

VENDÉGLŐ

SZALLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK KÁVÉSOK SEGÉDEK BORMÉRŐK SZAKLAPJA

MEGIELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN ■ ELŐFIZETÉS ÉVRE 16 PENGŐ (200.000K)

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ K Ö N Y A S Á N D Ó R SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓH. VII, ALMASSY-TÉR 16. TEL. J. 35-02 V. VIII ÉVFOLYAM 8. SZÁM BUDAPEST, 1928. ÁPRILIS HÓ 15.

„Vendéglő barátok“

címet viseli egy német alakulat, amelynek vezére egy jönevű író, Alfred Richard Mayer. Az egyesület célja a vendéglőkultusz ápolásán kívül „jól enni! Ezt nemcsak közönséges értelemben óhajtják cselekedni, hanem felelevenítve Brillat-Savarin nemes hagyományait. A német „jól enni“ vágyára mi sem jellemzőbb, mint hogy dacára az igen magasán megszabott többszáz márkás lépési és tagsági díjnak, ezren és ezren jelentkeztek felvételre az új egyesülésbe. Párisban is működik egy hasonló célu igen előkelő gourmandokból álló társaság. És nálunk? Nálunk ilyen nincs! Pedig Magyarországon, a magyar konyha és a magyar bor hazájában talán több ok volna egy ilyen fentjelzett célu egyesülésre és jobban beleyőkezerhetne a közudatban. Sajnos itt most a nyugati kulturfőlény fattyuhajtása virul teljes pompájában, minden ember fogyni óhajt és fél enni, ne hogy Isten ments egy-két kilóval gömbölyűbb talájon lenni testi kiterjedése. Mig hajdan (nem is olyan régen) a polgári jólét szimbóluma volt a jólátlátság, ma ellenérvessel találkozunk a rubensi idomok, különösen a nők körében. Ha a mi kartársaink nem volnának úgy elfoglalva megszámlálhatatlan gondjaikkal, úgy régebben rájöttek volna ezen divathóbort iparunkra mért káros csapására. Ezel a soványító járvánnyal karöltve jár a tuzásba vitt ruházatkodás divatja, amely a kispénzüeknél ezzel a jelszóval öltözni muszáj, de a gyomromba nem látnak be! elvonja magától a szükséges étkezést csak azért, hogy ruhára teljen! És mindez nem másnak, mint divatba hozott jelszavaknak a hatása. Ezek ellensúlyozása nekünk elsőrangú ipari érdek és erre

csak egy mód van: hozzuk divatba a vendéglő-kultuszt, igyekezzünk társadalmi jelszóvá avatni a *jól enni, jól inni* igéket, legyen a legjobb, legszebb és legdivatosabb szórakozó hely a vendéglő, mint ahogy az is, csak jöjjön be ez a közudatba! Hanem ezt egyesek jóindulatával nem lehet elérni, ide közös erő, közös áldozat és közös fáradozás szükséges! Elsősorban egy propaganda-bizottság szükséges, amelynek vezénylése mellett sajtó, hirdetés, ha másként nem megy plakatirozás útján kell megostromolni a közönség figyelmét és megnyerni az asztali örömmeknek! Ez volna egy aktuális feladat! k.

Tejivó mint étkezde!

— (Beküldött közlemény) —

Ha a vendéglőiparosok összegyűjtenék a kontárkodás mocsárvirágait, úgy hatalmas bokréta! lehetne belőlük kötni és átnyújtani a mi hatóságainknak, mondván: — Ime, tessék benne gyönyörködni (ha tudnak) és tessék élvezni illatát (talan bűzét?) becses kertészkedésüknek!

