

VENDÉG

SZALLODÁSOK·KÁVÉSOK·VENDEGLŐSÖK·SEGÉDEK·BORMÉRŐK·SZAKLAPJA

Felelős szerkesztő
és kiadótulajdonos

KÖNYV SÁNDOR

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én

Előfizetési ára fél évre 100.000 korona

Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII, Almásy-tér 16

Tel.: J. 135-02



Budapest

1924. december hó 1-én

IV. évf. 23. szám

Száraz Magyarországot?

Sok ellensége van a vendéglősi-iparnak, de egy sem olyan hangos, mint a napisajtó. Már többször megállapítottuk, hogy akár okkal, akár anélkül, de állandó támadást vezet ellenünk a „közvéleménygyárosok” sáskahada. Az egyik „liberális” reggeli újság a fenti cím alatt, tudósok, orvosok, jogászok stb. véleményét közli le az alkoholizmus ellen, persze csak olyanok véleményét, akik lehetőleg az anti-alkoholizmus hívei.

Nincs elég terünk, hogy ezt az érdekes újságankétot csak kivonatossan is ismertessük, de megállapítható, hogy az újságíró tendenciája, amely az összes emberi bűnök magjául az alkoholt igyekszik feltüntetni — nem sikerült. Az összes nyilatkozók megegyeznek abban, hogy Magyarország mint agrárállam egy prohibíciós törvénnyel a saját ereit felmetsző öngyilkoshoz hasonlítana, röviden — ne álmodozzék riporter un ilyen zöldeket.

Minich Károly dr., egyetemi magántanár, törvényszéki orvos véleményét érdemes nekünk is leközölni:

— „Az alkoholtilalmat, azt is, mely most Amerikában áll fenn, azt is, melyet talán nálunk rendelnének el, épp oly óriási túlzásnak tartom, mint az alkohol szertelen élvezetét. Az alkoholt, mint élvezeti cikket nem lehet kiküszöbölni. Az alkoholnak *kétségtelenül nagy része van abban, hogy büntettek fordulnak elő*, de ez nem új jelenség, mert mindig is így volt. Ellenben az

alkohol mértékkel való élvezetén megvan a maga használta és kár volna elvonni egyik vagy másik betegőt azt a pohár sört, melytől el tud aludni. Meggyőződéseim szerint az embert semmi alkoholtalommal sem lehet megjavítani, legfeljebb az alkoholt drágítani meg vele, mint ahogy megdrágították a titkon beszerzett és csempészett szeszt Amerikában. Szóval: *nem tartom kivihetőnek az általános alkoholtilalmat.*”

A napisajtó gyakran esik túlzásokba, különösen ha nem a saját bőréről van szó, akkor kifogyhatatlan és a döngetésben fáradhatatlan.

Nem veszi észre, hogy még abban az esetben is, ahol az alkoholszenvedély és a bűn nyilvánvalóan egymásmellett állanak az ok, egy közös tényező — a nyomor — eredménye!

A túlzott alkoholista, aki italhoz jutva kivetkőzik józan emberi mivoltából, az nem vendég az üzletembernek, az ilyet egyetlen vendéglős sem látja üzletében szívesen. Bizvást elmondhatjuk, hogy csakis az ilyen egyének kerülnek a bűn lejtőjére. Viszont, aki bünt követ el és tudja azt, hogy az ittasság esete mentesíti a súlyosabb fenyítés alól, az az egyén bizonyára hivatkozni fog arra, hogy bort ivott s így nem volt beszámítható állapotban.

Tehát, itt a baj, az ittasságot ne vegyék enyhítő körülménynek s abban az esetben nagy percentje a „beszámíthatatlanoknak” majd ki fog józanodni!

A vendéglősiipar sem a múltban, de a jövőben sem óhajtja távolról is létét az elhomályosult vagy ködöságyú „beszámíthatatlan” emberek táborára építeni. Iparunk alapjai a tisztességes polgári elemek normális fogyasztásán épült fel és ha néha salak is kerül közé, elvégre a vendéglőt nem lehet erkölcsi bizonyítvány felmutatását követelni.

Hogy ki mennyit fogyasszon, azt sem lehet szabályozni, hisz az egyik embernek egy fél liter is megárt, míg a másik két liter után is teljesen normális. Bezárólag ismét felhívjuk a karsársaink figyelmét, hogy kigyót melengetnek a keblükön, mikor a napisajtót támogatják előfizetésükkel az értük és érdekeikért harcoló szaksajtó rovására! (k.)

Vendéglősök tüntetése

Bécsben, a hajdani ragyogó és pompázó császárvárosban tüntetés volt, olyan, amelyet nem tudom, hogy fogunk-e mi is követni.

Az állami és községi adók kibírhatatlan tömege, egyszerűen, a minden józan belátás nélkülöző *adópolitika* megsemmisítő veszélye kizudította a vendéglősök, kávéosok és alkalmazottak mintegy 120 ezer főnyi tömegét az utcára!

A városháza csarnokában lefolyt gyűlésen szenvedelmes kifakadások hangzottak el a hatóságok iparölő adópolitikájára ellen. Nem lehet visszaadni a gyűlés keretében elhangzott éles kritikákat, melyekkel a fennemlélt adórendszerrel illeték, csak azt említjük még meg, hogy elhatározták, ha nem könnyítenek az adóterheiken, úgy a

vendéglősök és kávéosok egyaránt elhagyják iparukat és más ehelyezkedést keresnek.

Valószínű, hogy ez az elkecsereedett és impozáns fellépés meghozza az enyhülést és nem fog kenyértörésre kerülni a sor.

Ez az osztrák példa nekünk utmutatás, hisz a magyar vendéglős- és kávészakma is a meredek szélén áll. Mi is a feherbírás legutolsó fokán állunk, ott, ami után már csak az össze-roppanás következik!

Csak nálunk nem förténik semmi az erők egyesítésére! Itt minden tényező igyekszik elkülöníteni a szakma embereit és így szétforgácsolva eredményt felmutatni lehetetlen.

Külön festületekben aktígyáraklétesültek, tevékenység ugyan van, de egységes irányítás hiányában céltéveszt minden jobbreményű akció. Milyen hatása lenne egy budapesti tüntető gyűlésnek, melyen egységesen szállódás, vendéglős, korcsmáros, kávé és azok alkalmazottai tiltakoznának a mi iparnyomóritó adóink ellen? Szinte lehetetlen külön-külön festületeként ugyanazt elérni!

Itt közös bajok, közös betegségek vannak, melyeket közös erővel lehet elhárítani. Ha már a szakmai rokonság nem tudott egybeforrasztani, legalább a szorult helyzet diktálta kényszer alatt kellene közös ellenségünk, az agyonadóztatás ellen harcolni.

