

**ELŐFIZETÉSI ÁRA:**

EGÉSZ ÉVRE 16.— PENGŐ.  
 FELEÉVRE ... 8.— PENGŐ.  
 Az előfizetői viszony mindenkor annak a negyedévről a végén szűnik meg, amelyben az előfizető a lap rendelkezését a kiadóhivatalnak írásban bejelentette és az előfizetési díjat kifizette. A hirdetési díj mm. ként 32 fillérrel előre fizetendő.

# FOGADÓ

## MAGYAR VENDÉGLŐS

**SZERKESZTŐSÉG****ÉS KIADÓHIVATAL:**

BUDAPEST, VI., ARADI U. 11.

IV. EMELET 4. SZÁM. (LIFT.)

Teréz körútnál.

TELEFON: LIPÓT 912—58.

**LAPMEGJELENÉS:**

MINDEN HÓ LÉN ÉS 15-ÉN

**A Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata és az Országos Vendéglős Egyesületnek hivatatos közlönye**

**A fogadós, vendéglős, korcsmáros és kávéipar, idegenforgalmi, borgazdasági és pincérérdekeket képviselő szaklap**

# JOEL

Budapest, V. ker., Dorottya ucca 9. szám.

Telefon: T. 238—20.

Alapított 1858.

**Szállodai és éttermi fehérneműek:**

**Asztalneműek, kerti abroszok len- és pamutvásznak, törülőruhák eredeti gyári áron.**

SZENT LUKÁCSFÜRDŐ RT.

## Kristály

ásványvize mindenütt kapható.

Ügyeljünk az eredeti márkára. Táviratc.: Kristály, Budapest.

**Ifj. Grünwald Mór**

IV., Ferenc József rakpart 6. — Telefon: József 361—49.

**üveg és porcellán****tombola tárgyak.**

**Popper Mór és Lipót bornagykereskedők Budapest, X., Előd ucca 8 sz. Telefon: József 59-78.**

## Használt és új vendéglői, kávéházi berendezések

Asztalok, székek, billiárdasztalok, dákók, golyók, sörapparátusok, alpakka evőeszközök és az összes felszerelési tárgyak

### legolcsóbb beszerzési forrása:

## BRAUN GYULA

Budapest, VII., Sip u. 14.

Alapított 1895.

## Saját érdekében

mindennemű bevásárlás előtt keresse fel dűsan felszerelt

## pincegazdasági szaküzletemet,

hol nagy gyári raktárt talál: borszivattyúk, borszűrők, sörapparátusok, jég szekrények, gummibortömlők, fa- és rézesapok, ürmértékek, szűrőaszbeszt, lopók, must- és borfokolók, parafa- és fadugók, padlópormentesítő-olaj, kádárszerszámok és mindennemű pincészeti felszerelésekből.

## FÄRBER KÄRÖLY

Budapest, VIII., Rákóczi út 63. szám.

(Keleti pályaudvar mellett).

Telefon: József 441—24

Araánlattal díjmentesen szolgálók

Ezen hirdetésre hivatkozók 5% árengedményben részesülnek!

## Örkényi saját termésű boraimat

budapesti Ferenc körút 2. (Ráday ucca sarok)

pincébe hoztuk. — Termelési árban, kereskedői rezszi elejtésével árusítom.

TELEFON: J. 464—94.

**Farkas Aladár, bortermelő**

TELEFON: J. 464—94.

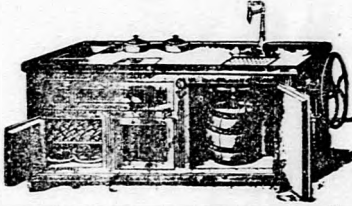
Szabadalmazott  
műköburkolatú

## Jégszekrények, sörkimérőkészülékek sörszerelvények.

Jégszekrények és sör-  
kimérők javítása.

## HENNEFELD

jégszekrénygyára  
Bpest, VI., gr. Zichy Jenő u. 5.  
Telefon: 114-29.



Teljes vendéglői beren-  
dezések, asztalok, szé-  
kek, evőeszközök és  
alpakka-árak, asztalte-  
ritők legolcsóbb árban.

Arjegyék ingyen és bérmentve.

## Kreibich szállodai, kávéházi és vendéglői összes személyzetek elhelyező irodája

mely 30 év óta fennáll és úgy a főnök urak, mint az  
elhelyezett személyzet teljes elismerését érdemelte ki.  
Budapest, VI., Kaas Ivor ucca 3. — Telefon: J. 401-13.

## DREHER BAKSÖR

„THONET-MUNDUS”  
EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK  
RÉSZVÉNYTÁRSASÁG  
BUDAPEST, V., DOROTTYA UCCA 7.

**Hajlitott butorok**  
szállodák, kávéházak és vendéglők részére.

Ujfajta tekebábuk. Lignum sanctum golyó  
a legjobb minőségben és a legolcsóbb áron kapható

## Polacsek Henrik

műsziergályosnál

Budapest, VI., Dessewffy ucca 25. szám

Telefonhívószám: T. 16-95.

Legujabb szórakozás nagyoknak és gyermekeknek  
**asztali kuglizó**



## Hacker és Társa

chinaezüst és alpacca árak

Budapest, VII.,  
Sip ucca 6. sz.

Telefon: József 54-55.

## Sör csapok, borászati cikkek

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁRA

Budapest, VII., Kazinczy u. 47. ☉ Tel.: J. 128-27.

## Pincérek figyelmébe!

Pincértáska erős tehénbőrből (felső és alsórész egy darabból)  
egyretű 10.20 P. kétrétű 16.80 P. háromretű 22.80 P. négyretű  
28.20 P. Táska válltartó, hevederből 5.20, bőrből 6.60 P



A legjobb bőr oldalzebtárca 16.— és 24.— P.  
Gummi különlegesség: „Olla” 4.80, tartályos 5.40 P.  
„Ramses” és „Neverrip” 4.80, tartályos 5.40 P. eredeti  
„Venus” védjeggyel 8.— pengő tucatja.  
Gummiharisnya viszeres és dagadt lábakra. — Sérvkötő.  
Haskötő. — Suspensorium. — Ludtálpbetét. — Kiváló  
minőség, olcsó ár. — Naponta utánvételes szállítás.  
Képes arjegyék bérmentve!

**Molnár Vilmos** utóda **Rónai Lajos**  
Budapest, IV., Károly körút 28. (Központi városháza.)

## Vendéglői, kávéházi berendezések szaküzlete

Legolcsóbb beszerzési forrás



Raktáron tart kávé-  
házi, éttermi, kert-  
asztalokat és szé-  
keket, sörkimérőké-  
szülékek, biliárd-  
asztalok, kinaezüst  
és alpaccáárakat,  
evőeszközök min-  
den minőségben,  
üveg- és porcellán-  
árakat a legnagyobb  
választékban.



Kérjen  
ajánlatot.

