé gyors elterjedésével nem sokára „kávéjárvány”-ról kezdtek beszélni. Német- és Angolországban érvényesült a sörfőzők és kereszmások ellenállása, akik iparukat látták fenyegetve és óva intették az embereket az új italról. Midőn a XVIII. század hatvanas éveiben egy „pestiszerűen ragályos betegség”, a köleshimű ültette fel a fejét Leipzigban, a bajor udvari „Intelligenzblatt” ezt a „németországi új pestist” annak tulajdonítja, hogy Leipzigban több kávéat isznak, mint egyelőtt. A járvány azonban magától elmúlt és a kávéfogyasztás növekedett.

Még álljon itt annak a kornak néhány új-ségeikre. Így ír a bajor udvari „Intelligenzblatt” 1772-ben: „Tisztelettel adózva a feltalálás szellemének, jelentjük, hogy Münchenben újfajta kávéat találtak fel, amely szárazított makkból készül. Erősíti az idegeket, a renyhe gyomrot és az emlékezőtehetséget. Ezért a három jótéteményért eddig Indiába kellett küldeni a pénzt.”

Egy 1780-ból való újsághír így szól: „Egy nyomtatott fejedelmi rendelet legszigorúbban megtiltja a hesseni alattvalóknak a kávé fogyasztását. Az a kereskedő, aki közömben egy lat kávészemet ad el, húsz tallér bírságot fizet.”

1788-ban ezt írja a „Leipziger Intelligenzblatt”: „Már sokan azt a megfigyelést tették, hogy a cikóriakávé napi fogyasztása árt a szemnek és az ember idővel meg is vakulhat. Ezért már többben le is szoktak róla.”

Így hangzik egy kávéújságlát az akkori időből: „Azok számára, akiknek természetüknél fogva hideg vérmérsékletük, halvány vérük, sós flegmájuk van, pompás orvosság a kávé, amely a kínzó fejfájást, a végtagok fájalmát és a görsős zsugorodásokat elűzi és mérsékli, mivel szűrteti a szemmel nem látható párolgást és a makacs nedveket belső pezségébe hozza.”

Midőn Napoleon a kontinentális zárlattal elzárta Németországot Angliától, nehéz idők jártak a kávé barátaira. Akinek volt még egy kevés kávékészlete, az gondosan őrizte ezt a kincsét, az irigye és besúgóok elől, nehogy büntetést kapjon érte.

Bismarck, a nagy birodalmi kancellár különös súlyt helyezett a csésze hamisítatlan kávéra. Mikor 1870-ben Franciaországban egy útszéli fogadóba tért be, megkérdezte a vendéglőst, hogy van-e otthon kávépótléka, amire az igennel felelt. „Jól van” — szövegű Bismarck, „hozza csak ide nekem mindet, amennyire csak van.” A fogadós kihozta készletét, Bismarck pedig fogta a dobozt, maga mellé tette és így szólt: „Így! Most pedig menjén és főzőn nekem egy jó kávé.”

Fordította:

Havas József István.

Az összes kávéháznak

motorszükségletüket és villamosvilágítási berendezésüket legjobban és legolcsóbban szerezhetik be:

STEINER VIKTOR

villamosági vállalatnál, Budapest, VIII. Szentkirályi uca 5. — Telefon: J. 434-30.

Bejárati szélfogó, teljesen jó állapotban, olcsó árban eladó Club-kávéházban Budapest, V., Lipót körút 16.

Teljesen megbízható tejet és tejszínt szállít a

Sopron-, Győr- és Vas megyei Tejgazdasági Rt. I. ker., Fehérvári út 27

legmodernebb berendezésű budapesti tejüzeme

Levente-élményeim Gárdonyiból

Írta: Császár Ferenc, pincértanonc.

Nem tudom eléggé leírni az örömet, mikor főnököm egy napon tudatta velem, hogy az egyik nyaraló leventeszerződésben én is részt veszek. A levente-intézmény már eddig is leköltötte éredklődésemet, mert hazafiságra, együttérzésre, igazságszeretetre és fegyelemre tanít bennünket. Az a gondolat, hogy a forrás Pest városából én is a zöldbe kerülhetek, kimondhatatlan örömmel töltötte el lelkeimet.

1927. július hó 15-én, a hajnali órákban indult el vonatunk a déli vasút pályaudvaráról. Milyen nagy mozgolódás, milyen vidámság és jókedv. A VII–VIII–IX. kerület leventéinek egy igazán jól kiválasztott csoportjába kerültem bele. A velencei tó, ezt hallottuk, ez utunk célja! Nyolevanan voltunk hat tanár felügyelete mellett. De azért szabadon daloltgattunk, tréfálkoztunk az úton.

— Gárdonyi! Kiszállni! — hangzott a parancs.

Nyole sátrat találtunk a parton elkészítve. A főparancsnok már várt bennünket, nagy-szerű és buzdító szavakat intézett hozzánk.

A szunyogok csipése ellen a jószágos tábori orvosunk a vakarás helyett szalmiáksszeses vattát adott nekünk, a napsütés ellen pedig vazelinrel látott el bennünket.

Szigorúan betartott napirendünk volt. Fél hétkor keltnünk, mindig friss, jó kedvvel. Utána tornászás, ütemes szabaddagorlatok, amit a fiúk különösen nagyon megkedveltek. A mosakodás, fogápolás szigorúan volt ellenőrizve. Kitűnő étkezésünk volt, a legnagyobb rendben. A délután a játékokkal, sporttal, fürdészel telt el, mely után úgy aludtunk, mint a bunda. Jól jött a tanács, hogy sőt hozunk magunkkal, mert mikor elhatároztuk, hogy tanárainkat meglepjük saját magunk által horgászott halakkal, közben a lábainkat a viperák vérgi csipdesték, melyeket mi az előkészített sóval ártalmatlanná tettünk. De mi rendületlenül kitarunk, fogtuk is egy esemőt, mikor egyszerre, zsupsz! — kitört a veszett nagy cyklon. Fejvesztetten menekültünk. Es sirva láttuk, hogy odaveszett a fáradtságunk a halakkal!