Jó lesz idejében összefogni, míg nem késő, tegyünk félre az utból minden aggodalmat, kicsinyeskedést, tekintsük egyedül az ipar és ezzel együtt mindnyájunk érdekét! Ha mindezek dacára sem fogják ezt az utolsó lehetőséget az ipar érdekében megtenni, úgy egy esetleg bekövetkező katasztrófa esetén nagyon súlyos ódiumot vállalnak az illetékes festületek magukra.

Reméljük, hogy a tizenkettedik órában győzni fog a jobb belátás és egyesülni erővel könyvnyithetünk nyomasztó terheinken! (*)

Országos vendéglősbál

1925 január 22-ikén este
lesz 10 órai kezdettel.

Kecskeméfen

a világhíressé vált Mathiász-féle szőlőtelepen, amelyet most az elhunyt nagy szőlő-specialista özvegye és fia kezelnek, nemrégiben fejeződött be az *aszuszüret*. Aszükszítéssel is foglalkoznak tehát már az Alföld legnagyobb bortermelő városában és pedig nagyon szép sikerrel. A Mathiász-telep aszuja bátran felveheti a versenyt még a tokajjal is. Rendkívüli gondtal és fáradsággal készül. Ugyyszólván szemétként választják az anyagot, hogy a „kecskeméti aszu” sem maradjon el a többi Mathiász-márkák mögött. Vilmos császár aligha gondol mostanában arra, hogy magyarországi aszu álljon a pincéjében, sok év óta nem indítanak többé borszállítmányt a németek nagy császáranak udvarába. Ujabbban pezsgőt is próbáltak készíttetni a Mathiász-féle nemesített szőlőtőkék nedűjéből, csak úgy házi használatra. Kitérően sikerült, jobb mint akármelyik francia pezsgő.

Az ország valamennyi bortermelő vidékét érzékenyen sújtotta mennyiség tekintetében az idei rossz termés, de már a szüret alatt nyilvánvaló volt, hogy minőség tekintetében Kecskemét felveheti a versenyt akármelyik borvidék boraival. A terméseredmény adatait teljes pontossággal csak most lehet megállapítani, amikor már valamennyi bejelentés megtörtént. 3963 bejelentőt tüntet fel a statisztika, akik az idén összesen **71,570 hektó** termést vallottak be. *Ilyen rossz termés már évek sora óta nem volt Kecskeméfen.* 1918-ban a bejelentett bormennyiség 119.000, 1919-ben 136.000, 1920-ban 116.000, 1921-ben 110.000, 1922-ben 184.000, 1923-ban 170.000 hektóra rugott.

A százezer hektóval csökkent kecskeméti termés már egymagában **120 milliórdal kevesebb bevételt jelent**, ha 1200 koronás literenkénti átlagot számítunk. Elképzelhető tehát, hogy milyen mérhetetlen kincs maradt idén az egész ország sok-sok szőlőföldjében. Általában a kecskeméti szőlősgazdák, — az unikum gyanánt felhozott aszuszüretlőt eltekintve is — mindent elkövetnek, hogy lehetőleg jómínőségű, erős borokat bocsáthassanak áruba. Belátták ugyanis, hogy a nagy külföldi konkurenciával szemben csak így érhetnek el eredményeket. Az idén különösen jó a borok minősége. A mustok 24—28 fokot mutatnak Klestenburg-mérték szerint, de a város szikrai szőlőtelepén és sok máshelyütt még jóval erősebb mustot is szüreteltek. A borok természetesen

nagyon jók, olyan jók, amilyenell a termelők csak ritka esztendőben töltötték meg a hordókat.

Ebből azonban itt senki sem von le szomorubb következtetéseket, mert az évnek ebben a szakában rendszerint így szokott lenni. A borforgalom igazi megindulása csak Karácsony táján, de főként a jövő év elején várható. A szőlősgazdák is általában tartózkodnak az eladástól, mert jobb árakat remélnék. Jelenleg 10.000—14.000 koronát fizetnek minőség szerint a bor literjéért. Az átlagos ár 12.000 koronára tehető, ami jóval alatta áll egyéb borvidékek kialakult áráinál. (*)

Vendéglősbajok

Bármerre tekintünk a mai magyar állapotokon, mindenfelé csak sivárságot, bizonytalanságot, gyűlölködést és minden tisztességet lábbal taposó versengést találunk. És ettől a felemás állapotú zürzavartól már-már a vendéglősök is megfertőződtek. Ez a fertőzés azonban nem hogy gondolkozóba ejtené az embereket abba az irányba, hogy védekezni próbáljanak a bajok tovatérjedése ellen, hanem csupán érzik a bajokat és nem tudják felismerni őket s így csak még jobban növelik a fejtelenséget.

A nagy közönség persze közömbösen ter napirendre a vendéglősök bajai fölött, mert szerintük a vendéglős a vigasság, a jókedv és gondatlanság megszemélyesítője, akitől távol állanak azok a gondok, amelyek a többi hivatások gyakorlóit bántják. Éppen ezért a vendéglősök kötelessége, hogy az ipar körébe vágó bajokkal foglalkozzanak és belevigyék azt a köztudatba!

Lássuk már most közelebbről a vendéglősbajokat! Itt van első helyen az italmérséki baja. A vendéglők közönsége folytonosan arról panaszkodik, hogy a bor és sör ára egyre emelkedik és ezért elsősorban a vendéglősöket okolják. Nem akarja senki sem elhinni, hogy a vendéglősök legjobban szeretnék, ha a bor ára egy fillérrel sem emelkedné felül az aranyparitáson. Hány vendéglőst látunk gondterhes arccal töpregni afölött, hogy vegyen-e bort vagy se, mert mikor a bortermelő a pincénél 15—18, sőt 21 ezer koronát kér a bor literjéért, akkor a vendéglősnek igazán össze kell szednie a gondolkozásképeséget, hogy úgy állapíthassa meg a bor kimerési árát, hogy se ő ne fizessen rá és a vendég is megelégedjen a bor árával is, minőségével

is. Mert ha pl. a termelőnél egy liter bor ára 18 ezer korona, úgy az a kímérésig kb. 22 ezer koronába kerül. (Vasúti szállítás, a vasutól a pincéig való fuvarozás, forgalmi és városi fogyasztási adó stb.) Ezt a bort a legjobb akarata mellett sem adhatja 25 ezer koronánál olcsóbban.

De nem csak ez a baj van az italmérésnél, hanem sokkal nagyobb baj az, hogy a vendéglős nem tudhat szilárd alapon számolni a pénz folytonos árváltozásai miatt. Ha a nemzetközi vonatkozásban a magyar korona egy fél, vagy egész ponttal esik, úgy az már jelentékeny áremelkedést idéz elő; ha viszont ugyanannyival emelkedik a korona árfolyama, ugy nem olcsóbbodhatik mégsem az ár, mert: „ki tudja, hogy holnap mi lesz velünk”, mert a korona árfolyam-emelkedése rendszerint nem hosszabb életű 24 óránál. Ezenfelül még az állam is drágítja a bort a különféle tarifamérelésekkel.