HEXNER JÓZSEF Budapest, Király u. 25. Tel. J 129-02

## Készüljünk a vendéglősök és korcsmárosok országos kongresszusára

Az ország vendéglősei és korcsmárosai ezidei kongresszusukat, mivel a szegedi kartársak annak megtartását városukban jövőben kérték, **szeptember 21-én Sopronban tartják meg.** Tschida István elnöklése alatt a kongresszus rendező-bizottság már nagyban folytatja az előkészítő munkálatait. Eljártak dr. Thurner Mihály, Sopron híres polgármesterénél, hogy támogatását a kongresszus sikere érdekében megnyerjék. Egyben felkérték Herrmann Miksa dr. kereskedelmi minisztert, aki Sopron város országgyűlési képviselője, a kongresszus fővédnökségére. A polgármester a fentiekre vonatkozólag a legmesszebbmenő támogatását ígérte be, biztosította a nála járt rendezőbizottsági tagokat, hogy az ország minden tájékáról Sopronba sereglő kartársak érdekében mindent el fog követni, hogy azok Sopron falai közt a lehető legjobban érezzék magukat.

Öszintén örülünk annak, hogy a kongresszus Sopronban lesz, nemcsak azért, hogy a nyugat-magyarországi sokat próbált kartársak körében tölthetünk egy kis időt, hanem azért is, hogy annak a városnak, amelyet a trianoni határ — egy kődobásnyira van Sopron az ország határától — legjobban sujtott és amely város ennek dacára, a népszavazás alkalmával, magyar érzése és a hazához való hűsége mellett tanubizonyosságot tett, polgáraival, lakosaival és kartársaival kezét foghasunk. Sopron város címerében az áll: Civitas fidei-ssima. (Leghűségesebb város.) Ebbe a városba elmenni kötelesség. Az agilis előkészítő-bizottság számolt a jelenlegi gazdasági viszonyokkal, olyképp állította össze az ott tartózkodás költségeit, hogy a kongresszuson a legkisebb anyagi áldozattal mindenki részt vehet és erről a kongresszusi meghívó alapos tájékoztatást nyújt. Arról is történt gondoskodás, hogy kedvezményes vasuti utazásra szóló menetjegyek a kongresszus résztvevőinek biztosítsanak. A kongresszus tanácskozása egy napra van kitűzve azért, hogy azután azok a kartársak, akik a Fertő-tavat, a gyönyörű környékét, esetleg onnan nem messze Schneeberget, Seumeringet, Mariazell fel akarják keresni, erre idejük legyen.

Ha valamikor, úgy most igen fontos missziója, sok tennivalója lesz a kongresszusnak. Égetően sürgős, további halasztást nem tűrő, a vendéglős és korcsmárosok egzisztenciáját igen közelről érintő kérdéseknek kell dűlőre jutniuk. Sokat kell dolgoznunk, mert sok a bajunk, sok a javítani valónk. Iparunk nyög a súlyos terhek alatt, végromlás fenyegeti. Úgy szólván egyesegyedül magunkra va-

gyunk utalva, magunknak is kell tehát gondoskodni egzisztenciánkról.

Aki szívén viseli a vendéglős- és korcsmárosipar boldogulását, tehát saját sorsát, ázzal találkozni fogunk Sopronban.

Addig is, míg a kartársak viszontlátják egymást, készülődjünk. Agitáljunk szüntelenül és buzdítsunk mindenkit a részvételle.

## A pályaudvari vendéglősök helyzete

Az utóbbi időben több olyan eset fordult elő a vasuti vendéglők bérele körűl, amit egy szaklapnak, amely a szakma érdekével foglalkozik, a nyilvánosság előtt feltétlen szóvá kell tennie.

A pályaudvari vendéglősök szerződésében van egy pont, amely szerint a vasútnak jogában áll bizonyos esetekben a bérletet azonnal megszüntetni, magyarán mondva, a vasút a vele szerződéses viszonyban lévő vendéglőst 24 óra alatt a bérletből eltávolíthatja. A bérleti szerződésben egy ilyen kikötésnek felvétele a vendéglőbérlettel szemben, aki tőkét és nagy befektetést áldoz az üzletre, kissé talán mégis csak a jó erkölcsökbe ütközik. Olyan főbenjáró bünt mégsem követhet el egy iparos, aki munkával, szorgalmával és befektetett vagyonával egzisztenciáját akarja biztosítani, hogy rossz ceseléd módjára máról-holnapra ki lehessen tenni a bérletből. Sokan azt mondják, ez igaz, de minek írnak alá ilyen szerződést. Rosszul vannak tájékozva, akik így érvelnek. A pályaudvari vendéglőbérletet nem adják ki úgy, hogy előbb írásban, pontról-pontra megállapodnak, aláírják kölesönösen a szerződést, hanem közlik, hogy X. Y. megkapja a bérletet s csak azután, mikor az új bérlő már bent van az üzletben, jóidőre rá küldik a kész szerződést aláírás céljából; melyik üzletes fog akkor, mikor nagy költséggel már elhelyezkedett az üzletben, egyes pontok ellen kifogást emelni és annak kitenni magát, hogy megszüntetik a bérletet?! De ha ezt a pontot mostanában a MÁV nem is alkalmazta, viszont a szerződésnek egyik-másik pontja értelmében igenis élt és felmondott nagyon rövid határidőre, bár ez a felmondási időpont is bent van a szerződésben, néhány vasuti vendéglőbérletnek. Nem dicsőség a vasútra, hogy ilyen felmondás után a vasút és a vele szerződéses viszonyban volt bérlő közt pereskedés indul — még ha a vasút nyeri is meg a pert. Nem jó firma az, amely firmát az elbocsátott alkalmazottak mindig beperlik!

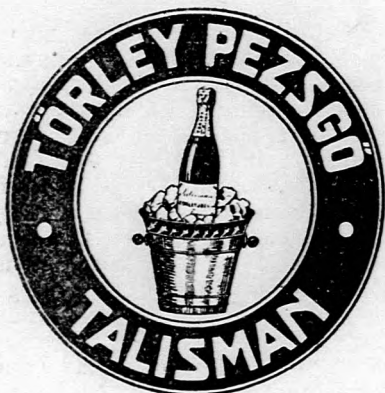
A MÁV. gyakorlata szerint mostanában nőket nem hagy a bérletben. Igazságtalan álláspont ez is és minden családapának gondot okoz: mi lesz a családjával, ha már ő nem lesz? A háború

alatt, mikor az üzlet vezetése sokkal nehezebb, sokkal fáradságosabb és gondterheesebb volt, többnyire csak a pályaudvari vendéglősök nejei látták el az üzletet, mert a férjek bevonultak, hát most, mikor már mégis csak konszolidáltabbak a viszonyok, a vendéglős özvegye nem tudná a vasuti vendéglőüzletet elvezetni? Felmondanak, illetve nem újítják meg özvegyasszonyokkal a szerződést, mert özvegy, bár már jó néhány éve mint özvegy kifogástalanul vezette üzletét és felnőtt fiugyermekét az üzletre neveli. Hát humánus eljárás ez? S mi történik ezután? Mikor a vasút lehetetlenné teszi, hogy a vendéglős özvegye azt az üzletet, amelyben évtizedeket töltött és annak minden esinját gyakorlatból ismeri, tovább vezesse, ugyanaz az özvegy kénytelen azután valahol egy üzletet szerezni, hol megélhetését biztosíthassa s ott aztán megfelel és tudja a vendéglőt vezetni. Ez az özvegyelbocsátás kifelé azt a látszatot kelti, mint ha valaki érdekében kellene helyet csinálni.

Itt van aztán a régi pályaudvari vendéglőbérletek óvadékügye. Háború előtt, tehát békében, több ezer aranykorona óvadékot fizettek be a MÁV-nak. Lehet ezt az óvadékot most egész egyszerűen papírkoronákban visszaadni? Ezt az ügyet a kölcsönös méltányosság és az igazsághoz mérten kellene szabályozni.

