

A VENDÉGLŐS

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának és a „Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének” hivatalos közlönye.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.
TELEFON: JÓZSEF 22-70.

Előfizetési ára nem tagok részére:
egy évre 60 korona.

Egyes szám ára 4 korona.

Megjelenik havonként kétszer.

A „Vendéglős“-t az Ipartársulat és az Országos Szövetség tagjai a tagsági díj fejében ingyen kapják.

Hirdetéseket csakis ajánlhatóknak ismert cégektől fogadhatunk el.

Hirdetéseket felvesz a kiadóhivatal:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.

Kéziratok a szerkesztőség címére küldendők.

Figyelmeztetés.

Julius huszonhetedikére „Országos Vendéglős Szövetség” létrehozását célzó gyűlés összehívásáról kaptunk értesítést. Figyelmeztetjük úgy a budapesti mint a vidéki szállodásokat, vendéglősöket és korcsmárosokat, hogy úgy ipartársulatunk, mint régi, kipróbált országos szövetségünk ettől a mozgalmától teljesen távol áll, s ezért az értekezleten, — amely csak széthuzást, különválást, egymás ellen törést eredményezhet, — mindenki óvakodjék részt venni.

Tagértekezletek.

Minden hétnél első köznapján, minden hétfőn tagértekezletet tartunk az ipartársulat nagytermében. Ma, amikor az élettől való küzdelem még olyan nehéz és idegsorvasztó, amikor mindenki súlyos teher gyanánt cipeli megrokkadt vállain a maga terheit, amikor mindennapos vendégünk a gond, az aggodás, a küzködés, amikor mindenki a maga bajaival küzködik napestig: ezek a tagértekezletek nem olyan népszerűek, nem olyan látogatottak és nem olyan élénkek, mint kívánatos volna. Mint a csiga, amely minden érintéstől idegenkedik, behúzódnak kis házikónkba.

Pedig ez nem jól van így. A súlyos viszonyok, a nehéz küzdelmek összetartást követelnek, együttérzést és kölcsönös támogatást. A terhek kisebbek lesznek, ha több vállra oszlanak meg. A gond, az aggodás elmúlik, vagy legalább erőben veszít, ha megértő társakkal osztjuk meg. S minden munka tiszszeresen halad, ha több és mindegyre több hozzáértő kéz fog dologba.

Jobban, mint bármikor szükségünk van egyetértésre, összetartásra, kölcsönös megértésre és egymás támogatására. A rendeletek, parancsok, új törvények, új törekvések tömkelegében a magányos ember eltéved, rossz irányba terelődik, folytonos csetlés-botlás között sohase jut előre. Ha sokan vagyunk együtt, minden vitás kérdést meg tudunk oldani. Sok szaktárs között mindig akad néhány, aki már a maga kárán tanult abból a problémából, amely most bennünket fenyeget.

Csak el kell gondolni, mi minden jó fejlődik belőle, ha lehetőleg sokszor összejövünk, eszmét cserélünk, vitás kérdéseket egyesült erővel megoldani törekszünk. Akik különben is közel állanak egymáshoz, nemcsak a foglalkozás révén, de lelki rokonság kapcsán is, barátokat szereznek, közelebb jutnak egymáshoz, megértő bajtársakra találnak. Beszerzési forrásokat találhatunk, egyesült erővel küzdhetünk közös bajok ellen, fegyvereket kereshetünk és találhatunk a drágaság leküzdésére, tanulhatunk egymástól, okulhatunk a más kárán, tanácsokat kaphatunk a magunk bajában, és ha egyebet nem szerzünk, csak megértést, összetartást, kölcsönös tiszteletet és barátságot, akkor is hasznosan, üdvösen és kellemesen töltöttük azt a pár órát, amit közös érdekek ápolására szenteltünk.

Az ipartársulat nagy, hasznos és áldásos munkára van hivatva. El is látja a tisztét emberi lehetőség szerint a legjobb akarattal és legnagyobb buzgósággal. Mégis, talán minden apró-cseprő baj és panasz miatt kár egész nagy hivatalos apparátust mozgósítani. Ezeket megbeszélhetik, elintézhetik, orvosolhatják a tagértekezletek. Ezek lehetnének (hogy egy hasonlattal éljünk) a nagy parlament előkészítő és kidolgozó bizottságai. Itt eszméket lehet fölvetni, új törekvéseket kezdeményezni, régi bajokra javulást, vagy orvoslást keresni. Sörkérdés, zsemlyekérdés, jégprobléma, piaci árak, — százával tudnók megemlíteni azokat a mindennapos, fontos, gyakran életbevágó kérdéseket, amik keserűvé teszik a napjainkat, álmatlanokká az éjszakáinkat, s amiken közös erővel, közös akarattal, alapos megbeszélés és előkészítés után biztosan tudnánk segíteni vagy legalább javítani.

Vétséget, nehezen helyrehozható bűnt követ el ön-maga és az ipara ellen, aki nem akarja rendületlenül keresni a javítás útját, a siker módját, a boldogulás eszközeit. S ezeket együtt kell keresni, közös munkával és egyértelmű akarattal. Higyjük és reméljük, hogy a legközelebbi összejövétel népes lesz és buzgó, hogy mindenki ott lesz, az egyik a bajával, a másik a tanácsával, az egyik a terveivel, a másik az eszméivel, a harmadik a tapasztalataival, és mindenki a jóakaró, munkára kész együttérzésével és összetartásával.

Ne hiányozzék senki! . . .

TÁRSULATI ÉLET.

(Hivatalos közlemények.)

Rovatvezető: WALTER KÁROLY titkár.

* **Az állami munkaközvetítő.** Mind sűrűbben érkezik panasz ipartársulatunkhoz, hogy tagjaink az állami munkaközvetítő hivatalt mellőzik, személyzetüket nem onnan szerzik be. Ipartársulatunk Elnöksége e helyütt is arra kéri az ipartársulat tagjait, hogy az állami munkaközvetítő hivatalt nemes feladatának teljesítésében támogassák, személyzetüket onnan szerezzék be, mert csak úgy remélhető, hogy minden üzlet a megfelelő személyzethez jut és hogy minden állás nélküli vendéglői alkalmazott elhelyezést nyer.

