

A VENDÉGLŐS

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének

és a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének hivatalos közlönye

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:
BUDAPEST, IV., KALVIN-TÉR 2.

TELEFON: JÓZSEF 32-70

Hirdetéseket — csakis ajánlhatónak ismert
cégektől — a kiadóhivatal veszi föl.

Megjelenik minden hónapban
háromszor: 1-én, 11-én és 21-én.

Egyes szám ára 10 korona.

Előfizetés: nem tagoknak
egy évre 300 korona.

A lapot az Ipartestület és az Országos
Szövetség tagjai ingyen kapják.

Az alkalmazottak mozgalma

Amikor ezeket a sorokat írjuk, még nem fejeződtek be azok a tárgyalások, amelyeket a szállodás- és vendéglős munkaadók megbízottai az alkalmazottakkal folytattak.

A tárgyalások közben nem is akarunk ezeknek a kérdéseknek részleteivel foglalkozni. Amíg a tárgyaló felek a zöld asztalnál ülnek, hogy a kiegyenlítést és a megegyezést lehetőségét keressék, nem akarjuk magunkat a megbeszélések közé ékelni.

A kivánásokkal és a kérelmekkel, az előterjesztésekkel és a követelésekkel, amelyek az alkalmazottak részéről elhangzottak, ezért nem foglalkozunk. Kitiűn férfiak, akik az egész ipar egyetemes érdekeit szívükön viselik, foglalkoznak ezekkel a kívánalmakkal. Reméljük és hisszük, hogy a megegyezés nem marad el. Bizunk abban, hogy alkalmazottak átérzik és tudják, hogy a szállodások és a vendéglősök minden lehetőt megtesznek, hogy alkalmazottaik sorsát javítsák, s hogy ezáltal minden merevőbb ellentétet elkerüljenek.

Két dolog az, amit hangsúlyoznunk kell.

Az egyik az, hogy egyetlen ipar sincs, ahol az üzemek jellegben annyiban különböznenek egymástól, mint éppen a vendéglősiparban, s ahol az alkalmazott-nak akkora volna a közvetlen érintkezése az üzletféllel, a fogyasztóval szemben, mint éppen nálunk. Ebben a helyzetben, ezek között a körülmények között az alkalmazottak munkacériteke, de egyuttal kereseti lehetősége is üzemek, de alkalmazottak képességei szerint a legkülönbözőbb. A munkabéreknél szélsőségesen merev és tulságosan terhes szabályozása ékét lehetetlen: nem szabad elfeledni, hogy a mai gazdasági helyzetben a jövedelmek épenséggel nincsenek arányban a forgalom-mal, s hogy ma minden üzemet, minden vállalkozást olyan súlyos terhek roppanthatnak meg, hogy az alkalmazottaknak nem lehet a kérdést egyoldalú nézőpontból tekinteniök. Lehet egy deszkát megterhelni, de nem ugy, hogy összetörjön alatta. A munkabéreket nem lehet aként szabályozni, hogy ezáltal a drágaságot még inkább, még jelentősebben fokozzuk.

A másik szempont, amelyet minden körülmények között hangsúlyoznunk kell az, hogy a vendéglősök a munkabérendezéstől soha nem zárkóztak el. Hivatkoz-

nunk kell arra, hogy éppen a mostani mozgalom előtt is módját keresték a főnökök annak, hogy a maguk üzleti tehetsége szerint alkalmazottaik sorsán segítsenek. S egyet e tekintetben nem szabad feledtünk, azt, hogy a mi iparunkban az alkalmazottak legnagyobb része, majdnem kivétel nélkül mind, ellátást élvez. Az az alkalmazottnak a legnagyobb életgonddal nem kell törődnie, ott nem szabad elfeledkezni erről az előnyös helyzetről, amelyet minden más ipari munkással, de minden más fix-jövedelmű hivatalnokkal szemben is élvez. S nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy az élelmiszerek árának emelkedése természetesen emelte a vendéglősalkalmazottak béreit is. Az élelem, amelynek beszerzési költsége, még pár hónap előtt napi mondjuk száz egységét tett ki, majdnem közel annak kétszerese. Más iparokban, ahol nincs természetbeni ellátás, voliak 20—25—30 százalékos béremelkedések, de nálunk a természetbeni ellátás beszerzési költségeinek emelkedése közel száz százalékos emelkedést jelent.

Ezt a tényt le kellett szögeznünk, most amikor a tárgyalások még folynak. Mi hisszük, hogy a főnökök és az alkalmazottak ezuttal is megtalálják a megértés útját. Hiszük, hogy az alkalmazottak maguk tudják legjobban, hogy éppen a drágaság és a kormányzati intézkedések folytán milyen súlyos válságban van most egész iparunk. A főnökök részéről, tudjuk, teljes az óhaj minden ellentét letompítására, amennyiben a kívánások nem jelentik az egész ipar válságát, nem jelentik azt, hogy a főnök nem marad szuverén úr az üzletben. Bizunk a megegyezésben, amelynek sorsa, tudjuk, nem a főnökök akaratán, hanem az ő igazságérzetükön múlik.

Felkérjük

a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének m. t. tagjait, hogy akik szövetségi tagsági díjaikkal hátralékban vannak, a hátralékot az elnökség címére (Budapest, IV., Kálvin-ter 2) mielőbb beküldeni sziveskedjenek, hogy a Vendéglős hivatalos közlöny megküldésében fennakadás ne álljon be.

Csonka Magyarország — nem ország,
Egész Magyarország — mennyország!

Személyzeti fizetések

A „Magyar Szállodás és Vendéglős Munkaadók Egyesülete” 1922 június 12-én tartott értekezletei a következő személyzeti fizetéseket állapította meg:

I.

	Állandó üzletben	Sajson üzletben
Éttermiség és szobapincér heti fizetése	300 K	400 K
Felszabadult borfiú	160 „	240 „
Kisegítő éttermiség napi kisegítési díja		
hétköznap	100 „	120 „
szombat, vasárnap és bankett alkalmával	120 „	150 „

Kisegítő éttermiség nyári üzletben szombat és vasárnap vagy mulatság alkalmával, ha kora reggelől késő estig van foglalkoztatva 200 korona.

A kisegítő éttermi segéd a perifériákon külön útiköltséget kap.

