

KÁVÉESOK LAPJA

IV. évfolyam.

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

10. szám

Kiadó és laptulajdonos: A Budapesti Kávésok Ipartestülete	Felelős szerkesztő: Dr. Havas Nándor	Szerkeszti: 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 félévre 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.

Külön meghívók helyett!

MEGHÍVÓ.

A Budapesti Kávésok Ipartestületének előljárásága folyó évi május hó 25-én, (pénteken) délután 4 órakor az ipartestület tanácstermében

ÜLÉST

tart, amelyre az előljáráság tagjainak megjelenését kéri

Dr. Havas Nándor Mészáros Győző
főtáitkár. elnök.

Az előljárásági ülés után a Carlton-szálló IV., Mária Valéria u. 4. külön termében társasvacsora. — Vendégeket szívesen látunk.

Közérdekű munka

Ipartestületünk közgyűlése súlyos feladatok ról: vezetőségünkre, amikor egyhangú határozatával napirendre tűzte azoknak a kérdéseknek megoldását, amelyeknek terhet nevezzen érezzük és amelyek az ipar szabad mozgását és boldogulását lehetetlenné teszik.

Lapunk mult számában közöltük azt az előterjesztést, melyet az italmzési törvény revíziója tárgyában a többi érdekeltséggel együtt nyújtottunk be az illetékes miniszterekhez. Készen áll az árdragítási törvény eltörlését sürgető beadvány.

Az üzlethelyiségek bérletének jogvédelmét biztosítani célzó mozgalomban ipartestületünk vezetőszeret vállalt és mindent elkövetünk, hogy ez a mozgalom is sikerrel járjon.

Ertekezletet tartottunk a tejkérdés megoldása tárgyában, amelyben az összes érdekeltégek benne vannak.

A pezsgőadó eltörlése iránt indított mozgalom sikerének egy jó része bennünket illet, mert mi voltunk azok, akik ezt a kérdést állandóan napirenden tartottuk, sürgettük.

Egyszóval, ha csak a legutóbbi hetek munkásságát vesszük szemügyre, azt látjuk, hogy jóformán minden napnak meg volt, vagy meg van a maga feladata amely megoldásra és kidolgozásra vár.

Ugy hisszük, hogy ezek a folyamatban lévő mozgalmaink, amelyeket a legnagyobb gondossággal készítettünk elő, végre mégis eredménnyel fognak járni és mi tovább mehetünk azon az úton, amely iparunk boldogulásához vezet.

A távolabbi jövő is nagyfontosságú kérdéseket vet fel.

A parlament asztalán levő szociális javaslatok — az agkori és rokkantsági biztosítás megvalósítása tárgyában — súlyos kérdések elé állítják a gazdasági érdekköröket, amelyeknek megoldásánál ismét szükség lesz az érdekképviseletek könnyítő és felvilágosító munkájára.

A fényüzési adó ügye az adóközösség megalkotásával nincs megoldva. Folytatnunk kell a küzdelmet ez ellen a teljesen idejét mult adó nem ellen, amelynek eltörlését az egész gazdasági érdekeltség mind nyomósabban követeli.

Még kevesebb jogosultsága van a főváros által szedett vígalmi adónak, amely megérett arra, hogy a felelőss homályába merüljön.

Követelnünk kell adórendszerünk egyszerűsítését, mert teljességgel lehetetlen huszonkét-féle adóval dolgozni és kalkulálni, még akkor sem, ha technikai és adminisztrációs könnyítések a tarthatatlan helyzetet valamit enyhítették.

Ami pedig a legfontosabb nekünk is, követelnünk kell a magyar közgazdaság talpraállítását. Nem lehet szó nélkül néznünk, hogy amikor az állam és a közületek háztartása a feleslegektől duzzadnak, az ipar, a kereskedelem tönkremegy, a fogyasztóközösség elpusztul és a mi üzemmink nap-nap mellett üresekben állanak.

Bele kell kapcsolódnunk a társadalom szanalását célzó mozgalomba és követelnünk kell egy a dolgozó polgárság anyagi helyzetének javítását szolgáló átfogó program megvalósítását.

Csak rövid visszatekintés keretében akarom rámutatni ipartestületünk munkájára és szinte önkéntelenül toltuk tollam alá a jövő feladatait.

Van tehát teendők bőségesen, melyből mindenkinek kijut a maga része. Vállalja mindenki ezt a részt, mert csak közös munkával, a társadalom minden rétegének összefogásával remélhetünk jobb, boldogabb jövőt!

Mészáros Győző.

Az amerikai étkezőipar

Érdekes, sőt modhatnám jellemző tünet az, hogy itthon a külföldet járt elő pár perces beszélgetés, kérdéskódés után ezzel a kérdéssel fordulnak:

Na és a kávéházak?

A jó pestiek, akiknek a kávéház életében olyan sokszor rúkkol elő nagy jelentőségűvé, ahol életüknek elég jelentős részét töltik el a több-kevesebb kellemesen szórakozva és pihenve, ahol tervek és üzletek kovásolódnak, sőt ahol nem ritkán házasságok is megszületnek, ahol az irodalom készül és vizsgák anyagát magolják be — ezúttal meglepetésben fognak részesülni. Ha eltekintünk ugyanis azoktól a kávéházfélék helységektől, melyek a magyarok tömeges lakóhelye környékén létesülnek és amelyeknek szórványos voltuknál fogva semmi jelentőségük nincsen, megállapíthatjuk, hogy a mi értelmünkben vett kávéházak Amerikában hire-hamva sincsen.

Természetesen, mint mindennek, ennek is meg van a maga magyarázata. Az amerikai életbeosztás, munkaprogram az, amely a mi joviális, barátságos kávéházainknak meghonosodását csirájáljan akadályozza meg. A ha-

talmas város-óriásokban ugyanis magában a városokban igen kevés, élenyésző a bérház, (apartment-house) roppant drága európai pénzértékekkel pláne horribilis ezekben a bér, miért is az emberek erős 90 százaléka a várost környező vidéken helyeződik el, itt épülnek fel a kis villasorokból álló uccák, a hol mindenki a saját házában lakik, ahol még a munkás is a maga háziura. Az automobil hallatlan elterjedése és a kereseti lehetőségekkel szembeállítva, olesó volta, nem ismer többé távolaságokat, de nem probléma a vidéken való lakás már csak azért sem, mert a közlekedés a földalatti vasútnak pompás kiépítettsége folytán teljes mértékben hozzásegíti az embereket az olesó lakásokhoz. A munka-beosztás, az egyfolytában reggel 8—9 órától d. u. 5-ig tartó munkaidő azonban a déli hazatérést, a mi értelmünkben vett ebédidőt nem ösmeri. Ebédszünet természetesen itt is van, de ez egészen pontosan csupán 60 perc és Amerikában nincs bevezetve a lekésés. Ez a rendszer építette ki az amerikai életbeosztást, mely egyébként a következő: Reggel felkelés után legnagyobb részben odahaza, (néha azonban a később részletesen elmondott lunchroom-okban is) bőségesen megreggelizik, mely áll gyümölcslehből, vajjas-pirosból, zablisztből készült, igen tápláló és tejszínnel leöntött, erősen megcukrozott ételekből, különbözően készült tojásdolgokból, többnyire sonkával vagy szalonnával kombinálva, az obligát tejszíneskávéból, ami nélkül amerikai étkezés el nem képzelhető és más efélékből, az illető társadalmi állása, gyomrának befogadóképessége — és zsebe arányában.