*

* **Tagértekezlet.** Ipartársulatunk hivatalos helyiségében *minden hétfőn délután négy órakor* tagértekezletet tart, melyre a tagtársak figyelmét e helyen is különösen felhívjuk. Ezeknek a tagértekezleteknek céljuk a tagtársak között a barátságos érintkezést, az ismerkedést, az összetartozandóság érzését előmozdítani, a kartársi együttérzést ébrentartani. Jöjjenek el a kartársak ezekre az értekezletekre minél nagyobb számban, hogy így idővel *teljes társasköri élet* fejlődhessen ki közöttük. Az ily tagértekezleteken a lelkek közelebb férköznek egymáshoz, az egyesek bajai megértésre találnak és a rendszerint kifejlődő eszmecsere nagyban hozzájárul egyes kételyek eloszlásához és együttes eljárás létesítéséhez.

*

* **Kérelem.** Ipartársulatunk tagjai közül néhányan nyilván félreértésből vagy túlzott óvatosságból nem fogadják el a levérhordótól lapunkat. Ezt bizonyára csak azért tehetik, mert azt hiszik, hogy a lap elfogadásából reájuk esetleg *anyagi megterhelés járul*. Kérjük ipartársulatunk tagjait, világosítsák fel ezeket a kartársakat, hogy a lapot *tagsági díjuk fejében, minden külön ráfizetés nélkül kapják* s komoly kárát vallják, ha minden ügyükkel és bajukkal alaposan foglalkozó lapjukat nem olvassák rendszeresen.

*

* **Országos Szövetség.** Ipartársulatunk felhívja tagjainak figyelmét a „Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségé”-re, melyet munkájában minden szakmabeli férfiúnak pártolni kötelessége. Lépjenek be tehát minél számosabban a Szövetség kötelékébe, vegyenek példát a vidéki kartársakról, kik Szövetségünket oly dicséretes módon támogatják.

*

* **Az ipartársulat jogtanácsosa** naponként délután háromtól négyig ingyenes jogtanácsot ad az ipartársulat tagjainak Budapest, IV., Múzeum-körút 35. szám alatt levő ügyvédi irodájában.

*

* **A „Budapesti Szállodások-, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának” hivatalos helyisége:** Budapest, IV., Calvin-tér 2.

*

* **Hivatalos órák:** hétköznapon d. e. 9 órától d. u. 2 óráig.

*

* **Pénzbeszedőink:** Grosz György és Köhler Károly.

*

Egyszer s mindenkorra.

Egyes szaklapok, — nem keressük milyen célzattal és minő okokból, — buzgón törekednek ebbe a kis ujságba belekötni, s rajta keresztül azokat az intézményeket csipdesni, amelyeket képvisel. Mivel a kritika jogát soha senkitől el nem vitattuk, nagyon szívesen látjuk, ha velünk foglalkoznak és bíráló, gáncsolni iparkodó szemekkel nézik és kutatják mit irunk, mit teszünk, s mit nem irunk és nem teszünk.

Ez eddig rendben van, helyes, majdnem azt mondtuk, hogy bizonyos mértékig örvendetes is. Ellenzékre mindenütt és mindenben szükség van, politikában, közéletben, sajtóban, társadalomban, művészetben, sőt néha kis mértékben a családban is. De ha valaki ellenzék, ne érje be azzal, hogy mágnásnak, kiválasztottnak, klikknek, érdekszövetségnek nevezi azokat, akiknek semmi egyebet nem tud a szemökre vetni, minthogy válogatott a beszédjük, uri a modoruk és hangjuk és az igazságukat nem sikoltozzák és kiabálják hangosan a világba, hanem egyszerűen, közérthetően, csupán érvekre és igazságokra támaszkodva hirdetik.

Egyszer s mindenkorra kijelentjük, hogy ezt a vádat, — amely inkább dicséret, mint gáncs, — szólanul tűrni fogjuk, ha kell a világ végéig és sohase fogunk tiltakozni ellene, hogy nem vagyunk utcai demagógok, nem fegyverünk az erőszak, a terror, a gorombaság és az útszéli hang.

Ha ilyen értelemben vágják a fejünkhöz a gentryt, sőt a mágnást is, kénytelen-kelletlen tűrjük és vállaljuk. S többé sohase válaszolunk semmiféle egyéb célozgatásra, csipdesésre, meggyanusításra, — csak ha egyenes és konkrét vádatokat hallunk.

Ilyenhez még eddig nem volt szerencsénk. Ha csak konkrét vádnak nem vesszük azt a ráfogást, hogy a sörkartell ellen nem vettük fel kellően a harcot, állítólag azért, mert a sörgyárak részvényei nagyrészt az ipartársulat tagjainak vasszekrényeikben vannak.

Az igazság ellenben az, hogy a sörkartell ellen senki élesebben harcot nem vívott, mint mi. A sör roszszasága és drágasága minket sújt legérzékenyebben, mi tettük ellene a legtöbb lépést, mi folyamodtunk, deputációztunk, kérvényeztünk, beadványoztunk egyedül.

Ha igazán az ipartársulat tagjai rendelkeznének a sörrészvények tömegével, akkor gyorsan nyert ügyünk lehetne. Belülről sokkal jobban és sokkal gyorsabban letudnánk törni a sörkartellt, mint külső támadással. S itt is, most is nagyon szívesen ajánlanók a vendéglősöknek, hogy fölösleges pénzükön (ha volna sok fölösleges pénzüik) szerezzenek be sörrészvényeket. Nem azért, hogy visszanyerjék a vámon, amit elvesztenek a révén, de azért, hogy magukhoz ragadják a sörgyárakban a többséget s ezáltal az emberséges, tisztességes haszonnal beérő vezetést.

Épen azért, mert ez a fölös pénz nincsen meg, képtelenek a vendéglősök arra is, hogy saját sörgyárat alapítsanak, amely kívül maradna a kartellen. A mai viszonyok közt ilyen sörgyár létesítése tizenöt—husz milliót emésztene föl, amely összeget ma vendéglősökből előteremteni lehetetlenség és még akkor is a saját sörgyárunk képtelen volna még a részvényesek tizedrészének a fogyasztását kielégíteni. A sörgyárunk, amit képtelenek vagyunk előteremteni, biztos prédája és áldozata lenne a tőkeerős, kiméretlen, kapzsi sörkartellnek.

Ezen a veszedelmes kórságon csak két faktor tudna ha nem is segíteni, de legalább sokat enyhíteni. Az egyik a törvényhozás, amelynek meg kellene semmisíteni a sörkartell erkölcsstelen szerződéseit, amely a vendéglősöket rabok módjára egyenesen hozzáláncolja vala-

melyik sörgyárhoz, és lehetővé kellene tennie, hogy a vidéki sörgyárak erőre kapjanak, a külföldiek pedig olcsóbb és jobb sört hozhassanak az országba.