Kisegítő éttermi segéd, ha záróórán túl van foglalkoztatva, a megállapított kisegítő díjon felül 50% pótkisegítési díjat kap és pótvacsorát.

II.

Az értekezlet megállapította továbbá a következő minimális fizetéseket:

Főszakács, gazdaasszony, felíró, pincemester és az a csapos, aki pincemestert teendőket is végzi, fizetése szabad megegyezés tárgya.

	Állandó üzletben		Sajson üzletben	
	I. osztályú A csoport	II. osztályú B, C csoport	I. osztályú A csoport	II. osztályú B, C csoport

I. osztályú szakács heti fizetése (főszakács-helyettes)	1600	—	2200	—
II. osztályú szakács minimális heti fizetése	1200	—	1600	—
III. oszt. szakács minimális heti fizetése (felszabadult szakács 1—2 éven belül)	600	—	800	—
I. Konyhamészáros v. sütőmester heti fizetése	1200	—	1600	—
II. Konyhamészáros v. konyhamészáros, ahol csak egy van heti fizetése	600	—	900	—
Entréeszakács heti fizetése	900	600	1400	900
Entréeszakács, ahol szakács van	800	—	1250	—

	Állandó üzletben		Sajson üzletben	
	I. osztályú A csoport	II. osztályú B, C csoport	I. osztályú A csoport	II. osztályú B, C csoport

Tésztaszakácsno heti fizetése	800	—	1250	—
Tésztásleány heti fizet.	450	350	700	500
Cheffküzleány „ „	600	450	900	550
Salátásleány „ „	600	450	900	550
Salátásleány, ahol hideg szakács van heti fizetése	350	300	400	300
Futóleány heti fizetése	350	300	400	300
Feketeedényes heti fiz.	400	350	450	350
Csapos szakképzett heti fizetése	640	500	800	640
Csapos kezdő heti fiz.	480	360	600	480
<i>Maximális kisegítési díjak:</i>				
Szakács önálló napi fiz.	500	400	600	500
Szakácssegéd „ „	300	250	400	300
Sütőmester „ „	240	—	350	—
Szakácsno „ „	250	200	400	250
Kézileány, salátásleány napi fizetése	200	120	300	150
Mosogató- és futóleány napi fizetése	150	80	250	120

A kisegítő személyzet a perifériákon útiköltséget kap. A kisegítőszemélyzet, ha záróórán túl van foglalkoztatva, a megállapított kisegítő díjon felül 50% pótkisegítési díjat és pótvacsorát kap.

A minimális bérek szempontjából I. csoportba a jelenleg A) csoportba, II. csoportba a jelenleg A) és C) csoportba sorozott üzletek tartoznak.

Hetenként kötelező 24 óra (egy nap) szabadnap, a saionüzletek kivételével. A felmondás kölcsönösen három nap, amely időre azonnali elbocsátás esetén, amennyiben azonnali elbocsátásra törvényes ok nem forog fenn, élmezés és egyéb természetbeni járandóság megváltására napi 60.— korona. Az erre vonatkozó nyilatkozatot a személyzet minden egyes tagja a felvételkor mindenkor írásban kiállítja, illetőleg ilyen írásos nyilatkozatot kell aláírnia. Ott, ahol a fizetések ebben a két táblázatban megállapított összegnél máris magasabbak, azok le nem szállíthatók.

Ezen fizetések folyó évi június hó 17-től kezdődőleg lépnek életbe.

Bor, pálinka, rum és mindennemű likőr, cognac eladásában legelőkelőbb elsőrangú céget képvisel: WILBURGER KÁRÓLY
49 Budapest, VII., Péterfy Sándor-utca 51. szám.

Vendéglői konyhafelszerelési cikkek szaküzlete

Székely János és Társa vaskereskedő
Budapest, IV, Vámház-körút 12. (Szikszai vendéglő mellett)

• Szállodások és
• vendéglősök részére
• 10% árengedmény

TESTÜLETI ÉLET

— Hivatalos közlemények —

Rovatvezető: WALTER KÁROLY főtitkár

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének hivatalos helyisége: IV., Kávin-tér 2. Hivatalos irodai órák: hétköznapokon délelőtt 9—2-ig.

Az ipartestület pénzbeszedői Grosz György és Köhler Károly. Csak ők jogosultak a tagsági díjak beszedésére.

Az elüljáróság ülése

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete június 6-án, kedden délután négy órakor tartotta elüljárósági ülését Keszei Vince elnök vezetésével. Az elnök üdvözlővén a megjelenteket, a jegyzőkönyv vezetésére felkérte Walter Károly főtitkár, hitelesítésére Wágner Béla és Márkus Imre elüljárósági tagokat.

A májusi elüljárósági ülés jegyzőkönyvének felolvasása és hitelesítése után Walter Károly főtitkár bejelentette Jójczay Mihálynak, az elüljáróság tevékeny tagjának elhalálozását, amelyet miután az elüljáróság részvételtjesen tudomásul vett, elhatározta, hogy Jójczay Mihály elhalálozása folytán megüresedett elüljárósági tagtiszséget Schrettnér Márton póttaggal tölti be. Bemutatták azután öv. Pollák Gyuláné levelet, melyben férje elhalálozása alkalmából a testület részéről kifejezett részvételmegnyilatkozást közölni meg.

Tudomásul szolgált a magyar királyi kereskedelemügyi miniszter leirata a vízidjak visszamenőleges emelésének mellőzése tárgyában, melyben értesít, hogy az ipartestület előterjesztett kérelme ügyében a magyar királyi belügyminiszterhez árt.

Felolvasásra került a magyar királyi kereskedelemügyi miniszter meghívója a június hó 14-én délelőtt tartandó megbeszélésre a buffet-vendéglőkre vonatkozó ellenőrző szabályok megbeszélése tárgyában. Bemutatóra került Budapest Székesfőváros Tanácsának átirata a Glück Frigyes által létesített „István” alapítvány évi 800 koronás kamatának kiutalványozása tárgyában.

Tudomásul szolgált a magyar királyi pénzügyigazgatóság átirata Sipos Lajos és Szakács János italmérsi engedélyének visszavonása ügyében.

Felolvasásra került öv. Jójczay Mihályné levele, melyben az ipartestület részéről kifejezett részvételt — férje elhunytá alkalmából — úgy, a maga, valamint családja nevében köszönetet mond az ipartestület elnökének és elüljáróságának.