Hanem ami a sörnél tapasztalható, ez minden képeletlen felül áll. A sörgyárak a koronaromlásra való hivatkozással egyre-másra emelik a sör árát és minden egyes emelést azzal igyekeznek szépíteni és elfogadhatóvá tenni, hogy a sör nyers-terményei is emelkednek árukban. Sőt egy félhivatalos közleményben azt írták a sörgyárak a minap, hogy a folytonos áremelés dacára még mindig ráfizetnek a sörre. A sör szeszartalmát tekintve mindig alatta marad a leggyengébb bornak is és mégis a sör hasonlíthatatlanul drágább a bornál. Attól lehet tartani, hogy ez a tény olyan ellenhatást fog kiváltani a fogyasztóközönségnél, hogy a legmegátalkodottabb sörivők is elhagyják szokásukat és vagy bort fognak fogyasztani, vagy pedig egyáltalán lemondanak a szeszes italok fogyasztásáról... Ez pedig nem csupán a sörgyárakra lenne kiszámíthatatlan következményű, hanem a vendéglősiparnak is érzékeny kárt okozna.

És ennek a sör- és bordrágulásnak szembetűnő hatását látjuk a nyilvános helyek látogatottságán. Soha annyi panaszt nem lehetett hallani a kevés vendég miatt, mint napjainkban. Azok a helyek, amelyek úgy éltek a köztudatban, mint aranybányák, ma alig hozzák meg a rezsiüköt. Akik azelőtt naponta pl. hat fröccsöt ittak meg, ma legfeljebb négyet isznak, ha nem kettőt. Valamikor hallatlan dolog volt az, hogy valaki a vendéglőbe enniválót vigyen és ott fogyassza el (legföljebb

a kedves törzsvendég hozott valami kiváló falusi holmit, hogy az ő kedves vendéglősenek is juttasson belőle egy kis kóstolót) ami ma még a jobb helyeken is napirenden van. A napokban még fött ételt is láttam enni az egyik vácikörfüti vendéglőben, amit a vendég magával hozott és utána megivott — egy hosszulepést. Ez is a mi fejtetőre állított gazdasági helyzetünknek a folyamánya.

No de a vendéglői személyzet magatartásában is nagy bajok vannak. Mintha az általános elégedetlenség legelső sorban a pincéreket s általában a vendéglői személyzetet kerítette volna hatalmába, olyan a helyzet a nagyobb-kisebb üzemekben. Hallottam vendéglősöktől olyan nyilatkozatot, hogy a személyzet azóta viselkedik ilyen különösen, mióta a vendéglősség is képesítéshez kötött ipar lett. Ugy hangzott ez, mintha az illetőknek nem lenne nyére ez a dolog, vagyis ne legyen ipar a vendéglősség. De beszéljünk kézzelfogható dolgokról! A multkor három kisüzemű vendéglő pincéreit hallottam panaszkodni a főnökre, a kosztra és a — vendégekre. A főnökök ellen az volt a panasz, hogy agresszívek és a pincéreket semmibe nem veszik. Hát egyes helyeken van ebben valami igaz különösen ott, ahol a vendéglős nem szakember. A koszt per se rögtön „rossz”, ha a pincér, a csapos vagy a háziszolga nem ugyanazt kapja, amit a gazda eszik. Legyünk igazságosak. Az emberi önértéke nincs semmi olyan rossz hatással, mint hogyha feltűnő különbséget tesznek ember és ember között. Eppen ezért sok vendéglős megdöbben, hogy a pincér és a szociális ellentéteket ne élezze ki. Viszont azonban a személyzetnek is be kell látnia, hogy a gazda munkásságával jogot szerzett magának arra, hogy ő és családja némileg különb asztali örömeiket élvezzen, mint a személyzet, ha az egyébként elégséges és tápláló ételt kap. A vendégek pedig azért nem felelnek meg, mert a pincért sehogyan sem akarják úgy tekinteni mint ipart űző munkást, hanem még sokan aféle urasági inast látnak benne. Ez az elégedetlenség a forradalomnak és a kommunizmusnak a folyamánya. A sok és sokféle emberrel való érintkezés hatása alatt a kiművelés nélkül való lelkek bizony inkább a szélsőséges felfo-

gást érzetik környezetükkel, hogy sem a megértést és a gyengédséget. Innen van aztán a nagy elégedetlenség minden vonalon, amelynek eltüntetése még sok fejtevést fog okozni a dolgok mostani rendjén változtatni akaróknak.

Az elégedetlenség egyik oka a borraival kérdése is. A vendég a mai helyzetben sokalja a borraivalót, a pincér pedig — kevesli. Sok megoldást próbáltak már a borraivaló kérdése körül, de egy sem bizonyult megfelelőnek. Nehéz is megoldani ezt a kérdést nálunk; a magyar vendég mindenáron gavallér akar lenni nem téri, hogy visszautasítsák amit önként ad.

Befejezésül figyelmébe ajánlom a vendéglősségnek azt a régi igazságot, hogy minden bajon lehet segíteni: egyesült erővel!

Pataky S.

Mit fogyaszt a f. Ház?

Érdekes írást olvastunk egyik lapban, mondhatnánk leleplezést a politikusok étvágyáról és a parlament büfféjében szokásos pusztításairól. Ezt a pusztítást persze az ételek és italok soraiban követik el a tisztelt honatyák. Bizonyos, hogy a politikához jó gyomor kell, mert az a kotyvalék, ami a politikai boszorkánykonyhán készül, sokszor ártalmas az egészségre. No, de ne aggodalmaskodjunk, a mi politikusainkat jó gyomorral és jó étvágyal áldotta meg az Ég. Legalább is a fogyasztás erről tanusodik.

A gyomor tekintetében bármilyen politikai felfogású ember *demokrata*. Érthető, hogy a büffében is a *legteljesebb demokrácia uralkodik*. A fehér asztal mellett a legkülönbözőbb pártállású képviselők találkoznak s összevegyülnék a hasonlóképp különböző pártállású újságírókkal. A képviselők számára ugyan külön díszes nagy terem van, de mindenki inkább a közös és szabad teremben tartózkodik. Egy kis tiszórai, vagy egy fröccs mellett kedélyesen el lehet itt beszélgetni. Akik még az ülésteremben néhány perc előtt majd egymásnak mentek, azok sietnek megalkotni az „*egyesítés frontot*” a gyomor követelményeinek kielégítésében.