A vasuti vendéglős a MÁV-val egyenrangú szerződő fél, a viszony a kettő között olyan, mint a bérbeadó s bérbevevő közt, a gyakorlatban azonban az a látszata, hogy a bérbevevő vendéglős alárendeltje a vasútnak, vagyis úgy kezelik, mintha az volna. Ne tévessze meg a vasutat az, hogy hasonló panaszokkal nem fordulnak oda aktív pályaudvari vendéglősök; nem mernek oda menni, mindenki félti a kenyerét. Ez a némaság nem a megelégedés esendje.

Az esetek közül csak az általános érdekűeket ragadtuk ki, nincs is más célunk ezek közlésével, mint az, hogy felhívjuk az illetékes körök figyelmét arra, hogy lássa be, a jelenlegi gyakorlat nem helyes, nem igazságos, nem méltányos, — ezen változtatni kell még akkor is, ha az érdekelt vasuti vendéglősök némák.



## A Budapesi Korcsmáros Ipartársulat hivatalos közleményei

**Tudnivaló az ipartársulati tagok részére.** Az ipartársulat hivatalos helyisége VI., Aradi uca 11. szám IV. emelet, 4. ajtószám alatt van. Telefon: L 912—58.

**Hivatalos órák:** délelőtt 9—12-ig, délután 2—5-ig. Az ügyvezető alelnök, *Orbán Zoltán Géza* a hivatalos helyiségben a tagoknak minden kedden, szerdán és pénteken d. u. 3—5-ig rendelkezésre áll.

Az ipartársulat ügyésze *dr. Stéger Béla ügyvéd.* a hozzáforduló tagoknak ünnep és vasárnap kivételével naponta 4—6-ig díjmentesen jogi tanácsal szolgál. Iroda: IX., Ferenc-körút 30., Telefon: J. 379—88.

Az ipartársulat irodájában minden tag ipari, szakmabeli, valamint adóügyben díjmentesen kap felvilágosítást.

*Minden ipartársulati tag a tagsági díj fejében minden különös díjazás nélkül kapja a „Fogadót”, melyben részletesen közöltetnek az ipartársulat hivatalos közleményei.*

## A bor drágasága

Alább hozzuk a bor- és szeszpiac utolsó árjegyzéseit. A földművelésügyi minisztérium legutóbbi jelentése szerint az elemi csapásoktól megkímélt szőlők elég szépen fejlődnek. A szőlőfürt bomlóképződése előrehaladt s a korai esemege fajta szőlők már kezdenek világosodni. Helyenként a peronospora és lisztharman fellépte észlelhető. Ezidő szerint jó közepes termés várható. Ugyalászik a borkereskedők érzik már, hogy a mostani boráruk nem fogják magukat tartani, mert azok, kiknek nagyobb borkészletük van, körlevelet küldenek a vendéglősök és kocsmárosokhoz, amelyben ajánlják, hogy borkészletüket most szerezzék be, mert ilyen árban később már nem kaphatnak óbort stb. Mi a magunk részéről óvatosságot ajánlunk a mostani borvásárlásnál. A bornak most abnormis nagy az ára és ez okozza, hogy oly erősen megesappant hazánkban a borfogyasztás. A külföldi borexportunk részben emiatt is akadt meg és ha az osztrák Wein-Zeitung tudósítását olvassuk, úgy azt látjuk, hogy osztrák szomszédaink most az oláh megszállás alatt álló Ménes-Magyarádi borvidékről jóval olcsóbb árban tudják behozni a bort, dacára a nagyobb szállítási költségnek. Minél közelebb érünk a szürethez, annál olcsóbbnak kell lenni a bornak. Véleményünk szerint rossz spekuláció volna most bort venni. Amennyiben a korán érő szőlőkből már is megállapítható, minőségileg is jó borra van kilátás. A korai szőlők mézédések. Ismételten figyelmükbe kell ajánlanunk olvasóinknak, hogy a bor kimérési árának megállapításánál legyenek körültekintő gondossággal. Békében nagy általánosságban a bor kimérési áránál bruttó 50 százalékot keresett a vendéglős és kocsmáros. Ma a közterhek nagyobbak, új adónemek vannak, az italmérési illeték is nagyobb s ennek dacára egyesek 8—15 fillér nyereséggel mérik a bort. Szakértők pontosan



# Korányi és Fröhlich redőnygyár

• BUDAPEST, KISFALUDY · U. 5. / F. •  
TELEFON: J. 323-76.

«NAPELLENZŐ SZERKEZETEK ÉS PONYVA-  
SÁTRAK A LEGMODERNEBB KIVITELBEN»

ARAJANLATOKKAL, RAJZOKKAL ÉS TERVEKKEL DÍJTALANUL SZOLGALUNK!

kiszámították, hogy egy üzletben, ahol a napi bor-fogyasztás cca 30—40 liter és személyzetet nincs, legalább 32 fillért kell keresni, hogy a napi kiadásokat fedezni tudják. Erre legyenek figyelemmel. Az üzletek oly rosszul mennek, hogy az üzletesnek állandóan ceruzát kell kezében tartani és kalkulálni, mert ki nem foglalkozik intenzíven üzletével, leszegényedik.

A borpiacon az árak lassan letöredeznek és négy hét óta körülbelül 15 százalékos áresökkenés állott be. A terméskilátások mennyiségileg közepesek, minőségileg igen jók és remélhető, hogy az országban 3—3.5 millió hl. exportra alkalmas bor fog teremni. Ahhoz azonban, hogy y exportról szó lehessen, az árak nagymérvű esökkenésére van szükség, mert még a jóminőségű magyar bor exportértékének határa cca 12 százalékos bort véve alapul, lietenként 40 fillér. Ennél magasabb áron nem vehetjük fel a versenyt a spanyol és olasz borokkal, melyek ára a szüret után — amely előre látható — pengőértékben termelőhelyen 30 fillér körül fog kialakulni. A szállítási költségek — bármily hihetetlenül is hangzik — alig magasabbak ezekből a déli országokból az importországokba, mint Magyarországból. Jelenlegi árak termelőhelyen cca 10 százalékos bor 72—75 fillér literenkint.

A szeszüzletben a forgalom finomított szeszben élénkebb volt és prompt tételek változatlan árban kerültek forgalomba. Denaturált és ecetgyártási szeszben a kereslet változatlan árak mellett kielégítő. A detailüzletben főleg finomított szesz kelt azonnali szállításra.

Gyümölcspálinkafélékben a forgalom valamivel megesappant és csak tökölypálinka iránt mutatkozik érdeklődés és különösen Ia árú volt keresett, változatlan árban. Jegyezték: 5.80—6.10 pengőig, seprópálinka 5.75—5.95 pengőig, szilvórium 6.30—6.80 pengőig, borpárlat 9.20—9.80 pengőig. Az árak ab termelőállomás 10.000 literfokonként, hord ónélkül + 2 százalék forgalmi adó értendők.

