

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

VENDÉGLŐ-, SZALLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP

M. kir. postatakarékpénzt. csekksz. 45.255
Megjelenik havonta kétszer, 5-én és 20-án
Előfizetési díj félvre ... 150.000 korona

ALAPÍTOTTA:
IHÁSZ GYÖRGY

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
BUDAPEST, IX., VIOLA-UTCA 3. SZÁM
Telefonszám: „József” 22-81

A vendéglőskongresszust

esztendőről-esztendőre csak szerencsétlen kezek rendezése és fölületes hivatalnokok ötlettelensége súlyosítá odáig, hogy nem tud más lenni, mint pár ember kötelesség-szerű ünneplése, némi csoportosulás és jobb sorsra méltó okos és agilis szakemberek előadása igen-igen mérsékelt hallgatóság előtt. És nagyon féls, hogy a mostani, soproni kongresszusunk is csöndes másolata lesz az eddigieknek.

Pedig a mi kongresszusunknak egészen másnak kellene lennie. Úgy illenék, hogy az legyen az ország teljes vendéglői, szállodai és korszmai iparának a *parlamentja*, amelyen mindenki és minden sorra kerül. Ami volt, ami lesz és aminek kellett volna hogy legyen, de elmaradt. Sajnos hol vagyunk mi még a reménységétől is annak, hogy a kongresszusunk a mi parlamentünk legyen, amelyre minden szakmabelink érdeklődve és tanulásra készen figyel még akkor is, ha véletlenül nem is tagja a szövetségnek?

Mert itt is nagy és súlyos baj ütökzik elő. Az egész országos szövetségnek nincs 2000 főnyi tagja, alig valamivel több, mint a budapesti vendéglős ipartestületé! Teljesen olyan képe van a dolognak, mintha ez a Szövetség csakugyan nem a Vendéglősök Szállodások és Korcsmárosok Országos Szövetsége volna, hanem azé az egypár kétségkívül kifogástalan úr, aki szerepel a Szövetség nevében mindenütt és mindig és a legszomorúbb, hogy eredménytelenül! És egyre inkább igazza lesz a vidék vendéglős, szállodás és korcsmai iparának, amelyek óta azt kérdi, miért van hát és kell-e ez a Szövetség? Miért csatlakozzék ő tagnak hozzája?

A mostani soproni összejövetel kell hogy megadja rá a választ. Ha sikerül és csakugyan történik ott valami a jövő érdekében, akkor a Szövetség újjászületik és tízezres taglétszámmal fogja továbbélni a munkának és kari haladásának szentelt életét. Ha nem sikerül, akkor marad továbbra is igen csinos és hangulatos asztaltársasága a szereplő uraknak, akik Szövetségére azonban ezúttal senkise igen lesz kíváncsi a szakmában.

A jelentéktelenségbe való süllyedéstől mentheti meg Sopron pár nap mulatán a Vendéglős Szövetséget. Vajjon sikerül-e? Egy bizonyos, az, hogy ez az utolsó

kísérlet. A vidék, amely a Szövetség kongresszusaiban nem kíván ezúttal csak „még egy alkalmat” látni az ivásra és a felköszöntőkre, véglegesen búcsút vesz tőle, ha minden marad a régiben. És akkor akcióba lép a vendéglős, szállodás és korcsmai iparnak az a vezelő rétege, amely már eddig is külön *Vidéki Országos Szövetséget* akart, — ha lehet: az Országos Szövetség keretében, — ha kell: ennek ellenére is.

A döntő szó — Soproné!

A Szövetség vezetősége a jövőben sohasem lehet azonos Budapest ipartestületének a vezetőségével, mert ez összeférhet-

len dolog. Minek akkor az új cím? A sok cífraság? A mostani áldatlan viszonyok is jórészt ennek az azonosságának az eredményei, de amíg Budapesten *Gundel Károly* és *társai* agítálni, cselekedni és erélyesnek lenni tudnak az ipartestület helyett is páratlan buzgalommal, ezer kézzel és ezer szájjal, az Országos Szövetségben nem történhetik ilyen önkéntes helyettesítés, így a Szövetség árva és képviseletlen marad a kormány és a közvélemény előtt. Így lesz iparunk szabad prédája minden lelkiismeretlen és rosszakarátú támadásnak, minden bürokrata ötletnek.

A döntő szó — Soproné!

A szállók és a hirdetések.

Miért hirdetnek a szállodák? — A jó reklám. — A Vendéglősök Lapja a fogadó-reklám szolgálatában.

Minden szállónak nagy gondot kell fordítania a hirdetésekre. Minthogy azonban a hirdetések költségek és nem mindig eredményesek, törekedni kell oly hirdetői módra, mely okvetlen a kellő eredménnyel is jár.

A legjobb reklám a szálló részére az, amit a vendég maga terjeszt. Ha a vendég egy szállóban jól érezte magát, azt szívesen fogja tovább ajánlani. Az idegen az elutazása előtt gyakran a legközelebbi város szállójában érdeklődik az ismeretlen szállóviszonyokról. És szívesebben keresi fel azt a szállót, melyet ismert szállodájának tulajdonosa vagy személyzete felajánl, mert hisz a szakembernek jobban hisz, mint egy másik utazónak, akinek izlése előtte ismeretlen.

Némely külföldi szállóban a szomszéd városok szállóiról prospektusokat lehet találni, sőt egyes magánházakban is lehet ilyeneket látni a fürdővidékeken. Így a szállók *kölcsönös hirdetések*ek alapelve már meg van adva és csak a kivétel módozataira nézve adnak tanácsot a következők:

1. Minden szálló könnyen megtudja, mely városból érkezik a legtöbb vendége és hogy azok hova utaznak tovább. Éppoly könnyen megtudhatja azt is, hogy az előző városba azok mely szállóba szálltak meg. Ha most a szállótulajdonos ezen szállók tulajdonosaival személyesen érintkezésbe lép, könnyen megtalálják a kölcsönös reklámozás legelőkeltebb módját.

2. A portánál, a várócsarnokban és folyosókon alkalmazandó tetszetős reklámtáblák igen jó hatásúak. Előnyös azonban, ha egy külön helyen alkalmaz olyat, úgyhogy az utazó könnyen tájékozódhassék a szomszéd városok szállodáiról. A táblákon címül használt „*Ajánlható szállodák*” felírása nagyon célirányos lesz. A képpel ellátott táblák még is szövegezendők. Minthogy arról van szó, hogy ilyen reklámtáblák nem nagy számban állítandók elő, na-

gyon ajánlatos a *fényképnagyítás* is, rövid szövegezéssel.

3. A vendég ilyenmódú reklámtáblák szívesebben vesz észre és figyelemre méltítja, különösen, ha a *feltüntetett szobaárakról előre tud tájékozódni, megfelle-igényeinek és tárcájának a hirdetté szálló*. Ha igen, akkor biztos az eredmény.

A *Vendéglősök Lapja* szívesen áll a magyar szállodák és fogadók rendelkezésére ez irányban is. *Mint a szakma legnagyobb lapja, amely az ország minden vidékén tökéletes beszervezett-ségű és a legtöbb helyen az egyedüli szakmabeli lap*, annyira kizárólagosan alkalmas erre a célra, hogy ez szinte a kötelessége is.