De gustibus non est disputandum — mondja a közmondás s mindenki saját ízlése vagy megszokása szerint csillapíthatja éhségét s válogathat a büffé inycsiklandozó csemegeiből.

Reggelenként kezdik megrakni mindenféle jóval a büffé hosszú asztalát s akinek kedve tartja, az le is ülhet a felterített asztalokhoz. *Válogathat*

ki-ki saját ízlése szerint a mindenféle jóbán. Van itt prágai sonka, szafaládé, füstölthús, szalonna, kolbász, virstli, ki győzné felsorolni a sok mindenféle hideg felvágottat. Persze a halneműek sem hiányoznak, — beavatottak mondják, hogy egy Ostsee-hering vagy egy olajos halgyűrű nagyszerűen gyógyítja a rekedt torkot. Persze az izletes cukorkák sokféle fajtáját is meg lehet találni, no meg a sütemények is garmadában állanak. Külön büszkesége a büffének a házisütésű vajasmeg tőpörtyűs pogácsa, bőségesen is fogy. Ha már a felsorolásnál tartunk, nem feledkezhetünk meg a csokoládékról és gyümölcsökről sem.

Nem titok, hogy a gyomornak itóka is kell. Sokat emlegetik az ülésteremben egyes képviselőkkel kapcsolatban a bort, persze hogy van bor bőven a büffében. Neszmélyi asztali fehér meg vörös változatban. A sörivők guszatusok szerint válogathatnak, hogy világos vagy barna, malátavagy árpalevet kívánunk-e lehőpinteni. A jótajta kisütőfőjtő törköly, likör meg konyak is kindgatja magát. Tapasztalt szónokok azt mondják, hogy a beszédképességet leginkább a konyakkal higitott — viz fokozza. Dehát antialkoholisták is volnának a képviselők között s ezek, ha megszomjaznak, ihatnak Kristályvizet, amennyi jól esik. Egy-egy normális ülésen elfogy vagy 300 pogácsa, amit mindenki nagyon szeret. A prágai sonkából 3 kiló is eltűnik az ülés tartama alatt. A husfélékhez kell venni, hogy körülbelül 50 szafaládét, 20 pár virstlit és 5 kiló felvágottat fogyasztanak a képviselők, újságírók és a többi tiszóráizók. Süteményből is jóval százon felül kell készíteni a vendéglősnek, ha nem akarja, hogy két óra felé a későnjövők megnehezteljenek.

Az italszükséglet rendszeren úgy alakul ki, hogy 25 liter bort és 100 üveg sört kell készletben tartani a felhőköt kristályvizen kívül. Sok minden kell ahhoz, hogy megenyhüljenek honatyáink, mert üres gyomorral ugyebár mégsem lehet szónokolni. De nehogy valaki azt gondolja: ezen még a házszabályrevízió sem fog segíteni.

GUSY AMERICAN DRINKS
COCKTAIL, VERMOUTH
SVEDISH PUNCH
WHISKY-GIN

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 2000 K

Ujévi üdvözlők. A régi kedves szokásnak hódolva, az idén is megnyitjuk a „Vendég” hasábjait olvasóink számára, az új esztendő alkalmából. Normális nagyságban a közlés díja 50.000 korona, nagyobb méretben 100.000 korona. Közlésre szánt sorokat, a díjazással együtt, kérjük december 20-ig beküldeni.

Bántó sajtóhiba csuszott lapunk mult számának „Esküvő” című hírébe. Ugyanis ifj. Bischoff Pál esküvőjéről — a nyomda mulasztása folytán — mint október hónapban megtörtént fényről emlékeztünk meg, holott a kedves fiatal pár esküvője november 10-án volt a Bakáts-téri templomban. Ismételtén kívánjuk a Mindenható áldását az ifjú pár frigyére. (*)

Szabad lesz a sörbehozatal. A közel jövőben kezdődő magyar-cseh kereskedelmi szerződési tárgyalásokban nagyon sok fontos kérdés vár eldöntésre cseh és magyar részről egyaránt. Már eddig is különböző kívánságok merültek fel, amelyek között cseh részről az, az egyik kívánság, hogy Magyarország engedje meg a pilseni sör behozatalát. Minthogy a magyar sörgyárak egymásután alakítják át üzemüket más cikkek gyártására, valószínű, hogy nem is lesz különösebb akadály a pilseni sör behozatalának, amelyet egyébként valószínűen elősőbban, vagy legalább is ugyanolyan áron kaphat meg a közönség, mint a mai magyar söröket.

A szállodások nemzetközi egyesületének jelentése beszámol a gasteini értekezlet eredményeiről. Az egyes államok követségeikhez intézett megkeresésekre — az utlevél- és vízumügyek megkönnyítését illetőleg már a legtöbb európai állam követségétől válasz érkezett, melyben a követsége az utazás s így az idegenforgalom emelésének könnyítését kihatásba helyezték. A személyzet kicserélését illetőleg Berlinben a munkaadók és az alkalmazottak szervezetei között a tárgyalások már megindultak és megállapodtak az érdekeltségek abban, hogy a külföldi szállodai és éttermi alkalmazottak kicserélését mindkét érdekeltség örömmel fogadja s mindaddig támoogatja az eszmét, ameddig az alkalmazottak elhelyezkedése biztosított, mert a munkanélküliség esetleges meggyökerezésének csak ilyenformán lehet

utját állani. A jelentés foglalkozik még a személyzet munkaközvetítésének kérdésével, a felügyelőbizottság tagjainak működésével s az ipari hiépités kérdésével.

A családtagok és főbb alkalmazottak után a forgalmi adó általános összegét fejenként és naponként december hónapra is — változatlanul — 28.000 koronában, illetve 19.000 koronában állapította meg az adóügyi utmutató hivatal, mely után a forgalmi adó lerovandó.

Ajándék a kis királynak. Posch Mihályról mindenki tudja Budapestben, hogy nemcsak kiváló és népszerű vendéglős, hanem politikai állásfoglalását tekintve, a legszigorúbban legitimista. Posch bácsinak élete jóvágya hogy egyszer úgy magyarosan, kedve szerint megvendéghesse a kis Ottó királyt. Addig is, amíg ezt megteheti, legalább a távolból akarta kifejezni a maga ragaszkodását és művészi póhoharát küldött ajándékul a kis királynak. A kedves küldeményre most jött meg a válasz Lequeitől. Károlyi József gróf írja a királyné megbízásából és közli Posch Mihállyal, hogy úgy a királyné, mint Öfensége a király nagy meghatótsággal vették a hűségnek ezt a jelét és mindig meg fognak emlékezni az ajándék küldőjéről. Emlékből Ottó király először Károly napján a kis Károly Lajos főherceg egézségére ivott, ugyan még csak tejeskávét, de a kis király megjegyezte, hogy majd ha nagy lesz, iszik ő abból tokaji bort is.