1927. július 30-án este. Ez felejthetetlen marad nekem. Kidoboltatták Gárdonyiba, hogy bucsuzunk. Az egész község kint volt. Előbb tábori tüzet gyújtottunk, körülről letelepedtünk, énekeltünk és szavaltunk, maszkírozott fiúk pedig egy pompás vígjátékot adtak elő.

Ezután vagy húsz csónakba szálltunk. A miénkben én vezettem. A fiúk a bengálfényt és lámpionokat vitték! Mindezeket a falú elől-járói és lakossága tiszteletre. Majd a főparancsnokunk lakása előtt tiszteletere szerenád-tadtunk, aminek ő nagyon megörült és könnyes szemekkel bucsúzott el tőlünk, gyönyörű beszédet tartva. A viszontlátásra, a viszontlátásra! — kiáltották a falubeliek.

Másnap, 31-én reggel korán talpon voltunk, a sátorfánkat összeszedtük, katonás pontossággal vonatba raktuk — és haza!

Most, hogy itthon vagyok, hálás érzéssel gondolok azokra, akiknek ezt köszönhettem.

Szép volt, nagyon szép volt! És bár mi is elmondhatnánk: Jó gárdonyiak, a viszontlátásra!

*

Közreadtuk ez ifjone naplócsatát, mint ékes bizonyítást annak, hogy mit jelent az a gyermek lelkületére, milyen hatással van, ha a munkaadó tanoncát így ilyen nyaralattási akcióban részesíti. Sajnos, kartársaink ezt még nem szívlelték meg eléggé! Szerk.

Pincérkabát

Kor. 100 ezer



Asztalkendők
Abroszok
Szalvéta
Hängerlik

Kötények
Munkaruhák
legolcsóbb beszerzési forrása



Ha a lapra hivatkozik árjegyzéket ingyen küldünk.

GUTMANN J. és TSA

BUDAPEST VII. KER., RÁKÓCI ÚT 16. SZÁM.

Súlyos autóbaleset érte Keresztes György budai kávéház tulajdonosát

Súlyos autóbaleset történt szombat délután virradó hajnalban, amelyet a budai Fehérvár kávéház tulajdonosa Keresztes György kávé szerencsés. Keresztesék a nyári hónapokra a Ménési út egyik vendéglőjét bérlik, amelynek különösen szombaton és vasárnap rendkívül erős forgalma van. A kávé és éjjel három óra tájban egy Marta-taxi-autó indult el a Ménési-úti vendéglőből, hogy a kávéházi üzemeltetvéideálja. A Villányi-úton a tó közelében most építkezés folyik. A lehorodott földet iparvágányokon csillékkkel szállítják az út másik tő felőli oldalára. Az úttestre elhelyezett keskeny vágányok már eddig is több kisebb baleset okozói voltak. A sofför aki a meglehetősen gyéren világított úton sebes iramban vezette az autót, nem vette észre a síneket, amelyek keresztléte teljes erővel robbogott az ő fedett autójára. A karamboloszerű heves zökkenés mintegy félméternyi magasba emelte az autót. A lökés ereje ültéből úgy vetette fel az erős, magas termetű kávést, hogy a feje szinte belefűrődött a taxi felsőrészebe és mintegy 10 centiméter hosszú, széles sebet vágott a koponyán, amelyből patakzani kezdett a vér. A sofför, aki elől ülve észre sem vette a balesetet, csak a kávéháznál állította le az autót, ahol a vendégek és a pincérek dermedten látták, hogy a kávé arcát ruháját valóságos ellepi a vér. Azonnal mentőket hívtak akik a Rókus-kórházba szállították a sebesült kávést. A rögtön végrehajtott műtét enyhülést hozott létre Keresztes György állapotában, aki most már túl van az életveszélyen és — ha csak láb, vagy komplikáció nem lép fel, — pár nap múlva felgyógyul sebeiből.

HÜTL TIVADAR

PORCELLANGYÁROS

Budapest, V., Dorottya-u. 14.

Telefon
231-53

Nagy választék porcellán kávéházi és éttermi edényekből.

ÖZV. BERKOVITS KÁROLYNÉ

BUDAPEST, VII., SIP-UTCA 4. SZÁM.

Üzem: VII., Sip uca 7.

Telefon: József 425-31.

Kávéházi és vendéglői kellékek speciális gyára

Papírszalvéta

pecsenye-, táli-, hal- és tortapapír, papír-tányér, tortalap, bonkőnyv, blokk, étlap, menükártya, „CARITAS” TOILETTE-PAPIR

ujságmappa,

billárdgolyók, dákók, dominók, sakkok

és az összes kávéházi kellékek legolcsóbb beszerzési forrása. — Kívánatra mintákat és árjegyzéket bérmentve küldök!

PREISZ MIKSA

gőz- és villanyüzemű fűtőberendezés és kenyérgyára

Gyártelep és főüzlet: VI. Kazár ucca 9. Telefon: 104-84

Szállít reggel 7 órától este 7 óráig minden időben friss süteményt és kiváló minőségű házikenyert.

Kávéházi
cukormaradékokEzalatt a cím alatt megjelent multikori cik-
künkre a következő érdekes írást kaptuk:

Az S.-beli „Schlosskaffee“-ban keletkezett vitát eldöntő bírói ítélet arra hivatott, hogy a kávéháztulajdonosok között bizonytalanságot keltsen. Mert milyen következményekhez vezet ennek az ítéletnek a fentartása? Az ítélet megokolása így hangzik: „A cukor többé nem a kávéháztulajdonosé; hiszen ő eladta. A vevő otthagya anélkül, hogy rajta tulajdonjogát gyakorolta volna, lemondott róla. Már a régi rómaiak találták meg a hasonló esetek megoldását, még pedig a következő mondatban: „Az uratlan dolog azó, aki elfoglalja.“ A döntés ebben a fogalmazásban, azaz formailag helyes, csupán az a sajnálatos, hogy a bíró helytelen feltételezésből indult ki. A valóságban szó sem lehet „uratlanság“ dologról. A régi rómaiak, akik kétségtelenül alapítói voltak mai jogrendszerünknek, nem szervezték, illetőleg nem fekték fel jogilag a bírteket és a tulajdoni olyan kiterjedt mértékben, mint azt ma teszik. Annak a megállapítása, hogy valamely dolog uratlan, ez a mi korunkban, az emberek egymáshoz való bonyolult vonatkozásainak következtében nagyon nehéz, gyakorlatilag pedig majdnem lehetetlen.