## A nyári és fürdőzletek menete

— mi tagadás — nem felel meg a várakozásoknak. Már néhány éve rossz nyaruk volt a nyári vendéglősöknek, az időjárás nem kedvezett nekik, az idén az időjárás türehető, a melegség elviselhetetlen, de bizony az üzleti forgalom sok kívánni valót hagy maga után. Zsúfolt vonatok és egyéb járművek csak öntik a közönséget ezekre a helyekre,

de a közönség a vendéglőket kerüli — nincs pénz. A velük hozott elemőzsia üzletenkívül való elfogyasztása után legfeljebb egy pohár sört, egy hosszúlépést, vagy egy üveg szódát reszkíroznak. A stabil fürdőzők vagy nyaralók, akik mégis vendéglőkben étkeznek, menüt rendelnek, amely 1.60 és 2.50 pengő közt variál. De milyen igényekkel lépnek itt fel! A menüár keretében mindegyik kívánnak, ami az étlapon feltalálható. Az egyik a leves helyett egy kovászos ugorkát akart már akkor, amikor ennek ára még 50—60 fillér, a másik a sült helyett rántott csirkét, libát vagy kacsát, a tészta nem konvenió, azt pedig tortára vagy más jó drága gyümölcsre akarja kicserélni. Aztán jön a másik, aki állítólagos gyenge étvágyára való tekintettel csak egy fél menüt kíván! Mindennapi dolog, hogy három-négy személytől az asztalhoz és két menüt rendelnek, fizetnek ezért 4 pengő 40 fillért, fogyasztanak 8 kenyert hozzá, egy üveg szódát vagy ásványvizet és esodálcóznak, hogy a 8 kenyér nem tartozik a menü-

## MINDEL ALBIN

BUDAPEST, VI., SZEGFÜ UCCA 1. SZÁM.

Éttermek, szállodák és kávéházak részére törv. védett étlapmappákat, étlapramákat, borlapmappákat készítenek melyek elismerten célszerűek és nélkülözhetetlenek. Nem luxust, hanem nagy anyagi megtakarítást jelentenek amennyiben nem szükséges cegnyomásos étlappapírral, mer



a cég neve kívül aranyozva van. Étlapmappák és borlapmappák kivitele: bőrhát, gummitartóval, vászonborítással, cég neve aranyozva. Étlapramák kivitele: egész vászon, szintén aranyozva. Héblapmappák kivitele: bőrhát, vászonborítás, rézsarokkal cég és lap neve aranyozva. — Ezen cikkek kizárólag nálam készülnek a legizéses bb kivitelben, a legjobb és legerősebb anyagból.

**Kívánatra prospektussal szolgálók!**

**PASCHKA ÉS TÁRSA-  
HEIM H.  
RT.**

**BUDAPEST V.  
MÁRIA VALÉRIA · U. 10  
TELEFON  
2236·28**

Legmodernebb  
napellenző-  
és  
ponyvafór-  
szerkezetek.

Disztrácskerítések.



höz. Arról nem szólnak, hogy két teríték helyett 4 terítéket használnak. Nemesak nagy gond, hanem kín és bosszúság fürdő- vagy nyári vendéglősnek lenni. Mert hogy az utóbbi eljárás a vendégek visszaélése, tagadhatatlan és ehhez igazán nincs is joga a közönségnek. Mikor a méltányos, legminimálisabb árban szabja meg a menü árát, akkor nem követelhető, hogy szervisszel szolgáljon még külön, hogy egy asztalkendő helyett 2-3 darabot kelljen mosatni, és több tányérmosót és evőeszköztisztítót tartani. Külföldön ilyen esetben, ha egy adagból többen esznek, személyenként a számlához hozzászámítjuk azok után a szervisz használatát. Miért nem hozzák be ezt a fürdővendéglősök itt is, egész jogosan hozzászámítható volna 30-50 fillér szervisz használatáért az olyan menükibicélő vendég után. Persze az étlapon ezt fel kell tüntetni. Ezt a rendszert még a stabil üzletekben is be kellene hozni. Fürdőkön, főleg a Balaton körül, igen erős versenyt folytatnak az úgynevezett penziósok a vendéglősökkel. Tessék csak végignézni egyik-másik napilap hirdetéseit, vendéglői hirdetés alig olvasható, csupa penziósok ajánlják magukat. Ki van zárva, hogy ezek a penziósok az ipartörvényben körülírt keretekben folytassák az üzletüket. Többnyire priváttegyének nyári hónapos konjunktúra vállalkozása. Ha már „penzióknak“ kell lenni fürdőhelyeken, nem volna-e okosabb, hogy ha arra hivatott szakemberek vezetnék az aránylag kis tőkét igénylő penziót, kik vagy megfelelő vendéglőhelyiség hiánya, vagy megfelelő tőkehiány miatt önállóítani nem tudják magukat. Ismerünk igen kiváló női főpincéreket, üzletnélküli vendéglősöket, akik a viszonyok következtében elhelyezkedni nem tudnak, miért nem esinálnak ezek penziót és engedik át ezt a szakma-

beli kereseti lehetőséget varrószalón tulajdonosnők, hivatalnokfeleségek és az ehhez hasonló kategóriák részére?

A vendégek, különösen azok, akik az országhatárt még át sem lépték, előszeretettel hivatkoznak külföldi példákra, a külföldi olesó árakra. Az ilyen beszélgetéseknek nem szabad felülni. Minden külföldön járt, ha megmondja az igazat, elmondhatja, hogy az ellátás ott semimivel sem olcsóbb, sőt rosszabb és drágább és a közönség úgy van fegyelmezve, hogy mukkanni sem mer, ott nem mondhatja, ha borjusult van, adjon sertés-sültet, vagy vesepecsenyét, vagy fordítva, ami van, azt kell enni és ha nem tetszik, otthagyhhatja. Azonkívül még az egy étkezés után is felszámítják a szervisz használatát. Nálunk divat mindig a vendéglőst simfelni, mert drága, az étel rossz, az adagok kicsinyek stb., bezzeg nem úgy van az külföldön. Jó volna, ha egyszer a nyári- vagy fürdővendéglősök is kirukkolnának és a náluk étkező ujságírókkal megiratnák a közönség szemérmetlen követelődését és azt, hogy rajtuk akar a közönség hízni és — spórolni.



## Különféle közlemények

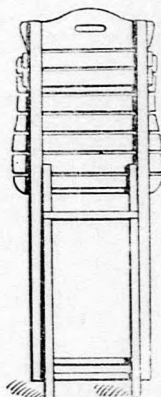
**A legfontosabb élelmickek forgalmiadómentesek.**

A pénzügyminiszteri rendelet értelmében augusztus 8-ától kezdve forgalmi adómentes a nyerstojás és tej, tejszín, tejföl, vaj, turó, sajt, lenese, héjas és hántolt borsó, bab, árpa, kása és köleskása, sárgarépa, petrezselyem, zeller, répa, káposzta, cékla, kelkáposzta, kelbimbó, mindenféle zöldsaláta, torma, burgonya, retek, gomba, nyers- és savanyított ugonka, zöldpaprika, tök, paradicsom, hüvelyes és kifejtett zöldbab és zöldborsó, esemege csöves-tengeri, spárga, sóska, spenót, mindenféle nyers- és aszalt alma, körte, szilva, ringló, kajszinbarack, őszibarack, málna, eper, szeder, ribizke, egres, gözög- és sárgadinnye, esemegezslő, héjazott és héjazatlan dió, mogyoró, mandula, gyümölcsiz, citrom, narancs, datolya, mazsolaszőlő, füge és banán eladása. Az adómentesség azonban nem terjed ki az oly bevételre, melyek a felsorolt élelmickeknek ételek és italok nyilvános helyiségében való kiszolgálásával foglalkozó üzletekben fogvasztó vendégek részére való eladásából származik. Az adómentesség a fényűzési forgalmi adóra vonatkozó rendelkezéseket nem érinti.