Mikulás-estdísznótorral együtt lesz, a régi kedves Schretnert Márton zuglóti vendéglőjében (VII. Gyarmat-u. 42). A zsiros falatok illő kibéltésére finom fajborok szolgálnak.

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE!
NOVÁK-FÉLE KENYÉR és
sütemény páratlan
VIII, Tömö-u. 60. Tel.: J. 52-15

A
VENDEGLŐSÖK
ha olcsó és
JÓ BORT
akarnak, jöjjenek
VIII, BAROSS-U. 75
alatti pincénkbe.
BUDAPESTI ÉLELMÉZÉSI R.T.

Francois-Pezsgő

Minden betű iparunkért, iparosainknak van a „VENDEG”-ben!

A kecskeméfi Royal-fogadó megszűnt. Kecskemének egyik híres, legnagyobb szállodája, érferme és kávéháza, a Royal-fogadó megszűnt, a földmivélségi minisztérium tulajdonába ment át a nevezetes épület 2 milliárd koronáért. Az erdészeti hivatal rendezkedik be a híres fogadóba, amely 1896-ban épült, s több tulajdonosa, illetve vendéglőse is volt. A Dunszt-család, amelynek birtokában mindvégig megmaradt az épület, 1901-ben vásárolta meg 83 ezer forintért. Akkoriban még csak a kávéházi rész volt meg, az étterem feljeli szárnyát 1902-ben építették hozzá, sőt még két másik ház megvásárlásával is kibővítették az épületet és udvarát. Ekkoriban a gyönyörű rózsákkal teleültetett udvar közepén szökőkút volt, s az öreg Dunszt-fogadóst éppen a rózsafái miatt nevezték el Gül babá-nak. Fia, Dunszt Adorján idején a megépült belső étteremben és a megnyitott sörcsarnokban páratlanul nagy forgalmat csináltak, naponta 40-50 hordó sör elfogyott. Gullner Gyula főispáni beiktatása alkalmával például 300 terítékes bankettet rendeztek, s az Uri-banda élén Szeless József a mulatók nemzetgyűlési képviselő és bankigazgató nem egyszer muzsikált. Az előkelő vendégeket a Royal 4-5-6. számú szobákból álló kislakosztályban szállásolták el, ahol József főherceg, Augustus főherceg, s mások itt többször megszállottak. A kávéháznak nevezetes főzsvendégei voltak. A darufollások, a hősi halált halt Kiss Béla, Német Ernő, Korhcz, Kada Bandi és számosan a ma is élők közül. Tizenegy halóspíkat csináltak, mindig felrakták, mert csak úgy esett jól nekik a - pezsgő. Az absztinenseknek meg a belga-tea járt ki, tudniillik a pincérek ezeknek a tartózkodó uraknak meg teáskannából sőt teáscsészebe fölőgették a pezsgőt. A régebben Kecskeméten állomásozóit honvédhuszár- és közöshuszár-tisztek is emlékezetes mulatságokat csaptak, hát még a háború alatt a huszárnkentesek (iszfi iskolája, amikor a Royalban Odescalchi herceg, Szacellary és a többiek vitték a primet. A forradalom nagyon sokat ártott a híres kecskeméti Royal-fogadónak, amelynek utolsó vendéglősei most a kapuzárásnál Lipnik és Stégmayer voltak. (*)

A X. kerület választmánya december hó 2-án Székér János vendéglőjében Bánya-u. 22., december hó 16-án Száybert Ferenc vendéglőjében, Gergely-u. 26., december hó 30-án pedig Krammer Artur vendéglőjében, Kőbányai-ut 55., mindenkor d. u. 4 órai kezdettel

választmányi ülést tart. Az ülésekben való szíves megjelenést kér Wrabetz Gusztáv kerületi elnök.

A konyak előállításá, kezelése és forgalombahozatala fártyában rendezetef készit elő a földmivélségi minisztérium, amelyben a konyaknak szeszrel való keverését szándékszik elfiltani. A rendezet-tervezet e része ellen állást foglalt a kereskedelmi és iparkamara, mert a szeszfeldolgozó ipar képviselői azzal érvelnek, hogy a fervebe vett filalom a borpárlatot rendkívül megdrágítaná, a fogyasztás nagymértékben visszaesne, de a tervezet a bortörvény végrehajtási utasításával is ellentétben áll. Utaltak arra is, hogy a tervezet filalom a valóságban ellenőrizhetefelen, mert a borpárlatban a hozzákevert szeszt semmiféle vizsgálattal kimutatni nem lehet.

Mérgezett élelmiszerek Angliában. Az új angol kormány egyik legfontosabb teendője, hogy törvényhozással szüntesse meg a mérgezett és nem tiszta élelmiszerek árulását. Különösen életbevágó a mindennapos élelemhez tartozó cikkek felülvizsgálása. Szegény embereknek olcsó áron adják a festett és pótlékokkal feltett élelmiszereket. Citromsav, kávéesszencia, halpaszta, margarin, keksz, vaj, virstli, kakaó leqkülönbözőbb ártaalmas anyagokkal vannak keverve. Borsav-szemcséket találtak virstliben és konzervált husokban. Krémet is borsavval kevernének, olíva olajat pamutmag olajjal kevernek; lencsekonzervet szulfáttal és rézzel festenek, folyékony tejást, alkoholt nem tartalmazó bort szalicilsavval kevernek; a kakaóban pedig arzént lettek. Még a füstölt hal is oly módon kerül eladásra, hogy ártaalmas lehet a közegészségre. A hatósági vizsgálat alkalmával az élelmiszerekkereskedők azzal védekeztek, hogy „alacsonyrendű” állatokon kipróbálták ezeket a keverékeket és azoknak nem ártottak, így hát bizonyára az embernek sein ártanak. Az egészségügyi bizottság természetesen elvetette ezt az érvelést és most az ügy várja parlamenti elintézését. Nálunk, ahol olcsósági szempontok nagyobb szerepet játszanak, mint egészségégi szempontok, ahol megkülönböztetik, mit bír el egy kőmfves és egy táblabíró gyomra, ahol a gyermekeknek és betegeknek nyújtott tej minősége atfól függ hol vásárolják; nem érdeketlen az angol panasz és követelt orvoslás.

Gyönyörű példája volt néhai Szabó István földmivélségi miniszter élete a farsadalmáért küzdő

CADEAU
csokoládégyár r.t.
Budapest, VI, Bulyovszky-u. 21
Desszertjel és bonbonjai minden jobb
üzletben kaphatók

Kolossa étterem

Vilmos császár-ut 68 Alkotmány u sarok

Kitűnő villásreggeli, ebéd
és vacsora. Polgári árak!

A félikertben TOLL ÁRPÁD muzsikál.

