

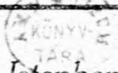
FOGADÓ

Magyar Vendéglős

AZ „ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET“ HIVATALOS KOZLÖNYE.

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Előfizetési árak: Egy évre 100 K Fél évre 60 .. Egyes szám 5 ..</p> | <p>Lapmegjelenés: minden hó 1-én és 15-én. M. k. postatakarékpénztár számla 38.990. sz.</p> | <p>Szerkesztőség és kiadóhivatal: Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9. Telefon hívásra : J. 113-75.</p> | <p>Hirdetési árak: Oldalnegység szerint. Többszöri hirdetésnél ár- kedvezmény. A legkisebb hirdetés díja : 80 kor.</p> |
|--|---|--|---|

A fogadós, vendéglős és kávésipar, borkereskedés és a pincérérdeket képviselő szaklap.


 Hiszek egy Istenben,
 Hiszek egy Hazában,
 Hiszek egy isteni örök igazságban,
 Hiszek Magyarország feltámadásában
 Amen!

Bálint Testvérek
 bortermelők :: Jászberény.

Budapesti pincéinkből **asztali és fajborokat**
 a legjutányosabban adunk.
 Budapest, Német-u. 28. Telefon József 20-79.

BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK ÉS BORKERESKEDŐK BOR-
 ÉS SZESZÁRU-KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA
 BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)
 TELEFONSZÁM: 31-65.

Pincéjéből a legjobb minő-
 ségű ó- és új fajborokat,
 továbbá mindennemű
 szeszesítalt a legelőnyö-
 sebb feltételekkel szállit.
 TELEFONSZÁM: 31-65.

„AMBRA“ egyesült likörgyárak és gyümölcsleparló r. t.



Ajánl mindennemű likőröket, rumot, kisüsti törkölyt
 és szilvorumot. Legfigyelmesebb kiszolgálás!

Gyártelep BUDAFOK.
 Közp. iroda Budapest
 VIII., Kenyérmező-u. 6.
 Telefon: József 22-44.

SALGÓ TESTVÉREK

Bornagykereskedők. Budapest—Kőbánya, X. ker.,
 Állomás-utca 2. szám. ☐ Telefon: József 59-03.

Ajánlják ó és új fehér és vörös, vala-
 mint Muskotály fajboraikat hordókban
 és palackokban. Pincéinkben boraink meg-
 izelésre rendelkezésre állnak t. vevőinknek.

VERSENYKÉPES ÁRAK!

ELSŐRENĐŰ MINŐSÉGEK!

FOGAK ÉS FOGSOROK

Singer Gyula államilag vizsgázott fogász
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szájpaddás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéktelenül Vidékiek 48 óra alatt kielégítenek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

FELHIVÁS.

Ügyfeleim megvették
Dinnyár János

III. Zsigmond-utca 58. sz.
alatti ESPLANADE éttermet.
Esetleges hitelezők igényeiket nálam 8 nap
alatt jelentsék be. :: ::

Dr. MIKLÓS FERENC ügyvéd
IV., Egyetem-u. 6. sz.



PALUGYAY PEZSGŐ

Vendéglő napi 2500-3000 korona
italfogyasztással visszavonulás
miatt **eladó.** Bővebbet d. e. 1/2:9-ig
d. u. 1/2:3-ig FUCHS, Eötvös-utca 4. szám.

Kerti székek és asztalok és
egy kétkerekű kézi kocsi **ELADÓ;**
továbbá 150 hl.
jó karban levő
boroshordókat kölcsön adok.

Schmidt Antal vendéglős
Budapest, VII, Kisdiófa-u. 6.

BORHEGYI F.

borkereskedés Budapest, V., Gizella-tér 4. sz.
Transito borpincék: Budafok.
Telefon-szám: 35-79.

ELADÓ

kisebb kávéház egy
csarnok mellett :: ::

Bővebbet: Fuchs J. Bpest.
VI., Eötvös-utca 4. szám.

Borkezelésről

kimerítő utbaigazítás található a múlt évi
„Vendéglős Naptár“-ban
Ára: K 12. Pénz előleges beküldése mellett
— míg a készlet tart — kapható kiadó-
hivatalunkban. :: ::

PATKÁNY, EGÉR, RUSZNI ÉS SVÁB

:: :: IRTÁST JÓTÁLLÁSSAL VÁLLALUNK :: ::

„Radikál“ méregmentes patkán- és egér-
irtószer, egy adag, tömegirtásra K 35
„Globus“ sváb-és ruszni irtószer, 1/2 kg. K 60
szállítás postán utánvétellel.

STANDARD-TÁRSASÁG, Budapest, IV., Kossuth-Lajos-utca 14. sz.

F O G A D Ó

Magyar Vendéglős

Az „Országos Vendéglős Egyesület“ hivatalos közlönye.

Tisztelt Olvasóinkhoz!

Minden olvasónk ismeri ezt a szót: «Fogadó», mely hosszú időn át felirata volt szerény lapunknak, lassanként fogalomná lett a vendéglősiparban s jelentette azt az irányt, amely lankadatlanul s áldozatokra való tekintet nélkül küzdött a vendéglősipar jobb jövőjéért, sokszor egyesek, sokszor csoportok, de a legtöbbször a közönyösség ellen. Még ma is, — úgy Budapesten, mint vidéken, — mindenki csak e néven emlegeti lapunkat, ami arról tesz tanúságot, hogy a színigazság hirdetése s a szeplőtlen érdek szolgálata odaforrasztotta a vendéglősség fogékony szívéhez; komoly hangja, s független állása tiszteletet és megértést váltott ki olvasóink lelkéből. Midőn ezt jóleső büszkeséggel állapítjuk meg, egyben elhatároztuk, hogy lapunkat ismét a régi köntösben s amennyire a papirhiány dacára lehet, a régi keretben is, jelentetjük meg. Tesszük pedig ezt azért, hogy egyrészt eleget tegyünk sokaknak előttünk kifejezett kívánságának, másrészt pedig azért, hogy ezáltal is dokumentáljuk lapunk külön állását és függetlenségét. De egyuttal elejét vesszük ezzel annak a csunya üzérkedésnek, melyet némelyek lapunk ellen folytatnak, azt állítván felőle, hogy megszűnt. Pedig nem szűnt meg, sőt nagyobb erővel, 12 oldalon fog ezután küzdeni az elnyomottak, a kis emberek érdekében épp úgy, mint a vendéglősiparhoz tartozók összességének érdekében.