Ez a bőséges reggeli, ami féligmeddig a mi ebédünket is magában foglalja, teszi lehetővé, hogy a 12—1-ig tartó ebédidőszak lényegtelen kis részét kell csak magára az étkezésre fordítaniok. A nagy áruházak, üzletóriások, sőt újabbban a divatszalonok is, mivel ügyis vezetnek konyhát és hatalmas apparátusú étkezőket, alkalmazottaiknak olesón és izletesen kiállított lunch-öt adnak, ami nagyobbára hideg apróságokból, sandwichek, tésztafélék, gyümölcsök és természetesen ismét kávéból állanak. A déli étkezési idő többi része azután pihenésre, olvasásra, sportolásra, sőt táncra marad, mindezt megteheti a nagy üzletházak alkalmazottja magában az épületben, ahol hatalmas olvasótermek, rádiószobák, vilanykapcsolós gramofonmal felszerelt tánchelyiségek is vannak (külön férfiaknak és külön nőknek) valamint a felhőkét csiklandozó épületek tetején tökéletesen kiépített sportpályák: tenisz, kézilabda, base-ball, sőt körös-körül megépített futópályák is. A kisebb cégeknel, az üzletekben dolgozókat pedig már várják a tökéletes tisztasággal és izléssel felszerelt lunch-roomok ezrei, ahol amerikai értelemben olesón, gyorsan lehet emi jót és tisztán készült harapnivalót.

Három nagy kategóriát különböztethetünk meg ezek között. Elsősorban a nagyszállodák étkezőhelyei, melyekben pazar kiállításban szervirozzák a dolgokat, ezek a legdrágábbak,

A legkiválóbb sörkülönlegesség

Szent István Porter-Sör

a Polgári Serfőző gyártmánya!

KÖZPONTI ÁLTALÁNOS-TEJCSARNOK
VII., ROTTENBILLER UCCA 31
A főváros kávéházai, szállodái és kávéméréseinek szállítója.
Tójas-osztály.

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
Telefon: József 338—91
346—68
350—16
Sürgőny cím: „Köztel Budapest”

BUDAPESTI
Telefon: József 462—63
462—64
462—65
323—07

á la carte bizony el lehet könnyen költeni 2-3 dollárt is, mindenütt van azonban menü, melynek ára 1-2 dollár között váltakozik a helyiség előkelősége és a nyújtott repertoárhoz szabva. Ugyanebben a kategóriába sorolnám bár nyilván szegényebbek, az árúházak, nagy üzletházak hatalmas étkezőit, hol ugyan csak rengetegen étkeznek, csupán az árak és ennek megfelelően a kiállítás is szerényebb de még mindig erősen megüti a polgári háztartás módját. — Ezen helyiségek rendszerint zenekarral is rendelkeznek, melyek az étkezési idő alatt az annyira közkedvelt jazz számok mellett komolyabb muzsikát is nyújtanak. A zene, valamint a kötelező ruhátár jellemzi ezeket az étkezőhelyeknek magasabb rendű voltát.

A második kategória nem jelent az előbbi-től nagyobb nyújtást, csupán eredetisége az, ami arra késztet, hogy bővebben foglalkozzunk vele. Itt aztán valami olyan áll előtűnik, ami az amerikai nagy ipari szellemet mutatja, az amerikai étkező-nagyipart. — A nagy városokban százával vannak helyiségek, egységes vezetés, egységes étlap és egységes rendszer mellett. Legnevezetesebb ilyen vállalat a már Pesten is hírhedt ismert *Child's* (cseládsz), melyben a Rockefeller csoportnak hatalmas érdekeltsege van. Elnevezésüket az egykor alapítójuktól, Mr. Child-től nyerték, mivel az abban a „child's” szó értelme annyira, mint „gyerekeknek” sokan tréfát csinálnak belőle, mondván, hogy az adagok nagysága után kapták a cég címét. Ezen üzletneknek uccai kikötőjében egy rendszerint rendkívül bájos kiszolgálókiszasszony süti az amerikai lepényt, egy speciális ételt, amelyet édes sziruppal öntenek le és úgy fogyasztanak el. Ruhátár a Child's-éknál nincsen, aki akarja, a falnál elhelyezett fogasokra teheti a kabátját. Ezek uccai bejárattól, egyszerű építérendszerű, de végtelenül tiszta helyiségek, melyekben a konyha, nyitott volt folytán, mindenki ellenőrzése alatt áll. A helyes és kedves, egységes, rendszerint világos kék ruhába öltözött kiszolgálókiszasszonyok a felvett rendeléseket gyorsan és pontosan hajtják végre, a konyha nyitottsága dacára a konyhaszagnak még csak árnyékát sem terjeszti, az asztalok hófehér márványból vannak, melyeket állandóan tisztítanak, mert itt a legelső elv, a mindennekfeletti tisztaság. A kiszasszonyok feletti felügyelő szerepre idősebb, finom megjelenésű hölgyek vannak kijelölve, ők járnak asztalról-asztalra is, hogy a vendég kielégülését személyesen is tapasztalhatassák. — Teljesen hiányzik a lányoknak való udvarlás, a mely nálunk megöli betűje a női kiszolgálásnak, pedig nem hallgathatom el, hogy a világ legszebb és kedvesebb női, a mai szépségideál megtestesítői csak úgy hemzsegnek úton-útfélen, természetesen a kiszolgáló kiszasszonyok között is. Erre azonban idő sincsen, mindenki sietve eszik, nem időzik tovább egy perccel sem, mint kell, újságját sem itt olvassa el, mert kell a hely és ő ezt belátóan honorálja is. A fizetés az ajtónál lévő kasszáknál történik, a kiszolgáló kiszasszony állítja ki a számlát, aminek kiegyenlítését aztán a helyiség elhagyása előtt kell intézni. (Elgondolni is szörnyű, milyen visszaélések lennének nálunk ilyen, a becsületes alapozott rendszer mellett! Amerikában azonban erre még csak nem is gondol senki!)