Sajnos nincs ennek az ügynek a mi iparunk berkeiben komoly ügyvivője: panaszkodnak azok, akiket szorít, azaz érint az ügy, de a nagy többség közömbös és elsikklik a kontárkérdés problémái fölött. Pedig ebben a kérdésben rejlik a vendéglőipar beteg helyzetének gyökeres gyógyszere: csak gondoljuk el, mit lendítene iparunkon egy törvény, a mely a közegészségügyre hivatkozva, továbbá a képesítés, eltiltaná a fűszerezeket, szövetkezeteket az italméztől, ételtartástól, beszüntetné a különböző miniszteriumok által még ma is fenntartott étkezdek, kifőzések, népjóléti kosztadások övönét, a kávéházi főzést. Röviden: ételt, italt csak szakképzett engedéllyel bíró vendéglős adhatja a jövőben! Ezt kellene — szerintem — egyik legközelebbi célul kitzíteni a mi társadalmunk vezetőinek. Amíg a képesítés csak papíron létezik és minden

csizmadia bort mérhet és főzhet, ha neki úgy tetszik, addig csak fikció a képesítés.

A vendéglős-szakma első megalapozója a megboldogult Gundel János volt a szakképesítés kibarcolásával, a második megalapozó az lesz aki keresztülviszi a képesítést betűszerinti értelemben: ételt-italt csak szakképzett vendéglős jogosult adni!

A kontárkodás hatalmas méretei talán felesleges magunk között ismertetni ha nem is érzi, de tudja mindenki. Erre vonatkozóan jellemző, hogy az ellenőrzés és a vendéglős összetartás hiánya folytán utjabban a főváros különböző pontjain nyílnak meg *Tejivó*-k, olyan tejivók, melyekben egész rendszeresen és ugylátszik hatósági engedéllyel — *főznek!*

Megáll az ember esze, ha csak próbálkozik is gondolkozni e-fölött a két különböző fogalom fölött: tejivó és sertéssült, vagy tejivó és főzékelt feltéttel!? Hogy kerülhet ez össze, hogy gondolkoznak a mi hatóságaink mikor engedélyeznek ilyeneket?!

Az bizonyos, hogy az ételeknek nem árt a tej-szag, de a tejnek és a tejtermékeknek annál inkább ártalmas a zsír és ételfélek erős illata, tehát egy tejivóban nincsen helye a főzésnek, ételneműeknek és az a hivatalos észjárás, amelyik ezt mégis jónak látja, halvány fogalommal sem bír a vendéglős szakképzettségről!

Ezeket, az ilyen hatósági személyeket, de legfőképpen az illetékes miniszteri tényezőket kell rávezetni és meggyőzni arról a régi igazságról, hogy ha a betegeket féltik s emiatt csak szakképzett egyén foglalkozhat gyógyszerekkel, mennyivel inkább szükséges ez a védelem (bajmegelőzés) az egészséges egyének érdekében az étel-italfélékkel kapcsolatban!

Mennyivel nyugodtabban fogyasztja el mindenki az élje tett ételt-italt, ha tudja, hogy az egy szakképzett egyén felügyelete alatt készült kifogastalan anyagokból, amely vérréválílik benne!

Igaz, a hatósági ellenőrzés ma is megvan — a szakképzett vendéglősökkel szemben, míg a kontár kifőzések kétes tisztasága és gyanús ere-

detü masszákait ritkán éri ilyen megtiszteltetés: ott a margarin, harmadnegyednyelű husok és gyakran romlott nyersanyagok zavartalanul ronthatják le a közegészségügy kedvezőbb arányzásait.

Kötelek lehetne erről összeírni és még akkor mindig maradna sok ezer bonckés alá kívánkozó kérdés melyekre mindig ugyanaz a felelet: a kontárkérdést rendezni kell! S.

Mit kell tudni azoknak, akik az adójukat nem tudják fizetni?

A közadók kezeléséről szóló 1927. évi 600. számú P. M. rendelet 48. §-a szerint azok ellen, akik hátralekaiukat a törvényben kitűzött határidő alatt nem fizetik, a zálogolási eljárást azonnal és személyválogatás nélkül meg kell indítani.

Zálogolási költség címén a hátralek után 4 százalékot kell fizetni.

A rendelet azonban módot ad a pénzügyi hatóságoknak kedvezmények engedélyezésére. A kedvezmény kétféle lehet: részletfizetés, vagy fizetési halasztás engedélyezése.