A magyar szállodák, fogadók, kávéházak és időszakos üzemek, de maguk a vendéglők és éttermek is a leghelyesebben cselekszenek, hogyha kölcsönösen reklámozatják az üzleteiket egymás helyiségében. A vendég, aki jól érezte magát valamely szállóban, vagy jól evett valamely étteremben, nagyon szívesen és hála-san veszi, ha *mindjárt ott* előtte van, hogy más városokban hol kaphat hasonló jót? A falra nézve megpillantja az ott felsorolt hasonló jellegű, ajánlott éttermeket, szállodákat, fogadókat, vendéglőket és az illető városba érve már határozott célja van, hová száll, hol étkezik.

Nagyon fontos természetesen, hogy egyforma zsánerű üzletek hirdessenek egymásnál, hiszen a Ritz hiába hirdet egy kis fogadó falain és bármilyen kedves kis vidéki vendéglő reklámja kárbavész a Hungária márványfalain, az bizonyos.

A *Vendéglősök Lapja* teljesen ingyen hajlandó közvetíteni ezeket a kölcsönös reklámokat a *vendéglők és fogadók, szállodák, kávéházak* között. A lap címére küldjék be előfizetőink a pontos címekkel, nevükkel ellátott adataikat, hogy milyen jellegű az üzemük (szállodánál: luxus, nyaralási, elsőrendű, második és harmadrendű a *kölcsönöséről és áraitól szá-*

mlva, — élettereknél, vendéglőknél ugyanígy). A kellő csoportosításokat szívesen végezzük el, a szükséges közös reklámtáblákról is vállaljuk a gondoskodást és ezekre a legelőnyösebb árak kieszákolását a legnagyobb budapesti vállalatoknál. És lebonyolítjuk a táblák eljuttatását is abban a tudatban, hogy

Ismét nagy szolgálatot tettünk a szakmának, amint ezt megkívánja ennek a 40 éves nagy szaklapnak a múltja és jelenlegi elterjedtsége is.

A népszerűség kötelez és a Vendéglősök Lapja szívesen vállalja ebből folyó kötelezettségeit.

Házasság. Szajol szolnokmegyei községben Kúrdits János földbirtokos augusztus 20-án vezette oltárhoz öz. Szalay Józsefné, akinek neve és működése a vidéki szállodai szakmában általánosan ismert. Az új párt elhalmozták szerencsekívánatokkal a szakma köréből is. — Braun Józsefné budapesti vendéglős leánya, öz. Szemere Gyuláné, aug. 23-án esküdött örök hűséget Weisz Sándornak. Az új házások nászútra utaztak.

Kertiszékek,
asztalok. Teljes kávéházi és vendéglői berendezések. Alpakka- és chime-ruhák.

Kuglibábuk
és golyók legelőnyösebb árakon.

Kávéházi és vendéglői székek, billiárdasztalok általánosan rak-táron

Fried Zsigmond és Fia
műszertegyházosok
Budapest, VII., Király-utca 39.



Smith, népszövetségi főbiztos

kiadta XV. számú jelentését, amely érdekes módon bírálja az elmúlt költségvetési évet. És véleménye az, hogy a most kezdődő költségvetési évben, a nagy adóterheken, egyes adó-nemek leszállítása útján könnyíteni lehetne. A szakmát az egész jelentésből ez érdekli egyedül.

Ha pedig mi is visszatekintünk az elmúlt esztendőre, látjuk, hogy a közgazdasági életünk, minden küzdelme dacára is, a teljes sorvadásnak indult.

Iparunk a kormány erőteljes — és igen sok tekintetben a fogyasztó publikum rovására tett — vámvédelmé ellenére is a tönk szélén áll; kereskedelmünk élettelen. Az adózó alanyok, amelyekből az adóprás már kicsavart mindent, várják, nagyon várják a kormány beígért könnyítései.

Ezzel szemben mi történt? A forgalmi adót leszállították 1%-al s azóta még mindig semmi! A kormánynak pedig igen sürgősen kellene cselekednie. Cselekedni még most a 12-ik órában, mert rövidesen talán már minden késő lesz!

Ilt vannak a beígért közmunkák is. Hát ebben is kevés a köszönet. Pedig 1600 milliárd korona ügyes, jól megválasztott munkák útján a közgazdasági életbe való bedobása feltétlenül egészséges megmozdulást és munkanélküliség enyhülését hozta volna meg.

Várjuk a kormány megfelelő intézkedéseit minden téren. Ennek a nyomásztó atmoszférának enyhülnie kell, mivel másként tönkre megyünk csak azért, mert meg akartak bennünket menteni.

Lejáratok. Szeptember 5-ig a nem zénés kávéházak vigalmi adója. Szept. 15-ig be kell fizetni az augusztusi fényfényt adót és a személyzet szeptemberi illetményei után járó kereseti adókat.

Eredeti prágai gyógy-(kur-)gépsonka	110.000 K
Eredeti prágai sonka, nyerson	78.000 K
Kötözőti sonka, teljesebb csatlakozású és csomót nélküli	72.000 K
Százrakolbász-különlegesség	60.000 K
Télliszalmi	120.000 K
Füstöltzalonna és paprikás csemege	44.000 K

Az összes hentesárúk legelőnyösebban, postacsomagokban küldve.

GUTTMANN ERNŐ
prágai sonka behozatala
Budapest, VIII., Szeghyar utca 3. sz.
Telefon: József 45-34

Vendéglősöknek, Kávésóknak és szállodásoknak nagybani ár.

Vendéglősök és korcsmárosok vásárlásai élénkítik a borforgalmat.

Bétkezett híreink szerint, közvetlen a szüret előtt a borforgalom csaknem teljesen pang, csak a vendéglősök és korcsmárosok helyi fogyasztásra történő, nem nagy tételi vásárlásai adnak a piacnak némi élénkséget.

Pécs. Borárak Mallingand-fokonként 500—700 K. (Litereként 5000—6000 K.) A termés jó közepesnek ígérkezik.

Eger. Borárak Mallingand-fokonként 450—600 K. (Litereként 4500—6000 K.) A terméskilátások legutóbb javultak.

Sopron. Borárak literenként 8000—10.000 K. Az újbor iránt csehek és osztrákok érdeklődnek, a termés közepes lesz, — javulóban.

Veszprém. Borárak Mallingand-fokonként 600—900 K. (Litereként 6000—12.000 K.) Kedvező időjárás javítja a terméskilátásokat.

Miskolc. Borárak Mallingand-fokonként 500—600 K. (Litereként 5000—9000 K.) Közepes termés lesz.

Kecskemét és Csongrád. Borárak Mallingand-fokonként 450—700 K. (Litereként 4000—6000 K.) A terméskilátások csökkennek.

Debrecen. Borárak Mallingand-fokonként 400—500 K. (Litereként 4000—6000 K.) Jó középtermés ígérkezik.

Székszent. Borárak 6000—10.000 K literenként. Nagy hordószükség, kintő termés.

Csodálkozva beszél mindenki a

FLEISCHMANN ÁRÚHÁZ

kizárólag Károly körút 24.

ezidőszerinti legolcsóbb árainról!