A harmadik kategória: az *automaták*, vagy *Caféteriák*. Ilyen van legtöbb, mert ez a legolcsóbb és a széles néprétegeknek ez a hely felel meg legjobban. Legnevezetesebb a „Horn és Haggardt” vállalat, mely sokszáz üzletével behálózza a nagy városokat. Rendszer egyszerű: a bejáratnál pénzváltó, a falaknál köröskörül automata-ablakokcskák, melyek a jelzett pénzdarabok bedobása után megnyitnak, a nyitott konyhában a kész ételek egész serege kapható, a helyiség belső része székekkel körülrakott asztalok és álló étkezőre szolgáló, mellmagasságú körasztalokból van felszerelve. Mindenki maga veszi az evészközét, szalvétáját, vizét, a kiválasztott meleg vagy hideg ételeket, tézstáját vagy gyümölcsöt, felrakja egy tálcára és vagy leülve az asztalhoz, vagy ha siet, csak odaállva, fogyasztja azt el. Az edény leszedése kerekéken járó, alumíniumkoszikkal történik, egy-egy néger tojja a kocsit és a kocsit sok fiókjába, rezeszébe rakja használt edényeket, mások már le is törlik az asztalt és ezzel a gyors kieserőldés és fantasztikus számú embersonakiszolgálása válik lehetővé. A fizetésrendszer is a következő: Az ajtóban kis karton-lapocskát kap az ember, melyen csupán számok vannak. A konyhai kiszolgálók a kiadás után kis lukasztóval megjelölik a fogyasztás értékét, a kimenetlél a kassza összegezi, a lukasztott számokat és kész a számla, egyszerű és ellenőrizhető. Ugyanezek a helyiségek pincéreket is tartanak, hogy aki a kiszolgálásért nem sajnálja a 10-20 cent borrhavólót (50-100 fillért) kbelül az megtakaríthatja a „selfservice” (önkiszolgálás) fáradságait, de ez bizony igen ritka dolog. Az

amerikai nem szeret várni, idejét nem poecékolja el, inkább sétál vagy a közeli sportházban erősítő izmait, mintsem a szerinte mindig lassú kiszolgálásra várakozzon.

Ezekben a helyiségekben tilos a dohányzás, felügyelők itt is vannak, de itt már férfiak, mert a közönség nivója ezt követeli. Ruhátárnak, de még fogasoknak sincs itt híre-hamva, az emberek szinte kizárólag feltett kalapban és kabátban étkeznek, idejük, de kedvük sincs az öltözes-veiközésből. Külön asztalok vannak fenntartva „Ladies” felirással egyedül érkező hölgyek részére, akik esetleg nem akarnának idegen férfiakkal együtt ülni, de ez csak elmélet, a gyakorlatban erre nem igen kerül sor.

Mint kategóriákban kívüli helyeket, meg kell említenem, hogy a nagy városok nemzetköziségének megfelelően, minden európai nemzetnél külön vendéglői vannak, melyek közül különösen a magyar és a kínai vendéglők vannak nagy számmal. Ezek azonban rendszerint kiesi és a tisztaságnak, kiszolgálásnak alacsony fokán álló étkezők, legtöbbször nagyobb-fajta kocsmának felelnek meg pesti viszonylatban.

Az ebéldő leteltével mindenki folytatja a munkát, egészen 5 óráig amikor is egyszerre megszűnik minden munka és a városkolosszus kiönti magából a dolgozók millióit.

Ez a „rush” idő, bizony ilyenkor az uccái forgalma olyan, mint mikor nálunk egy teszem fel, nagy footballmeccsnek van vége. Az emberek szorosan egymás mögött tipegve haladnak, az autók szűkei indulkak haza, a földalatti életveszélyes a tolongás, ezt a hazaindulást megnézni maga megéri az Amerikába való utazás minden fáradságát és költségét. Grandiózus, felülmúlhatatlan látvány!

Ebéd (diner) rendszerint otthon van, hazasiet a családjához mindenki és 6 óra körül kerül az asztalra a bőséges ebéd, mely levestel kezdődik és a meleg ételek sorozata után süteményen, fagyaltalton keresztül ismét — kávéval végződik.

Ebéd után referáda, mi történt aznap, mi volt az iskolában, mi van az újságban, szól a gramophon vagy rádió. Este úgy 8-9 óra felől újból nekikezdődik az embersokaság, ezúttal a mozi felé, mely bár reggel óta játszik, igazán csak ebben az időben felik meg színlőt, sőt igen gyakran hosszú sorbanállások után lehet csak bejutni.

Mozi vagy színház után talán még egy kis tánc is jön, de ez már nem olyan nagy divat, meg aztán késő van már, megindul a család haza, kipihenni a nap fáradságait, felkészülni az új fáradságokra. Esetleg még egy harapás sandwichra, vagy valami fagyalttal kevert szódára benéznek a „drug”-ba, egy speciálisan amerikai kis mindenre üzletbe, melyekben a cipőfüzöttől a karkötőráig, a hajszítóvástól a dobozos csokoládébonbonig mindent kapni, orvesságot is itt készítenek, nyilvános telefonállomásokkal is fel van szerelve, a fal mellett pedig az elmaradhatatlan bárpult, jellegzetes magas székeivel, a „soda fountain”, a hol kora reggeltől a hajnali órákig lehet egy harapást enni vagy inni néhány centért és gyorsan továbbmenni a business után.

Röviden tehát így néz ki egy átlagember napja. Nem kell azt hiszem, külön rámutatnom, hogy kávéház miért nincs náluk. Nincs idejük rá, de ha volna, sem kellene nekik. Az időt sokkal jobban fel lehet használni, a munka nem engedi a napközbeni időfeszülést, a hallatlan méretű mozikultúra pedig este lehetnének tesz minden egyebet. Az erős munka után nem lenne pihenő nekik a kávéház csendje, akkor vigalom kell, mozdíráma, vagy kacagás, baxmélközés vagy tánc, hogy a mnkára beidegződéstől megszabaduljanak, hogy elfelejtsék gépmember mivoltukat, hogy az egész nap belőlük szorult melataikat szabadjára engedhessék, hogy izguljanak, ordítsanak, kacagjanak mindenben, talán egy kicsit az Eletlen is.



Miről ne feledkezzék meg?

Május 20-ig befizetendő a vizalmi adóátalány.

Május 25-én d. u. 4 órakor előljárási ülés. Utána este 8 órakor a Carlton szállóban társasvaesora.

Június 5-ig megfizetendő a májusi lakbér második részlete.