A rendelet 41. §-a szerint a kir. adóhivatal legfeljebb 6 havi részletfizetési kedvezményt, illetőleg fizetési halasztást engedélyezhet. Hosszabb tartalmú kedvezményért, vagy halasztásért a Pénzügyigazgatósághoz vagy pénzügyminiszterhez kell fordulni.

Igen fontos rendelkezés az, hogy fizetési kedvezményekben vagy halasztásokban a hátralekösök csakis egyéni írásbeli kérvényeik alapján részesíthetők. A kérvényre 1 pengő 60 filléres okmánybélyeget kell ragasztani.

A kedvezmény megadása esetén is meg kell azonban fizetni a késedelmi kamatot és a behajtási illetéket.

A behajtási illeték megfizetése alól a következő módon szabadulhat az adózó:

Bizonyosan mindenki tudja már hétékelé előbb, hogy a negyedik közepéig be tudja-e fizetni az adótartozást.

Ha azután olyan helyzetben van, hogy csak később bír fizetni, akkor a január, április, június és október elején esedékessé váló negyedévi tartozásokra legkésőbb a felsorolt hónapok végéig kell megkérni a részletfizetést vagy halasztást.

A városi adóhivatalnak zálogolást ilyen esetekben is kell ugyan végeznie, de a 72. §. rendelkezései szerint ez csak biztosítási végrehajtás és ezután az illető hátralekös az adóbehaj-

tási illetékekkel meg nem terhelhető. Természetes, hogy a feltételek betartása esetén árverést nem szabad kitűzni, ellenkező esetben azonban a végrehajtási eljárást azonnal le kell folytatni, vagyis a felfoglalt tárgyakat el kell árverezni.

A késedelmi kamatfizetésben is lehet valami könnyítést elérni, amennyiben a 41. §. 7. bekezdése szerint a pénzügyminiszternek joga van ahhoz, hogy az esedékességtől számított 6 hónapnál, az illetékekre pedig egy évnél nem hosszabb időszakra terjedő részletfizetést 6 százalékos késedelmi kamat fizetésének kötelezettsége mellett engedélyezhessen. Rendszerint ugyanis az esedékesség utáni 3 hónapon túl a késedelmi kamat 12 százalék.

Altalában saját érdeke mindenkinek, hogy végrehajtások elrendelése árverés kitűzése esetén idejében gondoskodjék arról, hogy a helyzetének megfelelő halasztást, vagy kedvezményt eszközöljön ki.

Rövidebb időre árverésfelfüggesztés ugyanarra a tartozásra csak egyszer adható.

Itt a meleg és több személyzetre van szüksége

a legtöbb kartársunknak: ebből az alkalomból erősen a figyelmébe ajánljuk mindenkinek, hogy alkalmazottait megbízható, hazafias alapon álló egyesületi vagy testületi munkaközvetítőktől igényelje, mert ezáltal sok bosszúságtól és felesleges fáradságtól kíméli meg magát. A Genfiék lapjában igen nívós hangú felhívást intéz a fenti tárgyban a munkaadókhöz egy szaktársunk ilyenformán: ...mi nem párt vagyunk az országban, a mi programunk nem egyéni, hanem nemzetközi, amely lépést tartva a szálloda- és vendéglősi- ipar fejlődésével azon igyekezik, hogy üzemőknek megfelelő szakképzett munkaerőket neveljen, azontul pedig megvédje és egyesoportha osszertartsa az arra érdemes tagokat.

Hiszen mi jövőnknek országokkal való megváltoztatását nem akarjuk, nem speciális előnyöket akarunk szerezni magunknak, mert ez sohasem volt a genfi egyesület fegyvere. Mi csak megértésért, igazságosságért küzdünk.

Tövedés azt hinni, hogy egyenlők vagyunk mi, pinécerek, mert nem vagyunk egyformák, mint ahogy nem egyforma a természetben minden fa. Van gyengébb és van erősebb, alacsony és magas növény, ugye közöttünk is van különbség, mert van egyes jellemű és van befolyásolható,

van komoly és meggondolatlan, van hangoskodó és követelő. Mi nem akarjuk e természetes különbséget reá erőszakolni a t. munkaadó urakra, de beakarjuk bizonyítani, mint a multban is tettük már, hogy nem hagytuk el programunkat akkor sem, midőn minden embert megméltelyezt az akkori idők gomolygó füstje.