Angol divatkoekás férfiruhakelme	218.000	Eponge, divatmintákban, 100 cm.	65.000
Eredeti angol wippe cord	280.000	Ágynemű-chiffon	15.500
Eolien női ruhakelme, divatszínekben	110.000	Ágynemű-pamutvászon	18.800
Kockás divatkelme, tiszta gyapjú 130 cm	180.000	Mosott chiffon, fehérneműre	19.000
Francia broche ruhaszövet	125.000	Lepedő-pamutvászon, 150 cm. széles	44.600
Bourett ruhavászon	38.000	Ingzefir	15.500
Angol maroquin, creppe divatminták	19.500	Ingzefir, Ia minőségű	22.000
Divatkoekás sada, legújabb	29.000	Jumper, ajour és himzett	65.000
Mosó maroquin, szintartó pongyolaanyag	27.800	Combiné, ajour és himzett	123.000
Crepe sada, divatkoeka és csik	36.000	Nyersselyem, divatszínekben	89.000
Eponge dirndl, csikújdonság	48.000	Selyempouplin, divatszínekben, 100 cm. széles	98.000
Crepe eponge 100 cm. széles	59.000		

A legjobb gyártmányú angol férfiszövetekben, francia női kelmeújdonságok, len- és damasztárútkban, angol ingzefirekben, paplanokban, frottirkelmékben óriási választék

Maradékot olcsón árúsítom!

Egyezkednek a kormánnyal a vendéglősök meg a kávéosok.

Mibe kerül a vendéglősnek a sült? — Mese a drágításról és a szomorú valóság.

A budapesti vendéglőspartestület 500, később kijelölendő vendéglőben 15.000 koronás, leves, főzelék feltéttel és tésztából álló menü-rendszer bevezetését ajánlotta meg a kormánynak, miután hiába kérte a luxusadó eltörlését. A kávéspartestülettel a jövő héten tárgyal a kormány, így reméli a szakma, hogy ilyen áldozatokkal megmentheti legalább az egzisztenciáját. Sem a luxusjellegű, sem a harmadrendű üzemeket nem érintik ezek a tárgyalások.

Gundel Károly és néhány társa fölvetették most a harcot a vendéglők rágalmazóival, akik drágálják a vendéglői árakat. Az adatok hosszú sora vonul fel a szitkozódó szájhősök ellen, akik nem veszik észre, hogy maga a vendéglői verseny sem tűrné meg az izzószavakat. A közönség helyes informálásáért folyó küzdelemben igen érdekes Radó Lajos budapesti vendéglős szakszerep adathalmaza arról, mibe kerül a sült a vendéglősnek:

— Egy 3 kg.-os sertés karajról, mielőtt besütjük, leveszünk legalább 40 dg. csontot. Besütéskor beül a megmaradt 260 kg.-ból legalább 30%-os, marad tehát 180 kg. drágolmi való hús. Ebből a legjobb esetben ki lehet hozni per 18 dg. 10 adagot, marad tehát a 138.000 K-értékű hús, adagja 13.800 K. Ehhez jön a bruttó áról levonandó, rezsi-költség, mely természetesen fizemenként változik. Úgy hiszem azonban, nem tűzök, ha az általában 30%-ban kalkulálom. Ez újabb 9600 K. jön még hozzá 10%-os luxusadó, 3200 K (mert én egy adagot nem 26, hanem 32.000 K-ért adok). 26.000 K-ba kerül tehát nekem a karaj.

— Ami a köretek árát illeti — írja Radó —, például a tökből, mely a legolcsóbb főzelékek egyike, ma (kiloja 5–600 K) egy adag belejön 3500 K-ba, ha az jó konyhárral kerül ki. Részletelem a tökfőzelék kalkulációja a következő: 20 kg. nyers tökből nem kapunk többet, min 75 adag köretek, amely nem 6, hanem 5000 K. Ez a 375.000 K eladási értékű tők belekérül a vendéglősnek 260.000 K-ba, mert 20 kg. tők 10.000 K, 2 liter tejfel 40.000 K, 1 kg. zsír 33.000 K, 1 kg. liszt 60.000 K, 6 db tojás 10.800 K, egyéb apróságok 10.000 K, a 375.000 K rezsi-költsége 112.500 K, luxusadó 37.500 K, tehát összesen 259.800 K-ba kerül a 10.000 K értékű tők, mire a vendég asztalára felszolgálják.

Sternberg
KIRÁLYI UDVARI HANGSZERVÁZ



Eltiporjuk a régi árakat!
Rövid kereszthúros legmodernebb éppenséges hangzója 15 millió K

BUDAPEST
VII. BAKÓCZI-UT 60. (MÁTTALONA)
A KÜLFÖLDI LEGKIVÁLÓBB
ZONGORÁK
ELŐKÉLD SZALONJA

ZENEAUTOMATÁK
VILLANYZONGORÁK

A szegények jótévedője volt az „árdrágító” vendéglős!

Küzdelem az italmérségi jogért. — Nyolcvan tanú vallomása és egy uszora-ítélet.

Minden ízben jellemző tárgyalást ismerünk itt szakközönségünk előtt, — megjegyzés nélkül, mely a törvény tiltja a bírósági ítéletek elbírálását.

Még 1921 májusában történt, hogy a gyorsított eljárás szabályai szerint jogerősen 600 korona pénzbüntetésre ítélték Czentner Mátyas Cserhát utcai vendéglőst, mert 1920 augusztusában egy tányér levest 1 korona helyett 150-ért, üres főzeléket 3 korona helyett 5 koronáért, feltétes főzeléket pedig 10 korona helyett 12 koronáért árúsított.

Az árdrágítást elítélő vendéglősök ellen az ítélet jogerőre emelkedése után a pénzügyigazgatóság is megindította az eljárást és megvonta italmérségi jogukat. A pénzügyigazgatóság szigorú eljárása miatt az italmérségi jogát vesztett vendéglősök pörének újrafelvételért folyamodott a törvényszékhez, hogy így a jogerős ítélet hatálytalanítása révén ismét visszanyerhesse az italmérségi jogot. Az újrafelvételi kérel-

met tárgyalta a budapesti büntetőtörvényszék Publik-tanácsa.

Czentner Mátyas előadta, hogy az egész környéken híres az ő kiskorcsmája arról, hogy jobban szolgálja ki a vendégeit, mint mások, hogy kétszerannyi levest ad a szegény munkásembereknek, akiknek, ha kérnek, kétszer háromszor is megemlíti az adagot. A főzelékből is annyit adott, hogy akármilyen nagygyomru ember jóllakhatott belőle. Este pedig a megmaradt főzeléket kiosztotta ingyen a vendégei között.

Jöttek a tanúk. Egyszerű napszámosok, gyárimunkások, villamoskaluzok, akik elmondották vallomásukban, hogy a megvádolt korcsmáros igazat mond, valóban dupla porciót adott nekik, kétszerannyit, mint amennyit másutt kaptak. A kapott koszt kintő, házias volt.

Az ügyész vádbeszédében az újrafelvétel elutasítását, a jogerős ítélet fenntartását kérte azzal az indoklással, hogy egyáltalában nem mentesítő körülmény a vádlottra nézve az, hogy több ételt adott mint mások, mert a valóság az, hogy a megengedettnél drágábban adta.

A védő a korcsmáros felmentését kérte, mert hiszen a tanúk vallomásából láthatja a bíróság, hogy nem olyan emberről van szó, aki a szegény emberek romlásából akar magának jogtalan hasznot szerezni. Kérte, hogy ne vegyék el a kényeret ennek az iparosembernek a szájából akkor, amikor annyi munkanélküli és kenyérlélküli jár amúgy is a főváros utcáin.

A bíróság elutasította az újrafelvételi kérelmet és 130.000 korona költség megfizetésében is elmarasztalta a korcsmárost, mert az újrafelvételi eljárás nem igazolta azt, hogy a korcsmáros nem követett el árdrágítást és hogy az első jogerős ítélet semmiképpen sincs megdőntve.