Ez volna a törvényhozás föladata.

A közönségnek pedig az volna a föladata, hogy tiltakozzék a sörgyárak lehetetlen kapzsisága ellen s ha ez nem használ, korlátozza vagy szüntesse be teljesen a sörfogyasztást.

Mindezeket már elmondottuk több ízben és több alkalommal. Most leszögezzük újra, nem válaszképp a meg nem érdemelt célzásokra, csak egyszerű tények megállapítása kedvéért.

A szaksajtónak — amennyiben ezt a nevet megérdemli — minden konkrét kérdésben szívesen adunk megfelelő választ. Akármivel akármikor rendelkezésére állunk, — de célzásokra, csipkedésekre, általánosságokra, „mágnás“-vádacsókákra többé nem felelünk.

Ez szól egyszer s mindenkorra.

Ivóedények és palackok hitelesítése.

— A keresk. miniszter rendelete a korcsmai edényekről. —

(Befejezés.)

8. §. Ugyanazon a poháron két ürtartalom is megjelölhető, ebben az esetben a pohár belső átmérőjének mind a két mértékjelnél a következő méretek közé kell esni, a határértéket is beleértve:

A megjelölt nagyobb ürtartalom	A legnagyobb átmérő milliméterekben	A legkisebb átmérő milliméterekben
2 liter	120	100
1 „	105	85
5 deciliter	85	65

A megjelölt nagyobb ürtartalom	A legnagyobb átmérő milliméterekben	A legkisebb átmérő milliméterekben
3 deciliter	70	50
2 „	55	40
1 „	45	30
5 „	45	30
3 „	30	15
2 „	30	15

9. §. A poharak ürtartalmának megjelölésében csak akkora hiba engedhető meg, hogy a rajtuk jelzett térfogattal egyenlő folyadékmennyiséget betöltvén, a folyadék felszíne és a mértékjel közti távolság:

2 és 1 l.-es poharaknál 5 $\frac{m}{m}$ -nél,
5, 3, 2 és 1 dl.-es „ 3 „ „
a kisebbeknél 2 „ „

nagyobb ne legyen.

10. §. A hitelesítési bélyeg a mérték határát jelző vonás mellé edzendő, két ürtartalom megjelölése esetén mindegyik külön bélyegzendő. A díszítésre és lekopásra vonatkozólag lásd 4. §.

11. §. Az ivóedény időszakos hitelesítés kötelezettsége alá nem esik.

III. A tejespalackok.

12. §. Tej (aludtej, tejszín, tejföl) kimérésére használt palackok hitelesítési kényszer alá esnek.

Csakis oly palackok hitelesíthetők, melynek oldalán vagy fenekén a „tej“ szó, vagy az illető palacknak tej-elárúsítására való alkalmazása feltűnő és maradandó módon meg van jelölve.

13. §. A hitelesíthető tejespalackok ürtartalma 5 l, 3 l, 2 l, 1 l, 5 dl, 3 dl, 2,5 dl, 2 dl. és 1 dl. A tejespalackok csak átlátszó üvegből készíthetők.

TÁRCA.

A millárdos lakomája.

Gasztronomiai novella.

Irta: Németh Aladár.

(3)

Használati utasítás:

Részletekben, de mindig éhgyomorral fogyasztandó.

A XX. század Dáriusa a második hatalmas autóban elmélyedve hallgatta a vendéglős előadását:

— Sir! A gasztronomia története, a világszakirodalom teljessége, a legelső párisi modern szakácsművészek tudása és tanítása, az emberi leleményesség és fantázia, minden arra inspirált, hogy a föld legbájosabb, legokosabb és leggazdagabb ladyjének házassági ünnepségén bebizonyítsam: nem igaz, hogy a konyhaművészet dekadenciája bekövetkezett volna. A megrendelt lakomát zakouskival kezdem. Orosz szokás ez. Az étvágygerjesztő hideg és meleg előételek végtelen sorozata: ez a zakouski. Ebéd előtti próbaebédnek nevezhetnők. Természetesen a legvitézesebb borokkal és likőrökkel kellett megtoldanom. Az ebédlel szomszédos külön helyiségben, a buffetben szolgáljuk fel. A buffet meleg részén villamos melegítők minden egyes ételt a maga előre kiszámított és meghatározott hőfokán tartanak. De itt van a zakouski étrendje — s a gyomor felkent papja irattáskájából elővett egy japán merített lapot, amelyen leghiresebb grafikusaink egyikének gyönyörű rajza pompázott:

ZAKOUSKI.

Buffet froid

Caviar Impérial
Paupiettes d'Anchois à la Ligurienne
Sigui Romanoff
Béchiqes de la Réunion
Bouquet de Cherbourg
Filets de Truite au Verjus
Oursins à la Nicoise
Canapés à la Russe
Barquettes à la Nantua
Saucisson d'Ours
Mousseline de foies de Cailles
Mignonettes de Faisan à la Livonienne
Tartelettes à la Bressanne
Médaillons à l'Ecarlate
Artichauts à la Grecque
Fleurs de capucines farcies
Agoursis
Petit pains à la Varsoivienne

Buffet chaud

Croûtes aux laitances
Croquettes à l'Américaine
Petits feuilletés au Vésiga
Cromesquis à la Polonoise
Blinis au caviar
Buisson de cretes à la Villeroy
Toasts à la moelle
Beignets de Truffes à la Royale
Bouchées à la Rouennaise
Cassolettes Dauphine
Fondants de Grives au genicore
Pellmenes Sibériens
Piroguis au fromage
Soufflés à la Florentine
Subrie d'Epinars
Timbales Printania
Varenikis à la Lithuanienne
Paillettes au Parmesan

A tejespalackok belső átmérője ott, ahol a mérték határát jelölő vonás van, nem lehet nagyobb mint

5, 3 és 2 l.-es palackoknál	100 ^m / _m
1 „ „	80 „
5, 3 és 2.5 dl.-es „	55 „
„ 1 „ „	35 „

A mértékhatár 1 cm. hosszú beköszörült vonással jelölendő meg, e jelnek távolsága a palack szájától legalább 5 cm.

Az ürtartalom és gyári jelre vonatkozólag lásd 7. §.

14. §. Az ürtartalom megjelölésénél csak akkora hiba engedhető meg, hogy a rajtuk jelzett térfogattal egyenlő folyadékmennyiséget betöltvén, a folyadék felszíne és a mértékjel közti távolság az 5, 3, 2 és 1 literes palackoknál 8 ^m/_m-nél, a kisebbeknél 5 ^m/_m-nél nagyobb ne legyen.