Szerte Európában ismertebb név, nincs talán egyetlen állam sem, a kontinensen, amelyben ne volna *Genfi-Egyesület*, a különbség csak az, hogy a külföldi sectiók tagjai a t. munkaadó uraktól az elhelyezkedés terén elősőbbiséget élveznek, mint olyan egyesület tagjai, akik minden időben megállták a helyüket becsülettel az idők viharában. Amidőn a munkásságot megszüdítették a hangzatos jelszavak, egyesületünk híven kitartott kitűzött célja mellett és a nagy mozgalom idején is megmaradt a maga útján, melyen 50 évvel ezelőtt elindult.

Nem hiszem, hogy nálunk feltehető volna az, hogy ne érdemelniék meg a t. munkaadók részéről, nem anyagi, de *erkölcsi támogatást*. Szövetségünk lehetőséget akar nyújtani, hogy azok a tagok, akiknek egyenes lelke, becsülete, szakképzettsége megvan, haladhasson felfelé az előhaladás lépcsőfokán, ha fokónként is, mert Szövetségünk puritán célja az, hogy az arra legérdemesebb kerüljön legfelül.

A szocializmus a gyűlölet mely gödrét ásta közeink, de mi ezt kikéreljük. Mi támogatjuk a töke felé törekvő munkát és a munkával gyarapodó tőkét egyformán. Küzdeni fogunk a hangoskodók ellen, akik megásták a munkaadók és a munkásság között a szakadékot. Ki akarjuk emelni a feledésből Szövetségünket. Küzdenünk kell az ügynökök közvetítése ellen is, akik uszorbáért kérnek azért, hogy egy tisztességes, szakmáját jól értő munkás munkalehetőséget kapjon, persze, ha tud fizetni! Ha nem, ugye fájdalom nélkülözni kénytelen a szálloda- és vendéglősiipar azt a munkaerőt, amelyre mindenkor szüksége van az iparnak.

Nem kell, hogy tejbé-vajba fűrösszenek bennünket, nem akarunk mi abszurdumokat, nincs panaszunk, szavunk is alig, csak kérni vagyunk bátrak egy kis jóindulatot, egy kis biztatást a jövőre nézve és nem zord szavakat és elutasítást, amit nem is érdemlünk meg.

Hasonló szemellenben kéri a Főnök urat és Főpincér kartársait a *Maqqar Pincérek Orsz. Szövetsége* munkaközvetítő ügyosztályának igénybevételére. (—)

Meddig lehet a késedelmes adóbevallást igazolni?

Az általános kereseti adóról, a jövedelem- és vagyonadóról, ezeknek az adóemeknek 1928-ra való kivételése végett, az adóvallomásokot február végéig kellett benyújtani. Ez a terminus lejárt. Ez azonban nem azt jelenti, hogy azok, akik február végén tartoztak adóbevallást adni és ezt a határidőt betartani nem tudták, most már nem adhatnák vallomást. Ezzel szemben a dolog a következőképpen áll: Az érvényben levő szabályok szerint az az adózó fél, aki bevallását a kereseti adóról az előírt határidőben nem adja be, a kivétel során megállapított adóalap 1 százalékát, ha pedig a bevallás beadására hozzátételezett felhívásnak a felhívásban kitűzött határidőn belül sem tesz eleget, az adóalap 3 százalékát fizeti bírság fejében. Aki a jövedelem- és vagyonadóbevallást az előírt határidőben nem adja be, a kivétel során megállapított adónak 10 százalékát, ha pedig a bevallást a hozzátételezett felhívásban kitűzött határidőre sem adja be, a megállapított adónak 50 százalékát fizeti bírság fejében. Ha azonban az adózó fél adójának elsőfoku megállapítását igazolja, hogy bevallását vétkes mulasztásból nem adhatta be, vagy a hozzátételezett felhívásnak önhibáján kívül nem felelt meg, a bírság kivétele mellett, Törendő a bírság akkor is, ha az adózó a jogorvoslati eljárás során igazolja, hogy mulasztása vétkes volt. Abban az esetben, ha a fél a mulasztást a bevallással együtt igazolja, igazolását már a kivételei eljárás során kell elbírálni. A mulasztás vétkességének igazolására felhozott ténykörmények mellett vizsgálni kell azt is, hogy a késedelem mekkora volt. Rövid késedelem, különösen ha az adózó kötelezettségének felhívás, illetőleg újabb felhívás nélkül eleget tett, méltányosan bírálható el.