Bemutatóra került Budapest székesfőváros X. kerülete elüljáróságának értesítő határozata, mely szerint

Kovács Vince részére a hatósági engedélyt vendéglőiparnak X. Schusztér János-tér 11. szám alatt való gyakorlására kiadta.

Tudomásul szolgált a budapesti kereskedelmi és iparkamara elnökségének átirata Tegze Gerber Frigyes a Kassa-oderbergi vasút főfelügyelőjének szakvizsgára bocsátása ügyében, mely szakvizsga május hó 24-én meg is történt és a vizsgázó a feltételeknek megfelelően szakképzetnek nyilvánított.

Bemutatóra került Budapest székesfőváros tanácsának átirata a hazai fűtőszén fuvarzással kapcsolatos árának újabb megállapítása tárgyában.

Bejelentésre került az ipartestület II. kerülete választmányának átirata, melyben értesít az ipartestületet, hogy választmányi tagjai által önként befizetett adományokat az üléseken való elmaradásukért, 2000 K-t, azaz kétezer koronát felérésben a „Tanonciskola”, felérésben a „Vendéglős Otthon” fenntartására megküldenek.

Tudomásul szolgált a Magyar Szállodai, Éttermi és Kévéházi Alkalmazottak Országos Szövetségének átirata, melyben értesítik az ipartestületet, hogy a kereskedelemügyi miniszter a szövetség kebelében működő munkaközvetítő intézmény alapszabályait tudomásul vette és azt jóváhagyta.

Felolvasásra került a „Move” átirata, melyben kéri az ipartestület anyagi támogatását az Amerikába kivándorló művezérek részére.

Tudomásul szolgált az első magyar részvény-szörfőzde választáratra Bérczy Mihály ipartestületi tag sorszákségletnek beszerzése ügyében.

Felolvasásra került a Hódmezővásárhelyi Vendéglős Szakosztály Vigalmi Bizottságának meghívója június hó 5-én rendezett táncmulatságra.

Tudomásul szolgált még a Magyar Dalosszövetség, a Magyar Szaklapok Szindikátusának és a Hadirokkantak, Özevgyek és Árvák Országos Szövetségének átiratai, melyekben az ipartestület támogatását kéri.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

Strausz Béla, 75 éves. A szállodások nesztora, a köztisztelnek és becsültségek örvendő Strausz Béla a Park szálloda igazgatója e hó 11-én töltötte be 75-ik évét. A teljes testi és szellemi frissességnek örvendő nesztorunk az alkalmából tisztelői, barátai és kartársai elhalmozták szerencsekivánataikkal. Mi is őszinte szívből üdvözljük iparunk nesztorát és kívánjuk, áldja meg a Mindenható még hosszú élellet és tarisa meg testi és szellemi épségben az évek leghosszabb láncolatán keresztül.

Meghívó. A budapesti vendéglősök szakiskolája 1922. június hó 23-án délután 4 órakor tartja évzáró-vizsgálatát (VII., Nyár-utca 9. sz.), melyre a Kartársakat tisztelettel meghívja. Budapest, 1922. június 6. Palkovics Ede s. k. a felügy. biz. elnöke.

Adomány. A székesfőváros II. kerület választmánya egyik ülésében önként felajánlotta, hogy az

Vendéglői edények

VASKERESKÉDES BUDAPEST, KIRÁLY SZINHÁZZAL SZEMBEN (VI., Király-utca 76.)

DREHER-COGNAC

SPECIAL V. S. O. CABINET

DREHER ANTAL SERFŐZDÉI R. T.
KÖBÁNYA

Telefon: József 58—21

László

Városi iroda: 13

VIII., Mátyas-tér 15. sz.

Telefon: József 25—21

ülésekről indokolatlan elmaradás esetén az ülésen meg nem jelent tag tetszése szerinti összegnek jótékonyára való adományozásával váltja meg elmaradását. Ily módon 2000 koronát gyűjtött a II. kerületi választmány, mely összeget felerészben a „Vendéglős Otthon (Menedékház)“ és felerészben a „Szakiskola“ teltartására küldte be *Bagyik* Vince a II. kerületi választmányi buzgó elnöke ipartestületünk elnökéhez. Fogadja a II. kerület választmánya e nemes adományért, valamint iparunk ügyeinek lelkiismeretes támogatásáért ipartestületünk hálas köszönetét.

Özv. Holczer Leoné úrnő boldogult férjének, *Holczer* Leó az ipartestület volt elüljárósági tagjának emlékére 5000 korona alapítványt tett a létesítendő „Vendéglős Otthon (Menedékház)“ javára.

Kuncze Ödön úr ipartestületi alelnök 200 koronát adományozott a szakiskola javára.

Fogadják a nemesszívű adakozók nagylelkű adományaikért hálas köszönetünket.

A II. kerület választmánya június hó 22-én délután négy órakor Koch D. István vendéglőjében (II. Margit-körút 89) választmányi ülést tart. Kérjük a II. kerületi választmányi tagok szíves megjelenését.

A nyugdíjgyesületből. A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávéházak Országos Nyugdíjgyesületének igazgatósága folyó évi május 26-án *Bokros* Károly elnökleite alatt tartotta rendes havi ülését. A mult havi ülés jegyzőkönyvének hitelesítése után jogtanácsos bemutatta a budapesti és szombathelyi választmányok elszámolásait. A budapesti választmány folyó évi május havi elszámolása szerint a bevétel 14,417-31 K, a kiadás a folyósított nyugdíjakkal együtt 7670-46 K, feleslege 6746-85 K volt. A szombathelyi választmány folyó évi május havi elszámolása szerint a bevétel 2891-95 K, a kiadás a folyósított nyugdíjakkal együtt 284-19 K, feleslege 2607-76 K. Mindkét választmány feleslege a postatakarékpénztári folyószámla javára befizettetett. Ezen elszámolások tudomá-

sulvétele után özv. Tomana Györgynének kérelmére az igazgatóság özevgyi nyugdíj helyett végkielégítést állapított meg, végül az e hó folyamán belépett három új tag igazolványának kiállítását után az ülés véget ért.

HIREK

— **Az ipartestület jogtanácsosa** minden hétfőn délután 4—6 óráig, adó és italmérsít ügyekben m. t. tagjainknak díjtalanul felvilágosítással szolgál ipartestületünk hivatalos helyiségében.