15. §. A hitelesítési bélyeg a mérték határát jelölő vonás mellé edzendő. A diszítésre és lekopásra vonatkozólag lásd 4. §.

16. §. A tejespalackok időszakos hitelesítés kötelezettsége alá nem esnek.

IV. Zárt palackok.

Az 1907. évi V. t.-c. 28. §-ának második bekezdése értelmében a bort, sört és egyéb szeszes italokat tartalmazó *zárt palackok hitelesítési kötelezettség alá nem esnek.*

V. Hitelesítési eljárás.

19. §. A palackoknak és ivóedények hitelesítését az állami mérték-hitelesítő hivatalok végzik.

VI. Átmeneti intézkedések.

21. §. A hitelesítési kötelezettség alá eső korcsmai palackok és ivóedények közül azok, melyeket a mérték-hitelesítő hivatalok hitelesítettek, a jelen rendelet életbeléptétől számított egy év után nem árusíthatók, a jelen rendelet életbeléptétől számított két év után pedig rajtuk a hitelesítési bélyeg érvénye megszűnik s közforgalomba nem használható.

22. §. A 4 dl. és 4 cl. ürtartalmú ivóedények e rendelet életbelépte után hitelesítésre el nem fogadhatók, a rendelet életbeléptétől számított egy év után tekintet nélkül hitelesítési bélyegük keltére, a közforgalomból *kivonandók.*

23. §. A jelen rendelet 1920. évi szeptember hó 1-én lép életbe.

Függelék.

Hitelesítési díjszabás.

Korcsmai palackok hitelesítési díja drbkint	30 fill.
Ivóedények (poharak) „ „ egy mértékjellel	30 „
„ „ „ „ két „	60 „
Tejespalackok hitelesítési díja, darabonkint	20 „
Zárt palackok „ „ „	30 „

Különös határozatok.

Oly palackok és poharak, melyekre a hitelesítési eljárás megkezdett, de amelyek a követelményeknek meg nem felelnek, a hitelesítési bélyeggel elláthatók nem voltak, a fent felsorolt teljes díjtételek fizetendők.

Ha valamely pohárról vagy palackról már külső megtekintésre kiderül, hogy az a hitelesítési követelményeknek meg nem felel meg, hitelesítési díj nem szedhető.

Vins et Liqueurs de Zakouski
Tokaji Aszu 1820.
Grand Porto 1827.
Genièvre de Hollande, Arak
Eau-de-vie Russe Popoff 1870.

— De hiszen ez franciául van! Szólt meglepetten Mr. Rich.

— Természetesen, Sir. Amint a zenének is csak egy internacionális nyelve van, akként a szakácművészet is csak egy nyelven beszél. S ez a francia.

— Igen ám, de mig a zene nyelvét mindenki megérti, mert a szívhez, a kedélyhez szól, addig a menük francia szövegét...

— Még inkább meg kellene mindenkinek értenie, — vágott közbe jól leplezett ingerültséggel a manager — mert az meg a gyomorhoz szól. Szívük és kedélyük — fájdalom — csak keveseknek van. A gyomor azonban senkinél sem hiányzik. De térjünk át a tulajdonképeni dinerre. Ennek alfája természetesen a portói sárga dinnye. Husa olyan finom, hogy szétesik nyelvünkön. Érdekes, hogy Magyarországon legfeljebb a Nemzeti Kaszinó arisztokratái tudják, hogy az ananászszerű, édesizű, frissítően ható illatú sárgadinnye nem dessert, hanem minden diner előfutárja. A fogások hadoszlopának elővédje. Elhárítja az étvágytalanság menetakadályát, biztosítja a főcsapat zavartalan mozgását: a jó emésztést. A vendéglős talán még tovább is folytatta volna a katonai hasonlatot, ha Mr. Rich meglepődött pillantását nem fogta volna fel.

— E dinnyéket egy száz lóerős, speciális, jégműtéssel berendezett autón szállítottam, Portóból amelyet a portugálok hivatalosan „az igen nemes és le nem győzött város“-nak neveznek.

— Apropos, szólt közbe Mr. Rich, igaz az, hogy a magyarok még a sárgadinnyét is jól megpaprikázva eszik?

— Oh igen, előfordul, felelt Brillat Savarinnek a Kondoros partjára vetődött utóda, de az inyesmesterségben ez se nagyobb, se nem kisebb bűn, mintha az illatos, gyenge gyümölcsöt cukorral hintjük tele. Vagy mit szólunk a perzsákhoz, akik jó erősen beborsozzák a sárgadinnye isteni gerezdjét. A diner egyuttal vernisagea lesz egy egész új felszolgálati módnak: a dinnyék áttetsző kristály edényeken fogják illatukat ontani. De az asztaldiszek nem csiszolt üvegből, hanem jégből lesznek s a legelső három magyar szobrász ad nekik eredeti, művészi formát. Mert biológiai tapasztalat: az iny a szem idegeivel szoros együttműködést tart fenn.

— De térjünk át az osztrigára. Az ismert anekdota szerint a híres római gourmand, Apicius, aki tudvalegőleg nem mindennapi leleményességgel tékozolta vagyonát s aki megmérgezte magát, mert félt, hogy a veszett fejsze nyeléként megmaradt hitvány egy milliója mellett éhenhal, mondom az az Apicius Trajanus császárnak Parthiába egy kosár friss osztrigát küldött. De Tamás vagyok abban, hogy ez az osztriga az elűzött szkithák hazájába tényleg frissen érkezett volna meg. Az én osztrigáim frissességéért garantál a három dimenzió felett uralkodó modern aviatika: a lakodalom reggelijén pilotám egy karcsú Blériotra fog felszállni Colchesterben s néhány óra alatt asztalunkhoz fogja szállítani ezt a csodálatos puhányt. Természetesen friss üde hóból kikandikálva fogja étvágyunkat ingerelni. De mert önként értetődőleg nem tehetem a szervirozás módját olyan bagatell eventualitástól függővé, mint amilyen az időjárás szeszélye, ezért a légköri csapadék hókristályait hűtőgépeimmel mesterségesen állítom elő.

(Folyt. köv.)

Törötten, vagy a vizsgálat alkalmával eltört palackok ugyanily elbírálás alá esnek.

Üveggyárakban a helyszínen, vagy kirendeltség útján végzett hitelesítéseknel a fent sorolt árak feleszedendő.

Budapest, 1920. évi június hó 16-án.

Dr. Emich Gusztáv s. k.