Június 6-ig megfizetendő a nem általánosított zenés kávéházak vizalmi adója.

Június 8-ig befizetendő a május hónapban eladott pezsgó után esedékes adó és bejelentendő a meglévő készlet.

Június 10-ig befizetendő az adóközösség tagjainak fényüzési és forgalmi adóátalánya.

Június 15-ig fizetik a fényüzési adót azok, akik nem tagjai az adóközösségnek. — Befizetendő a személyzet illetményeiből levont kereseti és rokkantellátási adó.

Előljárási ülés és társasvaesora. Ipartestületünk előljárási f. hó 25-én d. u. 4 órakor tartja május havi előljárási ülését. Az előljárási ülés után este 8 órakor a Carlton szálló külső éttermében (IV. Mária Valéria u. 4.) társasvaesora, amely alkalommal Katona István karsársunk, lapunk munkatársa, előadást tart amerikai úti élményeiről. Vendégeket (hölgyeket is) szívesen látunk.

Esküvő. Strommer Nándor és neje karsársunk, a Bohém kávéház tulajdonosának Lilly leánya f. é. május hó 20-án d. u. félkettő órakor tartja esküvőjét Roboz Pál urral a dohányucai izr. templomban.

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

Küldöttségek a minisztériumokban. Az italmérsi törvény revíziója, valamint az árdragítási törvény hatályonkívüli helyezése tárgyában hozott közgyűlési határozatok végrehajtásaképf. évi május hó 10-én az érdekeltségéből álló nagyobb küldöttség tisztelettel Bud János pénzügy-és Seitovszky belügy-miniszter úrnak. A küldöttséget Bittner János kamarai alelnök vezette, abban ipartestületünk részéről Mészáros Győző, alelnök, Steuer Marcell, Frenreisz István alelnökök, Pallai Miksa szövetségi elnök, dr. Havas őstítká, a Budapesti Kocsmák Ipartársulat és Vendéglősök Orsz. Egyesülete részéről: Orbán Zoltán elnök, Sramkó Gyula alelnök és Pósech Gyula titká, a Sütőipartestület részéről: Deutsch Mór elnök, a Mészáros Ipartestület részéről: Kollár Gábor elnök jelentek meg. Bud János pénzügyminisztert a küldöttség a parlamentben találta, akinek Bittner János kamarai alelnök tolmácsolta a 14 érdekeltség kívánságait. Bud pénzügyminiszter a legnagyobb jóindulattal választott, jelezte, hogy saját részéről is elérkezettnek látja az időt, hogy az idejét mult intézkedések hatályon kívül helyeztessenek. A belügyminiszter úr pedig kijelentette, bár a felvetett kérdések, csak mint rendszertti kérdések tartoznak tárcája körébe, saját részéről készséggel támogat minden olyan törekvést, amely az idejét mult intézkedések eltörlését célozza, bár azt hiszi, hogy ezek önmaguktól fognak megszűnni, ha nem lesz alkalom azok használatára. Kéri az érdekelteket, hogy saját részükre se adjanak alkalmat a rendelkezések igénybevételére. Végül Mészáros Győző ipartestületi elnök felhívta a belügyminiszter figyelmét a tarthatatlan állapotokra, mire a miniszter úr a kérdés figyelembevételét és tanulmányozását ígerte meg.

Üzletbérletek védelme. A napilapok részletesen beszámoltak arról a küldöttségjárásról, amelyet az Omke kebelében alakult ad hoc bizottság Vass József néppárti miniszter urhoz vezetett. A küldöttséget Ripka Ferenc főpolgármester vezette a miniszter ur elé, hangsúlyozva a kérelmek méltányos voltát. Mészáros Győző ipartestületünk elnöke adta át az érdekeltség memorandumát, melyet a miniszter úr a kérdés részleteire kiterjedő válasz kíséretében vett át. — A miniszter úr felszólítására az érdekeltségek a kereskedelmi tulajdonjog megvalósítására vonatkozó javaslattevészet, addig is a konkrét panaszok összegyűjtésére az Omke irodájában panaszírókat állítottak fel, amely a sérelmes béremelésekre vonatkozó adatokat összegyűjti.

A pezsgóadó megszüntetése. A m. kir. pénzügyminisztériummal és a székesfőváros tanácsával folytatott tárgyalások eredményeképp, értesítjük karsársainkat, hogy a pezsgóadó megszüntetésére vonatkozó rendelet a legközelebbi napokban megjelenik és f. é. június 1-én életbelép. — A rendeletet annak idején lapunk jövő számában fogjuk részletesen ismertetni.

Kiköthető-e a törvényesnél rövidebb felmondási idő? Gyakori eset az ipari munkáltatónál, hogy alkalmazottaikkal külön megállapodást kötnek a felmondási idő tekintetében akként, hogy a felmondási időt a törvényesnél rövidebb tartamban állapítják meg. Nemrégiben a budapesti kir. törvényszék elé került egy peres ügy, amelyben az volt a vita, hogy iparos az alkalmazottjával szemben a törvényben megállapított 15 nap helyett három napos felmondást érvényesen kiköthető-e? A törvényszék ítélete szerint az ilyen kikötés nem ellenkezik a törvényvel, mert az 1884. évi ipartörvénynek ma is érvényben levő 92. §-a értelmében az iparos és alkalmazott közötti jogviszony szabad egyezkedés tárgya. Ezzel kapcsolatban meg kell említenünk, hogy a kereskedőségek, valamint az ipari és kereskedelmi vállalatok tisztviselőinek felmondási idejére nézve az 1920 március 3-án életbe lépett 1910-920. ME. számú kormányrendelet rendelkezései vannak életben. Ennek a rendeletnek a 23. §-a kifejezetten kimondja, hogy a rendeletben meghatározott felmondási időt az alkalmazott hátrányára módosító megállapodás érvénytelen.

Herz-szalámi világhírű!

Beszerezhető:
Budapesti Kávésok Áruforgalmi R-T.
Budapest, VIII., József körút 38. — Tel.: J. 392-77.

KOLÉNYI KORNÉL

KONZERVGYÁR, BUDAPEST
CÉG ALAPITVA: 1879. • TELEFON: J. 323-00

Jammjei elsőrangúak!

Kajszi-barack-íz
minőségben felülmúlhatatlan!

Kapható:

Budapesti Kávésok Áruforgalmi R-T
Budapest, VIII., József körút 38. Telefon J. 392-77

**PASCHKA ÉS TÁRSAS-
HEIM H.**

RT.
BUDAPEST V.
MÁRIA VALÉRIA • U. 10
TELEFON
T236-28

Legmodernebb
napellenző-
és
ponyvasátor-
szerkezetek

Disztráckerítések.