**Szegedi édes nemes rózsapaprika** szükségletét **Horváth Ferenc** paprikatermelőnél **Szeged**, rendelje meg. (Volt Szegedi Haggenmacher-vendéglős).

**A soroksári vendéglősök létszámapasztást kérnek.** A rossz gazdasági viszonyok következtében megnehezedett bizony az idők járása. Soroksár nagyközségben a lakosság száma 12.000 lélek, a korlátlan italmérési engedélyek száma 28-ban van megállapítva s emellett működik még ennél is több korlátolt italmérő s mégis állandóan ostromolják a pénzügyvizagatót újabb engedélyekért. Ebben a községben, amelyben a lakosságnak 60 százaléka őstermelő, a fennmaradó része a lakosságnak pedig Csepelen, Budapesten, Erzsébetfalván dolgozik, nem bír annyi üzlet egyszámlálni „közszükségletet” semmiképp sem képez e sok üzlet. A soroksári vendéglős ipartársulat most az 1921. évi te. alapján kérelemmel fordult a képviselőtestülethez, hogy tekintettel a lakosság számarányára és a forgalom esőkkenésére, szállítsa le az italmérési üzletek számát 24-re olyképen, hogy mindaddig, míg természetes megüresedés következtében ezt a számot nem éri el, újabb korlátlan italmérési engedély ne adassék ki. A vendéglősök e jogos kérelme felett a képviselőtestület rövidesen fog dönteni.

**A budapesti vendéglősök záróráját** a belügyminisztérium 158933—1927. számú rendeletével f. é. augusztus hó 17-től augusztus hó 24-ig bezárólag — a Szent István hétre — felfüggesztette, illetve megengedte, hogy a vendéglősök üzletüket egész éjjel nyitva tarthassák. Miután e rendeletből nyilvánvalóan csak tévedésből maradt ki a kocsma szó, **Orbán Z. Géza** ipartársulati alelnök a minisztériumban eljárta, hogy utólagos rendelkezéssel a záróra felfüggesztés a kocsma üzletre is vonatkoztassék.



## Vendéglői

és kávéházi **berendezések.** — Asztalok, székek, **billiárdok, evőeszközök, alpakka** és china ezüst áruk új és használt állapotban.

Kugli bábuk és lignum santum golyók.

Arjegyzők, költségvetés díjtalan

**Fried** Zsigmond és Fia Budapest  
**KIRÁLY-UTCA 39. SZ.**

## Özv. **Berkovits Károlyné**

Budapest, VII., Sip ucca 4. — Telefon: J. 425 31.

**Hektograph, papirszalvéta, blokk, étlap, fogvájó, billiárdgolyók, dákók, sakkok** és az összes vendéglői és kávéházi kellékek legolcsóbban.

## **MENDELOVITS FARKAS**

amerikai rendszerű jégszekrények,  
bor-és sörkimérő készülékek gyára

**BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI ÚT 64. SZ.**

(Hársfa ucca sarok.)

A higiénikus szétszedhető sörhűtő-készülékek egyedüli gyártója

Alapított 1899. évben.

Telefon: József 360—67

## **Kohn Bernát**

vászonáranyagkereskedő

Budapest, VII., Király-u. 13. második udvar. Tel.: J. 123-97.

Ajánlunk vendéglők és szállodák részére jobb minőségű **fehér és színes abroszokat**, valamint **fehér és színes abroszkelmét** méterszámra, **lenvászon- és pamut-törölruhákat**, **lendamaszt abroszokat**, ezenkívül **asztalkendőket** és **kerti abroszokat**. **Ágyneművászon** szállodák részére **Házivászon** és minden e szakmába **vágó háztartási cikkek**.

**Szigoruan szabott nagybani áron!**

**Előbb sört, most már bort főznek Pilisvörösváron.** Megirtuk, hogy a kőbányai sörgyárak Pilisvörösváron erős konkurenciát kaptak, mert a bennszülöttek házilag sört állítottak elő. Dobszó útján ezt beszüntették, de a vegyi tudományokkal bőven ellátott vörösváriak egyik-másika csak nem marad nyugodtan, most már kukoricából bort termel. — Hogy hogyan kell kukoricából bort főzni, ennek receptjét még nem ismerjük, de ha ismernék is, az 1924. évi IX. tc-re (bortörvény) való tekintettel, nem közölnénk. Eddig csak arról hallottunk, hogy kukorica-tea van és mellbetegeknek ez nagyon jó, de kukoricabor — ez előttünk új!

**Házasság.** Toldy István vendéglős Kispest és özv. Kardos Lászlóné vendéglős Pesterzsébeten jegyesek.

Lefler Béla, miskolci vendéglős nagyműveltségű leányát Mártát eljegyezte dr. Fekete László miskolci városi tanácsnok. Esküvőjük folyó évi szeptember hó 10-én lesz ugyanesak Miskolcon.

Somogyi Ferenc budapesti vendéglős kartársunk özv. Fekete Vincéné leányával Klárikával július hó 20-án tartotta esküvőjét, amelyen a rokonságon és családot tisztelőin kívül nagyszámban vettek részt budapesti vendéglősök is. A vendégek száma 127 volt, a akik világos reggelig jártak a táncokat.

**Aki örkenyi bort akar vásárolni,** az forduljon Farkas Aladár bortermelőhöz, akinek Budapesten, a IX., Ferenc körút 2. számú házában van piacéje. Bővebbet lásd lapunk mai számában megjelent hirdetésben.

**Befőzés. Körte vörösborban.** Nagy, keményhúsú körtéket hullámos gyümölestisztítókéssel meghámozunk és forró vízben felpuhára főzzük őket. Ezután 1 kilogramm cukrot négy deci vörösborral és egy deci vízzel felforraltunk és a körtéket egymásután három napig, minden nap 10–15 percig ebben főzzük. Harmad- vagy negyednap, ha a körte túlnagy lenne, kettévágjuk, a vörösborhoz még egy evőkanálnyi rumot, a melyben két gramnyi szalicilt oldottunk fel, töltünk és ezzel a körtékre öntve az üvegeket lekötözzük.

Tölteni való paprika paradicsomban. Ehhez a vékonyhúsú paprika alkalmas. A paprikákat megmosuk, kimagozzuk, az ereket kivágjuk és újra kimosuk. Most pedig üvegekbe rakjuk a paprikákat (a legjobb, ha minden üvegbe csak annyit teszünk, amennyi egy-egy főzéshez elfogy) és passzírozott paradicsommal leöntve az üvegeket lekötözzük és öt percig főzzük gőzben.

**Nyári multságok.** A Szállodai és Éttermi Alkalmazottak Nemzetközi Szövetsége győri osztálya folyó évi augusztus hó 4-én Győrben az Otthon javára sikerült nyári multságot rendezett a Park vendéglő összes termeiben. A multságon Győr város színe-java megjelent, valamint a vendéglősök is számosan résztvettek, hogy emeljék jelenlétükkel az ünnepély sikerét. Az ünnepély rendezésében nagy szorgalmat fejtett ki a győri szakosztály agilis alelnöke, eKller Ferenc főpincér, Zakóts Jenő, a Royal szálloda agilis szobafőnöke és Mátyás Gábor, a Royal szálló étterminek vendéglőse. A szaksajtó képviselőjében Fekete Gyula, lapunk s. szerkesztője vett részt.