A fentiekben ismertetett szabályozásra való tekintettel azok az adózó felek, akik február végéig vallomásukat benyújtani nem tudták, úgy járnak el helyesen, illetve saját érdekében, ha nem várják be az adóhatóságoknak arra vonatkozó felhívását, hogy adjanak vallomást, hanem az adóbevallást a felhívás bevétele nélkül megelőbb benyújtják.

Azt pedig, hogy miért állott be a késedelem, magában az adóvallomásban a „Jegyzet” rovatban igazolhatják, vagy pedig a vallomáshoz mellékelte külön beadványban fejthetik ki. Célzerű azonban, hogy az

igazolás ne kizárólag általánosságokra terjedjen ki, hanem lehetőleg szabatosan megjelölje a beállott késedelem okát. (—)

Tapasztalatok, gondolatok az üzletből

(Folytatás.)

Apróléka dolgokra is figyeljünk a kínálásnál. Még a régi jó időkben, amikor még Amerikában sör is volt, egy sörgyáros körülvezetett gyárában egy reklámszakembert, kit gyára számára alkalmazott. Egy gözzel telített szobát nem is akart azonban neki megmutatni, mert ott semmi egyéb nem történt, mint a sörösüvegek tisztogatása. A reklámszakértő figyelmét azonban épp ez a helyiség ragadta meg és a legközelebbi hirdetésében azt hangoztatta, hogy minden egyes üveget használat előtt forró gőzben megtisztítanak, hogy a sör erjedésnek ne induljon. Az eredmény óriási volt, a közönségre hihetetlen hatással volt s bár a többi gyárak ugyanígy tisztogatták az üvegeket, azok már nem használhatták fel ezt reklámjuk céljára, anélkül, hogy utánoznák ne nímösítsék őket. Így van néha egész kis dolgoknak nagy hatása.

A dícséret néha csodát művel. A dícséret szó nagy hatással van az alkalmazottra. Viszont minden megfelelő eljárást szó nélkül tudomásul venni, mint valami természetes dolgot fogadni, azt a hitet keltheti az alkalmazottnak, hogy munkája nem elégtelen, nem érez elismerést. Ha azután ráadásul még egy-egy dorgálás is jön, elveszti az alkalmazott a munkakedvét, kedvetlen lesz. Egy szóval: dícsérjük a munkát, ha megérdemli, kifogásoljuk, ha kell. Az utóbbit azonban mindig csak megfelelő formában és időben és vegyetek észre javulást is az alkalmazottnál. Ha dícsérni lehet, ne takarékoskodjatok a dícséret szavakkal, ez munkára serkentő az alkalmazottakat, az állandó bírálat lehangoz.

Kényeztesd el vendégeidet, mert az állandóan szeretetreméltó, előzékeny, figyelmes és szívességre kész üzletembernek nincs mit félnie a versenytől, mert elkényeztetett vendégei csak nála érzik jól magukat. Apró szívességek szülik a nagy barátságot. Ha a vendég ételéhez, italához kisebb pótlást kér, ezt ne számítsuk fel. Erdéklődjünk vendégeink kedvencei iránt és azokat hetenként készítsük el: a figyelemnek ez a fajtája lebilincselő hatású.

Miként minden balsiker, azonképpen minden siker eredő forrása magában az emberben keresendő.