E rendeletben megjelentek csakis a jelenben forgalomban levő *koronázatlan* poharakra, illetőleg ivóedényekre vonatkoznak.

Az étlapreformról.

Azon az értekezleten, amely a vendéglői étlap tervbe vett megnyomorítását szerencsésen elvetette, két igen érdekes és hatásos beszéd hangzott el, amely meggyőző érveivel elérte azt, hogy hosszú időre, hihetőleg egyszersmindenkorra lekerült a napirendről az a veszedelmes, káros szándék, hogy uniformisba öltöztessék, falanszterszerűvé tegyék a vendéglői étkezést. Gundel Károly hatásos érvei után, amikről már megemlékeztünk, Németh Aladár debreceni szállodaigazgató is felszólalt s a többek közt a következő megszívlelést érdemlő dolgokat mondotta:

Az étlap revíziójának egyik legfőbb célja nyilvánvalóan az élelmiszerekkel való takarékoskodás volna. De tudnunk kell, hogy az elsőrendű éttermek nagy választéka jórészt *a frissen készült* ételekből áll elő. Már pedig melyik eset eredményez takarékoskosságot? Ha 500 személyre borjupörköltet készítenek és csak 300 adagot adnak el és 200 adag a nyakamon marad, vagy ha csak 200 személyre való pörköltet készítenek és a jelentkező többi 100 vendég éhségét a nagy választékban rendelhető frissen sültékből csillapítom, amely frissen sülték a kéznél tartandó készletekből készíttetnek. A háborus rendeletek nyomán eleget tapasztalhattuk, hogy a fogyasztás korlátozására irányuló rendelkezéseknek inkább ellenkező hatásuk volt. Hiszen a magyar példabeszéd is azt mondja: „ami szabad, redves, ami tiltott, kedves“.

A vendéglői étlap megrendszabályozása azért sem eredményezne megtakarítást, mert a fokozottabb igényű közönség csak nem mondana le a kulturáltabb, választékosabb étkezéstről és ezért a hatékonyan nem ellenőrizhető magánháztartásokba, penziókba és rokonüzemekbe vonulna. Ami tehát most néhány elsőrangú vendéglőben összpontosítva van, az decentralizáltatnék. Az ilyesmi pedig megtakarítást sohasem jelent. Ne felejtsük el azt sem, hogy az étlapok bősége főleg olyan ételnemekből ered, amely a szerény viszonyok között élők számára, fájdalom, hozzáférhetetlenek. Mint rák, kaviár, halak, osztriga stb. Már pedig miért ne ehessék rákot, akinek futja erre? Ha rák helyett húst, vagy pacalt eszik, úgy a szegény ember eledelét veszi el. A szegény ember csak nem eheti meg helyette a rákot?

Jól ismerem egy vendéglőst, aki bolgárkertészetet és tejgazdaságot létesített s így képes volt vendégeinek választékos primeurökkel és például tejszinhabos eperrel kedveskedni. Mily könnyen lehet vádat emelni: ez pazarlás. Jó, de nézzük meg az érem másik oldalát is. Ha ezt a vendéglőst nem hajtotta volna a vágy, hogy vendéglője az első legyen, hogy a legkiválóbbat produkálja, amit az adott viszonyok között előállítani lehet, akkor megmaradt volna a középszerűség mellett s nem létesített volna néhány hold földjén sem bolgárkertészetet, sem tejgazdaságot. Vajjon a társadalom, a köz, így jobban járt volna?

A másik szempont az, hogy a mai nehéz időben egyszerűbben kell élni. Ez első hallásra nagyon szépen hangzik, de ne felejtsük el, hogy a kereskedelem és az ipar ép azóta vett szédítő lendületet, amióta a *kultura igényeivel egyre nagyobb tömegek ismerkedtek meg*. Minden igény kielégítése más ember kenyérkeresetével van szoros összefüggésben s ha ez igények mesterségesen visszaszorítottatnak, úgy a gazdasági egzisztenciák egész sorozata veszélyeztetik. Már pedig a kereskedelem és ipar az a két gránitpillér, amelyen a reorganizáció, az újjáépítés munkája megkezdődhetik.

S tekintsük a történelmi példákat, amikor Franciaországtól elvették Elzászt és Lotharingiát, senki sem gondolt arra, hogy a revanseszmé azáltal győzedelmeskedhetik, hogy a franciák a tojásomelettet üresen eszik meg s lemondanak az oeufs à la cocotte-ról. Sőt a francia szakácsművészet még nagyobb lendületet vett s ennek dacára, vagy ép ezért visszaszerezték a németektől az elvesztett tartományokat.

Nekünk, akiknek négy Elzászt kell visszaszerezni, arra kell törekedni, hogy az élet minden vonatkozásában igyekezzünk ismét a hat év előtti viszonyokat visszavarázsolni. Milyen szerény kívánság! Már pedig mégis ettől függ erőnk gyűjtése, mert az országrészek visszaszerzéséhez az erőt az ipar s a kereskedelem fejlettsége adja meg.

Reasszumálva tehát az elmondottakat, bátorodom azon szerény, de a gyakorlat tüzeiben jól kisütött meggyőződésnek kifejezést adni, hogy a vendéglők újabb megrendszabályozása nem kívánatos, mert

1. gátat vet egy fontos ipar fejlődésének,
2. mert élelmiszermegtakarítást egyáltalában nem jelent,
3. mert, ha hazánk nehéz helyzetére tekintünk, úgy ne gyomrunkat koplaltassuk. Ez nem használ. Hanem izmainkat feszítsük. Egyedül csak ez használ.

ITTHON ÉS A NAGYVILÁGBAN

— **A jég ára.** Az Országos Árvizsgáló Bizottság elnöke legújabbán a következő rendeletet adta ki:

A jég legmagasabb árai.

1. §. A jég legmagasabb ára termelőhelyen való átvétel mellett métermázsánként 26 K, házhoz szállítva 44 K.

2. §. A jégelárúsító helyeken a jégnek az 1. §-ában megállapított legmagasabb árait szembevetően elhelyezett bádogtáblán kell feltüntetni. A tábla szövegének a következő záradékot is tartalmaznia kell: „mérlegelve adandó“ vagy „a jég mérlegelendő“.