Az itt tárgyalt cukormaradék-pörből hiányzik egy nagyon fontos mozzanat, még pedig az, amely által a dolog „uratlanná“ válik: az uratlan dolog ugyanis uratlan, illetőleg nyilvános helyen kell elfoglalni. És ez a pör főkérdése.

Jóllehet a kávéház olyan hely, amely mindenki számára szolgál, ezzel még korántsem nyilvános hely, mert magántulajdonosa van, akinek pl. hatalmában áll, hogy valamely neki kellemetlen vendéget minden további nélkül kiutasítson. Tehát az említett színésznek nem lett volna szabad az asztalon, a falcán maradt cukrot engedély nélkül elvennie és elosztogatnia. A tulajdonos ebben az esetben a kávéház tulajdonosa volt, mert az ő edényében maradt a cukor és így, ha még több okot akarnánk felsorakoztatni, a cukrot bizonyos mértékben már ő „foglalta el“, miután a vendég tulajdonjogáról lemondott volt.

Ha a S.-beli bíró otromba ítéletét ugyanilyen otromba módon hajtaná végre, akkor pl. kolduscéhünkre aranykorszak virradna. Egyik koldus betér egy kávéháza, néhány fillértért megiszik egy pohár sört, aztán pedig elkezdene összeszedni minden hülladékot, cukormaradékot stb. ez pedig nagyon jövedelmező mellékfoglalkozás volna számára, különösen nagyobb üzemeknél. Ittala pedig egyáltalában nem kellene költeni, ha az ember meggondolja, hogy mennyi sört hagynak meg a vendégek.

A bíróság ezeket a dolgokat is kifogástalan-nak és jogvérengésnek nyilvánítaná; a kávéháztulajdonos pedig egyszerűen tehetetlen volna ezzel szemben, vagy pedig csak úgy védekezhetne, hogy egy új munkanót alkalmazna, aki majomszerű gyorsasággal megelőzi ezeket a kellemetlen vendégeket. Legnagyobb mértékben sajnálatos, hogy ez esetben a bíró szigorúan a régi jog szabályai szerint ítél, anélkül, hogy meggondolta volna a következményeket. Az ilyen ítélkezés veszélyes is, mert a kimondott ítélet alapján mindenki „jogára“ hivatkozhatna, mint a színész, aki a meghagyott cukrot a focijának adta.

HIREK

Miről ne feledkezzék meg?

Szeptember 5-ig megfizetendő az augusztusi házbér második részlete.

Szeptember 6-ig esedékes a nem zenés kávéházak vigalmi adója.

Szeptember 8-ig befizetendő az augusztus hónapban eladott pezsgó után esedékes adó és bejelentendő a meglevő készlet.

Szeptember 8-ig szakiskola beiratás.

Szeptember 15-ig befizetendő az augusztus havi fényüzési és forgalmi adó, illetve átalány; a személyzet illetményeiből levont kereseti és rokkantellátási adó. Akinek fényüzési adója átalányozva nincsen, a fényüzési izeket e napig tartoznak benyújtani.

Szeptember 20-ig befizetendő a zenés kávéházak vigalmi adója.

Szeptember hó folyamán meg kell kötni a ruhatári szerződéseket és egyben a ruhatárak biztosítását.

Személyi hír. Pallai Miksa, a Magyar Kávéos Országos Szövetségének elnöke üdüléséből hazatért és a szövetség ügyeinek vezetését átvette.

Halálozás. Tragikus módon hunyt el aug. hó 12-én öv. Heszmann Károlyné, a budai Margitpark kávéház volt tulajdonosa, ipartestületünknek sok éven át érdemes tagja. Megboldogult férjével együtt nyitották meg a Margitpark kávéházat, melyet évek hosszú során át vezettek. Az utóbbi évek folyamán a háborús viszonyok, a gazdasági leromlás és családjában előfordult sorscsapások megtörték az érdemes urinő életkedvét és egy tragikus pillanatban önként vált meg életétől. Temetése augusztus hó 17-én ment végbe általános nagy részvét mellett.

Az italmérés engedélyilletékek ügyében ipartestületünk elnöksége Mészáros Győző elnök vezetésével megjelent Folksházy alpolgármesternél, kit arra kért, hogy a benyújtott felebbezések letárgyalása iránt intézkedjék, másrészt pedig addig is, amíg ez megtörténik, tegye lehetővé, hogy az érdekelt iparizók a multban kivetett özszegeket fizessék és az ellenük e miatt indított eljárás beszüntetessék. A polgármester úr a küldöttet teljes megértéssel fogadta és megígérte, hogy a kérdés tanulmányozása után megfelelően intézkedni fog.

Minden kávé tartson üzletében Zwack-féle Unicumot és likőrt, mert azt állandóan keresik és fogyasztják. Az Unicum eredeti palackból mérendő, mert a vevő így látja, hogy csakugyan eredeti árut kap.

A Szent István heti zenélesi záróra meghosszabbítása ügyében ipartestületünk azzal a kérelemmel fordult az államrendőrség főkapitányához, hogy a nagyobb idegenforgalomra való tekintettel, a zenélesi zárórát legalább éjfélután három óráig fűggesse fel. A kérelemnek csak részben volt eredménye, mert aug. 18-án a Kávé Ipartestület elnöksége megjelent Szeszlér Hugó főkapitányhelyettesnél, aki tudatta, hogy 20-án és 21-én mindazok a kávéházak, amelyek azzal a kérelemmel fordultak a főkapitánysághoz, hogy a zenéltetési zárórát három óráig hosszabbítsák meg, nyitvatarthatnak és a főkapitányhelyettes kilátásba helyezte, hogy kérésük akadály nélkül teljesítettik.