A sikereket előréb művész, az előre haladó tisztviselő, vagy a folyton előbbre jutó üzletember, mindannyian megvannak győződvé tudásukról és ez a meggyőződés csodálatos erőt kölcsönöz nekik, erős öntudatot, lelkesítő önbizalmat. A sikerekkel dicsekedő emberek boldogok, mert örülnek hivatásuknak, mert megelégedettek és büszkék sikereikre.

Mindenki, aki magát gyengének és fáradtának érzi, mindenki, aki reményét és önbizalmát elvesztette, helyesen cselekedne, ha tudatára ébredne annak az igazságnak, hogy mindazt tudjuk, amit akarunk, helyesebben szóval, amit magunknak beképzeltünk.

Az üzletember használja ki a benne szunnyadó titkos erőt. Vágja magát pózba és tele tudóval, büszkén, vagy ha jobban tetszik a másik kifejezés, beképzeltlen kiáltja ki az emberek szavainak és ezreinek, kiáltja elsősorban önmagának: „Vagyok valaki! Tudok valamit! Sikereim lesznek!”

És az így viselkedő üzletembernek sikerei — lesznek is!

A kalkuláció minden üzletvezetés alapja: aki nem tud számolni, számotvetni, annak sohasem lehetnek sikeres vállalkozásai. Ha nem tudom, hogy az étel, ital mibe van nekem minden regit hozzáadva és mit kell még hozzávenni, hogy tisztas megélhetést biztosítson az üzlet, ugy a legjobban uton haladok a tönk felé. Néha a vak tyúk is talál szemet, néha a vaktában tapogatózó üzletvezetés is mutat fel eredményt, de ilyen esetekben — és ezt bátran állítom — rendszeres számbilten alapuló üzletvezetés legalább megégyezzer olyan dus eredményt képes felmutatni, ha ugyan nem többet! A kalkulációt viszont teljesen hiábavaló teszi az ésszerűtlen munka és anyagbeosztás. Ugy az üzletben mint a konyhában ügyelni kell arra, hogy egyformán foglalkoztassuk a személyzetünket és egyiket sem terheljük túl a másik rovására. Az ételadagok nagyságára és súlyára tekintettel kell lenni, ha haszonnal akarunk dolgozni és ezt ellenőrizni az üzlet rentabilitása érdekében mulhatatlan kötelességünk. Tévedések elkerülése végett említem meg, hogy itt nem a szakács személye etlen bizalmatlanságról van szó, hanem szigoruan szem előtt tartott üzleti érdekről.

(Folytatjuk.)

HIREK

Egy hasábos hirdetés mm-ként 24 fillér

Amerikai tapasztalatok legelőbbje az, hogy a magyar ételnek, a magyar italnak nincs párja és aki ezekkel nincs megelégedve, csak induljon el az óceánon túlra, majd jön az hamarosan gondolkodás nélkül vissza! A további tapasztalatokból kiderül, hogy adót ott is kell fizetni és ott sem szívesen teszik ezt. A borzalmas méretű forgalom nem minden üzlet számára jelent — ott sem — megélhetést, másszóval a tönk ott is létezik, van gazdasági pangás is és a munkanélküliség ijesztő mérvet kapott. Amilyen magasak a felhőkarcok (már a nevük is mutatja magasságukat), olyan arányuk a házberék is, tehát igyekezzünk csak megmaradni a szerény négyemeletesben. A hatósági tapintat fő vonásokban hasonló simuletköny, mint szeretett hazánkban. Végül a szaktársadalmi összetartása, vagyis a szervezkedés szükségességének öntudata körülbelül azonos közömbösséggel találkozunk a tisztelt kartársak körében, mint nálunk! Tehát főbb jellemvonásokban megítélve a tapasztaltakat, a leszárdott véleménye valószínűleg mindnyájunknak azonos: legjobb mégis itthon! A személyemet érintő tapasztalatokról csak annyit, hogy a legnyesiklandozóbb menü sem képes étvágyra hozni a magyar gyomrot, ha nem érez az ember szilárd talajt a talpa alatt! Aki ezeket nem hiszi, kérdezze meg szeretett Amerika-járóinkat. (usa)

Új magyar vendéglő Berlinben. Érdekes üzleti vállalkozás híre közzük. Ugyanis kitűnő nevű fővárosi kartársaink a *Spolarich-testvérek* Berlinben nagyszabású vendéglőt alapítanak, amelynek külön sütődjéje és cukrászdája lesz. Ismerve kiváló képességeiket, megvagyunk győződve, hogy új vállalatuk a magyar vendéglőspár dicsőségét öregbíti külföldön.