Talán mondanunk sem kell, hogy amikor lapunk folytatja a nemes és önzetlen harcot, akkor a hatalmi tényezők, a nagy anyagi érdekesoportok támogatására nem számít. Amint a múltban visszautasított mindennemű szubvenciót, így a jövőben sem fogja eltéríteni az ősz-

szesség érdekének védelmétől sem egyesek, sem nagyobb érdekesoportok, sörgyárak, stb. ajánlkozása. Maradunk, amik voltunk: komoly ipari szaklap, mely függetlensége tudatában bátran, de tárgyilagosan kritizál és megmondja véleményét.

Szivesen állunk ezután is a vendéglősipari szervezetek szolgálatára és mozdítjuk elő a szervezkedést minden irányban, — anélkül, hogy ezért anyagi ellenértéket várnánk, mert jól tudjuk, hogy az e fajta ellenértékek aláássák a lap függetlenségét, s a kritika szabadságát; pedig mi ezeket mindennél előbbre helyezzük.

A függetlenség megóvása azonban nagy áldozatokat jelent. Hiszen közismert dolog, hogy egy közérdekben dolgozó lapot ma fentartani rossz üzlet. Mi a magunk részéről nem sajnálunk erőt, időt, áldozatot, de előfizetőnk áldozatkészségét is igénybe kell vennünk. A papirárak kétszázszorosa, a munkadíj nyolcvan-százszorosa a békeidőbeli áraknak. Eppen ezért, hogy ezek mellett a horribilis áremelkedések mellett valahogyan fenn tudjuk tartani lapunkat, kénytelenek vagyunk lapunk előfizetési díját 100 koronára emelni.

Meg vagyunk győződve arról, hogy t. előfizetőink méltányolják a mai drágaságot s minden nehézség nélkül adják meg nekünk a lehetőségét annak, hogy a «Fogadó» eddigi nemes hivatását, a vendéglősség jobb jövőjének előkészítését, a békebeli terjedelemmel megfelelő módon teljesítse.

Mi pedig ígérjük, hogy lapunk hivatásának magaslatán fog maradni ezután is, mert a «Fogadó»-t sem megfélemlíteni, sem más módon elhallgattatni nem lehet.

A „Fogadó Magyar Vendéglős“
szerkesztősége és kiadóhivatala.

A Budapesti Vendéglős Ipartestület megalakításáról.

Mint a vendéglősipar képesítéshez kötéséről megjelent rendelet kapcsán kifejtettük, Budapesten megalakítható a vendéglős szakipartestület. E célból az iparhatósági biztos f. évi október 30-án délután 4 órára a régi Országházba összehívta az összes budapesti vendéglősöket, hogy nyilatkozzanak az iránt, kívánják-e a szakipartestület megalakítását, avagy csak az általános ipartestületekbe akarnak belépni? A vendéglősség speciális érdekei megkívánják, hogy Budapesten egy vendéglős szakipartestület alakuljon, azért minden vendéglős tartsa kötelességének ezen a gyűlésen megjelenni, hogy külsőségeiben is imponáns gyűlés mondja ki az ország egyedüli vendéglős ipartestületének megalakítását. Ezen a gyűlésen — a törvény értelmében — nem is történhetik más, mint csak a testület megalakításának elvi elhatározása és az alakuló gyűlés időpontjának kitűzése. Minthogy azonban épen a miniszteri rendelet által felidézett képesség igazolása némi bizonytalanságot és zavart idézett elő a vendéglősség körében; szükségesnek látszik, hogy az alakuló gyűlés előkészítése céljából az első összejevetel egy, vagy több bizottságot küldjön ki, aszerint, amint azt a bonyolult helyzet komolysága és a munka sokasága megkívánja. Egy bizottság kiküldése mindenestre szükséges lesz a tagok jogosultságának megállapítása végett.

Ez a kérdés nem olyan egyszerű. Hisz igen sok régi vendéglős van, akinek szakképzettségéhez szó sem fér, de akinek iparendélye még nincs kiadva, vagy akinek ilyen irányú kérelme átíratás vagy felebbezés alatt áll, mindamellett a vendéglősipart tényleg gyakorolja s az iparigazolványt (hatósági engedélyt) kétségkívül ki is fogja kapni. Ugyancsak sok vendéglős van, akinek az iparendélye is megvan, de a vendéglősipart már évek óta nem gyakorolja, nem főz. Végül vannak vendéglős joggal bíró kávé-sok, akik szintén tagjai lesznek az ipartestületnek.

Tisztázni kell tehát azt a kérdést, hogy az ipartestület alakuló és előljáró választógyűlésen kik bírnak majd szavazati joggal s így arra azok mindnyájan meg is legyenek hiva, különben a választás semmis lenne s az ipartestület működését csak késedelemmel kezdhethé meg.

Egy másik bizottság kiküldését szükségessé teszi az alapszabályok tervezetének elkészítése. Ez annyival kényesebb dolog, mert ennek alapján fog működni a testület, s működéséhez szükséges költséget a tagok fogják viselni. Hogy a testület háztartása súlyos terheket ne rakjon a tagokra, nagy részben ennek a bizottságnak a kezdeményezésétől függ. Jó lesz tehát ennek a bizottságnak tagjai közé a kisembereket minél nagyobb számban bejuttatni, mert a későbbi renitenskedés mit sem használ, miután a tagsági díjakat közadók módjára hajtják be.

A megalakulás ilyen előkészítése annál inkább célszerű, hogy az alapszabályok megalkotása, a tisztikar megválasztása, minden hatalmi és ipartársulati befolyástól menten, kizárólag azok akaratának szabad nyilvánításával történjék, akik majd az ipartestületnek tagjai lesznek. Mert ez egy egész új alakulás s nem pedig az ipartársulat átalakulása. Semmi esetre nem engedhető meg a szabad, a többségi akarat megnyilvánulását holmi pucosokkal befolyásolni, mert akkor az ipartestület sem lesz a vendéglősipar munkaszervezete, hanem csak egy újabb olyan szervezet, ahol csak folytatódik az eddigé is eleget és sajnálatosan érzett pártviszály. Ugy kell az alapszabályokat és főleg a tisztikart összeállítani, hogy az a kisembereknek érdekeit épp úgy, sőt jobban figyelembe vegye, mint a nagyüzemek tulajdonosaiét, mert a kisembereknek jobban van erre szükségük a mai nehéz viszonyok mellett, mint amazoknak.

Ezek egyébként olyan kérdések, amelyekkel elsősorban az előkészítő bizottságnak lesz erkölcsi kötelessége figyelembe venni, úgy a saját, mint a köznek érdekében.