Az újpesti kartársak augusztus 4-én és a rákospa-

lotai kartársak e hó 10-én tartott nyári multságok kedvező időjárás mellett kitűnően sikerültek. Mindkét helyen az agilis rendezőség mindent elkövetett, hogy a nagyszámban megjelent vendégek jól érezzék magukat.

**A pestkörnyéki vendéglősök** e hó 9-én Csillaghegyen tartották havi értekezletüket. Szőke János elnök az ülés megnyitása után bejelentette, hogy a trafik ügyben történt mult hónapi eljárásnak már meg van az eredménye, amennyiben a kérvényeket a pénzügyigazgatóság nem utasítja vissza, hanem érdemleges elintézés előtt a folyamodókat felhívja, hogy kérelmükhöz pótlólag erkölcsi bizonyítványokat csatoljanak. Somló Sándor és Melly Károly beszámolt a soproni kongresszus előkészítőbizottsággal folytatott tárgyalásról, amellyel olyképp állapodtak meg, hogy minden pompát és nagyobb költségekkel — bankett vagy társasbédttől — eltekintenek. Az ebéd, vacsora és elszállásolás díját már a meghívón kitiintetik, amely összeget a kongresszusi résztvevők előre beküldik, továbbá clyképp történik az elhelyezés, hogy a kongresszusi vendégek felosztva körzetenként legyenek elhelyezve és ne csak egy-két helyen. Ezzel aztán mód adatik arra, hogy az összes soproni kartársakkal a vendégek kapcsolatba jönnek és a nagy tömeg el látása is könnyebb lesz. Az a kivánság is felmerült, hogy a kongresszusi napirend megállapításánál a bizottság arra is tekintettel legyen, miképp lehetne iparunk különböző szerveit egy közös platformra hozni, bár Gosztonyi Géza kolléga szerint az nehezen fog menni, hisz még kisebb helyeken, ahol néhány üzlet van, egyes üzlettulajdonosok közt érdekeltentétek vannak és így kétkedve fogadja, hogy minden kategóriát egy kalap alá lehessen vonni. Melly Károly ismertette még a sörügy mostani stádiumát s javasolja, hogy ezzel a kérdéssel, mivel amúgy is országos akciót akarunk indítani, majd a kongresszus foglalkozzék. Végül elhatározott, hogy a legközelebbi értekezlet Pesterzsébeten fogják megtartani, ezután elnök az ülést bezárta.

**Családi hír.** Kalina Károly Pestszentlőrinci vendéglőst felesége egy egészséges fiugyermekkel ajándékozta meg.

**Huszenöt éves jubileum.** Szemeshegyi Lajos, a nemzetközi étkezőkoesikon mint főpincér 25 éve működik. Az igazgatóság és kartársai nagy ünnepélyt rendeztek Szemeshegyi főpincér jubileuma alkalmával. Az igazgatóság részéről nagyobb pénzösszeg utaltatott ki a jubiláns részére. A kartársai pedig egy értékes tárggyal fogják meglepni Részünkről is kívánunk sok szerenését a jubiláns kartársnak.

**Márványpultlapok, Márványasztallapok**

**első forrásból**

**MÁRVÁNYÁRU VÁLLALATNÁL**  
**BUDAPEST, VI. RÓZSA UCCA 51-53. SZ.**

Jutányos árakkal, valamint  
áránlattal szolgálunk

## Szenzációs szüreti jelmezek

(csősz lány, csősz fiú stb.) legolcsóbban kölcsönöz

## Nemzeti Ruhatár

jelmezkölcsönző  
Budapest, VIII. Múzeum körút 2.  
Előjegyzéseket elfogadunk.

**Teatojás, tea és főzövaj, csurgatott tejfel, kávéházi túró, habtejszín, bel- és külföldi sajt különlegességek, valódi liptói túró, mindenkor a legolcsóbb napi áron.** Readelést házhoz szállítunk. Telefon: József 31-62. Budapesti tojás, tejtermék és élelmiszer keresk. váll., Ferenc rp. 16. sz., a közp. vásáresarnoknál.

**Szüreti mulatságok.** A mai nehéz viszonyok mellett minden koreszmáros iparkodik azon, hogy üzemét forgalmassá tegye. Ezúton hívjuk fel a koreszmárosok figyelmét, már a mult évben annyira bevált szüreti mulatságok rendezésére. A ruhák kérdése sem probléma ma már, mert Budapesten olcsón kölesön kapható.

**A Székesfehérvári Ipartestület 40 éves jubileuma** alkalmával Székesfehérvárott a József főherceg lakatnyában országos ipari és mezőgazdasági kiállítást rendez, amely e hó 13-án lesz ünnepélyesen megnyitva. Az ipartestületi jubileum alkalmával Székesfehérváron több országos iparoskongresszus lesz megtartva, többek között a Szállodások, Vendéglősök stb. Szövetsége évi közgyűlésének első részét is ott tartja.

**Gyászrovat.** Mager Károly felsőöri vendéglős e hó 2-án rövid szenvedés után elhunyt.

Schunk Antal, volt hajóvendéglős, szentendrei lakos, e hó 4-én meghalt. Temetésén a járási vendéglős csoport testületileg vett részt.

Rác Zoltán pestszentlőrinci vendéglős 43 éves korában elhunyt.

Kozma Lajos kispesti vendéglős e hó elején 63 éves korában rövid szenvedés után meghalt. Mindkét kartárs temetésén a kispest-szentlőrinci ipartársulat tagjai nagy számban vettek részt.

Ferenczy Jánosné pestújhelyi vendéglős e hó elején elhunyt.

Ugyancsak Pestújhelyen meghalt Szabó Gyula ottani vendéglős.

Végh László rákospalotai vendéglős augusztus hó 5-én elhunyt.

Paul Péter a budafoki „Kutyavilla“ nyári vendéglő tulajdonosa 70 éves korában hosszabb betegeskedés után meghalt.

**Részletekben lehet fizetni az italmérési illetéket.** A koesmatulajdonosok, vendéglősök erősen nyögik az italmérési illetékek súlyos terhét. Egy-egy kis koreszmára nagyszögű adót rónak ki a hatóságok, amit a tulajdonosok képtelenek előteremteni. A vendéglősök legtöbb arra kérték a fővárost, hogy engedje meg az italmérési illetékek részletekben való fizetését. A főváros tanácsa méltányolta az érdekeltek jogos kérelmét és a tanácsülés felterjesztésben kérte a pénzügyminisztert, hogy félévi részletfizetési kedvezményt engedélyezzen az italmérési illetékekkel hátralekös koreszmárosoknak és vendéglősöknek.

## Mennyi adót kell fizetni az egyes adónemek szerint?

Január 1-én lépett ugyan életbe ezen adómérseklési törvény, de a törvényben foglaltakra most, az adókiivetések idején van szükségük főleg a kereskedő- és iparososztály tagjainak, miért is megőrzés céljából és tájékozással itt ismertetjük az egyes adók új adókulesait, amelyekert az adóztató hatóságok a folyó évre szól adkiivetéseknél már alkalmaznak:

1. **Földadó.** A földadó a pengőértékre átszámított kataszteri tisztá jövedelem 25 százaléka. A kataszteri tisztá jövedelem pengőértékre átszámítása az 1.16 átszámítási kules szerint történik (100 a. korona = 116 pengő), pl. 5 korona kataszteri tisztá jövedelem = 5.80 pengővel, melynek 25 százaléka, azaz 1 pengő 45 fillér lesz a földadó.