HERCEG
WINDISCHGRAETZ LAJOS
BORPINCÉSZETEI
SÁROSPATAK - TOKAJ - BUDAFOK
Közvetit Iroda és mintatár:
BUDAPEST, IV, VÁCI U. 28-30
(Pótlak párolás)

BERTÓK ÉS MÜLLER
kereshedelmi irodája
Budapest, VII, Klauzál-utca 10. I. em. 8.
Lakások, társulások, üzletek és ingatlanok
értékesítése és finanszírozása

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK
MIKA TIVADAR
FÉMÁRUGYÁR
Budapest, VII, Kazinczy-u. 47
Tel.: J. 128 27

VENDEGLŐ-MEGNYITÁS
!
Pozsgay Endre
vendéglőjét
VIII., Práter-u. 26. sz.
Futó-u. sarok(sajátház)
december 2-án, kedden
este ünnepélyesen
MEGNYITJA

Urasági nemes fajborok.
Magyar konyha.
Polgári árak.

Egyszer egy hirdetés a „VENDEG”-ben, százszoros hasznot hajt!

és a nagyhatalomtól el nem vakult államférfiunk. Sohasem használta fel kiskapdatársainak vállait arra, hogy fölülük emelkedjék! Speciális magyarbetegség, a cimkőrség, sem tudta megtámadni, ezt a puritán jellemet. Kiszgazda volt és mint nyugalmazott miniszter sem változott másnak magát. Iparunk társadalmában nincsenek ugyan nyugalmazott miniszterek, de annál többen vannak férfiak, akik nagyon magasan érzik becses személyüket iparostársaik felett, akik megfedkezve polgári származásukról, arisztokratikus alúrókkal igyekeznek kartársaikat semmibe venni. Ez a jelenség annál sajnálatosabb, minél szélesebb körben terjed. Ez a viselkedés magyarázható, de nem menthető és máskülönben érdemes egyének szép tevékenységét rut foltokkal csufítja el. Valóságos átok az urhatnamság a mai világban közelebből azok részéről, akiket esetleg csak a véletlen szeszélye lendített jobb helyzetbe, de ami még nem jelent erkölcsi féltény, hanem csak anyagi! Nem célunk személyeknek kipellengérezése, de viszont kéretlenül tanácsoljuk, hogy jó lesz leszállni a magas lőről, mert még le találnak potlyanni!

Cigánykeservek... Hej, az a jó öreg löve csak egy nem akar potyorászni abból a magasságos égből, ahol a magyar hangászok Dövlája lakik, mivelhogy a löve pénz, a Devla meg Uristent jelent. Rossz idők járnak a dádek felett. Így mondta azt Ragya Marci híres nógrádluzsányi cigányprimás a slafanet-fejéről, hogy: „miért is van löve ezen a rücskös világon, vagy ha már van, hát mért nincs?” ... Mert mióta gyantával kenik a vonyogót, erről panaszokodik minden cigány. Néhai jó Patikárius Ferkó is löve miatt indult neki Páris városának, meg Rigó Jancsi nyalka hangászlegény is a löve miatt esett mezialiancéba a Simai hercegné ökegyelmességével, továbbá ugyancsak a löve miatt van az az ősrégi szokás, hogy a gidázó bandatag egyik markába fányért adnak, a másikba pedig élő legyet, s amennyiben ez a légy a gidázás alatt elrepül, vagy meg talál dögleni, a gidázó bandatagot úgy ütök fejen cimbalomlábbal, hogy a szájában leszakad a pajlon.

Hej, haj, szép, boldog emlékezés a múltból. Amikor a gidázás miatt minden bandából két-három roma bevert koponyával támolygott haza. Mert ma? Ma már gidázni sem érdemes. Ma hiába tesz a banda családteknék egy huszonötzerkoronást a fányér fenekére, a publikum már nagyon rafenirozott. A publikum sejtí, hogy ez a huszonötzerkoronás csak abrosz a száz, meg az ezerkoronások alá, nem úgy, mint a régi

világban, amikor családteknék nélkül is legalább egy hatost adott mindenkinek. Hogy aztán ebből a sok Jancsibankókból mi a kereset? Megverte a Devla... Hogy egyebet ne mondjunk, a napokban egy körüti zenés kávéház tulajdonosa félrehívja a primást és jóindulatulag figyelmezteti, hogy nagyon hangos a bőgő, tulmorog minden hangszeren.

— Jáj, déhogy is a bégé, déhogy is a bégé, — sóhajt a primás. — A gyomrunk motyoroq, kenyer-geen, a gyomrunk motyoroq!... Ilyen ma a magyar hangászok gazdasági helyzete. Nyomorgás, motyorgás az egész vonalon. És ha a dádek keserűségben elszakad a hur, a sovány keresztből jöformán még egy preparált birkabélre sem felik s a háromszor-négyszer összehajtott huron ugy recseg a nóta, mint a káromkodás. Ezért játszanak a szegény romék többnyire shimmyt... (*)

Az angol király bártulajdonos. Londonból jelentik: V. György angol király a napokban kapta meg az engedélyt Feathers Hotel című bárjának megnyitására. A király bárja semmivel sem különbözik a hasonló lokáloktól, s bevételét tekintve, valóságos aranybánya. A mulatóhelyet Ullsvater, az alsóház tagja vezeti. (*)

A Főpincérek Országos Egyesülete VI. Andrásy-ut 48. félem, minden hét keddjén taggyűlést tart d. e. 10-12 között. Választmányi üléseit pedig minden hó első keddjén tartja.

Vendéglősök "Jóbarátok" asztaltársasága uszonájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán d. u. 5 órakor:

December

3-án Pataky Nándor vendéglőjében IX., Ferenc-körút 3.

10-én Grams Ferencz vendéglőjében IX., Tompa-u. 6.

17-én Nagy János vendéglőjében VII., Dembinszky-u. 16. Bethlen-u. sarok.

A „Jóbarátok” uszonáján szívesen látjuk az új kartársakat.

A Gundel János és id. Kommer Ferenc emléket ápoló asztaltársaság minden pénteken d. e. 11 órakor összejövetelt tart az alanti helyeken:

December

12-én Kommer Ferencz vendéglőjében IV., Türr István-u. 5. Vadász-kürt-szálló.

Bevásárlás után a pénteki vendéglős-reggelin találkoznak.

A vendéglősök vacsorái pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek:

December

5-én Hungária nagyszállóában IV., Türr István-u. 1.

Wagner Testvérek

ezelőti LÖWENSTEIN MIHÁLY UTÓDA

fűszer- és gyarmataru-, csemege- és it-hagykereskedők

Budapest, IV. Vámház-körút 4

Telefon: József 61 61

A cég a szállodások, vendéglősök és kávéozónak ételzedekei a bevásárlási forrásra mindennemű sajt, vaj, conserv- és egyéb csemege cikkekben.