Egyelőre tehát csak az a teendője minden budapesti vendéglősnek, hogy az október 30-án délután 4 órakor a régi Országházba kitűzött gyűlésen megjelenjen, és ott szavazatával a budapesti szakipartestület megalakításához hozzájáruljon. Azután válasszon legalább két bizottságot a mondott ügyek előkészítése miatt, végre tűzze ki az alakuló-ülés időpontját.

A szakipartestület-előljáróságára nézve akár az egyik, akár a másik bizottság tehet javaslatot, ha azzal megbizatik, akár pedig egy külön bizottság végzi a jelölést.

Igy előkészítve, az alakuló közgyűlés nemsokára testet ölthet, s ünnepi díszben és méltósággal kezdhethé meg munkáját az országegyedüli vendéglős-szakipartestülete.

Hivatalos közlemények.

Az Országos Vendéglős Egyesület igazolt tagjai minden szakipari ügyben ingyen kapnak felvilágosítást és jogi tanácsot az egyesület irodájában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9., II.—20. Vidéki tagok levéllel (válaszbélyeg csatolandó) fordulhatnak oda. Felkérjük a kartársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beíratási díj 10 korona, évi tagdíj 30 korona.

Az Elnökség.

Felhívom a kartársakat arra, hogy ha az italmérési illeték osztályozása ellen kifogásuk van, úgy 8 napon belül írásban felszólamlással éljenek. Egyesületünk tagjai részére irodánk a beadványt díjtalanul elkészíti. A kirótt italmérési illeték jegyzőke az illetékes előljárásnál betekinthehető.

Fehér Ferenc
ü. elnök.

Lapunk a megszállott területen. Régi előfizetőinknek, akik a megcsontított Magyarországon kívül tartózkodnak az előfizetést és lapunk megküldését megakarjuk könnyíteni, e célból Bécsben lapunk képviselőjére megbízást adtunk:

Firma Armin Frankl u. Bruder
Josef Weinreb

Wien, I.
Salzthorgasse 7.

cimnek. Lapunk mostani számát minden vendéglősnek, kávésnak és szállodásnak — ki oly vidéken laknak, melynek postaközlekedése Budapesttel ezidőszerint meg van szakítva — küldjük és kérjük, hogy az előfizetési díjat dinárban, leiben vagy szokolban fenti cím alatt beküldeni sziveskedjenek. Lapunk előfizetési díja egy évre számítva:

Jugoszláviában 24 dinár
Cseh-Szlovákiában 50 szokol
Romániában 40 lei

Felkérjük az elszakított területen lakó kartársakat, hogy lapunkat az ismerősök között terjeszteni és az előfizetési díjat mielőbb beküldeni, ugyszintén esetleges leveleiket is ide küldeni sziveskedjenek.

A „FOGADÓ”
kiadóhivatala.

Néhány szó a hordók tisztántartásáról.

Mint hogy a bornak megvan az a rossz tulajdonsága, hogy a környezetébe került idegen anyagok szagát és ízét felvenni hajlandó: nagy és szorgos gondja a vendéglősnek, mint borogazdának és italmérőnek az, hogy borait ezen idegen anyagok behatásától megőrizze, s azoknak eredeti szagát és jellegzetes zamatját mindig megtartsa.

Messzire vinne bennünket, ha kimerítő utmutatást akarnánk adni arra nézve, hogy milyen eszközök és módok igénybevételével lehet ezt a célt elérni; de a hordók tisztogatásáról egyet-mást elmondani — szüret idején — mégis alkalmoszerűnek tartunk.

A gazda szeme hízalja a marhát, szokták mondani, hát ép olyan joggal mondhatjuk azt is, hogy a borkezelő orra tartja tisztán a bort. Ami nem jelent mást, mint azt, hogy a vendéglősnek folytonosan felügyelet alatt kell tartania hordóit, nehogy azok megromolván, elértéktelenssék a drága bort. Mint hogy pedig a hordók belsejébe szemmel tekinteni bajos, de a szag meg tudására nem is elégséges; hát az orr érzését kell felhasználni a hordóba jutott idegen szag és íz kipuhatólására.

Ámbár minden vendéglős tudja azt, hogy melyik hordója milyen állapotban van: mindamellett használatba vétel előtt hordóit alapos vizsgálat alá venni el ne mulassza.

Ezt pedig a következőleg végezze: Először is ismételtén zötyögesse meg jól a hordót, hogy a benne levő levegő mozgásba jusson, azután mindannyiszor szagoljon bele. Ha a hordónak csak a használat alatt kapott bor- és kénszaga van, akkor az hideg vízzel alaposan kimosva és a szükséges kénnel befojtva, újra használható állapotba jut; de ha gondtalan kezelés, vagy luzamosabb időn át üresen tartás következtében kiszáradt, megdohosodott, vagy éppen megpenészesedett, akkor már a betegséghez mérten fáradságosabb kezelésre van szüksége. A száradtságot forró víz beöntésével, hengergetéssel lehet megjavítani. E baj elmúltát megmutatja az, ha a víz a hordóból sem oldalvást, sem végein sehol ki nem szívárog. Dohos, penészes hordó megtisztítása a leggondosabb kezelést igényli. Itt már nemcsak szagolással, hanem — amennyire lehetséges, bevilágítással kell kipuhatólni azt, hogy a betegség mennyire támadta meg a hordó bel-

sejét. Dohos, penészes hordóban a gyertya hamar elalszik, ami már maga is a betegséget bizonyítja, s így nem elég biztos világító a betegség mérvének megállapítására a gyertya; más módot kell hát választanunk, ez a más mód pedig nem lehet egyéb, mint a legökéletesebb világító eszköz: a villany.

Villanyvilágítás mellett pontosan meg lehet állapítani a hordó belső állapotát, s egyúttal az orvoslás módját is. Ha a hordó fala zöldes, vagy fehéres penészszel van bevonva, akkor először is ezt kell, — amennyire lehetséges, — kefével ledörzsölni azon mód szárazon. Azután hideg víz és szódakeverékkel, majd forró vízzel való erős mosás következék, míg végül ismét hideg öblögetéssel kell befejezni a tisztítást. Kis hordóknál, ahol a kefézés teljesen lehetetlen, néhány liter kavicsos, hideg víz erős hengergetés közben ugyanazt a szolgálatot teszi meg, amit a kefézés nagy, hozzáférhető hordóknál.

Ilyen tisztogatás után már használható állapotban kell lenni a hordónak, amit ismét csak a szagolás és bevilágítás által lehet megállapítani, ha mégis kevésnek bizonyulna, akkor a hordó szétszedésétől, a dongák és fenékdarabok legyalultatásától sem szabad visszariadnia annak, aki hordóját nem nélkülözheti, s borainak értékét úgy félti, mint a szemefényét.