Érdekes és értékes kiállításban lesz részük a Vasipari és Reklámkiállítás megtekintésnek. Az ipartestület összes szaklapjait kiállítja az Ipartestületek Országos Szövetségével erkölcsi kapcsolatban álló, az iparosság gazdasági érdekeit szolgáló „Mindennapi Élet Utmutatója.“ — A nagyközönségnek, úgy a vásárlóknak, mint az eladókna hasznos szolgálatot teljesít a Mindennapi Élet Utmutatója, mert a szaklapoknak helyes megismerése úgy a vevőnek, mint az eladónak nélkülözhetetlen. Az ipar érdekeit szolgáló Mindennapi Élet Utmutatója azonkívül, hogy célját — az iparosság és kereskedők közelebb hozását a vásárlóközönséggel — még határozottabban előmozdítja, kiállítja olvasóink plakátjait, vagy röpecdúlját, árjegyzéket a vásárt látogatók között szétosztja. Meg vagyunk róla győződve, hogy olvasóink ezen a fontoságát minden különösebb magyarázat nélkül is megértik és minél számottevőbben fognak benne részt venni. Érdeklődők forduljanak a Mindennapi Élet Utmutatója kiadóhivatalához, IV. Városház ucca 10. II. 2. — Plakátok és röpecdúlják a fenti címre küldendők.

DUNACORSO KÁVÉHÁZ

műasztalos munkái

BAROSS KÁVÉHÁZ

tervezése, átépítése és berendezése

SZÍVÓS SÖRÖZŐ

tervezése és berendezése

ROYAL ESPRESSO

stb. stb.

az

IPARMŰVÉSZETI

MŰHELY R.-T.

berendezés-gyárában készültek.

Tervező irodák

V., Rudolf-tér 6. Telefon: Lipót 913-97.

Vakok műhelye és boltja

Főüzlet: BUDAPEST, Fióküzlet:
VII., István út 27. VI., Király u. 82.
Telefon: J. 346-42. Telefon: 292-45.

Vállalunk nádszékfőaszt, újságráma és kosarak javítását. Nagy választékban raktáron tartunk mindenféle kefe, seprő, kosár, újságráma és labrlő cikkeket.

Vidékre mintákat és árjegyzéket küldünk.

HALAKAT

BARTÁNE-NÁL

vásároljunk. Központi vásárcsarnok
Telefon: J. 335-23. Iroda: J. 356-06.Papírszalveta, toilettapepir, tal-, hal- és tortapapír-
élap, szalmaszál és az összes kávéházi és vendéglő
kellékek legolcsóbb beszerzési forrása. Saját érde-
kben tegey próbarendelést. — Árúim minő-
sége és árám meggyőzik Önt cégem szoliditásától

EISER ÁRMIN

villanyerőre berendezett papíráruhágyára
VIII., Horánszky u. 9. — Tel.: J. 423-81.D^R. Lucsics Ivánüveg- és porcellánraktára
Budapest, Király ucca 102.

házhöz szállít

kávéspoharat	vizespoharat	18	fillérért
1/12 lit. 49 fillérért	borospoharat	13-16	"
1/10 " 56 "	pezsgőspoharat	18	"
1/6 " 70 "	talpas borospoharat	39-43	"
1/5 " 75 fillérért	poharat	41-43	fillérért

(Legjobb beégettszélű cseh áru)

Préseltüveg vizespoharat	18	fillérért
borospoharat	13-16	"
hengereültüveg vizespoharat	18	"
talpas borospoharat	39-43	"
talpas likőrkelyhet	29	"
dugós vizespalackot	104-176	fillérért

Ezenkívül bármilyen más szakmába dágó cikket.

Levelezőlapra alkalmazott a kívánt időben mintakollekcióval jelentkeznek.

Párisi mintára

szervizolt eredeti

konstantinápolyi módon készült

„Stambul Joghurt“

csak kávéházak részére kapható.

Joghurt-üzem, Elemér u. 11.

Telefon: 411-14.

Fekete József

kosárfonómester

IX., Mester ucca 13.

Készít mindennemű herti bútorokat, üzleti kosarakat, újságrámkákat, továbbá vállalja kávéházi és vendéglői nádszék fönasát és javítását a legolcsóbb árak mellett.

Egyszeri próba meggyőzi Önt munkám kiválóságáról.

KÖZPONTI FÜTÉS

vizvezeték csatornázás, légszusz- és szellőző-berendezések

ROHONCI HUGÓ

okl. mérnök építészeti műszaki berendezések gyára
BUDAPEST, VI. FÓTHI ÚT 19. ☎ TEL.: L. 908-76

Ruszni, svábbogár, egér és patkány elleni karbantartást

konyha és stb. helyiségeiben heti 2.— pengőtől vállalunk

Kossuth Lajos ucca 14.

STANDARD FÉREGIRTÓ

Telefon: 82-74.

Heim Lajos

finom sültédje

VI., Szondy u. 96/a. Tel. 152-41.— Este 7 óráig naponta négyszer szállít friss, fehér süteményt békebeli minőségben. Ajánlja kávéházak részére higiénikus csomagolással adag készletűket

Gróf Somssich cég terjeszkedése. A magyar borszakma egyik legkedveltebb cége a gr. Somssich Tihamér borsgazdasága r. t., mely már sok esetben tett tanúbizonyságot számtalan jó kvalitásáról, fejlődésében egy új állomáshoz jutott. A gr. Somssich cég, hogy a folyton növekvő vevőinek táborát az eljövendő idők folyamán még fokozottabban jól kiszolgálja, Budafokon, Péter Pál uca 36. szám alatt saját pincét létesített. Budafoki pincéjében elraktározott baboecsi uradalomnak jobbnál jobb kvalitású borai a bortermelő és borkészítő társadalom, szóval a legfelsőbb szakkörök teljes elismerését vívták ki. Somssich cég midőn budafoki nagyszabású pincéjét megnyitotta, egyben áttért a borkor hordós lételeiben való árusítására is, hogy a kávé és vendéglős kartársaink szükségletét még szélesebb rétegekben kielégíthesse. Pincéjében találhatók a legolcsóbb és a legnemesebb borkajták, úgy hogy a borkészítők minden igényét könnyen kielégítik. Egyben közöljük az érdekelt körökkel, hogy a gróf Somssich cégnek sikerült a Magyarországon még be nem vezetett, de világhírű spanyol borok vezérképviseletét megszerezni ugyancsak a Levantinas, Bodegas és a Barcelóna márkákat. Midőn a fentieket kartársaink szíves tudomására hozzuk, a gróf Somssich céget kartársaink további megkülönböztetett jóindulatába ajánljuk. A magunk részéről ezúton üdvözlünk a magyar borszakma e kiváló reprezentánsát.