— **Az ipartestület ügyése** Molnár Sz. Dezső dr. jogügyekben díjtalan felvilágosítást ad tagjainknak minden hétköznapon délután 4—6 óráig. Lakik: IV., Városház-utca 10. szám, III. emelet.

— **Az élelmiszerek fenyőzési adója.** A pénzügyminisztériumban szerdán az élelmiszerek fenyőzési adójáról tanácskoztak. Azt hangoztatták, hogy a **külföldről behozott pezsgő és egyéb szeszes italok után 20 százalék legyen a luxusadó.** A beföltő borok 10 százalékot fizetnek, a pezsgő és az aszaborok értékhatár nélkül, a kimért borok értékhatára liternként 130 korona, palackboroké egy literes itegnél 150 korona, 0,7 liternél 120 korona, 0,5 liternél 75 korona, 0,3¹/₂ liternél 60 korona, 0,2¹/₂ liternél pedig 45 korona. **Egyéb élelmiszerek:** Husz százalékos luxusadóval sújtják a **külföldről behozott pástétomot**, továbbá a gyümölcs- és gyarmatarúk közül a dobozba csomagolt fügét, datolyát, malagát és a princezs mandulat. Ugyancsak husz százalékos luxusadót fizetnek a **külföldről behozott gyümölcsök és tizenöt százalékos luxusadó alá esik a külföldről behozott jam.** A **külföldről behozott sajt, mazsola, vanília, szerezcsendió, valamint — a szilvaízt kivéve, amely luxusadómentes — a külföldről behozott gyümölcsök és mustár 10 százalékos luxusadó alá esik.** **20 százalék luxusadó alá esik a tengeri rák, a kaviár, a külföldi csiga, lazac és a külföldi tésztagyártmányok.** **10 százalékos luxusadó alá esnek a külföldi marinált vagy**

TÁRCA

A gomba

A Koránban ezt olvassuk: „A pazarlók és sátán testvérei.“ Ezt a súlyos hasonlatot a mi élehetlenségünk és nemtörődömségünk folytán joggal megérdemeljük. A cigány még tövissel is megfogja a halat. Az illiszk-védeki kozák pedig nadrágját használja hálónak. Mi azonban a mindennapi élelem biztosítása tekintetében sokkal élehetlenebbek vagyunk. A készet gyorsan el tudjuk takarítani. Példa rá a dobra került, sok magyar dominium; ellenben, amikor ujat kellene szereznünk, sokszor a dolog legkönnyebb s leggyávább részét fogjuk s hitvány ólmogolyóval végük ketté a megélhetési nehézségek gordiuszi csomóját.

Szomoruan illusztrálja a mi élehetlenségünket az a kiáltó nyomorúság is, mely a dusan termő, Isten-áldotta alföldi talajon száz és száz embert állít az éhhalál küszöbére. A sarkvidéki eskimó hónál és jégnél egyebet nem igen talál maga körül s mégis tud gondoskodni létfontosságáról. Az ő sertésük a fóka. Fájuk nincs; tüzelnek és főznek helyette fókazsírral. Se villamvilágításuk, se gypotbeles petróleumlámpájuk, de ott van

helyette a szerpentinből készült mécses, benne zsiradék s a bél szerepét kitűnően teljesíti a halzsírban áztatott, száraz moh.

Mi keservesen panaszkodunk a drólségfélék, a konyhakerti étlőnlővények mérhetetlen drágasága miatt, mégis halomra engedjük pusztulni a legbecsebb nővényieledek egyikét, a gombát. Nagy tömegben, gazdátlan hever erdőn, mezőn, óriási fehérijeménységet képviselve; pedig frissen, szárítva, vagy ecetben eltelve a legizetesebb s igen tápláló eledlek egyike. Jól mondja jeles mikológusunk, Istvánffy Gyula, hogy: „Ez a hússal szinte versenyző táplálék jobbra elpusztul, s a szemrevaló, pompás gomba használattalan bomlik fel s tér vissza elemi közé. Az ember a természetadta nagy ajándékot, az inséges napok kenyérét s a jőlőtnék fűszerét eldobja magától.“ Pedig már az ősember figyelmét sem kerülhette el ez a könnyen hozzáférhető, izletes eledel.

A gombaevésről megemlékezik a Talmud is. A rómaiaknak meg egyik legkedvesebb csemegéjük volt. Dioscoridesnél a gombatenyésztésről is találunk feljegyzéseket. A régi magyar konyhaknak szintén kedvelt eledete volt a gomba. Egy XVII. századbeli szakácskönyv szerint pl. a tyukmell készült szőmöröcsög (Morchello esculenta) konyhai receptje a következő volt: „Vagdald meg borjuzsírral együtt, vagdald tojást

egyéb módon elkészített halak. Az orosz hal, valamint a horodkba rakott sós hering és sós szardella nem fenyűzési cikk, ugyancsak luxusszármazék — a francia eredetű kivéve — a szardinia is. A fenyűzési adó tárgyában legközelebb kedden lesz érkezelés.

— **Eljegyzés.** Schwartz Lipót vendéglőskartársunknak, ipar-tisztellőnk tagjának bájos leányát, Bertuskát eljegyezte Schütz Rudolf. Tartós boldogságot kívánunk az ifjú párnak.

— **Vendéglősvacsorák.** A vendéglősök vacsorái minden alkalommal pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek: június 16-án *Bokor* Ferenc úrnál (FTC. nagyvendéglő, IX., Úllői-út 129), június 30-án *Stettner* Dezső úrnál (Felső Margitsziget), július 14-én *Márkus Imre* úrnál (Alsó Margitsziget), július 28-án *Gundel* Károly úrnál (Állatkert-út 2), augusztus 11-én *Gráf* János úrnál (II., Hatfű-utca 14), augusztus 25-én *Keresztes* Ede úrnál (VI., Hermina-út 59), szeptember 7-én *Waltz* György úrnál (VI., Aréna-út 106).