Meg kell jegyeznünk, hogy mindenkor a hideg mosásnak kell előbb megtörténni és csak azután következhetik a meleg, mert különben a dongák pórusaiba befészkelődött csirák a meleg víz által megdagadt felszín alatt kényelmes menhelyet találván az elpusztulás ellen, rövid idő alatt ismét fejlődésnek indulnak, s tönkreteszik a fáradság eredményét.

Eceteshordókat egyáltalán nem érdemes tisztogatni abból a célból, hogy azokba ismét bort lehessen tartani, mert az ecetesedést okozó baktériumok kiirtása, vagy csak azok jelenlétének megállapítása is olyan nehéz, hogy a kockázat biztos veszteséget jelent.

Ha a megtisztított hordót nyomban nem töltjük meg, akkor nyitott lyukakkal (az aknanyilással lefelé fordítva) hagyjuk kiszáradni s aztán kénezve dugaszoljuk be.

Általános igazság gyanánt tartandó szem előtt az, hogy hordót üresen tartani nem szabad, s a vendéglős, aki nem bortermelő, nem is nagykereskedő, ezt az elvet legkönnyebben követheti. Hát kövesse, akkor nem lesz se romlott bora, se romlott hordója.

Különféle közlemények.

Miről írunk lapunkban. Lapunk mai számában az első helyen közöljük az előfizetőinkkel és olvasóinkkal, hogy az általánosan ismert és megszokott «Fogadó» címet ismét felvettük. Egyben közöljük, hogy lapunk ezentul — úgy mint a háboru előtt — újból borítékkal és 12 oldalal jelenik meg. Ennek következtében kénytelenek voltunk az előfizetési díjat felemelni. A második cikkben megírjuk, hogy az iparhatósági biztos a budapesti vendéglősöket f. hó 30-ikára, tehát szombaton délután 4 órára gyűlésre hívta össze. Hogy mi történik azon a gyűlésen és miért ajánlatos, hogy azon minden budapesti vendéglős részt vegyen, azt a közlemény részletesen ismerheti. A hivatalos közlemények rovatában felhívjuk a kartársak figyelmét, hogy az italmérési illetéket kirótták és az Előljáróságnál betekinthető, kire mennyi illetéket vetettek ki. Ki sokalja, az felszólamlással élhet. Utána következő cikkben foglalkozunk a pincegazdasággal. A «Különfélék» rovatában adatok alapján írjuk, hogy bizony gyakran a vendéglősök drágítják a termelőnél a bort, a kecskeméti kontárok ellen is felszólalunk, egy vendéglős pedig kíváncsiskodik mi van a tüzelőanyaggal. A szövetség és nyugdíjintézet gyűléséről, valamint a pestujhelyi vendéglősök gyűléséről is közlünk ott tudósítást. Ugyanott megemlítjük, hogy egy közérdekű élelmezési r.-t. alakult, amely 100.000 személyt akar Budapesten élelmezni. Továbbá ismertetjük az új hordójelzési díjszabást. A következő rovatban könnyíteni akarunk a háziasszonyok gondjain és néhány kipróbált kukoricatészta leírást közlünk. Külön helyen még megemlítjük, hogy a megszállott területen lakó kartársainknak bécsi megbízottunk után ezentul a lapot pontosan megküldhetjük és hogy ugyanoda az előfizetési díjat beküldhetik. Meg vagyunk arról győződve, hogy az erőszakkal elszakított kartársaink ilyen közvetített uton is fenn kívánják tartani a kapcsolatot az anyaországgal. Az «Üzleti hírek» rovatában pedig közöljük az újabb üzleti változásokat.

Miért drága a termelőnél a bor? Egy jónevű borkereskedő írja nekünk, hogy a bortermelőknél a bort csak azért kell most oly drágán megvenni, mert a vendéglősök szervezetlenek és ennek következtében öntudatlanul drágítják a bevásárlást. Példaképp a levél írója felemlíti, hogy az utolsó napokban Pest megyében járt abból a célból, hogy bort vásároljon. A termelők 24—26 koronás árt kértek és 20—21 koronás árban mintegy 200 hektolitert vett is. A déli vonattal azonban megérkezett két ismert pesti vendéglős, akik szintén bort kívántak venni. A vendéglősöktől természetesen a termelők ugyancsak az előbbi árakat kérték s mivel most már nagyobb volt a «kereslet», nem igen voltak hajlandók abból az

árból engedni. Én a vendéglősöket figyelmeztetem, hogy ne adják meg ezt az árat, miután én már 20—21 koronás árban vettem. De a vendéglősök tanácsomat nem vették figyelembe, mert — mint mondták — ők nem érnek rá alkudni, mivel öt órákor megy vissza a vonatjuk és 26 koronáért vettek 120 hektolitert! A sietős vendéglősök eltávozása után a vérszemet kapott termelőktől képtelen voltam több bort venni és eltávoztam. A szomszédos községben, hol még nem jártak vendéglősök, ott sikerült azután ismét megfelelő árban bort venni. — A borkereskedő levelét megszivlelésre ajánljuk a bort vásárló vendéglősöknek.

A Nyugdíj Egyesület rendes közgyűlését október hó 19-én a «Gellért» szállodában tartotta. A formalitások után tudomásul vették az évi jelentést, felügyelő-bizottsági jelentést, évi mérleget és költségvetéselőirányzatot. Továbbá elfogadták az alapszabály módosítását, mely szerint a nyugdíjjarulékot 12 és fél százalékkal felemelik. Gundel K. és Frenreisz üdvözlő szavai után az ülés véget ért.

Hymen. Száger Ferenc és Stéger Margit f. é. október hó 14-én Budapesten házasságot kötöttek.