**NOSZLOPI****finom pék- és cukrászsüteményei elismerten legjobbak**

Üzemtelep: VI., Sziv ucca 13.

Telefon: Lipót 901-74.

Kitől kell kérni az erkölcsi bizonyítványt. A hivatalos eljárások (iparengedély kérése, átíratási, állampolgársági ügyek stb.) legtöbbször szükség van az erkölcsi bizonyítványra, melynek megszerzése eddig meglehetősen sok utánjárásban és időbe került. A főkapitány, az eljárás egyszerűsítése céljából a minap napiparásban elrendelte, hogy ezentúl az erkölcsi bizonyítványokat a tövörös területen nem mint eddig, a főkapitányság közigazgatási osztálya állítja ki, hanem a kerületi kapitányságok vezetőit bizza meg ezek kiállításával. A főkapitányság közigazgatási osztálya a jövőben még hatóság megkeresésre sem állít ki erkölcsi bizonyítványokat, csupán jogorvoslatok felülbizárlásával foglalkozik. Az erkölcsi bizonyítvány kiállítása tárgyában a főkapitányságra érkezett külföldi vagy vidéki megkereséseket elintézés végett a legutolsó lakás szerint illetékes ker. kapitánysághoz kell megküldeni elintézés végett, ha pedig a megkeresésből nem tűnik ki a fél lakóhelye, akkor a IV. kerületi kapitányság vezetőjéhez.

III. Országos Kézművesipari Tárlat. A Szent István hetében megnyíló ezévi Országos Kézművesipari Tárlat iránt a kézműiparosok körében váratlanul nagy érdeklődés mutatkozik. Csaknem valamennyi jelentékenyebb kézműipari szakma kollektív kiállításban kíván felvonulni és a vidéki jelentősebb ipartestületek és önálló csoportos részvétellel készülnek. Ennek az örömdetes érdeklődésnek egyik magyarázata az, hogy a tárlat keretében fog lezajlani az aranykoszorus mesterverseny, ami a magyar kézműiparoság nagy bajnoki diadala. A másik magyarázata pedig az, hogy a tárlat rendezősege nyugati példák nyomán a kiállítás egységes művészies rendezését határozta el, ami azt a közönség részére vonzóvá fogja tenni. A közönség nagy látogatottságára is el lehetünk készülvé, mivel a Szent István hétre Budapestre felözönlő közönség kétségtelenül nagy számban fogja a tárlatot meglátogatni. A rendezősege számít arra is, hogy az Amerikából érkező nagy látogató társaság programjába feltétlenül beilleszti a tárlat megtekintését is. Számos európai ország ipari érdekképviseletével folynak a tárgyalások, akik szintén csoportos látogatásra készülnek. Az eddigi jelentkezések a rendezőseget arra készítették, hogy a termekre beosztandó nagy Ipaesarnokn kívül a Gépesarnokot is igénybevegye és külső pavillonok építése is tervbe van véve. A kiállítás területének ez a megnövelése lehetővé tette, hogy további jelentkezések is elfogadassanak, miért is a tárlat rendezőbizottsága a jelentkezés időpontját május 30-ig kitolta.

Mikor nem szabad az alkalmazott javadalmazásából a munkaadónak a járulékok levonni? A törvény értelmében betegségi biztosítási járulékokat felerészben a biztosított tartozik megfizetni. Abban az esetben, ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottját bejelenteni elmulasztotta, a járulékok teljes összegének megfizetése — a munka megkezdésének időpontjától a munkaviszony megszűnéséig — a munkaadót terheli. Abban az esetben, ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottjának munkaviszonyát a törvényes határidőn belül (8 nap) nem jelenti be, az esetben a bejelentés tényleges megtörténtéig terjedő időre a járulékok felét nem vonhatja el. Abban az esetben, ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottainak javadalmazását a valóságnál kisebb összegben jelenti be, vagy a javadalmazás összegében beállott változást, a biztosítási járulékok teljes összegébe a munkaadót terheli.

Üzletnagyobbítás. A kávéházi és vendéglői szakmában már évtizedek óta rendkívül előnyösen ismert Fried Zsigmond és Fiai céget, Fried Zsigmond úr elhalálása után, a cég régi társtulajdonosa, Fried Imre úr vezette tovább. Minden igyekezetével és rendkívül gazdag tapasztalataival odahatva, hogy a magyar kávé, vendéglős és rekonszermák hozzáfördülő üzlettulajdonosainak igényei minden tekintetben kielégíthessék. — A cég régi helyiségeiben, Király ucca 39. szám alatt tetemesen megnagyobbodva, a kávéházi és vendéglői felszerelő cégek között ma az első helyet foglalja el. Közvetlen üzletkörébe tartoznak mindazon kávéházi és vendéglői felszerelések, melyek a gyakorlatban előfordulnak. Legújabb gyári raktárt létesített üveg- és porcellánáruban, úgy, hogy a cég által forgalomba hozott üveg- és porcellánárúk eredeti gyári árakon lesznek árusítva. Midőn fent elmondottakat kartársaink szíves tudomására hozzuk, tesszük ezt voltaképpen azért, hogy minden alkalommal előforduló megrendeléseiknél elsősorban a szakma e legelső cégét keressék fel érdeklődéseikkel, hogy illetően meggyőződhessenek annak kiváló teljesítőképességéről és rendkívül pontos kiszolgálásáról. A magunk részéről minden jót kívánunk Fried Imre urnak, aki ezt agilitása és szorgalma révén minden tekintetben meg is érdemli.

François pezsgő

Transylvania
Cremant rosé
Baththyány brut

Telefon: Teréz 236-96.

Rajna cukrász fagyaltgyára

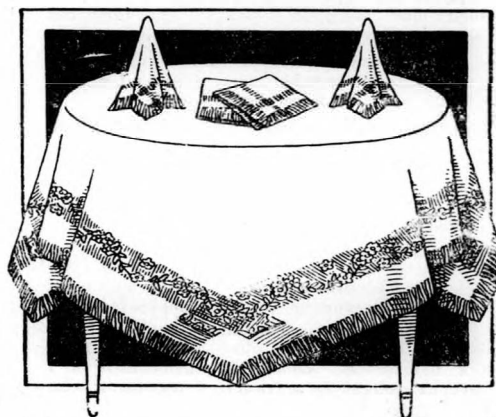
Ajánlja elsőrendű
fagyalt-készítményeit.

Gyár: VIII., Losonci ucca 16. Tel. József 362-83

„HATTYU“

GŐZMOSÓ ÉS
FEHÉRNEMŰ-KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT
Budapest, V., Korall ucca 10. (Ügynök ucca sarok.)
TELEFON: L. 990-37 és 993-76

SZALLIT: Kőlcsonfőhőneműt, asztalneműket, törörluhákat. — Damast asztalneműk ünnepélyek és bálokra. — Mosási munkálatokat kémleles folyammal eszközöljük. Mérsékelt árak!