Váltókölessönöket és óvadékokat, valamint áruhitelket, építési és egyéb kölcsönöket gyorsan és előnyösen folyósít Budai Építő- és Hitel-szövetkezet, Margit körút 3.

Előrangú intenzívusok és nevelő-intézetek fiuk és leányok részére

Franciaország: Saint-Rafaél, a francia Rivierán, az örök tavasz országának mesés helyén, közvetlen a tengerparton (Nizza mellett).

Svájc: Lausanne és Montreux, a világhírű nevelővárosokban, a Genfi tó partján, 900 m. magasságban. (Lausanne világhírű egyeteme). — Intenzív sportélet. Klimatikuss gyógyhelyek.

Magyarország: Budapest és Hűvösvölgy, elsőrangú intézetek, fiu- és leányotthonok.

Alindegyik intézet felvesz egyet-nyolc, közép- és polg. iskolai, iparművészeti, zeneiskolai, leánykollégiumi, leánylyceumi, továbbképző, varrnatulós stb. bennlakókat. Összes sportok, tanulmányi kirándulások. Bennlakó orvosnők. — Szigorú felügyelet. Napi 5-szöri kitűnő étkezés. Saját sporttelepek. — Ellátási díj (bennfoglaltatik a tandíj is) külföldön 120 P. Budapestben 100 P havonta. Más külön díj nincs. Külföldre mérsékelt tanulójegyek. A látogató szülők részére ugyane díjak mellett az intézetek depandanceiben kitűnő penziók. Köztisztviselőknek, szegénysorsúaknak, egyetemi hallgatóknak kedvezmények. A fiuturnatások díja 10%-kal olcsóbb.

Nyaralattási csoport:

Lausanneban (Svájc), Balatonszemesen és Hűvösvölgyben. Havi díj 140 P.

Felvilágosítás, prospektus (válaszbélyeg):

Ausztria: Wien, az osztrák főváros gyönyörű villatelepén, a központtól 15 percre villamossal. Pestalozzi Internátus Iroda, Budapest, VI. VI., Sziv uca 26. I. em. I. sz.

A pénzügyminiszter újabb rendelete adóügyekben. A pénzügyminisztérium elrendelte, hogy az adóelőírások befejezte után az adózóknak az adóívek azonnal kikészítésre kerülnek s hogy mindazon adózók, akiknek általános kereseti és jövedelmi vagyonadójára rögzítve lett, fizetési meghagyást egyáltalán nem kapnak, hanem csak adóívet. Az 1927. évi adóív kikészítése után az adózók befizetéseit csakis ebben a hivatalból kikészített adóíven szabad nyugtázní. Ép ezért fontos az adóív megőrzése és a befizetésnél való bemutatása, mert ennek hiányában a befizetésről csak ideiglenes nyugtát szabad kiállítani, amelyért ha az évi előírás 500 pengőt nem halad meg 10 fillér, 500 pengőtől 2000 pengőig 20 fillér, 2000 pengőtől 50 fillér kiállítási díj szedhető. (Az adóív kikészítése előtt teljesített fizetésekről kiállított ideiglenes nyugták után azonban ily díjak nem számíthatók fel. Azon adózók, akiknek a házadóról, általános és vagyonadóról fizetési meghagyás nem kikészített, vagyis akiknek terhére ezek az adók bevétele nélkül hivatalból vettek ki (rögzítve lett), ezen adók ellen az adóív kikészítésétől számított 15 nap alatt élhetnek fellebbezéssel.

A kávéházak memorandummal fordulnak az iparkamarához. A szállodák és vendéglős ipar-terület a kávéházak vendéglőipar folytatása tárgyában újabb beadvánnyal fordult a kereskedelmiügyi miniszterhez, aki a felterjesztést a kereskedelmi és iparkamarának adta ki, amely viszont előzetes véleményadásra a kávéipar-terület elnökségét hívta fel. Az ipar-terület elnöksége Mészáros Győző elnök vezetésével a vendéglős ipar-terület beadványát beható részletességgel megvitatta és a tárgyalás eredményeként a kérdés minden részletére kiterjedő memorandumot terjesztett a kamara elnöksége elé.

A szakiskolai beiratások. Ismételten felhívjuk ipar-területünk tagjainak figyelmét arra, hogy az ipar-terület által fenntartott szakiskolába a beiratások 1927. évi szeptember 1-én kezdődnek és szeptember 10-én végződnek. A tanítás 1927. évi szeptember hó 12-én, hétfőn d. e. 10 órakor kezdődik. Ugyanekkor tartoznak jelentkezni a levendékötelesek ifjak, tehát mindazok a tanoncok és segítők is, akik életük 21. évét még nem töltötték be. A beírás helye IX., Lónyay uca 6. sz. a. iskola-épület.

Kifőző iparra és kávéérésre bárki kaphat igazolványt. Különböző esetek kapcsán vitára adott alkalmat az a kérdés, hogy a kifőző és kávéérés szabad ipar-e vagy sem? A kereskedelmi miniszter újabb döntött ebben a kérdésben és mind a két szakmát szabad iparnak jelölte meg. Kimondotta, hogy a kifőzős iparigazolvány alapján gyakorolható szabad ipar és a penziókban szokásos ételkiszolgáltatást is kifőzősnek kell tekinteni. Hasonlóképpen minősül a kávéérés is, amelyre szintén szakkepesítés igazolása nélkül megkapható az iparigazolvány.