Csak igazat szabad irni. Mi nem kívánunk senkivel vitatkozni, erkölcsbíraskodni; de miként a mindennapi életben minden ur ember-től elvárjuk, hogy a társadalmi érintkezésben mindig igazat mondjon, úgy jogosan elvárhatjuk, hogy az, aki pennát a kezébe veszi, csakis igazat írjon. A hazudozó embernek nincs becsülete. Ha tehát mások olyasmit irnak, ami az igazsággal ellentétben áll, úgy az nem ami szégyenünk. Most sem csinálunk nagy esetet abból, ha más hazudik, csak le akarjuk szögezni, ha valaki azt írja, hogy tudtunkkal ez az egyesület (t. i. az O. V. E.) csak az imént próbálkozott a megalakulás és szervezkedés nehéz munkájával stb., úgy ennek írója nem valami lelkiismeretesen kezeli az igazságot. T. i. az Országos Vendéglős Egyesület már 1910-ben — tehát ezelőtt 10 évvel — megalakult. Ebben a kiruccanásban még jóhiszeműséget sem látunk, ami mentené az író, miután minden szaklapolvasó elvárhatja, hogy az, ki ilyen lapba ír, a szakmzgalmakat még visszamenőleg is ismerje. Utóvégre nagyon sok kartárs van, ki az egyesületnek megalakítása óta tagja, tehát tudja azt, hogy ez az állítás nem áll. Azt is tudják a kartársak, hogy az OVE. 1910-ben Budapesten, 1912-ben Kassán és 1914-ben Marosvásárhelyen tartott kongresszuson követelte a képesítéshez való kötést és hogy lapunk erről a kérdéstről kötetre való cikket írt. A nézetek különféleké lehetnek, de a nobilis formákat azért mégis tartjuk be. A Balkán csak Belgrádnál, Predeálon és Orsován kezdődik.

Kecskeméti bajok. A kecskeméti Corso kávéházat egy Kéri Dezső nevű kereskedő vette meg. Az ottani pincérek eljártak az ipartársulat elnökénél, s megkérték, hogy akadályozza meg, hogy nevezett, mint nem szakképzett egyén iparengedélyt kapjon. — Az Iparos Otthon szállót szintén egy nem szakember, hanem egy okl. tőnemes-ter vette át. Mi értjük a szakképzett pincérek neheztelését, de hogy ez így történt, ennek a pincérek az okai. Miért nem bérelték ki a fentemlített üzleteket, minek engedték azokat át a kontároknak? Mint lapunknak az október hó 1-je és 15-iki számában megírtuk, a miniszter csak a vendéglősipart kötötte a képesítéshez. Ha tehát Kéri és Érdeki urak a kávéházi üzlet mellett a vendéglősipart is kívánják folytatni, úgy csak az esetben nyerhetnek ahhoz iparengedélyt, ha szakképzettségüket igazolják. Ha pedig ez nem sikerül, úgy a még érvényben levő ipartörvény értelmében ilyen iparengedélyt csak akkor kaphatnak, ha egy szakképzett üzletvezetőt tartanak. Az ipartársulat feladata tehát most az, hogy ellenőrizték, hogy ez tényleg megtörtént-e és hogy ne csak névleg legyen ott olyan üzletvezető bejelentve. — Ettől függetlenül azt tanácsoljuk a pincérkarnak, hogy üzlet eladásnál vagy bérebe adásnál mindenkor törekedjék arra, hogy soraikból kerüljön ki a bérlő vagy vevő.

Mi van a tüzelőanyaggal. Vettük a következő sorokat: Igen tisztelt szerkesztőség! Sziveskedjék velem közölni, hol kapok rég idő óta fennálló jóforgalmu vendéglőm részére tüzelőanyagot? A fa- és szénkereskedők nekem, mint vendéglősnek, nem adnak, hanem azt mondják, forduljak a vendéglősök elosztójához, mert csak az utal ki fát. Ott is jártam, de sem fát, sem szenet nem kaptam onnan, pedig részvényem is van. Erre elmentem a Vilmos császár-utrá és a Zoltán-utcában levő hivatalokban eltöltöttem két napot, de tüzelőanyagom még most sincsen. Most már igazán szeretném tudni, hol kaphatnék én tüzelőanyagot és azt is, mire való a vendéglősök tüzelőanyag elosztója, mikor — saját bevallása szerint — nincs mit elosztania. Ha sem szenük, sem fájuk sincsen, úgy legalább adják vissza a megszerzett elosztási jogot, akkor majd minden vendéglős fog tudni magának tüzelőanyagot szerezni. Legalább egy felesleges akadállyal kevesebb lesz. Aláírás, vendéglős.

A hordójelzési díjak újabb megállapítása. A kereskedelemügyi miniszter a f. hó 26-án megjelent rendeletével az új hordójelzési díjat f. é. november 1-től kezdődőleg a következőkép állapította meg: Közöséges vagy söröshordó, a hordó ürtartalmának megfelelően literenként 3 fillér; az 50 liternél kisebb hordók jelzési díja 1 korona 50 fillér. Ha a hordójelző hivatalok a székhelyen, de a hivatalon kívül hitelesítenek s ha a jelzés színhelye a hivatalos helyiségen kívül 2 kilométert meghaladó távolság-

ban fekszik, a szabályszerű jelzési díjon kívül felszámítható napidíj címén egy napra 16 korona (fél napra 8 korona). Budapest területén fél napra 20, egész napra 40 korona, továbbá a netán szükséges fuvar- és viteldíj. Esetleges segéd munkásnak egy napra 20 korona. Szék helyen kívül a napidíj 40 korona, hordójelzőnek fuvar és vasuton vagy hajón felmerülő szállítási kiadásai. A segéd munkásoknak 20 korona napidíj és felmerülő szállítási kiadás jár. Ha a hivatali helyiségen kívül több fél részére ugyanazon alkalommal végeztetik a helyszíni hordójelzés, akkor a költséget az illető felek az általuk fizetendő díjak arányában fizetik.

A „Magyar szállodások stb. szövetsége“ folyó hó 19-én tartotta közgyűlését. Az igazgatóság jelentése után tárgyalták a sörkartell megszüntetése érdekében tett lépéseket. Fehér Ferenc részletezi a vendéglősség alárendelt helyzetét s örömmel állapítja meg, hogy a szövetség ebben az ügyben az «Országos Vendéglős Egyesület» párhuzamosan küzd a sörkartell ellen. Vidá elégtétellel látja, hogy a sörgyárak kartellszerű tevékenysége a leghevesebb küzdelmet hívta ki az ösztvendéglősség részéről. A vendéglősipar a képesítéshez való kötésének bejelentése után tárgyalták a fényüzési adóról szóló törvény végrehajtási utasítását. Várady Gyula a szállodások szavatossági kérdésében szólal fel. Sérelmesnek tartja még a szobaárak hatósági megállapítását. Németh Aladár, Blaska István és Sándor Károly felszólalása után Glük Frigyes a felállítandó tanoncotthon javára 50.000 koronát adományozott. A gyűlés után lársasvacsera volt, terítékenként 250 koronáért. Felköszöntőkben nem volt hiány, olyikat meg sem hallgatták.