**6 személyes prima pamutdamast
étkező-készlet 15⁶⁰**

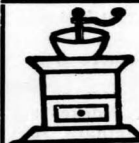
kizárólag kávéosok és vendéglősök részére.
Kerti és damastabroszkokban nagy választék.
Pincérkabátok, konyhatörölkők, hangerők

legelőcsöbön
GUTMANN J. ÉS TSA



BUDAPEST, RAKÓCZI ÚT 16.

Arjegyzéket ingyen küldünk.



**Elavult
és téves**

az a nézet, hogy jó kávé csak babkávéből készíthetünk. Sőt ellenkezőleg: egy jó kávépótlék a babkávét csak fokozza, tartalmasabbá és táplálabbá teszi. Ezért veszik hozzáértők évtizedek óta csak Franck Henrik Fiai R. T. bevált kávédaráló védjegyű gyártmányait.

Staufer

**emmentháfi doboz sajt
Világmarka!**

„HIGIENA“ FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ
VI. DESSEWFFY UCCA 26
Telefon: T. 154 47.

Kölcsönabroszok
és mindennemű kávéházi fehérműek.

Schneider és Társa

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

Szállítunk: Teljes kávéházi és vendéglő csiszolt üveg és tükör berendezéseket, továbbá vállaljuk kávéház és vendéglő átalakításoknál csiszolt üvegek és tükörök javítását s felújítását, hibás csorba üve és porcellánedények csiszolását és javítását feltűnően olcsó árak mellett.

Lord Rothermere és a magyar szaksajtó.

Hazánk nagy és nemes barátját, Lord Rothermeret annak idején a Szaklapok Országos Egyesülete is üdvözölte. Ez üdvözlésre most dr. Gaál Endre, a Magyar Szaklapok Országos Egyesületének elnöke lord Rothermeretől a következő feltűnő tartalmú és a kisenentent élesen bíráló levelet kapta:

Méltóságos Uram!

Nagy meglepetéssel olvastam az Ön, valamint a Magyar Szaklapok Országos Egyesülete ügyvezető elnöke, dr. Radványi László úr részéről aláírt, hozzám intézett levelét, mely arról szól, hogy a kisenententhez tartozó hatalmak a magyar szaklapokat és egyéb, nem naponként megjelenő magyar időszakai sajtótermékeket nem engedik be országukba.

A civilizált országok mindenkor úgy tekintették a szaktudást, mint ami nem ismer határokat

és nagyon meglep engem az, hogy azok a hatalmak, melyek magyar területeket szereztek meg, annyira hiányos kulturával rendelkeznek (so lacking in culture), hogy megfosztják lakosait a szakismeretektől, pusztán azért, mivel ezek az ismeretek történetesen magyar lapokban látnak napvilágot.

Semmi sem világíthatná meg ennél élesebben a kisenententhez tartozó államok kormányának büntudatát (the consciousness of guilt.)

Nagy örömmel értesültem levelükből arról, hogy a legutóbb Berlinben megtartott harmadik nemzetközi szaksajtókongresszuson a német, az osztrák és a francia delegátusok magukévá tették Magyarországnak a fennforgó vizsátság orvoslására irányuló kérését és nagyon esodálkozom azon, hogy a kisenentente hatalmainak országaiból a posta még mindig „tiltott dolog“ („non admis“) felirású címkével küldi vissza azokat a magyar szaklapokat, melyeket oda bejuttatni akarnak.

Én azt tanácsolom, hogy

a magyar szaklapok kiadói s szerkesztői, a hivatalos körök útján, készítsenek egy határozott panaszíratot a kisenententhez tartozó hatalmaknak tisztességtelen (unfair) megkülönböztető bánásmódja miatt.

és esatolják ezt a panaszíratot azokhoz a többi súlyos panaszokhoz, melyekkel az utódállamok szemben fogják találni magukat akkor, mikor Magyarország ügye a Nemzetek Szövetsége elé kerül.

Fogadjja Méltóságod őszinte tiszteletem nyilvánítását.

Rothermere s. k.

*

A levelet tartalmazó borítéknak érdekes zárcímkeje van. A címke közepén látható, zöld színben esonka Magyarországnak képe és azt gyászszalag színe veszik körül Nagymagyarországnak az ország testéről leszakított több mint ezeréves részei.

A körirat úgy szól: „Igazságosság a békének és boldogulásnak egyedüli biztosítéka.“

A megcsontított ország térképe alatt pedig a következő olvasható: „Igazság ez!“

A társ, a bérlő aláírhatja-e társának, vgy főnökének nevét? A budapesti itélőtábla december 14-én hozott ítélet szerint az ilyen aláírás büntető, vagy kihágási ügyben közokirathamisítás. Az eset a következő volt: Egy kocsmában a bortörvénybe ütköző kihágást konstatáltak. A kihágási tárgyalásra nem a megidézett üzlettulajdonos ment el, hanem társa, az üzlet tényleges kezelője, akinek megbízása volt arra, hogy ilyen esetben a másik helyett jelentkezék és ott a nyomozati jegyzőkönyvet a másiknak nevével írja alá, a másiknak személyi adatait mondta be. — Elsőfokon felmentették, a kir. Tábla azonban közokirathamisításban mondotta ki bűnösnek.

Mocznik mustár a legjobb!!

Tisztelt Kávés Urak! Ha súlyt helyeznek arra, hogy vendégeik meg legyenek elégedve: csak a Zwack-féle Golf-Orangeadé-ot szolgálják fel, mert az nem essenciákból készül, hanem narancsból és nincs kátrányfélékkel festve.

Adóelengedés vagyoni romlás címén. A jövedelem- és vagyonadó szabályainak új hivatalos összeállítása megengedi, hogy az adóévre kivetett jövedelem- és vagyonadó bizonyos részét a m. kir. adóhivatalnál benyújtott kérelemre a pénzügyigazgatóság vagyoni romlás esetében törülhesse. Adótlásra igényt nyújtó anyagi romlásnak az említett szabályok azokat az eseteket tekintik, amikor az adózótól függetlenül, tehát önhibáján kívül bekövetkezett rendkívüli körülmények az adózó jövedelmét, illetve vagyonát az adóév folyamán annyira csökkentették, hogy a megelőző évi jövedelem, illetve vagyon alapján kivetett adókat megfizetni nem tudja, a behajtás pedig anyagi helyzetét lényegesen megrontaná. Az adó elengedéseért legkésőbb az adóév végéig kell a fentebb említett rendkívüli körülmények bekövetkeztekor még nem vált esedékessé.