Kössler Norbert

BORNAGYKERESKEDÉS

Elsőrangú uradalmi és ujbörök előnyös beszerzési helye

VII. KEREPESI-UT 30

TELEFON JÓZSEF 39-30

Ferenc József laktanával szemben, a 24-es és 38-as villamos végállomásánál

LUGKO

130 fokban valódi szavatolt szappanfoszó.

Utastítás 45 kg zsiradék, 1 kg lugko, 3 l víz

Rézgálic 98/99, Rézkénpor, Kénpor, Kénlap és Karbid la.

Szállít vasuton és postacsomagokban utánvét mellett

Veszek akác- és virágmézet!

KODNÁR Budapest, I. Attila-u. 15
Tel.: 42-79

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkekraktára

Budapest, VII. Károly-körút 9

Ajánlja dvan felszerelt raktárát, u. m.: borszivart, szőlőbőgök, palachok, porofadagok, cimkek stb. Tel.: 3. 115-15

Vendéglő- megnyitás!

KISS ZOLTÁN

vendéglős

I., Márvány-u. 19. (Alkotás-u. sarok) izlésesen átalakította és újonnan berendezte vendéglőjét

Ünnepélyes megnyitás

1924 november hó 29-én, szombaton este lesz nagy
dicszótóros vacsorával
Elsőrangúfajbörök. Cigányzene

19-én Putnoki István vendéglőjében VIII., József-u. 62.

A vacsorákra ne feledkezzünk elmenni.

Körösi Kálmán fánckiskolájában a legjobb fánckokat lehet tanulni. VIII., Rákóczi-ut 63. Tabarin felett.

Nagy dísznótor minden szombat este a Kinizsi pincében, IX., Kinizsi-utca 16. Esténként Selmecz-bányai Laci és Szendrőy Árpád műkődnek.

HIVATALOS HIREK

A budapesti hatósági munkaközvetítő szalldoi és éttermi osztálya a folyó hó 5-14-ig terjedő időben *elhelyez-ti*: a) férfiakat: 1 éttermi segédet, 5 szakácsot (ebből 2 kiségitő munkára), 7 csapost, 3 evőeszközisztítót, 1 tányéroszt, 13 háziológát (ebből 1 kiségitő munkára), 1 bérslólgát; b) nőket: 3 ruha-kezelőnőt, 5 entreeszakácsnőt, 10 chefkézileányt, 2 salátás leányt, 19 futó leányt (ebből 2 kiségitő munkára), 18 takarítónőt, 64 mosogatónőt (ebből 3 kiségitő munkára) és 2 mosónőt. A f. hó 14-i napzárlat szerint foglalkozást kaphatnak: a) férfiak: b) nők: — *rogtalmozást ke esnek*: a) férfiak: 2 főpincér, 68 éttermi segéd, 2 borász, 2 konyhafőnök, 9 szakács, 3 konyhamészáros, 1 pincemester, 42 csapos, 14 evőeszközisztító, 33 szolgál, 2 bérslólgó; b) nők: 2 gazdasszony, 4 felirónő, 1 ruha-kezelőnő, 5 entree szakácsnő, 5 kávéfőzőnő, 13 cheff kézielőny, 3 tésztalesány, 1 szobaasszony, 7 szobaleány, 7 kiszolgáló leány, 26 takarítónő, 26 futóleány, 66 mosogatónő és 10 mosónő.

A férfi alkalmazottak közvetítő osztálya VIII., József-utca 33. II. em., a nőké ugyanott földszinten van. Hivatalos órák reggel 8-2-ig d. u. 4-6-ig. Telefon hívószám: József 53-88. A közvetítés teljesen ingyenes.

ÜZLETEK KÖRÉBŐL

Keserű András vendéglős, VIII., Telep-u. 10. szám alatt csinos polgári vendéglőt rendezett be. Közismert jó vidéki borai és magyar konyhája beszélnék minden irott reklám helyett. Aki nem hiszi, térjen be egyszer és törzsvendég lesz a Keserű vendéglőben. (*)

„**Károly-pince**“ vendéglő VIII., Bérkocsis-u. 12., József-körut sarkán, az asztalos ipartestület székházában megnyílt. Az elsődrendű ételkkel és italokkal ellátott szolid vendéglőnek Kozma M. Károly, volt hajóvendéglős kartársunk a tulajdo-

nosa, aki avatott szakember és mindent elkövet a célból, hogy vendégei jól érezzék magukat. Külön termek, továbbá báii- és hangversenyterem szinpaddal állanak rendelkezésre. (*)

Práger István vendéglős, VI., Felsőerdősor 50. szám (Podmanitzky-utcánál) csinosan berendezett bormérést nyitott. Jó borokkal és hideg ételkkel várja vendégeit. (*)

Amerikai gyorsasággal építette fel vendéglőjének új hajlékát Schultz Guszláv vendéglős kartársunk. Régi üzletét még néhány hete láttuk és ma már a régi helyén (VII., Hajtsár-ut 117. szám) a 19-es villamos végállomásánál egy új épületben üdvözli az érkező és hozzája igyekvő vendégeit. Régi üzletéből csak a jó borai és magyaros konyhája maradt meg, melyekért sokan fel is keresik.

Ujpesten Kocsis János kartársunk barátságos vendéglőjéhez — mint értesülünk — egy kitűnő korcsolyapályát csináltatott, melyet a kor mai követelményeinek megfelelően gyönyörű üvegverandával és élvezetes búfával tett vonzóvá. (*)

Sárközy Ferenc hatvani vasuti vendéglős pazar áldozatkészséggel a nagyvilági követelményeknek megfelelően alakította át üzletét. Áldozatkészsége nemcsak az üzlet átépítésében nyilvánult meg, de aki egyszer Hatvanban üzletét meglátogatta, az nem felejtette el finom italait és minden dicséretre érdemes konyháját, melyet ma is a derek Sárközy né vezet, kiváló szakácsművészzel. A derek vendéglőspár fáradhatatlan szorgalma minden tényező részéről meleg elismerésben részesült, melyhez mi is örömmel csatlakozunk. (*)

TESTEDZÉS

December hó 2-án, (kedden) este 10 órakor, a Kiszél-étterem Duna-utcai külön termében tartják az „E. S. C.” évszázad vacsoráját, melyre a Club ez uton is meghívja minden jóbarátját.

November hó 18-án játszott a New-York-étterem futbalcsapata a III. osztályu Wacker ellen s 1:0 arányban győztek.

Január hó 8-án tartja az ESC tisztújító közgyűlését.

Minden hétfőn és szerdán d. u. fél 5-től fél 7-ig torna- és box-tenringa Nyár-utcai elemi iskolában.