3. §. Aki az 1. §-ban megállapított legmagasabb árnál magasabb árt elfogad, vagy követel, az kihágást követ el és hat hónapig terjedhető elzárással, valamint kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Ha megállapítható annak a nyereségnek az összege, melyet a tettes cselekményével illetéktelenül elért, a kiszabandó pénzbüntetés, a megállapított nyereség kétszeresével felemelt összegig terjedhet. Aki a 2. §-ban elrendelt kötelezettségét megszegi vagy kijátsza, az kihágást követ el és tizenöt napig terjedhető elzárással, valamint kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

4. §. Ez a rendelet kihirdetésének napján lép életbe.

Budapest, 1920 július 15.

Dr. Degré Miklós s. k.,
az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság
elnöke.

— **Vendéglősök, mint városatyák.** Abban az időben, amikor a fővárosi bizottsági tagságokra a vá-

lasztási mozgalmak megindultak, az Ipartársulat minden kerületben felkérte a pártvezetőségeket, hogy a lista összeállításakor vegyék figyelembe a főváros egyik legfontosabb és legjelentősebb iparának kivánságait s lehetőleg minden kerületben jelöljenek egy-egy vendéglőst. Maga az ipartársulat minden pártvezetőségnek figyelmébe ajánlott egy-egy vendéglőst, akiket a városi testületbe beválasztani óhajtott. Nem mindenik kerületben járt ez a fellépés a kívánt eredménnyel, de mégis szép sikerrel járt a közbenjárás, amennyiben a választások lezajlása után négy kiválóbb vendéglős lett tagja a fővárosi képviselőtestületnek. A győztesek: ifjabb *Weber József*, *Jajczay János*, *Mohos Ferenc* és *Jajczay Mihály*. Mind a négy régibb, érdemes tagja az ipartársulatnak s tevékeny részt vett a vendéglősök minden mozgalmában.

Mohos Ferenc egyik szeniorja az ipartársulatnak, a „Jó barátok“ elnöke és igen nagy érdemeket szerzett a két társulat fuziója körül. Mindig az összetartás, az együttműködés bajnoka és szószólója volt.

Jajczay János az elhelyező vezetője, régi és tevékeny választmányi tagja az ipartársulatnak.

Ifjabb Weber József régi vendéglős-család sarja s jóformán gyermekkorától vendéglős. Egyszersmind szállóművelő. A háborút mint tűzérőrmester küzdötte végig. Óbudának egyik legnépszerűbb vezetőpolgára. Mind a négynek megválasztása bizonyára hasznára válik a városi képviselőtestületnek, diszére a vendéglősiparnak, s mi teljes megnyugvással vesszük tudomásul, hogy a városi képviselőtestületben mindig négy harciosa lesz iparunk minden jogos kivánságának, minden fontos érdekének.

— **A második tiltakozás.** Lapunk június 25-iki számában közöltük a *debreceni* Szállodások, vendéglősök, kávéosok és korcsmárosok Ipartársulata megleghangu átíratát, amelyben erélyesen tiltakoznak ama széthuzást provokáló törekvések ellen, melyek a több évtized óta működő országos Szövetség munkáját és értékét szeretnék aláásni. Az energikus hangú tiltakozás, sajnos, nem termelte meg a kívánt eredményt. Az „Országos Vendéglős Egyesület“, mint ilyen, ennek dacára hivatottnak érzi magát a kéretlen munka továbbvezetésére és értesülésünk szerint, július hónap 27-én, délután három órakor az Országos Szervezet érdekében alakuló gyűlést tart.

Ennek a mozgalomnak célját és értékét leginkább az „*Esztergomi* Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatá“-nak július 19-én tartott választmányi ülése világítja meg. Ez a választmányi ülés az új törekvésekkel szemben *megdőbbenő rosszalásának* adott kifejezést, egyben átíratilag felszólította a budapesti vezetőséget, hasson oda, hogy a többi vidéki rokon Ipartársulatok is hasonló módon járjanak el és ezzel meggátolják az érthetetlen és nem kívánt alakulást, melynek célja más nem lehet, mint rejtekben maradt erőknél érvényesülése és ezért a célért áldozatul dobná az egységes munkában rejlő nagy energiát, amelyet az Országos Szövetség mindig céltudatosan szem előtt tartott.

— **A szőlők állása.** A szőlészeti és borászati felügyelők jelentései szerint az egyes kerületekben jó és közepes termés várható. A budapesti kerületben közepes, a balassagyarmatiban jó, a miskolciban gyenge, az egriben jó közepes, a tarcaliban jó, a kecskemétiiben jó és a tapolcai kerületben közepes szőlőtermés várható. A borforgalom csaknem mindenütt szünetel.

EGY KIS VIDÁMSÁG.

Rovatvezető: VULPES.

Húsinség.

Bécsben állítólag kevés a hús. Az osztrák inség festésében sok ugyan a tulzás és még több a ravasz politika, de annyi bizonyos, hogy következetesség is van benne s a külfölddel legalább sikerül elhitetni, hogy Bécs feneketlen inségben sanyalódik. Ezt az állapotot tréfálja ki az egyik élclap.

A vendég türelmetlenül feszeng a vendéglőben. Már harmadszor hívja a pincért.

— Pincér kérem, hát mi van az én gulyásommal? Már egy órája rendeltem és tudja Isten hányadszor sűrgetem.

— Kérek még egy kis türelmet. Úgy látszik sikerül...

— Mi sikerül?

— A szakácsné már beszerzett egy fél adagra való húst... Reméljük, hogy megszerzi a többi is...

Légy-szezonban.

Itt van a kánikula s vele a vendéglős egyik réme: a légy-csapás. Ma már tudunk ellene védekezni, ma már minden intézkedés és segédeszköz megvan rá, hogy soha ne kerülhessen légy az ételbe, — de hajdan, az úgynevezett régi jó időben másképp volt. Erről a régi jó időről akarunk elmondani egy vidám adomát.

Boldogult jó Podmaniczky Frigyes báró egyszerűen, szerényen élt egész életében, még akkor is, amikor ő volt a híres Opera és Nemzeti Színház intendantusa. Ilyenkor nyár derekán a déli órákban bevetődik egy belvárosi kisebb vendéglőbe.

Rendel levest. Talált benne két legyet. Szépen kivette, odatette egy kisebb tányér oldalára s eszik tovább.

Rendel marhahúst paradicsommártással. A paradicsomban három légy uszkált. A hús mellett is talált egyet. Ismét odahelyezi a tányérkára a legyeket s folytatja az ebédet.

A főzelékben négy légy uszkált. Sőt a metélten is talált hármat. Mind odahelyezte a kis tányérkára.

Azután hívja a pincért.