Tisztel Kávé Urak! Ha sülyt helyeznek arra, hogy vendégeik meg legyenek elégedve: csak is Zwack-féle Golf-Orangeade-ot szolgáljanak fel, mert az nem essenciákból készül, hanem narancsból és nincs kátrányfestékkel festve.

Mit játszunk a nyáron? Szó sincs róla, ezen a kérdésen nem akad meg egy gyermek sem, de mégis különös izgalmat és örömet jelent számára, ha új játékokat tanul. Hogy melyek a legújabb játékok, amelyeket ma még senki se ismer, de amelyeket néhány hét múlva már mindenfelé fognak játszani a nyári napfényben, azt a Tündérvásár-ból lehet megtudni. A legkedvesebb gyermekujaság tarka tartalma mellett egymásután közli a legújabb játékokat is. Kérjen mutatvány-számot a Tündérvásár kiadói hivatalától, Budapest, V., Akadémia uca 10.

MEGHÍVÓ.

A Szállodások, Vendéglősök, kávéosok, Pincérek és Kávésegezők Országos Nyugdíjgyesülete 1927. évi szeptember hó 6-án, d. e. háromnegyed 11 órakor Székesfehérvárra, Magyar Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Szövetsége által ugyanezen napon megtartandó közgyűlésén

rendkívüli közgyűlést

tart, melyre az egyesület tagjait tisztelettel meghívja

Dr. Nagy Sándor sk.
jogtanácsos.

Malosik Ferenc sk.
elnök.

Tárgysorozat:

1. Közgyűlés megnyitása.
2. Jelentés az egyesület f. évi működéséről.
3. Alapszabálymódosítás.
4. Az igazgatóság és számvizsgálóbizottság ki-gazsítás.

Meghívó.

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök ipar-területétől alant meghívó érkezett ipar-területünkhöz:

627—1927. szám.

A Budapesti Kávéipar-terület tekintetes Elnökségének.

Budapest.

A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Szövetsége f. évi szeptember hó 5., 6. és 7. napjain tartja Székesfehérváron és Balatonfüreden 27. évi közgyűlést, amelyre azzal a tiszteletteljes kérés-sel van szerencsénk meghívni, hogy azon ma-gát képviseltni szíveskedjék.

Tisztelettel

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipar-területe.

A kávéipar-terület elnöksége egyhangulag elhatározta, hogy a fenti közgyűlésen a ká-véipar képviselőiben az elnökség egyen-te-űen részt vesz.

Budapesti Kávéosok Áruforgalmi R.-T. VIII., József körút 38. Telefon: J. 392—77.

Kávé-piac.

Az új termésk kávék már a helybeli piacon is forgalomba kerültek és ami azok kvali-tását illeti, megállapítható, hogy a ter-mésk főképpen finom kávékban, úgy a mi-nőséget, mint az áru külsejét illetőleg me-glehetősen szépen sikerült. Sajnálatos, hogy azonban tapasztalunk, hogy a helybeli pia-con a kávéval meglehetősen nagyszabású vis-zsélések történnek. Akárhányszor tapasztal-juk, hogy egyes kávéosoknál különleges fi-nom kávék elnevezése alatt, természetesen áron alul, olyan ajánlatokat tesznek, amely áron az illető elnevezésű kávé még a tenge-rentűli iltetvényesnél sem lehet megszerezni. Gyakori ez az eset pl. az Arabiából eredő moeca-kávéval, amelyet nagyon gyakran san-tes áron hoznak forgalomba és ily esetben a moeca-kávé helyett burbon santost szállíta-nak, mely áru külsőre, az eredeti moecával meglehetősen hasonló. Ugyanez áll a guate-mala- és portorico-kávékra is, amelyeknél, bár külsőre a kávé nagyon szép lehet, egy jól adjusztált középamerikai kávé adnak. Mi-után ilyen jelenségek a helybeli piacon mind-jobbban felütik fejüket, szükségesnek tartjuk vevőinket erre figyelmeztetni, már azért is, hogyha áron alul érkezik be hozzájuk kávé-ajánlat, azt minőség tekintetében mindig te-gyék elsősorban alapos vizsgálat tárgyává.

Tea-piac.

A nyári szezon a belföldi fogyasztást a minimumra csökkentette, mindazonáltal a kínai események a teaárak folytonos emel-kedését idézték elő olyannyira, hogy az őszi szezonra előreláthatólag egy 30 százalékos ár-többlettel számolhatunk. Azok tehát, akik az őszi teaüzletükről már most gondoskodnak, ezen áruhoz jelenleg jóval olcsóbban juthat-nak hozzá.

Felhívjuk vevőink szíves figyelmét, hogy vanília-ban, málnaszörpben és egyéb fono-sabb, kifejezetten nyári szezoncikkben a legjutányosabb áron fedezhetik általunk szükségletüket. Mogoró, vanília, rizs és egyéb levantei cikkek áremelkedésével lehet számolni, a lira erős drágulása folytán.

A Budapesti Kávéosok Áruforgalmi r.-t. részvényeinek átcsere-lése folyamatban van, ezúton is kérjük a részvénytulajdonosokat, hogy régi részvényeiket a vállalat irodájában délelőtt 9—11 óráig szolgáltatás be átcsere-lés, illetve felbútyogás céljából.

Thiergärtner és Stöhr R.-T.

EGÉSZSÉGÜGYI ÉS FÜTŐBERENDEZÉSEK
GYÁRTÁSA ÉS FELSZERELÉSE

Budapest, I. Budafoki út 9-11.

TELEFON: JÓZSEF 385 - 17.



Az iparos saját fiát, mint tanoncot, bejelenteni köteles a betegsegélyzőbe. Az Iparosok Országos Szövetségének kérelmére a kereskedelemügyi miniszter kimondotta, hogy a munkakönyv bemutatását és az iparossegéd alkalmazásának bejelentését elmulasztó munkaadó kihágási eljárás alá esik. Kimondotta továbbá, hogy az iparosnak saját fiával szemben úgy a munkaviszony, mint a munkabiztosító pénztárba való bejelentés tekintetében a kötelezettsége ugyanaz, mint bármely más munkásával szemben.