2. **Házadó.** A házadó alapja ezentúl is az adóévet megelőző év novemberi negyedére járó házbér (egyszeres) havi bérletnél a novemberi havi bér 12-szerese, bérbe nem adott saját épületnél a házaszonérték) lesz, mely után Budapesten 20 százalék, törvényhatóságijoggal felruházott és rendezett tanácsú városokban 18 százalék, egyéb helyeken 15 százalék a házadó.

3. **Kereseti adó.** A kajsztrom szerint kivetett kereseti adó kulesa ezentúl is az adóalap 5 százaléka. A járadékjövdelemek azonban az eddigi 480 aranykorona helyett 960 pengőig maradnak adómentesek.

Az alkalmazottak kereseti heti 20 pengő, illetve havi 80 pengő összegig (ezelőtt heti 170.000, illetve havi 700.000 papirkoronáig) adómentesek. Azonfelül az adó kulesa 0.75 százaléktól 7.5 százalékig emelkedik, az illetmény növekedéséhez simuló lassú progresszióval.

4. **Jövedelemadó.** Adómentes marad az, akinek összes jövedelme az 1000 pengőt (eddig 800 aranykoronát) meg nem haladta, továbbá az, akinek adómentes és adóköteles jövedelme együttvéve meghaladja ugyan az 1000 pengőt, de az adóköteles jövedelem egymagában nem haladja meg a 600 pengőt (eddig 500 aranykoronát), végezt az egyházi javadalmas és a magánalkalmazott szolgálati illetményévi 3600 pengőt (eddig 2400 aranykorona) összegig mentes a jövedelemadó alól.

Az adó kulesa a jövedelem nagysága szerint progresszive emelkedik 1 százalékról 40 százalékra. Így 1200 pengő jövedelemnél még 1 százalék, 3500 pengőnél 2 százalék, 7000 pengőnél 3 százalék, 12.000 pengőnél 4 százalék, 18.000 pengőnél 5 százalék, 24.000 pengőnél 6 százalék, 30.000 pengőnél 7 százalék, 36.000 pengőnél 8 százalék, 48.000 pengőnél 9 százalék, 60.000 pengőnél 10 százalék.

# Váci Borkereskedelmi Rt., Vác

Szent Ferencrendiek borpince bérlete.

Aranyéremmel kitüntetve.

Telefon 69.

Postatakarékpénztári sz. 53225

5. *Vagyonadó.* A vagyonadó mentességének értékhatára 5000 pengő, azoknál pedig, akik jövedelemadót nem fizetnek, 25.000 pengő (eddig 4000, illetve 20.000 aranykorona).

A vagyonadó kulcsa a vagyon nagysága szerint enyhe progresszióval 1 ezrelékről 1 százalékra emelkedik; így 120.000 pengőig még 1 ezrelék, 2.450.000 pengőnél eléri a 2 ezreléket.

6. *Rokkantellátási adó.* Az adómérséklési törvény a rokkantellátási adó részére is pengőértékű új adóteteleket állapított meg.

Az adókulcs az alapadók mennyiségével együtt progresszíve 1 százalékról 5 százalékra emelkedik és pedig 30 pengőig 1, 100 pengőnél 2, 150 pengőnél 3, 240 pengőnél és azon felül 5 százalék.

## A revízióhoz

- Ha már az oláhok s esek vannak szóba,  
Bemártom a pennám a tintatartóba,  
Ha e kerék világ annyira óhajtja,  
A szent Igazságot itt elolvashatja.
- Amióta fenáll ez a sáros teke,  
Nem szántott mélyebben, barázdát az eke,  
Lelkünkben gazabban mint e gyáva esorda,  
Szégyenünk és átkunk sóhajunk széthordja.
- Végig botoztatni a magyar nemzetet,  
Pörére vetkezni asszonyt és gyermeket,  
Kacagva raboltak oláhok eselákok,  
Orgiát ültek az aljas gyávaságok.
- Erre tett koronát a gögös Trianon,  
Oda dobva nekik a szentelt Magyarhon,  
Jó Isten! nagy Isten! oláhok eselákok,  
Feledés fátyola borulhat-e rájuk?
- Ha fél Európát adjátok eserébe,  
Megnyugvást nem adtok a magyar lelkébe,  
Mert a míg látok egy oláht, eselákot,  
Gyülölöm, utálok az egész világot.

Lobermayer.

**Stauffer**  
dobozos  
emmenthafi  
a legjobb!

## Üzleti hírek

**Budapest.** A vámház körüton közvetlen a Pipa né-  
cánál elsején egy új vendéglő nyílik.

Juhász Béla volt pestszentlőrinc vendéglős át-  
vette a X., Kőbányai út 35/a alatti jóhírű vendéglőt és  
azt „Ceglédi borozó” címen megnyitotta.

**Velence** (Fejér m.) A velencei tó strandfürdő-  
vendéglő bérletét Kerekes Isteván nyerte el.

**Szikszó.** Endrédi Ferenc kartársunk elnyerte a  
szikszói Uri Kaszinó bérletét. Azt a mai kor igényei-  
nek megfelelően átalakítva, teljesen új és fényes bu-  
torzattal látta el, ünnepélyesen újból megnyitotta.

**Helyváltozás.** Pintér Vendel, a debreceni Angol ki-  
rállyné szálloda, Bojtos István pedig a győri Royal  
szálloda éttermeinek főpincérei állását foglalta el.

F. Gy.

**Kartársak!** Ne mérjetekek Zwack Unicumja gyanánt  
más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegébe  
más cégtől való keserűt. Ha vendégtek Unicumot kér,  
ne poharazzatok neki mást, csakis valódi Zwack-féle  
Unicum gyomorerősítő likőrt.

**Ítélet.** 1926. kih. 297/7. A m. kir. állami rendőrség  
ceglédi kapitányságának büntető bírása Tóth István  
61 éves, r. kath., nős, árokszállási születésű, kimé-  
ró ceglédi lakost (Árpád-tér 6.) az italmérségi helyiségben  
alkalmazott üzleti személyzet köteles ellenőrzésének  
elmulasztása, továbbá a tartályjelzésnek és a bortör-  
vényi kivonat kifüggesztésének elmulasztása miatt  
800.000 K pénzbüntetésre — behajthatatlanság esetén  
9 napi elzárásra, s 1.298.800 K. eljárási költség megfi-  
zetésére ítélte. Elrendelte továbbá az ítélet kivonatá-  
nak elítelt költségére a „Ceglédi Híradó” és a „Fogadó”  
c. lapokban egy ízbeni közzétételét.

A fozott ítélet I. fokon jogerőre emelkedett.  
Cegléd, 1926. október 5.

Dr. Türei Osváth István  
rfog. r. b. bíró s. k.

## Vendéglő

amely áll 4 üzlethelyiség, lakás, mellékhelyiségek, nagy  
kerthelyiség, tekepálya, jégverem és  
gazdasági udvarból

### Balassagyarmaton eladó

Bővebbet: Dräxler József tulajdonosnál  
Balassagyarmaton, Deák Ferenc uca.

A szerkesztésért felelős: Pósch Gyula, kiadó.

Segédszerkesztő: Fekete Gyula.

Merkantil-nyomda, Hunyadi uca 43. (Havas Ödön).