— **Emelk a szállodaadót.** Az Est írja a következőket: A helyzet tarthatatlansága a panaszos levelek állandó sorozatával foglalkoztat minket. Szívesen közöljük az egyiket, amelyet egy lakásából kitévesztelt és szállóádra szorított pesti lakos ír nekünk, többek közt a következő tartalommal: „A fővárosnak az a legujabb rendelése hogy husz szobalétről harmincra emelk a szállodaadót, a legfelháborítóbb igazságtalanság, melyel minket, otthon nélkülről és szállodákba kényszerített pesti lakosokat sutjanak. Nem luxusból, úr kedvtelésből éljük idehaza a szállodai életet. Az a nyomoruságos állapot készlet ránk, mely a mai rendszer uralma óta egyre méregesebben harapózik el. A főváros mai vezetőségének a bűne az, hogy lakásinség van, nem építenek, nem eszmélnék a legszegényesebb ötletem sem, mely az új építés megkezdését lehetővé tenné. Az ő büntük az, hogy kénytelenek vagyunk szállodában lakni; ezzel szemben most bennünket büntet maga a bűnös és újra bele nyul a zsebünkbe. Ha már mindenáron szűksége van a fővárosnak újabb adóra, adoztassa meg a szálloda-lakókat, de ne a magyarokat, — *hanem a külföldieket*, a kik a rájuk kedvező valutáris viszonyok mellett szívesen lépik el a pesti szállodákat és nagy fölénnyel élvezik azt a kényelmet, melyet számunkra az adók és egyéb terhek oly kétségessé tesznek.”

A legjobb és legolcsóbbak a

„GASTRONOMIA” likőrökülönlegességek

Curaçao Triple sec
Cherry Brandy
Charrieuse
Eckau oo (orosz kömény)
Abricotine

1 literes
ávegként
300.— kor.

garantált tiszta destillált likőrpárlat

Forgalomba hozza:

a Vendéglősök Beszerző Csoportja R. T.

BUDAPEST, IV., VÁMHÁZ-KÖRÜT 2.

— **Halálozás.** A régi típusú magyar vendéglősök becsületes gárdájából ismét kihalt egy értékes emberünk *id-Forró* Ferenc. Komáromban kezdte pályáját, ahol a legkedveltebb, legnépszerűbb emberek egyike volt. Mint gazdától kitűnően iskolázott pincérek kerültek ki keze alá. Többek között Böczögő József miskolci, Kiss Ernő nagykanizsai szállodások. Onként, minden külső ok nélkül választotta az utolsó időkben magának a korszmáros (kiszvendéglős) pályát. Mindig arra hivatkozott, hogy így több időt szentelhet a barátságoknak. Az egész lelkületén a barátkozás, a szeretet uralkodott. Nem is volt soha haragosa. Még itt a ridég pesti kópaloták között is úgy megszeretett, hogy a háznak, amelyben üzte volt, minden lakója, szegény gazdag egyaránt megjelent a végítesszégén és virággal jhalmozott el koporsóját. Elment pihenni a mi kedves Feri bátyánk. Es ha koporsójánál elgondolkoznak, betájtuk, hogy neki volt igaza. Szépen, gond nélkül, kerülve a nagy tiszteletl járó izgalmakat, utolsó percéig boldogan élt. Hitvesével, gyermekekkel együtt gyógyászati unokanővére Böczögő Józsefnél. Nyugodjék békeben! K....d.

— **Vidéken** borokat vásárolt o. olvasóink figyelmet felhívjuk *Barbara* autoteherfuvarozó vállalat mai hirdetésére.

is belé, csináld meg s főzéd tyukhúslében, petreze-lyemgyökérrel.“ Amerikában a szabadságharc idején, az élelmiszerinség ellensúlyozására kitiűnőnek bizonyult a gombaedel. Rengeteget fogyaszt belöle Kína és Japán is. Darwin szerint a tüzföldi indiánok legfontosabb növényi eledele egy „*Cyrtaria*” nevű gomba. A kalapos gombának a kalap alsó részében található a legtöbb fehérjé, míg a tönkben kevesebb van (29—30 százalék). Ha az ember napi fehérjeshűkségletét 130 grammnak vesszük s ezt csupán gombával akarná fedezni, ugy a csiperkéből pl. 57 kg.-ot kellene elfogyasztania, ellenben burgonyából 10 kg., fehér buzakenyérből már csak másfél kg., borsósból pedig fél kg. is elegendő lenne.

Míg a meleg égöv alatt egész éven át tenyésznek a gombák, addig a mérsékelt tájakon, főleg nyár közepén, továbbá szeptember és október hónapokban van a gombaévd. Néhány ehető faj azonban tavasszal is előfordul, így pl. a csésze- és a kucsmagombák (a *Sarcoscypha* és a *Morchella*). Télien meleggyagyokban, pincékben, kamarákban, trágyával kevert földben, fénytől elzárt, 13—18 fok Celsius hőmérsékletű helyiségekben sikerrel tenyészthetjük pl. a csiperkét. A gombák nem csupán a táplálkozás célját szolgálják.

Frida mézstartalmú szikláin egy különleges gombafaj él, melyet dohány helyett használnak a bennszülöttek. Az Ázsia északkeleti részén élő népek a légy-

öl gombából (*Amanita muscaria*) részegítő italt készítenek, melyet a pálinkának is többre becsülnék. Ermann szerint a légyölő galócát evett részarvas húsa, a leölés után szintén részegítő hatású. A *Polyporus hispidus* a timárk börténésre, az asztalokos a fa zsinésére használják, míg a kelmefestők a selymet, pamutot, gyapjút festik vele. A *Coprinus*-fajból tintát készítenek; a *Daedalea quercinata* lóvakarónak használtják, míg a *Polyporus squamosus*-ból Angliában beretavenő szíjat gyártanak. A lappok az „*Agaricus suodvens*” nevű illatos gombát úgy hordják magokkal, akárcsak mi a kábító illatú tubarózást. Diószegi Sámuel 1813-ban irrott: „Orvosi fűszékönyv”-ben a Tinóru gombákról többi között ezeket olvashatni: „A tapló tinórut is élőknek szokták elkészíteni és ezzel a seborvosok is aponk a vér előállítására.” A „drága” és a „porközepű” Pöfetegepl pedig megjegyzi, hogy: „ezek igen kedves úri eledelek... azt tartják felőlük, hogy szereltem gerjesztő erejük van.” A méhszédítő Pöfetegepl szerinte a kénkönl is jobb a „méhek leszedítésére.” A világító gombák valóságos természetes mécsesek. A braziliai *Agaricus Gardneri* oly erős fényt áraszt magából, hogy mellette olvasni lehet. A mézszínű galóca (*Armillaria mellea*) fonatlepede okozza azt a laikus előtt csodálatosnak tetsző tűneményt, hogy a korhaat tűzelőfa éjlel fehéres, zöldes foszforeszkáló fényt áraszt a szobában.