Czentner fellebbezett az ítélet ellen.

Nekem legkedvesebb:



SALZER J.

Iroda és raktár:

Budapest, IV., Ferenc József-rakpart 15.

Alapítási év 1857

Telefon: J. 101-30



Gyárt: pecsenyédíszeket, halpapirokat, tortapapirokat, süteményhüvelyeket, modern szervirozathoz papírszalvétákat és papírabroszokat.

Gyártelep:

VI., Lehel-utca 9. szám



Gróf Somssich
Tihamér
borgazdasága, Részv.-Társaság

Kitűnő borai a legfelsőbb körök asztalának díszé.

Palackbani eladás:
Budapest, VI., Teréz körút 9.
Telefon: 142—85.

Meister mosószappan

a legjobb és legmegbízhatóbb • Ügyeljen a mozsár védjegyre

A borfogyasztási adó lesszállítását követelik a borérdekeltségek.

Nagygyűlés Budapesten. — Gundel Károly a vendéglősipar nevében beszélt.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete augusztus 21-én nagygyűlést rendezett Budapesten a borfogyasztási adó ellen. Az impozáns gyűlés a Köztelek palotájában folyt le s résztvettek az összes borérdekeltségek benne, a termelő szőlővidékek, a vendéglősök, korcsmárosok, borkereskedők és borügynökök. A Szállodásokat és Vendéglősöket Gundel Károly, Keszezy Vince és Palkovics Ede képviselték.

A kormány is képviseltette magát a nagygyűlésen, amelyen a következő határozati javaslatát fogadták el egyhangúlag:

1. Hívja fel a nagygyűlés a m. kir. kormányt, hogy a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete által ez évben szerkesztett memorandumot sürgősen újabb megmondolási tárggyá tegye, mert ezen memorandum foglalja magában mindazt, ami a magyar szőlő- és borgazdaság biztosítására szükséges.

2. A kereskedelmi szerződésnek új tárgyalásainál ismételtlen felhívja a nagygyűlést a kormányt figyelmét arra, hogy a magyar szőlő- és borgazdaság érdekeit

szem előtt ne tévessze s mielőtt ezek tárgyalását a hivatalos tényezők megkezdnék, a tárgyalás anyagát az érdekeltségekkel tárgyalják le.

3. A nagygyűlés nyomatékosan mint sürgős intézkedést kívánja a borfogyasztási adónak literenkint 5 aranyfillérben való megállapítását, valamint a termelők és munkásaik által elfogyasztott borok adómentességét.

A felszólalások hosszú és lelkes sorában Gundel Károly a vendéglősök nevében is hozzájárult a határozati javaslatához és a határozati javaslatot egyúttal a fogyasztók érdekében is szükségesnek találja. Örömmel látja, hogy a termelő és kereskedői, valamint a vendéglősérdekeltség együtt dolgozik. Végül kifogásolta, hogy a fogyasztási adót a 17.000-szeres szorzószámmal számítják, amikor ez a számítás teljesen ellentmond a gazdasági helyzetnek és a pénz belső értékének is, — ezen is segíteni kell! (Élénk helyeslés, taps.)

Az összes borérdekeltségek nagy hálaival fogadták fontos tünnetű gyűlésükön a vendéglős- és korcsmárosipar támogatását.

A borbatyuzók meg a vendéglősök.

Hogy a fölültelesség és a rosszakarát hogyan ferdítheti el az igaz ügyét annak a szakmának amelynek az érdekeit a közönség előtt nem őrzi eléggé élesszemű és rátermett vezetőség, arra mindennél ékebben szóló példa ez a cikk, amely az *Esti Kurir* című nagy, délutáni lapban jelent meg:

Borbatyuzók.

Méltóztatnak tudni, hogy mi az a borbatyuzó? A borbatyuzó olyan fajtája a kétlábú, tolatlan madárnak, aki megveszi a bort a kereskedőnél és eladja a borivónak. Még pedig — hallatlan! — olcsóbban, mint a vendéglős.

A vendéglősök természetesen fel vannak háborodva. Mert a ravasz és aljas borbatyuzók nem tíz, meg húsz százalékkal adják olcsóbban a bort, hanem negyedik ötödön. Felháborító gazdaság! Szegény pesti polgár, ha megsonjazik és borra szomjazik, nem fizethet illeréért *harmis-nyugvener koronát*, hanem kénytelen beérni ugyanazzal a borért tíz-tizenkétszer koronával, esetleg hattal. Ez hallatlan, ez piszkos konkurrenca, ezt kikérjük magunknak!

Ki is kéri a derék vendéglősök. Most mindössze

azt követelik — bagatell —, hogy ezentúl senki mástól, borbatyuzótól ne lehessen bort venni, csak tőlük. Egy kis monopólium. Igazán megrévedni. Azzal az egyszerű ténynel, hogy élnék, hogy vannak. Ez csak igazán megér literenként, harminc-harmincöt ezer korona felárát! Na, nem? És aki nem látja be, azt kényszeríteni kell rá.

És a pesti polgárt rá kell szoktatni, hogy végre megérte az igazi merkantil erkölcsöket. Uborkát ezentúl kizárólag a vendéglősöknél vásárolhat és semmiestre nem uborka-batyuzóktól, Csirkét — lehetőleg már paprikásan — szintén csak a vendéglőséknél, akinél egy adag harmincezer, amikor a pipon — elképesztő! — egy egész csirke ízbe kerül. És cukrot és tésztát és gyöbelet is: csak a vendéglőséknél. Le a batyuzókkal, akik olcsóbban adják és ezzel megrontják a pesti polgár birkatürelmű erkölcsit. Le a batyuzókkal!

Ime, a kontárok, a zugkímérők és a zugborkereskedők ellen indított igazságos akción milyen hamis visszhangja támadt, amely alkalmas arra, hogy nemcsak igazat adjon a közönség előtt a zugkímérőknek és a zugborkereskedőknek, hanem még meg is hurcolja az egész tisztességes iparunkat.

Természetesen, szakmánk érdekében ezúttal se jart el senki a vezetőségünkől az *Esti Kurir*-nál jogos helyreigazítást követelve és sajtópert jelentve be. Pedig vezetőkink lehetnek angyali vagy báránytűrelemmel megáldva, amikor örök van szó, — de a szakma sértegetéseivel ne legyenek türelmesek, se óvatosak, se lusták. Mozduljanak meg végre és cselekedjenek, legalább most, amikor a jövő heti soproni kongresszus ügyis számunkéri tőlük, hogyan képviselték az érdekeiket?

A kécskei gyümölcs-palinkák

elismerően jók és zamatosak!

Bármily mennyiséget szállít az ország minden részéből a termelő: Kécske és vidéke Gyümölcsértékesítő és Központi Szeszifőző Szövetkezet, Új-Kécske. Mintával díjmentesen szolgálunk!

Az étterem dísze a Tevanszféle

művészi

étlap

A legelőkelőbb fővárosi és vidéki éttermekben, fürdőhelyeken bevezetve

Kérje azonnal levelezőlapon díszes étlapmintakönyvünket és árjegyzékünket, melyet díjmentesen megküldünk Önnek

Tevan Nyomda és Könyvkiadóvállalat
Békéscsaba

Kedvezmény lapunk olvasóinak!