Közérdekű Élelmezési Részvénytársaság cég alatt vállalat alakult a fővárosban, 25 millió korona alaptőkével, mely 100,000 fixfizetésű existencia olesó étkezéséről fog gondoskodni. Ennek a bejegyzett részvénytársaságnak vezérigazgatója Göre József. Eddig már öt helyen van üzemben egy-egy olesó konyha. Az árak akövetkezők: Reggeli 2 korona, háromfogásos ebéd 8.50 korona, vacsora 10 koronába kerül. A husos ebéd 6—8 dekás husadaggal különbözik az előbbtől, ennek ára 16 korona lesz. A jövő hónapban tizenegy olesó étkezde nyílik meg a fővárosban, a következő helyeken: Lajos-u. 92., Heltai Ferenc-u., Erzsébet-tér 14., Szondy-u., Hunyadi-tér, Bakács-tér 3., Rottenbiller-u., István-ut 41., Verpeléti-ut, a Havas-utcában és Városház-utcában a diákmenzák, azonkívül belekapcsolódik az el látásba a Teréz-köruton a Magyar Ház, az Erzsébet-körut 41 és a József-körut 13. alatt lévő Szent István-éttermek és a Pest iHazai Takarékpénztárnak és az Országos Központi Takarékpénztárnak az étkezője. Ezekben a helyeken eddig a főváros vezetése alatt álló polgári konyhák voltak többnyire, ezeket átveszik és kiterjesztik az olesó ételadást. Az eddig üzemben levő öt étkezőhelyen átlag ötezer ember olesó étkezését biztosították, ha a többi étkezdék is megnyílnak,

akkor huszezer olesó ebédet adnak majd, később pedig százezerig fogják emelni ezt a számot. Ezt az olesó ebédet nemcsak köztisztviselők fogják élvezni, hanem a középosztály többi fixfizetésű tagjai és a munkásai is.

Az olesó konyha részére szükséges élelmiszereket állami kiutalással biztosítják, amit a vállalat készpénzben fizet meg. Lesz azonkívül saját konyhakertésze, sertéshizlaldája, kolbászgyára, péksége, és cukrászdája is a Közérdekű Élelmezési Részvénytársaságnak.

A Keresztény Polgári Étterem Rt. és a fenti intézmény a vendéglősöknek nagy konkurenciát csinál.

A **pestujhelyi vendéglősök** október hó 25-én tartottak egy rendkívüli közgyűlést. Hajdu Márton elnök bejelenti, hogy más pályára lép, ennél fogva lemond az elnökségről. Helyette egyhangúlag Ambrus Mátyás kartársát, valamint a régi tisztikart választották meg. Hosszabb vita volt még a sörügyben és a zugkimérők végett.

Szakiskolákról megjelent a kereskedelemügyi miniszter 70.121/1920. számú rendelete, mely szerint az ipari képesítést nyújtó iskoláknak alapítási és fenntartási, ugymsintén különleges ipari képesítést nyújtó tanfolyamoknak nyitása és fenntartása állami feladat. Ha tehát valahol pincér-(vendéglős-)szakiskolát akarnak felállítani, úgy szükséges fenti rendeletet, amely a «Budapesti Közlöny» 238. számában október 16-án jelent meg, okvetlenül elolvasni.

Gyászrolat. Sch warzenberger István, Budapest-Ferencvárosi vendéglős, október hó 18-án 44 éves korában hosszabb szenvedés után meghalt.

A konyha köréből.

Most, hogy a finom fehérlist, nemesak drága, de szűken is van, a vendéglősöknek nagy fejtörést okoz a napi tésták változatos előteremtése. Mint a napilapokból olvassuk, a hiánytalan ellátás biztosítása céljából a közlelmezési minisztérium a kukorica- (tengeri) lisztet is igénybe veszi. A vendéglősöknek akarunk kedvében járni, ha közlünk néhány kukoricaliszból készült téstafélének a leírását:

Kukoricaliszt-pudding. Fél liter tejben 6 deka vaját forralunk, forrás közben 12 deka kukoricalisztet eresztünk bele. Mig ez kihűl: addig 4 tojás kemény habjában 4 tojás sárgáját verjük föl, majd 6 deka törött vaníliás cukrot teszünk hozzá, a kettőt összekeverjük. A pudding-formát vajjal kikenjük, hideg vízzel tűzre tesszük, félórai forrás után óvatosan kifordítva találjuk.

Kukorica duzsma. Hat deka olvasztott vajhoz egy félliter tejet öntünk s ha felforr, folytonos keverés között 12 deka kukoricalisztet főzünk bele, hűlni hagyjuk, 4 tojássárgáját 6

deka cukorral habosra keverünk s a kihűlt maszszával, valamint 4 tojás kemény habjával összekeverjük. Ezt a masszát kétfelé osztjuk, felét a kikent és kilisztezett formába tesszük s erre egy vékony ostyalapot helyezünk, a többi részéhez 6 deka reszelt csokoládét keverünk és ezzel az edényt megtöltjük. Egy óráig gőzben főzzük.

Mákos kukorica. A lemorzsolt kukoricaszemeket hosszas főzéssel egészen puhára főzzük. Amikor készen van, kiszedjük a levéből, porráört cukorral és mákkal jól meghintjük. A Coker helyett mézet is használhatunk. A levét, amelyben főtt, nem kell kiöntenünk, mert igen jó hasznát vehetjük torokfájás esetén teának.

Kukoricatorta. Négy tojás sárgáját, három tojás sulyu porcukrot félóra hosszat jól elkavarunk, azután hozzáadunk négy tojás keményre vert habját, két tojás sulyának megfelelő kukoricaliszttel, melyet ritka szitán megszitálunk, kevés tört fahéjat és szegfűszeget, aztán formába öntjük és lassu tűznél megsütjük.

Borsos málé. Egy kiló kukoricaliszttel megszitált állapotban tálba tesszük és forróvízzel leöntünk. Azután két deka élesztővel, borssal és két kanál zsírral jól összekeverjük, ami után 2 óra hosszág kelni hagyjuk. Ez idő elteltével megfelelő formákban kiszakítjuk, kikent tepsibe tesszük és nem tulszárakra sütjük. Az ebéd alkalmával ez a készítmény a tésztát pótolja.

Lekváros vagy túrós puliszka. Teteszésszerinti vizet forralunk s azután, ha a víz már forrni kezd, lassan-lassan belekeverjük a kukoricaliszttel, kellően megsóva. Ezután addig törjük kanállal, amíg egészen sima lesz. Majd zsírral kikent lábast veszünk elő s abba a már kész zsíros puliszkát beleszakítjuk, közbe-közbe lekvárt vagy juhtúrót helyezve belé. Egy sor puliszkához tehát egy sor lekvár, vagy túrú jön. Az ily módon előálló réteget a sütőbe helyezük és abban addig hagyjuk, amíg meg nem rotytan.