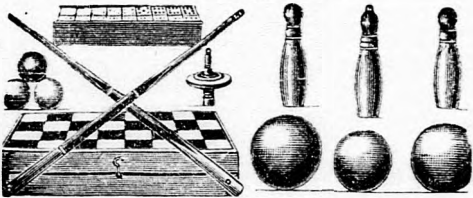
# SZENT ISTVÁN PORTERSÖR

a POLGÁRI SERFŐZDE  
pazar kiállítása, utólérhetetlen  
minőségű különlegessége.

## PAITZ JÁNOS

MŰSZTERGÁLYOS, DÁKÓ, TEKEASZTAL ÉS  
ELEFÁNTCSONT TEKEGÖLYŐ GYÁR  
BUDAPEST, VII., AKÁCZFA UCCA 55.

TELEFON: József 106-29.

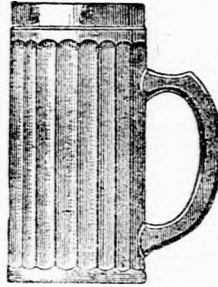


RAKTÁRON TARTOK TELJES KÁVÉHÁZI ÉS VENDÉGLŐ BERENDEZÉSEKET UJ ÉS HASZNÁLT ALLAPOTBAN. UGYSZINTÉN VESZEK KÁVÉHÁZI ÉSVENDÉGLŐBERENDEZÉSEKET A LEGMAGASABB ÁRBAN

## ZUCKER HENRIK

VII. Akácfa ucca 32.

Telefon: József 106-46.



Szállodai,  
vendéglői,  
kávéházi  
üveg- és  
porcellánárú  
nagykeres-  
kedése és  
gyári raktára.



Villanyvilágítási cikkek és  
lámpaárúk nagy raktára.

## Mogyoród állomási

a Budapest Helyiérdekű Vasuti vendéglő szeptember hó 1-én **bérbeadó** bármilyen hosszú időre. Évi bér 1600 pengő. Tökepénzes egyének előnyben részesülnek. Bővebbet fentjelzett vendéglőben.

## NÖSNER JÁNOS

Budapest, VII.,

Salétrom u. 3.

Uj pezsgőgyár

Továbbá:

Francia módszer

Palack- és

Nösner Gourmand édes

Hordós borok

Nösner Special felédés

Telefon: József 328-21.



## Elsőrangú internátusok és nevelő-intézetek fiuk és leányok részére

**Franciaország:** Saint-Rafaél, a francia Rivierán, az örök tavasz országának mesés szép helyén, közvetlen a tengerparton (Nizza mellett).

**Svájc:** Lausanne és Montreux, a világhírű nevelővárosokban, a Genfi tó partján, 900 m. magasságban. (Lausanne világhírű egyeteme). — Intenzív sportélet. Klimatikus gyógyhelyek.

**Ausztria:** Wien, az osztrák főváros gyönyörű villatelepén, a középponttól 15 percre villamossal.

**Magyarország:** Budapest és Hűvösvölgy, elsőrangú intézetek, fiu- és leányotthonok.

Mindegyik intézet felvesz egyetemi, közép- és polg. iskolai, iparművészeti, zeneiskolai, leánykollégiumi, leánylyceumi, továbbképző, varrnatlanul stb. bennlakókat. Összes sportok, tanulmányi kirándulások. Bennlakó orvosnok. — Szigorú felügyelet. Napi 5-szöri kitünö étkezés. Saját sporttelepek. — **Ellátási díj (bennfoglaltatik a tandíj is) külföldön 120 P, Budapesten 100 P havonta.** Más külön díj nincs. Külföldre mérsekelt tanulójegyek. A látogató szülök részére ugyane díjak mellett az intézetek dépancheaiban kitünö penziók. Köztisztviselöknek, szegény sorsuaknak, egyetemi hallgatóknak kedvezmények. A ifuinternátusok díja 10%-kal olcsóbb.

**Nyaralattási csoportok:**

Lausanneban (Svájc), Balatonszemesen és Hűvösvölgyben. Havi díj 140 P.

Felvilágosítás, prospektus (válaszbélyeg):  
Pestalozzi Internátus Iroda, Budapest, VI.,  
Szív ucca 26. I. l.

## ÜVEGÁRUK

vendéglök, kávéházak és szállodák részére

## Bán és Mihalik

Ezelött: ELSŐ MAGYAR ÜVEGGYÁR R.-T. főraktára  
Budapest, V., Vörösmarty tér 1.

Telefon: T. 233-83.

## FŐSÖR maláta pezsgő

## Frommer Testvérek

pincegazdászati és szikvizgépek gyára  
Budapest, VI., Teréz körút 23. sz.

TELEFON: T. 228—99.

**Legmodernebb  
és legolcsóbb  
szikvizgépek  
vendéglősök  
részére**



## Szikviztankjainkkal

minden vendéglős saját maga  
állíthatja elő szikvizszükségletét.

**Olcsó árak!**

**Tökéletes munka!**

**Gyorsan hűthető.**



**VÖRÖSRÉZ, ALUMINIUM  
és  
ÓNOZOTT ACÉLEDÉNYEK GYÁRA**  
EDÉNYEK ÁLLANDÓ CINNEZÉSE.

## CZIGLER JÁNOS

BUDAPEST, VIII., KOSZORU U. 12. ☉ TEL: J. 368-24.

Az összes kávéházi és vendéglői konyha edények  
állandóan raktáron.

## „Hattyu“ Gőzmosó

és

Fehérnemű Köleszövő Vállalat Budapest, V,  
Korall u. 10. Új telefon: L. 990-73 és 993-76.

Szállít: Damaszt asztal-emeüeket, törölrühákat stb  
éttermek, kávéházi üzemek részére. Mérsékelt  
kölesöndijak. Mosási munkálatokat legkímélete-  
sebben végezzük.

## „AEROXON“

**mézes szallagos légyfogó**

versenyen felül álló minőségben 30 év óta a  
világ legjobb légyfogója. Mindenhol kapható.  
Magyarországi kizárólagos főlárústó:

**TOLNAI JÁNOS JENŐ**

Budapest, VI., Szondy ucca 73. — Telefon: L. 970—30.

## HIKKER GYULA

réz-, vasbutor- és sodronyágybetét gyára  
Budapest, VII., Dohány ucca 6.

Telefon: Gyár: J. 424—12. Mintaraktár.

Szálloda, kórház és penzió teljes berendezések

Réz- és vasbutorok, valamint gyermekkocsik szakszerű  
javítását, fényezését és csiszolását elvállalom.

TELEFON: JÓZSEF 58—61.

**HEGEDÜS A. BUDAPEST, AKÁCSFA U. 27.**

A főváros legrégebb és legmegbízhatóbb ingatlan-, szálloda-, vendéglő

**KÖZVETÍTŐ IRODÁJA**

KÉRJEN AJÁNLATOT!

Eladó üzletét jelentse be, azonnal értesítem. — Állandó megbízások a főváros és a vidék legjobb üzleteire

## RÓTH JENŐ

Budapest, Valeró u. 1. (Dob u. sarok)

Kör kávéház alatt. Telefon: J. 311-59.

Állandóan nagy raktár keveset használt és új vendéglői berendezésekben és egyes berendezési tárgyakban, úgymint sörpultok és apparátusok, asztalok, székek, ürmértékek stb. Alpacca, porcellán és mindennemű vendéglői, kávéházi és korcsmai felszerelés legolcsóbb beszerzési forrása. Használt tárgyak vétele.

Vendéglői, korcsmai és kávéházi berendezések raktára. — Nagy választék tekeasztalokban!