Hüttl, Bán és Mihalik

ezelőtt
Első Magyar Üvegyár R.-T. főraktára
Budapest, V., Vörösmarty tér 1. sz.
Telefon: Teréz 233—83.

Vendéglői, kávéházi és szállodai porcellán- és üvegaruk a legnagyobb választéka külön ezen célra berendezett osztályunkban:
V., József tér 11. — Telefon T. 234-39

Paplan, matrác, gyapjútakaró

és mindenfajta ágynemű a 70 éve fennálló
Steinschneider cég
IV., Váci ucca 28 és VII., Király ucca 79 üzleteiben a legjobb minőségben.

Pehelypaplanai nem pelyhedzenek.

Figyeljünk!

PIATNIK NÁNDOR ÉS FIAI BUDAPEST magyar kártyagyár gyártmányainak valódiságára. Óvakodjunk a rossz utánzásoktól.



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

VERŐ R.-T.

BUDAPEST, VII., IZABELLA UCCA 50.
Telefon: Lipót 968—47.

Kávéházi, vendéglői, szállodai porcellán és üvegaruk a legnagyobb választékban

GR. SOMSSICH TIHAMÉR BORGAZDASÁG- ÉS KERESKEDELMI RT.



Központi iroda:

VI., TERÉZ KÖRUT 9.

Telefon: 142-85.

RENDBE HOZZA

fém felszolgáló készleteit legelőkeltebben és a legolcsóbban speciális szaküzem
SÁNDOR LASZLÓ
VIII., NAGYTEMPLOM U. 12b.
Telefon: József 463—44.

KÖZPONTIFÜTÉS

vízvezeték, csatornázás, légszusz- és szellőző-berendezések

ROHONCI HUGÓ

okl. mérnök gépészműszaki berendezések gyára
BUDAPEST, VI., FÓTHI ÚT 19. ☉ TEL.: L. 908—76



Hacker és Társa

Chinaeszt- és alpakkaárúk

Budapest, VII., Sip-u. 6.

Telefon: József 54—55.

KLEIN JAKAB

alpakkaárugyára
Budapest, VIII., Losonczy u. 15.
Városi üzlet: VI., Király ucca 76.

Telefon: József 435—52.

Szállít raktárról mindennemű kávéházi és vendéglői alpakka-felszerelést.



Mindennemű javítást saját gyáramban eszközölök.

Irányi József finom sütődéje

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

Kristály forrásvíz legyen mindennapi italod



pesti Kávésok Árúforgalmi R.-T.
VIII. József körút 38. Telefon: J. 392-77

Amint igen t. Vevőink a napilapokból is olvashatták, úgy a kávé, mint a teapiacon az utóbbi hetekben 15-20 százalékos áremelkedések voltak, külföldi jelentések szerint további emelkedés várható. Miután meg régebbi, olcsóbb bázison létező kötéseink alapján a tengerentúli kikötőkben az összes finom kávéfajtákban Menado, Portorico, Guatemala, Nélgerie, Costa-Rica, Mocca, ugyancsak finom teafajtákban, friss termései Darjeling, Ceylon, Orange Pecco, Keemun és egyéb indiai és kínai teák jelentős tételeink vannak tengeri szállítás alatt, amelyek rövidesen beérkeznek, módunkban áll fenti cikkekben vevőinket igen előnyösen kiszolgálni.

Az utóbbi időkben egyik-másik vevőnkél tapasztaljuk, hogy velünk egyenlő elnevezés alatt olcsó árakon kapnak ajánlatot kávéra, amelyeknek használatba vétele után azt tapasztalják, hogy azok minősége céljaiknak nem megfelelő. Ezért nyomatékosan figyelmeztetjük összes vevőinket, hogy a kávé és tea tisztán bizalmi cikk és ha azokból az általunk megjelölt prima minőségekben más oldalról esetleg olcsóbb ármegjelölést kapnak, úgy ez, amint erről utólag meg is győződtek, esakis az árú minőségének rovására megy. Vállalatunk létezésének legfőbb alapja, hogy ezen fő cikkekben mindenkor előzetesen kipróbált, elsőrangú minőségeket nyújtson és az így általunk beszerzett árú prima minőségét és olcsó árát illetőleg vevőink mindenkor nyugodtak lehetnek.

Az őszi és téli idény beálltával felhívjuk igen t. vevőink figyelmét bevált és a legelső üzemekben kipróbált Imperial és Royal teakeverékeinkre, továbbá friss idei főzelék és gyümölcskonzerveinkre, amelyeket kellő időben történt kötések folytán, még a gyári árnál is mérsékeltébb árban van módunkban szállítani.

Allandó raktárt tartunk: újtermésű friss dióbélben, mandula, mogyoró, mazsolában, mézben, Kaviárban: Schipp Malosol, Beluga félék, szardiniákban (francia, portugál, olasz és spanyol árú), lazac és egyéb speciális halkonzervekben, ostsehering eredeti prima stralsundi, fahordóban, az összes gyümölcs- és főzelékkonzervekben, paradicsomban, továbbá jamokban és izekben, Francia cognac Martell háromcsillagos Henessy háromcsillagos, Spanyol, olasz, francia borok a legjobb márkák: GERVERA'S-féle malaga, madaira, postis scherry, Beccoro-féle wermuth, Louis Pérignon-féle bordói bor, amely cikkek vevőink mindenkor kávéházi, illetve éttermi célokra megfelelő legjobb minőségben és legolcsóbban szerezhetik be vállalatunknál.

WALDSTEINER F.
BUDAPEST, IV., MÁRIA VALÉRIA U. 6.
Kávéházi és vendéglői berendezések.
Különlegességek üveg- és porcellánedényekben.
*
TELEFON: 211-05.

Az eredeti
SIDOL
fém-, ablak- és márványtisztításra
a legalkalmasabb!
Gözl Lipót Vegytermekek Gyára. Tel.: J. 316-19

FABRICZKY LIPÓT
konzervgyárainak
Fa-li-ko
gyártmányai beszerezhetők
Budapesti Kávésok Árúforgalmi R.-T.-nál
Budapest, VIII., József körút 38.

A Budapesti **KRÉTA** Vegyészeti Gyar és Kereskedelmi Részvénytársaság
X., Közraktár ucca 12. szám. ☉ Telefon: 458-37
kiváló minőségű kávéházi fábla-kréta és dáko-kréta
gyártmányai kaphatók
a Budapesti Kávésok Árúforgalmi R.-T.-nál
Budapest, VIII., József körút 38. Telefon: J. 392-77.