Tentozás, la teavaj, habtejszín, bel- és külföldi sajtkülönlegességek, csurgatott tejfel, kövér házi túró legelősebben. Telefonrendeléseket házhoz szállítunk. Telefon: J 31-62. — Budapesti tojás, tejtermék és élelmiszer keresk. váll. Budapest, IV., Ferenc József rakpart 16, a központi vásáresarnoknál.

Vendéglősök gyűlése. A Magyar Szállodások Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Szövetsége 1927. évi szeptember hó 5., 6. és 7. napjain tartja Székesfehérváron és Balatonfüreden borkiállítás-sal egybekötött rendes közgyűlést. A közgyűlésen csak a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Szövetségének tagjai és azok családtagjai vehetnek részt. A MAV és a Déli vasút igazgatósága a résztvevőknek 50 százalékos kedvezményes utazási jegyet engedélyezett. Hogy a közgyűlésen résztvevőknek kellő időben kiutazhassék meg a kedvezményes utazási jegy váltására jogosító utalványt, kéri tagjaikat, hogy jelentkezéseiket legkésőbb 1927. évi augusztus hó 20-ig küldjék be az országos szövetség elnökségéhez (Budapest, V., Ferenc József tér 5. sz. alá), mert a későbbben jelentkezők részére a kedvezményes utazási jegy váltására jogosító utalvány elküldését nem biztosíthatjuk. Részvételi díj 10 pengő. A 10 pengőben befoglaltatik 1927. évi szeptember hó 6-án Székesfehérváron a vasutól a városba menetel alkalmával igénybeveendő kocsis, Székesfehérváron 1927. évi szeptember hó 6-án tartandó díszbéd ára, ugyanott a délutáni kirándulás és a kirándulás helyén az ellátás, végül a vasúti igazolványok árai. Minden mást a felsoroltakon kívül, mint pl. a vsuti jegyet, a szállodai szobát, a gőzhajójegyet, szeptember 7-én a reggelit, ebédet stb. külön kell mindenkinek saját költségén megszerezni. A tíz pengőt a jelentkezéssel együtt be kell küldeni az országos szövetség elnökségének (Budapest, V., Ferenc József tér 5. szám.)



GRÓF SOMSSICH TIHAMÉR
BORGAZDASÁG- ÉS
KERESKEDELMI RT.
KÖZPONTI IRODA
V. TERÉZ-KÖRUT 9. TELEFON 192-85

Francois pezsgő
Fransylvania
Cremant rosé
Batthyány brut
Telefon: 5 236-66.

„THONET-MUNDUS“
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTOR-
GYÁRAK RÉSZVÉNYTÁRSASÁG, BUDAPEST
V., DOROTTYA UCCA 7. ■ IV., VÁCI UCCA 11. a.
Hajlított fabutorok
kávéházak, vendéglők, szállodák számára,
közismerten legelősebben kivitelben



**PASCHKA ÉS TÁRSA-
HEIM H.
RT.**
BUDAPEST V.
MARIA VALÉRIA - U. 10
TELEFON
236-28

Legmodernebb
napellenző-
és
ponyvastór-
szerkezetek.
Disztrócskerifések.

Hantos Testvérek R.-T.

FESTŐ, MÁZOLÓ, TAPÉTAZÓ IPARÜZEM

Budapest, VI., Horn Ede ucca 5. szám.

Telefonszámok: Lipót 994-51, Lipót 985-23.

Speciális kávéházi és éttermi
festők.

Utóbbi
időben végeztek:
Spolarich étterem
Opera étterem, Duna-korzó
kávéház, Szabadság kávéház
festő, mázoló és tapétazó munkáit.



MŰSZERGAZDASÁG
FRIED ZSIGMOND ÉS FIA
kávéházi és vendéglői berendezések
BUDAPEST, VII., KIRÁLY-UTCA 39.
Telefonszám: József 328-14.

FRIED ZSIGMOND.

A legjobban bevált fridolgolyók
egyedüli készítője.

Billiárdasztalok, éttermi és
kávéházi asztalok, székek,
alpakka- és chinaezüst-árak,
berndorfi evőeszközök és
az összes kávéházi és ven-
dégloői cikkek nagy rak-
tára. (Új és használt.)

Legolcsóbb árak.

Költségvetés,
árjegyzék díjtalan.

MÁRVANYÁRÚ VÁLLALAT

Cégtulajdonos: GUTTENBERG OSZKÁR
VI., RÓZSA UCCA 51-53. — Telefon: T. 277-51
SZÁLLIT:

Márvány asztallapokat,
Billiárd-márványokat
és vállal javításokat.



Vígsház mellett

V., Pannónia ucca és Katona József ucca
sarkán épülő bérházban **kávémérésnek**
kiválóan alkalmas üzlethelyiség f. évi nov.
1-re (esetleg már október hónapban) kiadó
rendkívül olcsó házbérelt. Bővebbet hétköz-
napokon 12-2 között Dr. Barát Béla és Novák
Ede építészek irodájában, II. Halász ucca 1

Villamos

világítási
motor
szellőző
telefon

Csillár

gyártási
alkitási
csiszolási
galvanizálási

berendezések

üzem

KOMLÓS
az Opera mögött

VI., Lázár ucca 16. Telefon 214-10. VI., Ó ucca 15

HARMATVIZ

a Hungária lithiumos gyógyforrás
szénsavval telített ásványvize

Megrendelhető:
I. Gellért rakpart 1. szám
Telefon: Teréz 286-76.

Ifj. Grünwald Mór

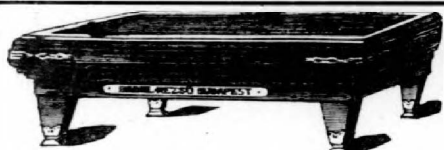
Budapest, IV. Ferenc József rakpart 6. Tel: J 361-49
Szállodai, vendéglői és kávéházi üveg és porcellán



VÖRÖSRÉZ, ALUMINIUM
ÓNOZOTT ACÉLEDÉNYEK GYÁRA
EDÉNYEK ÁLLANDÓ CINNEZÉSE.