— Kedves barátom, én ma először ebédeltem maguknál s így nem csoda, ha ön még nem ismeri a szokásaimat. Így például, hogy miképp szoktam a legyeket a különböző ételekben elosztani. Hátha nem két légygel szeretem a levest és hárommal a tésztát? Esetleg fordítva. Arra akarom kérni teljes tisztelettel, ha megint idejövök ebédelni, legyen szives külön szervirozni az ételeket s külön a legyeket. Én aztán majd elosztom őket a magam guszta szerint. Megigéri?

A pincér megígérte. De Podmaniczky Frigyes báró másnap mégse jött el ebédre.

KÖNYHA ÉS PINCE

A bor ára.

Egy hozzánk közelálló, nagyrabecsült szakértőtől a bor jelenlegi árviszonyairól, a további kilátásokról és az ezekkel összefüggő kérdésekről a következő igen tárgyilagos fejtegetést kaptuk.

Véleményünket két részre bonthatjuk és pedig:

1. A bor jelenlegi árát érintő kérdésekre,
2. a további kilátások taglalására, és hangsúlyozni kívánjuk, hogy tekintettel a multban tapasztalt nagy árhullámszásokra, valamint a jelenlegi viszonyokra is, megjegyzéseink csak a jelenre és a legközelebbi jövőre vonatkozhatnak, mert hálátlan és merész feladat lenne az adott körülmények között jóslásokba bocsájtkozni.

1. A bor jelenlegi árát sok körülmény befolyásolta, melyek közül a fontosabbakat röviden a következőkben vázoljuk:

A termelők bizalmatlansága a pénz iránt és ragaszkodása az áruhoz a bor árában egyre növekedő tendenciát idézett elő. Kora tavasszal sokaknak sikerült a szomszéd államok borszükségetét a fennálló valuta-különbözetek erős kihasználásával oly módon ellátni, hogy az exportált bor ára ugyszólván hétről-hétre emelkedett és tetőfokát érte el. A külföldi piacok telítődésével karöltve a magas kiviteli vám és a valuta elszámolásának módja azután az árak stagnációját, majd elég rohamos lemorzsolódását eredményezte. Ezt az áresést még csak elősegítette az a körülmény, hogy rengeteg silányabb minőségű, kezeletlen, sőt romlott bor volt avatatlan kezekben, melyet azután az első stagnáció alkalmával ép akkor dobtak olcsón a piacra, mikor mindezek felül árúinkat bojkott fenyegette, mely azóta be is következett. Ezeknek a silány boroknak a piacra való özönlése a jobb borok ára is visszahatást gyakorolt. Megjegyezzük azonban, hogy módosabb termelőknél lévő elsőrendű fajborok árát ez a körülmény nem befolyásolta. Az árak esését végül betetőzte az a tulzottan vérmes remény, mely a közhangulatba dobott — korai — hírek révén az új terméshez fűződött.

2. Az új bortermeésre irányuló nagy remények az utolsó két héten — sajnos — igen megcsappantak és pedig azért, mert a gyakori meleg esők a fürt-peronospora fellépését óriási módon elősegítették, miről nemcsak egynéhány helyről beszerzett megbízható információ útján, hanem több helyen személyes tapasztalat révén is meggyőződünk. A fürt-peronospora okozta kár mellett az eddig szórványosan előfordult jégkárok elenyésznek. A peronospora ellen való védekezéshez szükséges anyagok és a kellő munkaerő hiánya, illetőleg drága volta miatt ezzel a betegséggel igen nehéz lesz megküzdeni úgy, hogyha nem kapunk tartósan száraz időt szőlővidékeinken, úgy a peronospora okozta kár katasztrófális méreteket ölthet.

Amilyen nehéz ma a leendő termést mennyiségileg és minőségileg megítélni, ép oly merész dolog volna az új bor, illetőleg must árára vonatkozólag előzetesen nyilatkozni. Nem tartjuk azonban valószínűnek, hogy az utolsó évek folyamán tökeerőssé lett termelő borát, melyet igen magas költséggel termelt, olcsón adja, ha csak az esetleg itt-ott kivételesen mutatkozó hordóhiány nem készíti talán termésének rögtön eladására.

Bármily kívánatosnak tartjuk is tehát a fogyasztó szempontjából a boráraknak valamely normális nivóra való leszállását, fentiek kapcsán, valamint még mindig súlyos politikai és valutáris viszonyaink következtében mégis azt hisszük, hogy a bor ára körül még megkezdésnek lehetünk kitéve.

A BESZERZŐBEN.

Rovatvezető: BRÜCK KÁROLY igazgató.

A drága burgonyáról.

A héten „Az Ujság” című lap cikket közölt ezzel a címmel: A kereskedők milliós veszteségei a burgonyán és alcímül hozzáteszi „Miért 3 korona 50 Budapestben a 2 koronás szabolcsi burgonya?”

Erre a kérdésre érdemes volna megfelelni. Mert valóság az, hogy a 3·50-es burgonya itt Budapestben

túlságosan drága s mindnyájunk érdeke és kívánsága volna, bár sokkal olcsóbb lenne a burgonya, ez az elsőrendű népelelmezési cikk.

Mégis hálával és köszönettel tartozunk a közéleti minisztériumnak ép úgy, mint az Országos Burgonya-Közvetítő Irodának azért, hogy a szabolcsi burgonyát zár alá vette, mert csak így tudtuk elérni, hogy 6—7 koronás burgonya árát le tudtuk szorítani 3·50 koronára. A „Vendéglősök Beszerző Csoportja r.-t.” volt az első, amely a 3·50 koronás burgonyát a piacra hozta s ha ez nem történt volna meg, még nyilván ma is hat—hét koronát kérnének a kereskedők és árusok a burgonya kilójáért.

Hogy miért nem lehet ezidőszerint még olcsóbb a burgonya Budapestben, a következő számadatokból derül ki:

A közéleti minisztérium 40.986/Ic. rendelete szerint a Burgonya-Közvetítő Iroda a termelőnek Szabolcs megyében a következő árakat tartozik a burgonyáért fizetni:

Julius 1-től 15-ig	...	3.—	K kilónként
Julius 16-tól 31-ig	...	2·50	„ „
Augusztus 1-től 15-ig	...	2.—	„ „
Augusztus 16-tól 31-ig	...	1·50	„ „
		Ez együtt: 9.— K kilónként	

vagyis az átlagos ára a burgonya kilójának a termelőnél 2·25 korona.