Szélhámos álforgalmiádó ellenőrök. Az utóbbi időben egyre gyakorabban érkeznek panaszok a hatóságokhoz, hogy egyes szélhámosok forgalmiádó ellenőrnek adják ki magukat és érzékenyen megkárosítják az érdekelteket. A további visszaélések megakadályozására a fővárosi forgalmiádó ügyosztály a következő hivatalos felszólítást intézi a nagyközönséghez: Többször figyelmeztet-

tük már az érdekelteket, hogy tele- ragasztott forgalmiádó könyvecskéket senkinek ki ne adják, annál kevésbé, mert azt az adózó a törvény értelmében 5 évig megőrizni tartozik. Hasonlóan ne vegyen át a közönség semmiféle nyomtatott füzetet, hanem ha ilyesmivel valaki jelentkezne nála, a szélhámost adja át a rendőrnek. Ha a hatóság valami szokatlan dolgot kíván a közönségtől, azt előzetesen kiplakátirozza és a közönség tudomására hozza.

A győri pincértanoncok tanulmányútra. László József győri vendéglős szakosztályi elnök és Mojzer Ferenc szakoktató kezdeményezésére a győri iparostanonciskola pincértanonc növendékei május 3-án a nemzetközi vásár idején tanulmányútra jönnek Budapestre, ahol a nagyobb szállodákat, nagyobb éttermeket és kávéházakat, továbbá sörgyárakat, borpincéket, pezsgógyárakat fogják megtekinteni. A tanulmányútra elkísérik a pincértanoncokat László József, Klauzer János iparostanonciskolai igazgató, Mojzer Ferenc és több győri vendéglős kartárs.

Kitüntetés. A budapesti tenyészállat- és tejgazdasági kiállításon a *Staufer és Fiai Répeclak-Sopron cég* újból az állami díjjal lett kitüntetve. Egy év leforgása alatt nevezett cég most már harmadszor nyerte el az állami tiszteletdíjat kiváló gyártmányaiért. A cég tulajdonosát a kormányzó a kiállításon megszólításával tüntette ki.

Sőr Babilóniában. A Manchester Guardian egyik tudós munkatársának közlése szerint a babilonok már 7000 évvel Krisztus előtt sört főztek, még pedig olyat, mely jóság és tartalom tekintetében határozottan versenyezhetne a mai sörünkkel. Ekiírásokra hivatkozik, amelyek a sörfőzőipar fejlődéséről meglepő adatokat tartalmaznak. A babilóni ászoksőr — írja az angol tudós — egy teljes évig pihent a pincében, mielőtt kimérésre került. Valójában malátakivonat volt, sörzszerű állapotban, amelyet vízzel hígítva kellett ithatóvá tenni. Az ekiírások husz különböző fajta sört említnek, amelyek különböző elnevezés alatt jutottak a kereskedelembé. Bi-u-sa volt az elsőrendű szirupsőr, ez volt a legdrágább. Bi-ve-bar néven csapották a közönséges, jöminőségű árpát. Akiknek elsőrangú sőt-ter malátasörre volt gustusuk, So-bar-bi-gid néven kérték a finom italt.

Hymen, Prohászka Sándor fogorvos *István* fia április hó 15-én tartja egybekelési ünnepélyét *Eckstein* Rózi kisasszonnyal a Dolány ucai templomban. Az ifju párnak felhőtlen boldogságot kívánunk.