Vegyes puliszka. Bizonyos mennyiségű forró vízbe, amelyet fazékba öntünk, kukoricadarát eresztünk és jól megfőzzük. Ha besűrűsödött, kukoricaliszttel adunk hozzá és mindaddig a tűzhely szélén hagyjuk, amíg olyan kemény lesz, hogy szaggatni lehet. Ekkor megsózzuk, többször fölkeverjük, vigyázva arra, hogy a teteje meg ne száradjon. Ezt előre is el lehet készíteni és ez esetben csak időnként szükséges felkeverni. Tálaláskor zsírral tesszük fel, beletéve egy-két kanál tejfölt is. Az ételt rögtön be kell tálalni és állani hagyni nem szabad.

Torta. 28 deka porcukrot 6 tojással és egy egész citrom levével körülbelül fél óráig keverünk s eközben 14 deka kukoricaliszttel lassanként belevegyítünk, amihez 6 tojásnak a habja járul. Ezt a masszát kikent tortaformába helyezük és rendes, de nem heves tűznél átsütjük, hogy végül citromjéggel bevonjuk. Ez a torta annyira hasonlít a mandulatortához, hogy a legtöbb ember nem képes attól megkülönböztetni.

A „Borászati Lapok“ a vendéglősipar képesítés kötéséről.

Az a múlt hó végén kiadott rendelet, mely a vendéglősipart a képzettség és gyakorlat előfeltételéhez köti, ránk, bortermelőkre is a viszonyok javulását helyezi kilátásba. Eddig a koresmaipar, ha nem is volt egészen szabad foglalkozás, kvalifikációhoz nem volt kötve. Előfeltételei a protekció és bizonyos (nem is sok) tőke birtoklása voltak, hajtókereke pedig az ételmesség volt. A csődbejutott vászonkereskedő, a telebugyellárisra szert tett lócsiszár, vagy a szaladgálásban kifáradt biztosítási ügynök, avagy annak az özvegye vagy férjhez menő lánya koresmát nyúlhatott és idővel földbirtokos, községi vagy megyei virilista lett. Valamivel, de nem sokkal jobb volt a helyzet városainkban is. Az a szempont, hogy az illető érti-e a mesterségét, van-e fogalma a borkezelésről, az ételek egészséges elkészítéséről, a vendégek figyelmes kiszolgálásáról, az nem játszott szerepet. Majd belétanul, ha másképp nem, a maga kárán okul.

Kiskoresmárosaink nagy része nem végzett szakiskolát, nem a söntésben szerezte meg a bormérés alapismereteit, hanem mindjárt az üzlettulajdonosi státusba esőppent bele. Hogy ez sem az ország vendéglőinek színvonalát nem emelte, sem pedig az okszerű borkezelés tételes vagy az izlés által megállapított törvényeivel nem egyezett, mind könnyű megérteni. A legtöbb borhamisítási eljárás alperesei a zugvendéglősök köréből rekrutálódnak, aminthogy nem egyszer hangoztattuk már, hogy sok bormérőhelyiségben egyenesen leszoktatják a jobb izlésű közönséget a borivásról, semhogy — persze okkalmóddal — megkedveltetnék vele.

Hogy Magyarországon (nem a jelenlegi abnormális árak korszakáról beszélek) az átlagos borfogyasztás oly csekély volt, annak nagy részben az volt az oka, hogy sok-sok, sőt mondjuk, a legtöbb helyiségben helytelenül kezelt, néha pancsolt, néha beteg borokat mértek ki. Ennek azután visszahatása volt egész borfogyasztásunkra. Ignoti nulla cupido. Akinek nincs módjában az általa látogatott koresmában, vagy vendéglőben emberséges áron izlésének megfelelő italhoz jutni, az idővel vagy elveszti ítéloképességét és minden hibás vinkót egyaránt jónak talál, vagy leszokik a bor rendes fogyasztásáról.

Távrolról sem prédikálunk iszákosságot, de

országos érdek, hogy a bortermelés minél jobban virágozzék, minél több munkáskezet foglalkoztasson, a szőlők révén minél több iparos és kereskedő találja meg keresetét és a közönség izlése a fogyasztott italok élvezetében is fejlesztesse. De ez mind szorosan függ össze azzal, hogy a borivópublikumnak a lehető legtermészetesebben kezeljék, de hibátlan borított adjunk. Bécsben annak idején a városházi közpince csinált iskolát. Az a sok ezer, tizezer ember, aki koronként — ha jó bort akart inni — a Rathaus-keller tágas helyiségeiben megjelent, izelő érzékét is fejlesztette és apránként teljesen meg tudta ítélni a neki másutt felszolgált ital zamátját, fajtáját és esetleges hibáját és ezentul kerülte azt a helyiséget, ahol rosszul szolgálták ki. Így lassanként a vendéglősök rájöttek, hogy a jó bor maga a legjobb reklám és igyekeztek a városházi pincében szerzett tapasztalatokat saját üzemükben hasznosítani. És ime Bécs lakosságának borfogyasztása sokkal nagyobb arányban nőtt, mint aminő a lakosság szaporodása volt, anélkül, hogy azért az iszákosság terjedéséről bármi hiteles adatot lehetett volna megállapítani.

A vendéglősiparnak képzettséghez való kötése, a vendéglői szakiskolában a bor racionális kezelésének minél szélesebb alapon való oktatása, kötelezővé tette annak, hogy csak olyan ember lehessen pincér vagy vendéglős, aki legalább néhány hónapig valamely elismert nevű nagy pincegazdagságban pincemunkásként működött, a belföldi borfogyasztás fellendítésére a leghathatósabb eszköz volna, amelyet ismerünk. Hogy ennek pedig közgazdaságunk szempontjából, főleg a mai viszonyok közt, milyen nagy jelentősége lehetne, azt a fentebbiek után felesleges bővebben taglalnom.

Üzleti hírek.

Budapest. Bognár Gyula a X., Simor-u. 1., Barkas Károly a VII., Bem-u. 5., Helley Illés a X., Simor-u. 19., Hornyák Sándor a VIII., Örömvölgy-u. 14., Heidinger Nándor a III., Zsigmond-u. 80., Moritz János az I., Alkotás-u. 16., Nagy Miklós az I., Palota-tér 5., Pózsár Ferenc a VIII., Hunyady-u. 42., Papp Béláné az I., Enyedi-u. 11/a. és Szilágyi István a II., Batthányi-tér 4. sz. alatti vendéglőt vette át.