Ha élethöz, művészi fényképet akar, keresse fel 3 óráz-tized óta fennálló és országosan előnyösen ismert

DISKAY fényképmester műtermét

Budapesten, Rákóczi út 74. szám

(Ugyanott van a régi Mona Lisa műterem is)

A legmészkeltebb árákért művészi fényképet kap

Fiók: Budán, III., Zsigmond utca 36.

Mona Lisa műterem

Szelvény 1362

Ezen szelvény felmutatója a napi árból 25% engedélymentesen kap DISKAY fényképmestertől Budapesten, Rákóczi-ut 14. szám. Fiók: Budán, III., Zsigmond utca 36. szám, Mona Lisa műterem.

„ADRIATIKA“

cognac-, rum-, likőr- és pálinkagyártmányai

a legjobbakkal

Budapest, I., Horthy Miklós út 9. sz. Telefon: József 58-00

Egér- és patkányirtást

STANDARD, BUDAPEST, IV. KERÜLET, KOSSUTH LAJOS UTCA 14. TELEFON: 82-74

jótállással vállalunk. „Fix“ sváb- és rusznibogárirtószert 1 kg. 80.000 K. „Agraria“ patkányirtószert minden gyógyszerárban és drogeriában kapható

Csendet akar a közönség a szállodában.

Mit tehet a szálló a csendért? — Modern újítások és lármas vendégek.

Az idegesség most nagyon elterjedt betegség, mely az utolsó évtized eseményei folytán az utazó, kenyérkereső és társadalmi életünket legfőképpen jellemzi. Ez a betegség nemzetközi és általános jelenség, ez elől utazik üdülésre a nagyvárosok nagy része. Csendet pihenést akar az utazó ember. Amennyire nélkülözti ezt a városban, oly nélkülözhetetlenné válik az a szállókban egyaránt; minden kis zaj neki kellemetlen és feltétlenül csendet kíván mindenki ott, elfelejtve, hogy a szálló nem szanatórium, a szálló a népforgalom szolgálatában áll, a forgalom előtt pedig az ajtóknak nyitva kell lenniük. Viszont ez mozgalmasabb és zajt hoz magával.

A zaj kétségtelenül letompítható és ebben az irányban minden lehetőséget meg kell történnie. A lépcsők és a folyosók futószőnyegekkel kibéleltetnek, az ajtók önműködőképpel zárulnak, amelyek a heves ajtóbecsapásokat megakadályozzák, de a dupla ajtók sem ritkák, a személyzetet hívó villanycsengőket fényjelző lámpákkal cserélik ki és idővel a házteléfonokat is a teljesen csöndesen működő távolhívó készülékekkel helyettesítik a modern helyek.

Magától értetődik, hogy a személyzet a főszelegesszajt kerüli; valóságos jótétemény egy tányér- és pohársörömpölés nélkül felszolgáló pincér az éttermekben is.

Általános csöndnek kell uralkodnia oly szállóban, ahol a nyaralók össze akarják magukat szedni a nyaralásuk alkalmával. Viszont a vidéki vendég, aki a csendes vidéki városából változatosság kedvéért a zajos nagyvárosba utazik, azt óhajtja, ha a nagyvárosi forgatagból visszatér, a vidéki megszokott nyugalomát megtalálja a szállójában is. A nagyvárosi szálló ezért igyekszik is minden zajt távol tartani magától.

Minden ilyen törekvés dugába dől azonban, ha a vendégek maguk nem segítenek. És tapasztalat szerint mindig vannak olyan vendégek, akik a folyosókon túlhangoznak beszélnek, az ajtókat csapkodják, az ablakokat vehemensen nyitják-csukják és a zenei tehetségüket rendszerint a délutáni és késő esti pihenőidőben fitogtatják, amikor a vendégek többsége abban gyönyörködni nem óhajt. Udvariasan csak ezeket a vendégeket felvilágosítani és meg nem sérteni, de mégis csöndre szoktatni okvetlenül.

A folyosókon és zeneszalonban megfelelően kialakított figyelmeztető táblákkal a szóbeli kérelmeket meg lehet takarítani, bár ezek rendszerint süket fülekre találnak. De másrészre vannak mostanában nagy számban képzelt idegbetegek, akik órák hosszat képesek a jazzbandát hall-

gatni és azt a legkellemebb zenének tartják, a lépcső nyirkosgatás azonban vagy a föltötte lakónak lépteit nem szenvedik. A világotjáró szállóvezető aztán egész külön eljárásokkal kiválóan tudja kezelni ezeket is.

Nyugalom és pihenés túlnyomó részten a legfontosabb az utazóközönség számára. És a szállók, amelyek vendégszeretően nyitják meg előttük kapuikat, a lehetőség határain belül azon lesznek, hogy ne érje csalódást az ideges és nehezen kezelhető közönséget. (D. H.)

Mocnik mustár a legjobb!

MI ÚJSÁG?

Szeptember 8-ig még mindig elutazhatik Sopronba minden szaktárs, aki az Országos Szövetség tagja és aki az általános vendégfőlép- és szállodás-érdekeket meghozhatja ezt a csekély áldozatot. Szeptember 9-én d. e. 11 órakor lesz a közgyűlés, 10-én, 11-én mind mindenki otthon lehet üzlete vezetésében!

Állami kísérletek a szakma ellen. Ellenőrzíthetetlen, de autentikusnak látszó híradások újabb állami kísérletekről tudnak, amelyeknek megint a szakma valláná a kárát. A földmívelésügyi miniszter állítólag pincebor-mérés-szerű borkiméző helyeket akar föllátni, a népjóléti minisztérium pedig állami ólósó étközöket egyelőre csak Budapest számára. Ezek a tervek nagy ráfizéseket jelentenek az államnak, a mi szakmánknak pedig bebiztosítatlan károkat, mert adózások alól teljes mentességű helyek szörnyű konkurrenciájával kellene megbirkóznunk iparainknak. Szerencsére a tervek inkább fenyegetés-szerűek, mint komolyak, az állam és a kormány bizonyára más módokat is meg fogja találni a közjótékonykodásnak, nem azt, amely legjobb és legnagyobb adófeltevéstől foszthatja meg a vendéglők és italmérésék tönkretételével.

Tönkre megy a karcagi vendéglőipar. A karcagi korcsmárosok és vendéglősök idei rossz szezont katasztrófálissá tette az a példátlan túlerkélés, amellyel kivetették rájuk az *italmérés ületékeket*. Karcag vidékén amúgy is nagyon dolgozik az adóprés másféle adó-nemekben is, bizonyosságú annak, hogy nemcsak Budapestet és nemcsak a kereskedelmet nyomja a nagy adóteher, hanem ugyancsak kijut belőle a vidéknek is. Az idén Karcagot egyéb csapások is sűrűn látogatták, az aszály nagy pusztítást végzett, a drága pénzen beszerzett készleteket ellenben olyan váratlan árzuhanások érték a kimerőkben, hogy a vendéglők és korcsmák minden pénzkészletét kimerítették.

Még egyszer olyan jól izlik



az Ön kávéja, ha Ön a tiszta, izletes „Frank” kávépötléket használja. — Ügyeljen be vásárlásainál

gyári védjegyünkre, a „Kávédaráló”-ra!