Kartársaink figyelmébe!

A legelső minőségű fehér és vörös palackborokat messze felülmúlja a

„Menyecske“

A közönség körében a legnagyobb kelendőségnek örvend.

Forgalomba hozza:

a Vendéglősök Beszerző Csoportja R. T.

Budapest, IV., Vármház-körút 2.

Borpincészet: **BUDAFOK.**

7

— Szabadabb teszik a sörforgalmat. Értesülések szerint a kereskedelmi miniszter legközelebb szabadabb teszi a sörforgalmat. Ez azt jelenti, hogy a sör árának maximálása ebben az esetben megszűnik.

— Linoleum békebeli, elsőrendű minőségű, négyszög alakú, körülbelül 2¹/₂ × 3 m. nagyságban, három darab, 15 m. hosszú, 1,5 m. széles futószőnyeg stb. effélé eladó. Tudakozódhatni az ipartestület főtitkáranál.

— A Jóbarátok uzsonná! A vendéglősök Jóbarátok asztaltársaságának idei összejövetelét minden szerdán délután 4 órakor: június 14-én özv. Kort Istváné urnónél (VIII., Sárkány-utca 12), június 21-én Fröhling Antalé urnánál (IX., Üllői-út 81), június 28-án Schretner Mártoné urnánál (juniális) (VIII., Gyarmat-utca 42), július 5-én Bisehof Pál urnánál (IX., Vágóhid-utca 8), július 12-én Gergits József urnánál (IV., Bástya-utca 17).

A juniális a társaság Schretner kartársánál fogja megtartani, amelyre a hölgyek megjelenését is kéri.

Vendéglősök megvásárolt borait

a termelőhelyről (pincétől) Budapestre (pincéig)

bármily távolságról

és mennyiségben

vasuti tarifa szerinti árban

24 óra alatt

elszállítjuk.

Üres hordókat levisszük.

Kísérő díjtalanul utazhat.

„BARBARA“ AUTÓTEHERFUVAROZÓ- ÉS SZÁLLÍTÁNYOZÓ VÁHUBÁT
BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-ÚT 9. TELEFON: 15-10.

— Melyik palinka a közszükségleti cikk? A Kurjának B. II. 117/1922. sz. ítélete, melyet egy árdrágítási eset alkalmából hozott, megokolásában többek között a következőket mondja: „Az uszorabíróság különleges készítményű császárkörte-likort, unikumot és koantrót a közszükségleti cikk fogalma alá tévesen vonta, mert nem tekinthetők közszükségleti cikknek az olyan dolgok, melyek nem a mindennapi gazdasági élet adott természetében fekvő, általánosnak mondható szükségzérteket, hanem ennek színvonalát és mértékét meghaladó élvezetet, a magasabbrendű, kivételes jöletti igényeket elégítenek ki. A sűrűn használt konyak, rum és törkölypalinka azonban az általános szükségzérte keretébe illő rendelkezésüknel fogva — mint ennek a Kuria már korábban is kifejezést adott — közszükségleti cikkek.“

— A bor mint fényüzési adótárgy. A pénzügyi értekezlet, mely már hosszabb idő óta tárgyalja a luxus-

adó kérdését, a mult hét folyamán foglalkozott a bor megadóztatásával is. Amint értesülünk, az italok csoportjában az értekezlet különbséget tett a belföldi és külföldi italok között. Ennek megfelelően a külföldi bort, pezsgőt és egyéb szeszesitalokat 20 százalékos fényüzési adóval terhelte meg, ellenben a belföldi italok közül csak a pezsgőt és az asszurbort sujította értékre való tekintet nélkül 10 százalékos fényüzési adóval. A belföldi kimért borok csak akkor esnek fényüzési adó alá, az értekezlet javaslata szerint, ha áruk a literenkénti kimérésnél a 130 koronát, palackban történő kimérésnél literenként pedig a 150 koronát meghaladják. Az ugynevezett butéllás belföldi borok 10% luxusadót fizetnek, ha áruk a hétdécis üvegben 120, ötdecis üvegben 75, három és féldécis üvegben 60 és a két és féldécis üvegben 45 koronánál több. Ettől a határozottól a borérekeltiségek nem lesznek elragadtatva, mert ahelyett, hogy az asszura kivetelt oktan luxusadót szüntettek volna meg, immár egyéb drágább borokra is kiterjesztették. Ma talán ez az értékhatar a boroknak csak kisebb részét érinti. De csökkenjen még néhány ponttal a pénzünk értéke, úgy viszont minden jobbfejta bor majd abba a kategóriába fog esni, melyért külön fényüzési adót kell fizetni. A MSZOE közgyűlése mindezenre állást fog foglalni ezen merénnyel szemben.

Készül a III. osztályu kereseti adó reformja

— Megszűnik a községi pótdadók anarchiája. —

A pénzügyminiszterium nagyszabású munkába kezdett: az egyenesadók reformján dolgozik. A miniszteri programja szerint először a kereseti adók reformjáról szóló törvényjavaslattal kíván a nemzetgyűlés elé állítani. Az új törvényjavaslat értesüléseink szerint az eddigi négy kereseti adó-osztály helyett egy egységes kereseti adót létesít. Ez az adó nem 5—10%-os adóval rója meg az adóalanyok keresetét. Ujítás azonban a törvényjavaslatban az, hogy ennek az adónak a teljes jövedelmét az állam a községek részére akarja átengedni. Az adót továbbra is az állam veti ki és hajtja be, ugyanúgy, mint a házádot, csupán a jövedelem illeti a községeket. Egyidejűleg azonban a községi adóknak minden egyéb fajtát, ideértve a százalékos pótlékolásokat is, el akarják törölni.

Ezt az elvét csak a legnagyobb örömmel üdvözölhetjük. A községi adóztatásnál ma már teljes az anarchia. Derűre-borura vetik ki a legkülönbözőbb pezsgőadót, vigalmi-adókat, szálladati adókat nem is beszélve a kereseti adónak 3—400%-os pótlékolásáról. Az így behozott szabályrendeletek végrehajtásánl azután a községek igen kényelmes álláspontra helyezkednek. Az adó beszedését egyáltalában nem ellenőrzik, úgy, hogy ezeket az adókat csak a tisztességes elemek fizetik be, viszont ezek jövedelmének igen tetemes részét szedik el ilyen módon a községekben.