Korényi Károly, a főpincéri gárdának egyik agilis tagja, aki Budapesten a Bristol, Bri-

tania, Imperial nagyszállodákban, továbbá külföld nagyobb városainak elsőrendű üzleteiben, mint főpincér működött, megvette Budapesten a Saskör éttermeit, azt a mai kor igényeinek megfelelően alakította át és egy nagyszabású Japan tea-teremmel bővítette ki, amilyent Budapesten még egy üzlet sem produkált. Ezen Japan tea-terem valóságos látványosság számba megy, Korényi kartársunk ezen szép és modern üzletét úgy szépségeért, mint jó magyar konyhája és fajtízta borai miatt számosan látogatják.

Wurglits Vilmos borozó-pincéje a VIII., Kőfaragó-utca 10. számú házában, szombaton, e hó 30-án nyílik meg.

Az állatkerti vendéglő bérlete az idén lejár. Mint értesülünk, a vendéglő bérletre egyik kőbányai sörgyár komolyan reflektál. Ezenkívül egy előkelő vidéki szállodás fia is kíván a bérletre pályázni, utóbbit egyik nagyobb pénzüntezetünk támogatja.

Fényes Ferenc, — mint előző lapunkban megírtuk — volt celledömölki kávé kartársunk megvette Budapesten a «Royal» nagyszálloda kávéházát. A mai kor igényeinek megfelelően átalakított fényes kávéház forgalmát Fényes kartársunk nagy szaktudása és előzékenységével máris megkészszerelte. A Royal nagykávéházat oly magas nivóra emelte, hogy Budapest előkelő és uri közönsége szívesen látogatja.

Szolnok. Kass Béla előnyösen ismert kartársunk megvette a «Nemzeti» szállodát és azt átalakítva a napokban nyitotta meg.

Szerkesztői üzenetek.

Felvidéki elszakadt. Mint mai lapunkban olvashatja, sikerült egy oly módot kitalálni, hogy lapunkat a tőlünk elszakadt kartársak ismét rendszeren megkaphassák. Kérjük odahatni, hogy azok a kartársak, kik még nem előfizetőink lapunkra, előfizessenek. Az előfizetési díjat kérjük bécsi megbizottunknak megküldeni.

M. Rudi Pancsova. Várjuk a régen ígért életjelt. A M.-féle per kedvező befejezés előtt áll. B. Eger. Kérjük levelünket sürgősen elintézni.

P. Pápa. Köszönjük tudósítását. Nem akarunk polemizálni senkivel, — még a «cilinderessel» sem — mint Ön is írja.

H. L. Veszprém. Köszönjük üdvözlő sorait. Vidéki kartárs. Mi a legjobb urologus-specialistának Ráskay Dezső tanárt tartjuk, forduljon hozzá bizalommal. Budapest, V., Arany János-utca 9. szám.

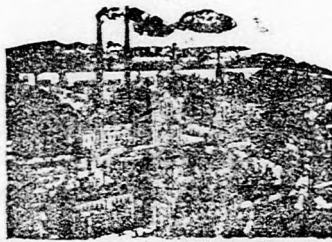
A szerkesztésért felel: Pósch Gyula. Segéd-szerkesztő: Fekete Gyula
 Kiadó és laptulajdonos:
 a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 98

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknak és lábadozóknak mint tápanyógitalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességet. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.



Keszthelyi Karátsony Ádám
soltvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

FAJBORAIT vendéglősöknek

Borpince a főváros közepén.
Német-u. 1. sz., Népszínház-u. sarok.

KASS-fogadó, Szeged, Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központifűtés. Hideg melegviz szolgáltató minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.

IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőeszközökhöz. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkördésekre díjmentesen nyújt a

Magyar Királyi Sójövedék

Vezérügynöksége
Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

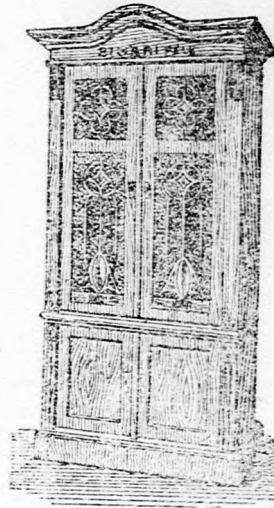
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és pezsgőborok nagykereskedése

BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72



Üvegszebrények, Áruasztalvédők
és tükörök Reichert Testvérek
Bpest VIII. Gyulai Pál-u. 8.
Fémáru-gyár-üvegszabóda.



ARANYBÁNYÁT SZEREZ!
HA ÖN IS HOZAT
ÖT ÉVI JÓTALASSAL
kékpénzért v. postapénzért

„Bihari hangszergyár“
Budapest, Rákóczi-ut 14. alól
Telefon: József 129—82. sz.

VENDÉGLŐI
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART
egy korona pénzbedobásra
játsszik — önmagát kifizeti.
Igen jó szórakozást nyújt!
Eljátsza a legkedveltebb népdalokat, csárdásokot, katona
nótákat, valamint egyéb tánc
és énekdarabokat.
Megrendelés végett levélhi-
vásra lejövünk. Az érdeklő-
dőknek dus mintaraktárunkon
zenéinket bármikor működés-
ben bemutatjuk.
VÉTHI NEM KÖTELEZŐ

Vendéglősök, korszmárosok és
kávésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk
nagy választékban és ere-
deti gyári áron kaphatók

FJ. GRÜNWALD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában
Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz.
(a Ferenc József-hid közelében.)

IMPERIAL nagyszálló éttermei

Budapest, VIII. Rákóczi-ut 90. sz.

Elsőrangú magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön termék. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás. Számos látogatást kér SOVÁNKA NÁNDOR muzsikál esténként. KÁDAR MIKLÓS tulajdonos.

A Szent István Tápszerművek r.-t.

Budapest—Kőbánya, gyártmányai:

SZENT-ISTVÁN malátakávé - SZIT pótkávé.

Kapható mindenhol!

Popper Mór és Lipót
bornagykereskedők

Budapest, X.,
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78



KREMER F. utódai tulajdonos

WÖRNER TIVADAR

BORKERESKEDŐ BUDAFOK

SÓRHÁZ-U. 5. SZ.

TELEFON SZ. 6

*Ajánlja vendéglősöknek faj-
borait hordókban kávésoknak és
kereskedőknek palack borait
házhoz szállítva. :: :: ::*

A



SZENT ISTVÁN
Duplamalátasört
világszerte utánozzák.

Gyártja a Kőbányai Polgári Serfőző R. T. Budapest-Kőbánya.