Üzletbecsukás fenyegetésével rákényszerítették a szakmabeli üzleteket a harmadik negyedévi illetékrészt lefizetésére is már augusztusban, — a korcsmák, vendéglősök, hogy ezt elteremtésük, kibírhatalan uzsorakölcsönök felvételére szorultak. Üzleti forgalom, bevétel semmi, — a borfogyasztási adó pedig literenkint 2380 K, — ez a pusztulás útja. Ha volna igazán agilis Vendéglősszövetség, ideje volna, hogy közbe lépjen a karcagi bajok miatt, mert így a magára hagyott ottani szakma reménytelenül küzd a bajok áradatával. És hány vidéke van még az országnak, ahol teljesen hasonló a helyzet!

Tárgyalások a kávéházak és a tejszarnokok között. A budapesti és vidéki kávéházaknak tömörked kárt okoz a nagy tejszarnokok egyre szélesebb körű verseny, amely már szinte minden kávéházi fogyasztási cikkre kiterjed a szeszitaloktól kezdve (sör) a gyümölcsök, tejtermékek, meleg és hideg ételekig. Mielőtt törvényes lépések által kísérlelnék meg a kávéházak a furcsa verseny visszaszorítását, tárgyalásokra hívták fel a nagy tejszarnokvállalatokat és ezek elvben hajlandóak is mutatkoznak bizonyos határok kijelölésére és megtartására. A megbeszélések még folynak. A budapesti módszert, vagy erősebb eljárást is meg kell figyelniük a vidéki kávéház tulajdonosoknak is, mert lehetetlen, hogy a törvény védelmet ne nyújtson egy őrült adófeltevéssel szemben, amelyben az ellenfél fényéjszaki és ezer más adóval és illetékkel mentesen veheti föl a méltánytalan küzdelmet.

Építkeznek a keszthelyi szállodák. Mint értesülünk, az idei jó szezon kiillette a keszthelyi szállodák jelentős üzleti befektetéseit. Bocskay József közel egymillió forint költséggel építette ki szállodáját egy teljesen új részzel, tetőparkkal és fedett sétányokkal, *Ivanits József* pedig a volt *Bronner* most *Központi* szállót nagybővította meg és tette teljesen moderné nagy áldozatokkal. Az idei találoságok után a két kitűnő üzem máris új továbbfejlesztések terveit kezdte meg. — Egészzen újjáalakult a *Vasúti szálloda* is, amelyet *Csakovits István* nagybővített meg pompás eredménnyel.

Aszód és Szekesfehervár vezetnek az idén a szakma mintaszere megszervezése és agilitása terén. Aszódon *Skrabán Ferenc* elnök, Szekesfehervárt pedig *ifj. Héj Imre* elnök és *Szöllösy* erenc titkár művelék a megszervezés csodáit. Működésük csak még sötétebb árnyat borít a budapesti központ télienségére és szervezési tehetőségére. Úgy látszik, le kell mondani arról, hogy Budapest legyen valamit a vidéki szakmáért. *Skrabán, Héj* és társaik kellenek minden vidéki gépcoptara erőnek és magnak, amelyek körül megtörténik a csoportosulás! *Az óvák a jövő* és azoké szerre a vidéknek, akik talán még nehezebb terepen és kevesebb szerencsével, de hasonló vezetnivalással és agilitással mozognak a szakmáért! Csak ne hagyják magukat kifizetni olcsó dicsérettel és ne hagyják, hogy munkájok eredményeit a télienséges budapesti apostolai sajátítsák ki maguknak néhány vállbergetés árán! *A dolgozó kéz és a szervező ügyvélő* mellette más is kell a vidék végleges talpraállítására: a meg nem hajló gerinc Budapest felé!

10, 9, 8, 7

a számsor vissza-
felé tiztől hétig a
telefonszáma

109-87

„Turbator Company R.-T.” Göteborg,
magyarországi vezérképviselőnök

Balázs Artur cégnek
Budapest, V., Arany János ucca 16.

Mielőtt bármilyen porszívógépet vásárol, el ne mulassza felhívni ezen számot és a

„LUX”

elektromos kézi porszívógép
díjtalan bemutatását kérni.

Helyiségeinek higiénikus pormentesítésére az egyetlen bevált eszköz.

Ügyeljünk a címre és a telefonszámmal!
Óvakodjunk külsőleg hasonló utánzatoktól!
Érdemlődségnél sziveskedjék lapunkra bivatkozni.



A takarítás hajdan és most!

Szálloda, penzió-, szanatórium-, villa- és nyárlakáshereendezéseket elsörendü minőségben szállít a **Hazai Fatermelő** bütorgyári lerakata, Budapest, V., Nádor utca 18. szám.

Kugligolyók

Lignum Sanctum-fából,

kuglibabák

gyertyánfából, hordócsapok kaphatók:

GUTH VILMOS esztorgályos-mesternél,
SZOMBATHELY, Kossuth Lajos utca 19. szám.

A soproni kiállításon részt vesz, áruai a kiállítási fősarnokban megtekinthetők és megvehetőek.

Bérbeadó

1926. évi január hó 1-től 1930. évi december hó 31-ig az Esterházy hercegi Hitbizomány tulajdonát képező s **Csorna** nagyközségben lévő

„KORONA” szálló és vendéglő

A bérleti feltételek hétköznapiokan alulírott hivatalban betekintheők.

Zárt írásbeli ajánlatok ugyancsak alulírott hivatalhoz nyújthatók de legkésőbb folyó évi szeptember hó 15-ig.

Hercegi kerületi gazdasági felügyelőség, Csorna.

Ismét kapható a világhírű

borszéki savanyúvíz

Egyedárúsító:

„Océan” Magy. Konzervgyár és Kereskedelmi R.-T.
Budapest, VI., Vágány utca 12. szám

Márkus Árpád

régi jó hírnevű vendéglős me„nyitotta a

Dob utca 110. szám alatt

a régi



„Makkhetes”

melynek berendezése egyik látványossága Budapestnek

BORTÖRVÉNYKIVONAT BORNILVÁNTARTÓ FÜZET ÁRÚJEGYZÉK és MINDEN ÜZLETI KÖNYV

a "Patria" Inodalmi Vállalat és Nyomtat. R.-T. nyomtatvány-onstályában, Budapest, IX., Üllői-út 62. szám szerezhető be

PLUHAR-féle must

megérkezett. Felhívom az igen tisztelt vendéglős és koresmáros urak b. figyelmét, hogy megköttem a régi, jól bevezetett **mustom** árusítását borpincémben, **Budapest, VIII., Práter u. 10. sz. alatt**

A budapesti szakiskola csödjé. Most értek véget Budapesten a **Vendéglős-szakiskola** beiratásai. Minden vendéglőstanonc isvoklatétes, bíróságok kényeszték a beiratásra az üzemetek, így a továbbképzés és a szakiskola az idén is népesek lesznek, de az eredmény? Félős, hogy azonos lesz a tavalyival, amiről **Maloschik** Ferenc, a kitűnő szakember súlyos ítéletet mondott. Hol hát a hiba, hogy a szakiskola növendékei jórészt semmit se tudnak? Hogy a nyomába se lépnek a régi gárdának? A tanári kar jó, a tanterv kifogástalan. Hol a hiba? Honnan lesz utánpótlás majd, ha kidől a mostani generáció?

A **szakma gyásza.** A budapesti vendéglős-
ipar ismét szegényebb egy érdemes, jövővű, régi munkatársával. **Kovács** Vince halt meg hosszú szenvedés után; barátai és tisztelői a szaktársakkal és a gyógyszerelő családdal együtt nagy számban kísérték ki sírjág a koporsóját a rákoskeresztúri temetőbe. — Ugyancsak elhalt **Schwarz** Rezső vendéglős is, a farkasréti temető halottsházából temették el a kath. szertartások szerint a szakma nagy részvéte mellett. — **Mühlbacher** József vendéglős aug. 27-én elhunyt. Munkás élete után tisztelői, barátai és gyászbarorult családja kísérték utolsó útjára.