Feliról szerkesztő: ABA SANDOR.

Kiadó: A SAJTÓBIZTOSÁG.

Szent-László könyvnyomda nyomása, Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 28.

Feliról vezetők: Nagy Béla dr.

Vendéglői és kávéházi berendezéseket vesz és elad
HEXNER JÓZSEF
Budapest, VII., Király-utca 25.
Telefon: József 129—02. — Állandóan raktáron: evőeszközök, asztalok, székek, biliárdasztalok, üveg-, porcellán- és ezüsttárgyak a legolcsóbb árakon. 126

GALIOTTY ÖDÖN

hentes és kolbászárú gyára BUDAPEST.
Gyár: VIII., Hunyadi-utca 8 szám. — Telefon: József 2—40.
Üzlet: Központi vásárcsarnok 14. fülke. — Telefon: J. 38—76. 144

Munkaközvetítés

A budapesti hatósági munkaközvetítő szállodái és éttermi osztálya a május hó 23-ától f. hó 7-ig terjedő időben elhelyezett: a) *férjfiakat*: 3 főpincért, 53 éttermi segédet, 4 borászt, 9 szakácsot, 5 mézáróst, 1 pincemestert, 40 csapost, 25 evőeszköztisztítót, 1 tányéroszt, és 51 házioldást; b) *nőket*: 8 felirónót, 1 varrónót, 24 entre szakácsnőt, 4 tésztás szakácsnőt, 13 cheff kézielőnyt, 3 tésztás kézielőnyt, 5 salátásleányt, 1 szobaasszonyt, 11 felszolgálóleányt, 20 futóleányt, 11 takarítónőt, 45 mosogatónőt: és 7 mosónőt.

A f. hó 7-ki napizárlat szerint foglalkozást kaphat: a) *férjfiak*: 14 éttermi segéd, 8 borász, 3 szakács, 2 cukrász, 4 csapós, 11 evőeszköztisztító, 1 portás és 36 szolgá; b) *nők*: 3 felirónó, 3 szakácsnő entre, 3 tésztás szakácsnő, 3 kávéfőzőnő, 14 cheff kézielőny, 6 tésztás kézielőny, 4 salátás, 4 szobaleány, 8 felszolgálóleány, 13 futóleány, 19 takarítónő, 48 mosogatónő és 5 mosónő.

Foglalkozást keresnek: a) *férjfiak*: 2 főpincér, 1 szobapincér, 29 éttermi segéd, 1 konyhafőnök, 9 szakács, 10 konyhamészáros, 2 pincemester, 17 csapós, 3 portás, 5 evőeszköztisztító, 1 ezüstös és 11 házioldást; b) *nők*: 6 entre szakácsnő, 3 kávéfőző, 2 cheff kézielőny, 1 szobaleány, 1 felszolgáló, 3 futóleány, 11 takarítónő, 7 mosogatónő és 1 mosónő.

Fővárosi Söröző R.-T. Kőbányán a világrekordos söröző

141



Szállít teljes szikvizgyárral berendezéseket, szifonpalackokat, legelősebb árat és jutányos fizetési módozatok mellett.

KONT OSZKÁR

szikvizgyárral és szifonfejöntőde

BUDAPEST,
VII., István-út 11. sz.
Telefon: József 42-35.

Dajka Ferenc Vadásztanya vendéglője a Zugligerben öt percnyi távolságra a 81-es villamosvégállomástól bármely időben meleg és hideg konyhájával a vendégek rendelkezésére áll. Kellemes nyári kirándulóhely. (143)

Bérbeadó Szabolcs vármegyében forgalmas vendéglő, mely áll négy teremből, kilenc vendégszobából, Magyarország legszebb egy kert-helyiségéből, fedett terrasszal. Értekezhetni: Nyíregyházán, Bocskay-utca 26. szám. (142)

Eladó olesón egy járasszékhelyen nagyközség egyetlen szállodája, amelyhez 14 vendégszoba, kávéház, étterem, vendéglő, mozi és színházterem, 40 lóra való istálló és kocsiszín tartozik. Értekezhetni: Budapest, VII., Damjanich-utca 34. III. em. 33. ajtó. (139)

Borárverés.

A Kecskeméti Szőlősgazdák Szövetkezete, Hoffmann János-utca 1 közlőre teszi, hogy a szőlősgazdák által berakározott borokat, mintegy 400 hl. vegyes fehér és 300 hl. kadarka bort átlag 11-4 meliánfokos f. hó 20-án, d. u. 2 órakor kisebb tételként vagy egészben, a legutóbbi ígérőnek azonnali átvételre, bevő hordójában készpénzfizetés ellenében elárverezik. Bővebb felvilágosítást a fenti szövetkezet igazgatósága ad. (140)

2844

1922

Hirdetmény.

Monor község előjárósága közhírré teszi, hogy a községi vendéglőt, a „Hangya szövetkezet”, Hermann L., Zóni István és Kovács István által bérrel bethelthységeket, végül a Petőfi-utca nyíló Kovács borbély mellett levő bethelthységeket f. hó 26-án, d. e. 10 órakor nyilvános árverésen 6 évre bérbe fogja adni. A részletes feltételek Kovács vezető jegyzőnél betekinthetők. Monor, 1922. év június 2-án. Előjáróság (134) Kovács főjegyző.

Mészáros János egyetlen nagy vendéglőadója többévi hasznosbérbe kiadó, esetleg örök áron is eladó. Felvilágosítást érre pályázók úgy nyélben, mint személyesen forduljanak ifjú Mészáros Jánoshoz Kőrös u. 450. szám. Békés megye. (137)

Árverési hirdetés.

Mosonvármegye Árvászéke ezenel közhírré teszi, hogy a néhai Bandl Imre volt magyaróvári lakos hagyatékaához tartozó 19235 liter irtartalmú hordók Magyaróvárot, Fő-utca 15. szám (Cselej-féle ház) a folyó évi június hó 24-én, délelőtt 9 órakor megtartandó árverésen a legutóbbi ígérőnek azonnali készpénzfizetés mellett el fognak adni, a kiáladási ár 90,000 korona.