CZIGLER JÁNOS

BUDAPEST, VIII., KOSZORU U. 12. • TEL: J. 368-24.
Az összes kávéházi és vendéglői konyha edények
állandóan raktaron.



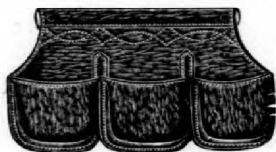
Alapítva 1897.

BADAL REZSŐ

billiárd-behúzó és felszerelő mester
Budapest, VIII., Hunyadi ucca 8. I. emelet 11.

Pincérek figyelmébe!

Pincértáska erős tehenbőrből (felső és alsó rész egy darabból)
egyrétű 10.20 P. ketrétű 16.80 P. háromrétű 22.80 P. négyrétű
28.20 P. Táska válltartó, hevederből 5.20, bőrből 6.60 P



A legjobb bőr oldalzsebtáska 16.— és 24.— P.
Gummi különlegesség: „Olla” 4.80, tartályos 5.40 P.
„Ramses” és „Neverrip” 4.80, tartályos 5.40 P. eredeti
„Venus” védjeggyel 8.— pengő tucatja.
Gummiharisnya viszeres és dagadt lábakra. — Sérvkötő.
Haskötő. — Suspensorium. — Ludtálpbetét. — Kiváló
minőség, olcsó ár. — Naponta utánvételes szállítás.
Képes árjegyzék bérmentve!

Molnár Vilmos utóda **Rónai Lajos**
Budapest, IV., Károly körút 28. (Központi városháza.)



Garantált teljes zsírtartalmú

sajtjaink

mindenütt
beszerezhetők:
Pálpusztai-sajt,
Derby-sajt,
Romadour,
Imperial.

Óvári, Trappista, Casino, Roquefort,

Roquefort dobozos.

Derby Sajt és Vajtermelő Részvénytársaság

Központi árusító-telep: Budapest, VIII.,

Tömő ucca 33/a. sz. Telefon: József 361-10

Legolcsóbb
az üdülés és gyógykezelés

a legmodernebb, újonnan átépített

Hüvösvölgyi Parkszanatórium-

ban, a Hárshegyen.

I., Hidegkúti út 78.

Telefon: Zugliger 64-0-92.

Jég szállítását vállalja
és kifogástalanul teljesíti

ERZSEBET JÉGGYÁR
RECHNITZER ÉS BRUCKNER cég

Budapest, VII., Hajtsár út 153.

Telefon: József 396-32.

Legolcsóbban szállít

lámpázott teatojást
minden időben a
legolcsóbb áron.

ágytollat, pelyhet
és különleges pap-
— fanpelyhet. —

THAU MÓR

VI., Aradi ucca 33. Telefon 271-19.

Alapított 1886-ban
Herzka, Halász és Berger

vas és rézbutor-gyár

Budapest, V., Lipót-körút 10.

Teljes kávéházi és szállodai berendezések



Dreher
Beer

GROSS FÜLÖP

FEHÉR, FINOM ÉS KENYÉR-SÜTŐDE
CUKRÁSZDA

ÖTVEN ÉV ÓTA FENNÁLLÓ KITÜNŐ
HIRNÉVNEK ÖRVENDŐ ÜZLET

Cégtulajdonos: GROSS JENŐ Budapest,
VII., Király ucca 81. • Telefon: József 424-59

KOVÁCS BÉLA
BUDAPEST

Berendezési vállalat lakások, irodák, bankok és min-
denemű üzelek tervezése, átalakítása és berende-
zése a leggyorsabbtól a legpazarabb kivitelig.
Tervezések, költségvetések.

Központ: VI., Teréz-körút 19. Telefon 139-88.

Irodabütor és írógépraktár:
VII., Dohány-u. 1. Telefon J. 91-68.

HAZAI IPAR



Figyeljünk! Piatnik Nándor
és Fia Budapest
magyar kártyagyár gyártmá-
nyainak valódiságára. Óvakodjunk a
rossz utánzásoktól!

Magyar Játékkártyagyár R-T.
PIATNIK NÁNDOR és FIAI
Budapest, VII., Rottenbiller ucca 17.
Telefon: J. 10-63. — Alapított 1824



MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR
A. HOGYHA MINDIG ISSZA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZÉT
EGYRÉSÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

HAUER REZSŐ

CUKRÁSZ
VIII., RÁKÓCZI ÚT 49. SZÁM
TELEFONSZÁM: JÓZSEF 425-04.

Püspöki uradalmi
bérpince r.t. Váca
Központi iroda: Budapest, V. Erzsébet u. 7.
Telefon: 134-94, 139-40.
Magyar palackos-bor különlegességek.



HAGGENMACHER
Nem hízol!

Fonott bútorok

peddig-nádból, gyékényfonatból
és fűzveszből



Kosaripar és kereskedelmi betéti társaság

Steinbach és Pető

Budapest, VI., Eötvös ucca 51

Telefon: 98-94

CSILLÁROK, SZELLŐZTETŐK

Goldstein Ignác **Schäffer Béláné**

csillárüzem- és villany-
berendező vállalatok
szolgálatkötő
műterme

Kazinczy-u. 53. Tel.: J. 128-35.

Speciális kávéházi és vendéglői berendező

A Mohai „Ágnes” természetes szénsavas ásványvíz

Ismét kapható. Patent korona- és parafadugós üvegekben. Telefonrendelésnél azonnal szállítunk
állandó autójáratunkon. — Továbbá az összes bel- és külföldi ásványvizek állandóan raktaron.
Török J. Részvénytársaság ásványvíz-osztálya, a Mohai „Ágnes” Forrástelepek igazgatósága, Budapest, VI., Király u. 12. Telefon: L. 994-03.

Felölös kiadó: Szemere Géza. Nyomatott a Merkantil-nyomdában, Budapest, VIII., Hunyadi ucca 43. (Havas Ödön).