A **hamis millióso**k a Nemzeti Bank szerint arról ismerhetők föl, hogy papírjukban nincs vörös és zöld vonalka, a női fej elmosodott és feketésszürke nyomású, holott az igazi bankjegyen barnanyomású és éles, s az idegen nyelvű értékelírásokban ezen a szón: KORÚN, hányzik az U betűről az ékezet. Egyébként a hamisítványok oly durva fogástak, hogy a szakembert nem tévesztik meg. Olvessen hamis az a millióso, amelyen nincs meg a pirosbetűs sorszámozás.

(C) **Mozart** kedvence hangszere, a fuvola műkedvelők részére a legalkalmasabb hangszere, mert könnyűen, minden megerőltetés nélkül játszható és hangja minden fekvésben szimpatikus, a magas hangok is kellemesen zengenek. A **Sternberg** királyi udvari hangszergyár Budapest, VII., Rákóczi út 60. sz. Mozart-műhelyei már 150.000 koronáért szállítanak fuvolákat műkedvelőink részére.

VENDÉGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

Hevesi uradalmi FAJMUST

csak
Budapest, IX., Lónyay u. 40.
szám alatt kapható.

Figyelem!

Most Olajos-féle Must

Urasági fajszőlőből naponta frissen sajtolva.
Budapest, IX., Erkel utca 5., Lónyay utca sarok
Nagyobb megrendelést házhoz küldök.
Telefonhívó: József 12—83. szám.

PARÁDI VÍZ egyedárúsítás

Forrástól vasúton, vagy teherautón üjpesti raktárból házhoz szállítva **Forrástermék és Ásványvízkereskedelmi R.-T.**, Budapest, V. ker., **Perczel** Mór utca 2. sz. Telefon: 5-53

Szent István Portersör

a Polgári Serfözde
páratlan
sörkülönlegessége



VILÁNYI PEZSGŐ

Schaumburg-Lippe herceg udvari pincéje
Villány

Központi Irodája:
Budapest, V., Nádor u. 16

BRUCK J. HENRIK

VASBÜTORGYÁROS
BUDAPEST

Mintaraktár:
VI., Andrassy-út 38.

Gyár:
IX., Liliom-utca 8.

Gyártmányai:

Vasbútorok, rézbútorok, sodrony-
ágybetétek, kerti bútorok, gyermek-
kocsik

Szállodai és éttermi berendezéseket a legutányosabb árban a lehető legkedvezőbb fizetési feltételek mellett vállalom.

KOVÁCS TESTVÉREK

SZOBAFESTŐ, MÁ-
ZOLÓ ÉS FÉNYEZŐ.

BUDAPEST VIII. NAPU.
30. TEL.: JÓZS. 76-30.

K. GY.

Kapuvárait (Sopron m.), járási székhelyen

kávéház- vendéglő

szép kerthelyiséggel, berendezéssel és teljes felszereléssel, azonkívül egy különálló házzal, szabad kézből

eladó!

Solymosi József
vendéglős

H A U E R

cukrász

VIII., Rákóczi út 49. sz.

Sodrony-ágybetétek, öszsacsukós vaságyak, vas- és rézbutorok, afrik-matracokat

legelőcsöbbsen szállít, javításokat és fontásokat vállal!

Prohászka-gyár,
Budapest, VI. ker., Gróf Zichy Jenő utca 46. szám.

„HATTYÚ” FEHÉRNEMŐ-KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT
Budapest, V., Katona József utca 41., Marglithónál
Telefon: 48-86 és 159-60 SZÁLLÍT:

Asztalterítőt

asztalkendőt, pincéztőlőt, konyharuhát mérsékelt kölcsönjért. (A kölcsönjiban mosás, használati és szállítási díjak bennefoglaltnak.)
☎ Telefonhívásra megbízottunkat kiküldjük

TOKAJI KONYAK A LEGJOBB

Első Tokaji Konyakgyár R.-T. Tokaj

Engl Bernát és Tsa R.-T.
Budapest, Központi Szeszfőzde

Ajánlja: mindennemű gyümölcspálinkáját

TEAVAJ helyett használjon legfinomabb BIEN-féle

TEAMARGARINT,

amely a teavaját teljesen pótolja.

BIEN S. FIAI zsebrárúgyár
Budapest, VII., Nagydófa utca 7.
Telefon: József 128-48

SAJT

szükségletét fedezze

mindenkor csak Stauffer és Fiai nyugatmagyarországi sajgyárak és kivitel vállalatnál, Répczelak.

Használaton

Holcz-féle szegedi paprikát

Bors, kősnny, majoránna, fahéj állandóan rakíttron. Vendéglősöknek nagyban ár és vidékre postacsomag. Pótlázat: Budapest, Erkel utca 7. Főlk: Központi vásárcsarnok 117. fülke. Telefon: Józs. 49-06

Üzleti hírek. *Kotrotsits* György kitűnő nevű szakértésünk augusztus 1-én teljesen újjáalakítva átvette és megnyitotta a budapesti Dob utca 10. szám alatti ismert és kedvelt vendéglőt. — *Bakonyi* József újpésti vendéglős Budapestre költözött át és itt a Wesselényi utca 27. szám alatt kezdte meg egy új és máris igen népszerű vendéglő vezetését. — A budapesti *Pilseni sör-csarnok* néhány hét alatt jelentős üzleti felledülést ért el új tulajdonosa, *Keresztesi* Ede vezetése alatt. *Keresztesi* azelőtt a városligeti *Gregorits-üzem* vendéglőse volt. — Új vendéglőket nyitottak Budapestben legutóbb: *Bukor* Mihály (Nádor u. 5.), *Vajay* Pál (VI. Szent László u. 13.), *Komáromy* György (IX. Lónyay u. 56.), *Szudler* Miksa (IX. Tüzoltó u. 33.), *Kecskeméthy* János (IX. Gyep u. 52.), *Máté* József (IX. Ferenc tér 10.), *Beck* Mihály (VIII. Illés u. 23.), *Hüllbert* Mihály (VI. Ambrus u. 2).

— *Márkus* Arpád, a kitűnő szakember, teljesen újjáalakítva, esténként katonazenével, megnyitotta és úgy a szakértők, mint a közönség osztalan elismerését kiérdemelve vezeti a híres „*Makkhetes*” vendéglőt régi helyén, a Rottenbiller u. 52. alatt. — Teljesen megtalálta régi közönségét a *Kispipa Étterem* is a Főherceg Sándor u. 24. számú házban, mióta *Tóth* Géza, az Erzsébet körüti elismert nevű vendéglős átvette, egészen átépítette és modernébbé tette.

— *Szivós* Zsigmond Aschinger-rendszerű pompás sörözője a megnyitás első hetében már nagy sikert aratott látványosságzámba menő berendezésével és nagyszerű kiszolgálásával. — A József körút 85. számú házban, a régi kávéház helyén nagyszerű új üzem létesült *Szivós* vállalkozásával. — *Juhász* Imre a Wesselényi u. 33., *Kossa* Béla pedig a Kerepesi út 5. szám alatti vendéglőt vette át és étterem jellegű vezetéssel, jó konyhával, borral kedveskedik közönségének.