KASZAP DEZSŐ

fűszer-, bor- és csmegehorekeskedő
Budapest, VII., Erzsébet-körut 19
Telefon J. 172-09

Kávéházi- és vendéglői berendezések vétele és eladása

Uj és használt
valódi M. Hacker
(Wien) és Berndorfi
alpakka és kina-üzüst tárgyak,
evőeszközök legolcsóbb
beszerzési
forrása

Porcellán- és üvegárúk
nagy választékban

BRAUN GYULA

Budapest, VII, Sip-u. 14
Tel.: Józ. 122-97

HÜTTL TIVADAR PORCELLÁNGYÁROS V. DOROTTYA-U. 14

Nagy választék vendéglői és kávéházi
edényekben

TELEFON: 31-53

PÜSPÖKI URADALMI BÉRPINGE R-T VÁ CZ

Központi iroda: IV., Városház-utca 4
Telefon: 134-90 és 19-40

Magyar palackos borkülönlegességei és
hordósberai a legjobbak

6 DARAB MŰVESZI LEVELEZŐ-LAP 80.000 K
3 BÉRLET- VAGY IGAZOLVANYKÉP 35.000 KOR.

ÁBRAHAM ELEMÉR műtermében
IX. KER., FERENCZ-KÖRUT 15. SZÁM

Ezen árak csak e lap hívatkozására érvényesek!

Részletfizetésre

ad vendéglői üveg és porcellánt

Kádár Miklós Bérkocsis-u. 41
Tel.: J. 434-69

★ Vendéglősök figyelmébe

ajánlom félen ellálló faqymentes burgonya-, hagyma-, zöldség- és gyümölcsárúmat, melyet telefonrendelésre házhoz szállítók, mindent a legolcsóbb napi áron.

Riváló tisztelettel
CSÁKY G. VILMOS
Központi Vásárcsarnok, Ferencz József
hid mellett, Idénypiac.
Tel. J. 131-38

Mlinkó vendéglőket közvetít Baross-u. 76. ★ Tel.: J. 139-71

* APRÓ * HIRDETÉS

Alapár 10000 korona,
minden további szó 1000 korona.

Mindennemű küldeményt kérek
így címezni:

Könyv Sándor, VII, Almásy-tér 16. III. 23

Német dogg kölykök, 6 hetesek
eladók 1. Budafoki-ut 48. a vendég-
lősnél.

FELHÍVÁS! Magyar András adás-
vételi irodája, Budapest, Rákóczi-ut 30
földszint 1. Közvetít, úgy helyben mint
vidéken, szállodákat vendégléket, kávé-
házakat, továbbá minden szakmába
vágó bármiféle üzleteket, ingatlanlallal
vagy anélkül.

Figyelem! Országszerte úgy a fő-
városban, aki bármennemű kisebb vagy
nagyobb üzletet, vagy ingatlant venni
vagy eladni szándékozik, forduljon
teljes bizalommal Neuman Lajos ország-
ségi régi vendéglős közvetítő irodájá-
hoz Budapest, VII., Wesselényi-u. 54.

Rövid idő alatt tanítok olasz vagy
német nyelvet kedvező feltételekkel.
Fogalmazást, levelezést e két nyelven,
valamint fordítást angol, francia, horvát
és latin nyelvből magyarrá, jutányosan
vállalok. D. Procki (Pataky) Sándor,
VII., Rákóczi-ut 82. I. é.

Tyukszemét, szőrös szemölcsét
teljesen eltüntetem fájdalom nélkül, ha
hozzám fordul: Csiky gyógyszerész
IX., Bakáts-tér 7. III. 12.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SÖRFÖZDE

BUDAPEST-KÖBÁNYA
Tel.: J. 56-36

Városl. Iroda: Eszterházy-u. 6
Tel.: J. 4-29 és J. 34-41

PESKÓ ISTVÁN

Ingatlan és üzlet
adás-vételi, bizalmi
közvetítő irodája

József-körút 9
Údvarban 7. ajtó

Szobafestés és mázolás

szakszerű ki-
vitelét vállalja
LIKTOR FERENCZ,
VIII, József-körút 77. T.-hívó J 49-83

HA ÖN jól akar rágni, akkor fogait
csakis

Prohászka Sándor

áll. vizsg. fogász, műfog-
specialistánál csináltassa
VII, Erzsébet-körút 29. II. em. 15. sz.
Tel.: J. 121-74

Borszivattyúk, bortömlők
pincegazdasági cikkek

CIFKA JÓZSEF

Bpest, V, Vilmos császár-ut 48
Tel.: 28-92

Bádogra litográfált bortörvény kapható

Moszeli édes

SCHAUMBURG-LIPPE
herceg borpincészetének
borai és pezsgói

Budapest, V, Nádor-u. 16
Vezérképviselő: Hortz V. Károly
Rákospalota, telefon 31

Kérjen
mindenütt

Dozzi szalámit

Gyár:
Budapest-Palotaujfalu
Tel.: 24-37

SALGÓ TESTVÉREK

RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BORNAGYKERESKEDÉS, LIKÖR, RUM- ÉS COGNACGYÁR
BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi Irodák, borpincék és gyártelep: X, Korponai-u. 16-18. Tel.: József 59-05

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SEC



IRODA: BUDAPEST,
VI, ANDRÁSSY-UT 5
PINCE: BUDAFOK

Abay és Dávid
Üzem: Budapest,
VIII, Vig-u. 8
Tel.-hívó: 176-63

FEST, TISZTIT, FEHÉRIT!

Mindenféle kelmet, selymet, szövetet, fonalat, függönyt, buforzsöveget, szőnyegeket pár nap alatt
mint a után pontosan festünk. Gvaszruhák 10 óra alatt elkészülnek. A Vendég tisztítóink
nagy árengedmény. Vidéki megrendelések a legrövidebb időn belül pontosan teljesítetnek

Gyűjtőtelep:
Modern Riza
divatszalon, Bpest,
IV, Váci-u. 11/b

MALATA PEZSGO-SOR
A HOGYNA MINDIG ISZIA, ECSELSÉGET 3 PENZE EGY
REKLET JUTALOMKENT KAPJA VISSZA.
STARTIA A TÖVÁRUMI TÖRZSÉGE R.T. KÖBÁNYAN.

Vendéglői üveg és porcellánárut

legelőnyösebb árban és
feltételek mellett szállít

LÖWY S. VII, Csengeri-u. 26
T.-hívó J. 124-50

TORLEY
PEZSGÓ
Talieman, Casino, Réserve.

A természetes szénsavas kékcuti ásványvíz

üdítő és pezsgó ásványvíz.

Leraikat: Karácsonyi Ferenc

VI, Podmaniczky-u. 12. Tel.: Iroda 10-27

Képviselő: Kufassy Vince
V. Bányavány-u. 26