Kelt Magyaróvárot, Mosonvármegye Árvászékeinek 1922. évi május hó 26-án tartott ülésében. Németh Elemér elnökhelyettes. (135)

István-úti Jéggyár Részvénytársaság A szállítások pontosságáért szavatolunk! 112
Budapest, VII., István-út 25 Telefon: József 14-03

SZÉKELY MIHÁLY r.-t. Telefon: József 112-81 1120
Sürg.-cim: Borszakely Budapest.
Boranyagkereskedés Budapest, VII., Rottenbiller-utca 35. sz. III. em. 17.

„CITY“ INGATLANFORGALMI VÁLLALAT
adás-vételre a legutányasabban közzétett mindenemű ingatlanokat Budapest, VII., Róza-utca 18/b és üzleteket (Magyar Színház mellett.) 102

Menzi Testvérek bor-, szesz- és pálinka bizományosok Vidéki állomásokról csakis wagontelekeken szállítanak, helyben **Kicsinyben** és nagyban is. 103
Borpince: BUDAPEST, VII., KIRÁLY-UTCA 17. Útvarban jobbra.

Asztalterítő

99

(abroszt) és más asztalnemű bálók, ünnepélyek, klubok, éttermek és kávéházak részére **mérsékelt kölcsönűdjert** szállta a **„HATTYU“**

FEHÉRNEKÜLÖCSÖNYŰ VÁLLALAT BUDAPEST, V., KATONA JÓZSEF-UTCA 41. TELEFON: 159-60 és 46-86.

Fleischmann, Polacsek és Társa

Egyesült számai és kolbászgyár Budapest, VII., Holló-utca 11. Tel. J. 198-60 Vendéglők legelősebb bevásárlási forrása! Postaszállítást naponta! 98

Magy. kir. szabadalmazott műkölap burkolatú
jégszekrények és sörkimérőkészülékek
a legjobb kivitelben

HENNEFELD IGNÁC
jégszekrény- és sörkimérőkészülékek gyára
Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 5. sz.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Vas-, rézbútorokat, sodronyágybetéteket szállít,
javítást elvállalja **PROHÁSZKA** Budapest, VI., Gyár-utca 10. 99

Vető Sándor szikvizgyárral és szifonfejöntőde Budapest, VII., Péterfy Sándor-utca 17. Telefon: József 88-05, Vendéglők részére igen praktikus szódavíz-kimérő szerkezet kapható 97

Vendéglői, kávéházi berendezéseket
legmagasabb árban vesz Braun Gyula Budapest, VI., Sip-u. 14. 110 és legutányasabban elad

Jóminőségű, összecusukható

kerti székek

kaphatók Magyar Borszékgyárnál

Budapest, V., Mörleg-utca 4. 117 Kérjen árajánlatot.

Vasbútorsodronyágybetét, résbútor
Somogyi és Tsa Budapest
VII., Hoiló-u. 1. Telefon: J. 23-72

Legújabb különlegesség:

Hobé-Grand Monarque**Likörkülönlegességek****HOBÉ**

Telefon: 14-94

-Triple sec
-Curacao
-Cherry-Brandy
-Kristálykömény
-Cacao
-Vanília
-Mocca
-Elixír
-Marasquino
-HobétineHobé Damase és Társa
francia rendszerű nagy
szeszárúpárolás r.-t.

Gyár és iroda: Budapest, VI., Lomb-utca 11. szám.

KAUFMAN JAKAB likörkülönlegességek gyára

Budapest, VIII., Nagyfaluvaros-utca 3b. Telefon: József 24-63

DE MÁLNA- ÉS GYÜMÖLCSZÖRPÖK. 113Aki jó étvágygal enni és zavartalanul
emésztetni akar, az étkezés előtt igyék
egy pohár jégbe hűtött**Gusy Coctailt,**amely a legegészségesebb ital, mert
valódi amerikai módszer szerint készí-
tett növényárlat.Magyarországi vezérképviselő, akie-
hez a megrendelések küldendők:**BOKROS KÁROLY**

Budapest, VI., Gróf Zichy Jenő-utca 44. sz.

MAYERHOFER ÉS NEMÉNYI UTÓDAI

MÁRKUS ÉS PAUER

BUDAPEST, VI., GYÁR-UTCA 20. 101

Burgonyahámok, húsdaralók, késtisztítók, téstanyuj-
tók és metélok, mosogatógépek, rézedények stb. szállítója**Schaumburg-Lippe Herceg**

börpincészetének borai és pezsgői. 24

VILÁNYI PEZSGÓGYÁR ÉS BÖRPINCE R.-T.

BUDAPEST, V. KER., NÁDOR-UTCA 16

**VENDEGLŐSÖK TŰZELŐANYAG
BESZERZŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA**

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

Raktárak: Dunaparti teherpályaudvar.

Szállít: szemet, fát, Cséry-kokszot maximális áron alul.

TELEFON: JÓZSEF 73-28. 19

**VENDEGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T.**

BUDAPEST, IV. KERÜLET, VÁMHÁZ-KÖRÜT 2. SZ.

Igazgató: Vámház-körút 2. l. em. Elosztó osztály: Vámház-körút 2. Uldasút.

TELEFON: (IGAZGATÓSÁG: JÓZSEF 72-67.
ELOSTÓ OSZTÁLY JÓZSEF 73-26.
FŐPENZTÁR: JÓZSEF 73-28. 20*Minden szőlőbirtokos, borkereskedő,
gazdakör, olvasókör, központi szesz-
főzde és szőlészeti alkalmazott járassa
a minden csütörtökön megjelenő egyet-
len hazai szőlő- és borgazdasági szak-
lapot, a***„Borászati Lapok“-at.**Előfizetési ára a következő: 1 évre 480.— K, 1/2 évre 240.— K,
1/4 évre 120.— K, 1 óra 40.— K. Egyes szám ára 10 kor.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX. ker., Üllői-út 25. 11. II. Köttelek. 37

PARAFADUGÓK, KÉNLAP ÉS BORDERÍTŐSZEREKvalamint az összes pincegazdasági cikkek
legújatosabb beszerzési forrása**NAGY-IGNÁC**

BUDAPEST, VII., KÁROLY-KÖRÜT 9. Tel.: József 115-15

**Vidéki kartársak
találkozóhelye** 21

KESZÉY VINCE étterme Budapest, VII., Rákóczi-út 44