— A nagykanizsai *Korona szálló* hatalmas átalakítási munkálatai, amelyek egymilliórd koronánál többet emésztettek fel, már teljesen befejeződtek. *Kiss* Ernő, az áldozatkész tulajdonos e hóban adja át az egész Dél-Dunántúlnak ezt a mintaszertű és legmodernebb szállodáját a teljes forgalomnak.

Budapesti kormcsárosok a Borpálotá ellen. A „Borpálotá” bornagykereskedelmi vállalat ellen bojkottot határozott el a Budapesti Kormcsárosok Ipartársulata. Az érdekes döntést az okozta, hogy a Borpálotá egyre újabb borkímérő fizemetek nyitva „dumping”-árrakkal, 9000 koronánál méri a borait, veszélyeztetve a többi italmérsék existenciáját.

Felolós szerkesztő, kiadó és lapfajladonos
Dr. KISS ISTVÁNNÉ.

Központi Szeszfőzde

Budapest, VI., Frangepán utca 12/14. szám

Szilvóriumfőzdeánk üzembem van. Felhívjuk t. vevőinket a főzde megtekintésére és a kiváló minőségű idei szilvapárlat megjelzésére.

Engel Bernát és Társa R.-T.

likör-, rum- és pálinkagyár
Budapest, VI., Frangepán utca 12/14. szám

Vasredőnyt

és napellenzőt a legújtanosabban gyárt és javít **GRÜNWARD SÁNDOR** lakatos és redőnygyártó, Budapest, VI., Ó utca 14. Telefon: 135-73

Kérjük szíves látogatásukat a közműparos-tárlaton (421-422. számú helyszámn), ahol üzletünkben bemutatjuk **Espresso** kávéfőzőgépeinket

Ezek a gépek kaphatók:

Bíró és Társánál

Budapest, VI., Podmaniczky u. 43. Tel.: 191-71

MENDELOVITS FARKAS



első „amerikai” eredetű szét-szedhető **fémszekrények**, szállók és vendéglői árú-berendezések, bor- és sörkímérőszülők gyára. A szekrényben elismert első-rangú versenyen kívül első éeg Alapítótól 1890.

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI ÚT 64. SZÁM.
Telefon: József 66-67

Növénydíszítések

kávéházak, vendéglők, balkonok habbórfakkal, stb., külső terrasz és pálmákkal, virágzó nöbelső helyiségek, vennyel való díszítéset

TAX PÉTER ÉS FIAI

növénykölcsönző és díszítő cég, karbantartással együtt a legújtanosabban vállalja
Budapest, VII., István út 50. Telefon: Józs. 91-51



A. MALÁTA-PEZSGÓ-SÖR
HOGYHA MINDIG ISSZA EGÉSZSÉGÉS PÉNZE EGYRÉSÉT JUTALOMKÉNT KARJA VISSZA. GYÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ R.T. KÖBANYAN

Nyári éttermi üzemek

kerti széket, kerti asztalt, evőeszközöket, tányérokat, üveg-neműeket, sörkímérőkészülékeket és minden egyéb felszerelési tárgyakat legelőcsöbbsen beszerezhetik:

HEXNER JÓZSEF cégnél

Budapest, VII., Király u. 25. Telefon: J. 129-02



HIKKER

réz-, vasbútor-, sodronyágybetét és gyermekkocsi gyára.
Mintaraktár: Budapest, VII., Dohány utca 6. Telefon: Józ. 61-97
Szálloda, Kórház és penzió teljes berendezések.
Réz- és vasbútorok, valamint gyermekkocsik szakszertű javítását, fényezését és csiszolását vállalom.

Borszivattyúk, tömlők, dugók és mindennemű pincegazdászati cikkek

PERFEKTA R.-T., Budapest, V., Mérleg u. 9.
Telefon: 162-92

Ha kiváló szóp

dióbélre

van szüksége, hívja József 15-13-at.
Elsőrangú málnaszörp, méz, mák, bab stb. pontosan hához szállítva kapható.

VADAS JAKAB, Budapest, VIII., Dugonics u. 3-5.

Söresapok, borászati cikkek

Mika Tivadar fémárúgyár
Budapest, VII., Kazinczy utca 47. sz.
Telefon: József 128-27

Kristály ásványvíz

szent LUKÁCS-FORDÓ
Budapest, III., Zsigmond utca
25-27. szám. Telefon: 43-90

CÍFKA JÓZSEF

Budapest, V., Vilmos császár út 48. szám.

TELEFON:

28-92

ALAPÍTVÁ

1900.

**PINCEGAZDÁSZATI
CIKKEK SZAKUZLETE**

Aszbeszt-szűrők és szűrőjavítások legolcsóbban.

ÉTLAPOK

sokszorosítására a legalkalmasabb készülék a

ROLEOGRAPH

Díjtalan prospektus. Fremá Művek, May Frigyes, Budapest, Gróf Tisza István u. 14. szám.
Telefonszám: 7-34.



„PETNEHÁZY” SÜTEMÉNY- ÉS PISKÓTÁGYÁR

BUDAPEST, I., APRÓD UTCA 1. (Szarvas tér)

Alapítótól 1895-ban TELEFON: 42-90

KÖLÖNLEGESSÉGEK: Teasütemény, csokoládéárk, bonbonok, cukorkák, mézeskalács a la Nürnbergi, Drezdai stb. Gyógy- és csemegepiskóták. Legelőkelőbb szállodák, áttermek és kávéházak szállítójá.

Kispesti Keménykövedénygyár raktára

ifj. Grünwald Mór

Budapest, IV., Ferenc József rakpart 6.

Telefon: József 61-49

Szállodai, vendéglői és hávéházi üveg és porcellán

Popper Mór és Lipót r.-t., Budapest, X., Köbánya

Telefon:
József 59-78

Ajánlja kiváló borait a budapesti és környékbeli vendéglősök szíves figyelmébe.

Telefon:
József 59-78

Vörösréz-főzőedények

vendéglők, szállodák, kávéházak és cukrászdák részére, ezen főzőedények szakszertű javítása és valódi 99%-os arany által ízesben való öntése.

Mosó-, lókvár-főző-, továbbá pálinkafőző- és tisztázótűk, úgy-szintén szőlőpermetezők vörösrézbeli őrtíri vánszékben rakított. Készítők: Kálmán, Kézleápor és egyéb szálló-gazdászati cikkek legolcsóbb gyári áron beszerzhetőek:

SZONTAGH PAL rézárúgyár
Cégtitkár: TERÉNY SAMU
Budapest, IX., Üllői út 19. sz.
Telefon: József 90-44

Háztartási, urasági vendéglői, intézeti TŰZHELYEK

LAKOS LAJOS takaréktűzhelygyár r.-l.
BUDAPEST

Központi iroda és gyár:
VIII., Bezeredy utca 8. Telefon: Józ. 21-34
Városi iroda és raktár:
IV., Váci u. 40. (Irányi u. sarok). Telefon: József 153-52



PÜSPÖKI URADALMI BÉRPINCE R.-T.

Központi Iroda: Budapest, IV., Városház utca 4., félemelet

VÁCZ

Központi Iroda: Budapest, IV., Városház utca 4., félemelet

Bármilyen gyártmányú

szűrők javítása

Villamos borszivattyúk, pincegazdasági gépek javítása!

Frank és Berger, Budapest

Iroda és gyár: VIII., Baross utca 91.
Telefonszáma: József 74-05.