Ennyi a burgonya ára. Már most a beálló hiány a mezőtől a vasuti állomásig legalább 5%; a fuvardíj a vasutig, a szállítási díj Szabolcs megyéből Budapestig, az iroda költsége itthon szintén számításba veendő. A vasuti koci legalább 6—8 napig van úton, a burgonyát nedvesen, földesen rakták a kocsikba, a beszáradás, az elporzás — ha egyéb hiányra nem is gondolunk, — legalább 15%. Most még a kirakás költségei, a raktárban való beszáradás, az itteni árusító költsége szintén kiadás. Ezt mind számítanunk kell. Körülbelül ez a pontos számítás:

Bevásárlási ár	...	Kor.	2.25
A Közvetítő Iroda költségei	...	„	—0.20
Szállítási költség a vasutra	...	„	—0.05
Vasuti szállítási díj Budapestig	...	„	—0.20
5% hiány	...	„	—0.11
Budapesti szállítás, kirakás, berakás a raktárba	...	„	—0.20
Beszáradás, föld és egyéb hiány	...	„	—0.33
		Összesen:	Kor. 3.34

Már most a zsákolás, zsákhasználat, forgalmi költség, kamatveszteség címére marad 16 fillér. Nem túlsok.

Ha drága a burgonya, — pedig bizony túlságosan drága, — ennek a nagyon is magas termelési költség és a túl magas napszám az oka. S bizonyosnak látszik, ha most a szabolcsi burgonyát is kiadnák a szabad kereskedelemnek, ezzel egy fillérrel se lenne olcsóbb a burgonya, sőt majdnem bizonyos, hogy tetemesen felmenne az ára. Hogy ezen javulás álljon be, ahhoz a termelési és szállítási költségeket kellene erősen redukálni.

Mindez azonban még nem jelenti, hogy később, amikor az árak az egész országban megállapodottak és kevésbé ingadozók lesznek, ne tegyük a burgonyát is teljesen és mindenütt a szabad kereskedelem tárgyává.

*

Gyufa a beszerzőben. A beszerzőbe nagyobb mennyiségű gyufa érkezett, amelynek szétosztása a tagok között már folyik. A gyufa kitűnő minőségű és elég jutányos áru.

*

Uj burgonya. A beszerző csoport tagjainak korai burgonyával való ellátása céljából nagyobb mennyiségű korai burgonyát szerzett be. A kiosztást a mai napon K 3.50 kilogrammonkénti árban megkezdték.

A beszerző áruí. Beérkezett és szétosztásra kerül: főzésre és befőzésre kiválóan alkalmas **műmész**, mely műmész körülbelül 80% fehér kristálycukrot tartalmaz.

Ára K 100.— pr kgr.

Csokoládé (eredeti schweizi gyárt.) „ „ 200.— „ „
Málnaszörp (garant. 65% cukortart.) „ 70.— „ „
Zsemlemorzsa Ára „ 35.— „ „
Étolaj „ „ 90.— „ liter

Állandóan rendelkezésre állanak a következő árúk:

Szemeskávé Boszniai (etuvált) **aszalt szilva Papírszalvéta**
Tea (Orange Pecco) **Maccaroni és levestészta**

Továbbá:

Rizs	Makói tojásos	Znaimi ecetes
Cacao	tarhonya	uborka
Mandula	Vegyesíz (vágható)	Ecet
Mazsola	Szilvaíz (vágható)	Margarin
Köménymag	Só (Import)	Kénlap
Fekete bors	Mustár	Parafadugó
Hadi kávé	Tisztított sardella	Fém tisztító
Franck kávé	Sardellagyűrű	Hutter-féle szappan
Lencse	Sardinia	Suroló szappan
Bab		

Cognac (Schloesser-Germain-féle:) V. B. P. 1888.

Likőr (Gottschlig-féle), **Alasch**, **Cacao** (Gessler-féle), **Triple sec**, **Gabonakömény**, **Grand Cordial**, **Altwater**, **Chartreuse**, **Cherry Brandy**.

Felelős szerkesztő: ABA SÁNDOR.

Kiadó: A SAJTÓBIZOTTSÁG.

Szent-László könyvnyomda nyomása, Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 23.

A Nemzetközi Borkereskedelmi R.-t. Budapest

amely a magyar borgezdaság fellendítésére, a magyar boroknak a külföldi piacokon való értékesítésére és így ezáltal a hazai borkereskedelemnek a külföldi viszonylatokban való fokozatos fejlesztésére alakult, folyó hó 12-én tartotta a Pesti Hazai Első Takarékpénztár Egyesület helyiségében alakuló közgyűlést. A részvénytársaság elnökévé **Walder Gyulát**, a Pesti Hazai Első Takarékpénztár Egyesület vezérigazgatóját, vezérigazgatójává pedig **Heuduska Rezsőt**, a Gyöngyös Visontai Bortermelők Szövetkezete vezérigazgatóját választották meg.

Omnibusz és stráfkocsi eladó.

Az omnibusz teljesen új, 14 üléses, a stráfkocsi közép nagyságú, használt. Bővebb felvilágosítást ad: **VAJDAI STVÁN „Korona” szállodás VESZPRÉM.**

Az „OCEÁN” Magy. Konzervgyár és Keresk. r.-t. BUDAPEST-DUNAKESZI

Ajánlja legjobb minőségű **marinált, füstölt és sós heringjeit, olajos szardiniát és lazacot, Ambrózia mustárt, gyümölcs- és főzelék konzervjeit.**

VENDEGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T. BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÚT 2. SZ.

Igazgatóság: Vámház-körút 2. I. em. Elosztó osztály: Vámbáz-körút 2. földszint.

TELEFON: { IGAZGATÓSÁG JÓZSEF 72-67.
 ELOSZTÓ OSZTÁLY JÓZSEF 73-26.
 FŐPÉNZTÁR JÓZSEF 73-28.

FISCHER MIKSA

tojáskereskedő

BUDAPEST, VI., DESSEWFFY-UTCA 41.

TELEFON: 24-23.

A budapesti szállodások és vendéglősök szállítója

Kugler Henrik
 utóda
Gerbeaud r. t.



BLOCH MÓR cég

Modern Szálloda, Szanatorium és Kórház Berendezési Vállalat.

Paplankülönlegességek gyára.

Steril. Hyg. Ágytollgyár.

BUDAPEST

Telefon: J. 115-42 Központi iroda: VII., Károly-körút 7.

Sürgőnycim: MORBLO.

VENDEGLŐSÖK TÜZELŐANYAG BESZERZŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA

BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÚT 2. SZÁM

Raktárak: Dunaparti teherpályaudvar.

Szállít: szenet, fát, Cséry-koksztot maximális áron alul.

TELEFON: JÓZSEF 73-78.