Thiergärtner és Stöhr R.-T.
EGÉSZSÉGÜGYI ÉS FÜTŐBERENDEZÉSEK
GYÁRTÁSA ÉS FELSZERELÉSE
■■■■
Budapest, I. Budafoki út 9-11.
TELEFON: JÓZSEF 385-17.

Fried Zsigmond és Fia
műsztergályos
kávéházi és vendéglői berendezések
Budapest, VI., Király u. 39.
Telefon: József 428-14.



FRIED ZSIGMOND.

A legjobban bevált fridolgyólok egyedüli készítője.

Vétel és eladás!

Billiárdasztalok, éttermi és kávéházi asztalok, székek, alpaka- és chinaezüs-árúk, berndorfi evőeszközök és az összes kávéházi és vendéglői cikkek nagy raktára. (Új és használt.) Porcellán és üvegáru.
Legolcsóbb árak!
Költségvetés, árjegyzék díjtalanul.

REISZ SÁNDOR
rézműipari és cinező vállalat
Budapest, VII., Dob ucca 107 sz., Rottenbiller ucca sarok.
Telefon: József 432-27.



Allandó nagy raktár kávéházi és éttermi edényekben. Ónozások 6 órán belül, teljes felelőség mellett eszközölnének. Kávéházi beinmarie (Premier) falazását éjjeli órákban is vállalom.

JK. kir. udvari
Fémárúgyár
Hacker Mór
Budapest, IV., Váci u. 36.
(Kotlár palota.)
Gyár: Wien, IV., Phorusplatz 7.
Gyártja: ezüstözött alpaka és alpaka evőeszközöket, valamint kávéház, étterem és szanatóriumok számára leves-, pecsénye-, hal-tálakat, főzelékes edényeket stb.

Kulcsár Sándor
ablaktisztítási és padlóbeeresztési vállalat
Budapest, VI., Nagymező ucca 8.
Telefon: L. 962-64.

HALAKAT BARTÁNE-NÁL
vásároljunk. Központi vásárcsarnok
Telefon: J. 335-23. Irda: J. 356-06.

HARMATVIZ

a Hungária lithiumos gyógyforrás
szénsavval telített ásványvize

Megrendelhető:
I. Gellért rakpart 1. szám
Telefon: Teréz 286-70.

PREISZ MIKSA

gőz- és villanyüzemű fehérsütemény 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.

FŐNÖK ÚR!**Ne törje a fejét,**

hogyan lesz a megrendelt friss virslivel, ha véletlenül nem fogy el, mert ezt a gondot elhárította Öntől a

HERCEG ESTERHÁZY HÚSÁRUGYÁR,

hol 4-40 páros adagokban konzerválva kaphatja a virslit és annyit bont fel belőle, amennyire pillanatnyilag szüksége van. A raktározott mennyiség mindig üde, friss, izletes marad!

Kérjen ajánlatot!

Gyártelep:

KAPUVÁR

A „MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR”
HOGYHA MINDIG ISSZA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZE
EGYRÉSZÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA.
GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBÁNYÁN.

Papírszalveta, toalettpapír, tál-, hal- és tortapapír
állap, szalmaszál és az összes kávéházi és vendéglő
kellékek legolcsóbb beszerzési forrása. Saját érde-
kében tegyen próbarendelést. — Árúim minő-
sége és árait meggyőzik Önt cégem szoliditásától.

EISER ÁRMIN

villanyerőre berendezett papírárugyára
VIII. Horánszky u. 9. — Tel.: J. 423-81.

VILLÁNYI



PEZSGŐ

KÖZPONTI IRODA: V., BÉLA U. 8.

OCEAN

Főzelékkonzervek Ostseehering
Befőttek Göngyölthering
Gyümölcszések Oroszhal
Ambrosia mustár

Állandóan raktáron a
Budapesti Kávésok Áruforgalmi Rt.-nél

Kávéházi és vendéglői berendezések
új és használt állapotban
legolcsóbban
beszereshetők

Róth Jenőnél

Budapest, VII., Valero ucca 1. szám

Vidoni Testvérek és Társuk

Magyar Szalámigyár, Debrecen

világhírű

szalámikülönlegessége!

Kapható:

Budapesti Kávésok Áruforgalmi R.-T.
Budapest, VIII., József körút 38. — Tel. J. 392-77

Zalaegerszegen a 40 éve fennálló

Központi kávéházberendezéssel azonnal átvehető
3-4000 pengő tőkével.

Méréselt bér.

Bővebbet:

DEUTSCH HERMANN tulajdonosnál.

„THONET-MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTOR-
GYÁRAK RÉSZVÉNYTÁRSASÁG, BUDAPEST
V., DOROTTYA UCCA 7. ● IV., VÁCI UCCA 11/a.

Hajlitott fabutorok

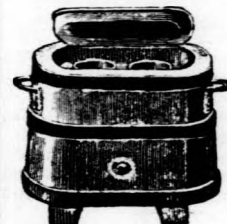
kávéházak, vendéglők, szállodák számára,
közismerten legelsőrendű kivitelben

Ifj. Grünwald Mór

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

Tokaji konyak

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

FAGYLALTAPPARÁTOKAT

bármily rossz állapotban
vau, kijavított vagy újra
becserélem. Használtakat
veszek és eladok, úgy-
szintén újak készen kap-
hatók teljes garancia
mellett a legjutányosabb
árban.

Minden eszékmba vágó
munkát, valamint javítá-
sokat vidékre is vállalok.

Anger Antal kádármester

Budapest, VII., Klauzál tér 4.
Telefonhívó: J. 426-80. Alapítva 1888.

Krayer Lakkok Festékek

Krayer E. és Társa, Budapest, V., Váci út 34.
Telefon: 905-71. Telefon: 905-71



Dreher
Bak Sör

Alapított 1886-ban

Herzka, Halász és Berger

vas és rézbutor-gyár
Budapest, V., Lipót-körut 10.
Teljes kávéházi és szállodai berendezések

A legkiválóbb Szent István
sörkülönlegesség

Porter sör

a Polgári Serfözde gyármánya

Püspöki uradalmi
bérpince Rt. Váci
Központi iroda: Budapest V. Irinyi u. 7.
Telefon: 134-90, 19-50.
Magyar palackos-bor különlegességekt.



Garantált teljes
zsírtartalmú
sajtjaink

mindenütt
beszereshetők:
Palusztai-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



HAGGENMACHER
Nem hiszlek

Vakok műhelye és boltja

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

Vállalunk nádszékfönést, újságráma és kosarak
javítását. Nagy választékban raktáron tartunk min-
denféle kefe, seprő, ko-á, újságráma és lábtörő
cikkeket.

Vidéke mintákat és ajándékokat küldünk.