A tintaceruza — mérgező! Mivel üzletben elkerülhetetlen a tintaceruza használata, ezért az alábbi sorokat olvasóink figyelmébe ajánljuk. A tintaceruza igenis mérgező. A tintaceruzában t. i. olyan mérgező van, amely ha a bőre, vagy a bőr alatti szövetekbe jut, kiterjedt roncsolásokat képes előidézni. Egyetlen kicsi szúrás a jól kihegyezett ceruzával elég, hogy parányi darabja belétörvén a bőre, innen tovább oldódván s megfertőzve a mélyebb rétegeket. E szúrás eleinte föl sem veszi az ember, el is felejtí csak 1—2 nap múlva gondol rá talán ismét, amidőn (legtöbbször az ujjon) fájdalom, majd gyulladás lép föl, ami általános rosszullethez — láz-, fejfájás, hidegrázás — elesettségghez vezethet. A gyulladt hely kisebbedik, gyenyed s vagy csak igen nehezen gyógyul, vagy éppen tovatervedőleg szétesik, elpusztítván inakat, izmokat s végül is nyomorék marad az ujj vagy a kéz. Ha a sérülés elég korán kerül orvoshoz, úgy alapos kimetszéssel könnyen elintézhető, egyébként azonban soha sem lehet tudni, meddig fog terjedni a roncsolás.

Jó tudni s megjegyezni azt is, hogy legkevésbé ártalmas a zöld tintaceruza, azután a sárga, majd a vörös és kék; legveszedelmesebb a lila és a fekete. Az elmondottak intsenek mindenkit elővigyázatra, hogy gyermek kezébe egyáltalán ne kerüljön tintaceruza, melynek hegyét, egyébként használaton kívül okvetlenül tokkal lássuk el.

A „Borászati Lapok” 60 éves. Magyarország legnagyobb és legrégebbi bor- és szőlőgazdasági szaklapja a *„Borászati Lapok”* hatvan éves. Ezt a szaklapnál ritka szép jubileumot egy tartalmas, műmelleklettel és fényképekkel gazdag számmal ünnepli meg ez a komoly orgánus, amelyet olvasóink figyelmébe ajánlunk. Megrendelhető IX., Üllői-út 25. (Köztelek.)

TÖRLEY
PEZSGÓ
Talisman, Casino, Reservé.

GONDA sütemény és kenyér felülmúlhatatlan

VIII. Népsszínház
ucca 24. szám
Tel. J. 340-02

Ellensége saját érdekében, ha nem pártolja a „VENDEG”-et!

Miért van annyi kövér nő?

Egy bécsi belgyógyász megfigyeléseket tett: Miért van a régi császárvarosban annyi kövér nő?

Vizsgálódásai érdekes következtetésekre vezettek. Természetes, hogy mindez nemcsak a bécsi hölgyekre vonatkozik, hiszen nemcsak Bécsben, de Budapesten és az egész világon tömördek nő van, akik a soványság ideáljáért epednek. Ugy látszik, a háború alatt és a háború utáni inszignesz esztendő kumulatív kottós buzgalommal iparkodnak a hölgyek helyrejutni. Tulságos mohósággal vetették rá magukat a sokáig nélkülözött ritkább csemegékre. Orvosunk megfigyelései szerint Bécsben nagyon elterjedt a főzelékfélék rántással való elkészítése, ami tudvaleg a magyar konyha specialitása. Ennek pedig rendkívüli zsírképző hatása van. Hozzájárul ehhez a kövér disznóhus és hizott liba kultusza, no meg a sör, azután a sok cukros sütemény, továbbá a tejszínhab csimborasszó, amivel a hölgyek kávécsészéjüket megtelítik. Ez még fiataloknál is elősegíti a test időmainak rubenszi nekigömbölyödését, amely azután a későbbi korban mindjobban növekszik. Ez ellen a veszedelem ellen orvosunk a modern konyhai tudományt ajánlja, amely kioktat arra, hogy egyes ételeknek milyen kalória és tápértékük van? A medicina területéről az esztétika birodalmába is egy kis kirándulást tesz orvosunk, aki óva inti attól a száz kilónál súlyosabb hölgyeket, hogy ujtalan ruhát, rövid szoknyát és bubifrizurát viseljenek. Amivel bizonyára magára bőszi a nőket, akik azt fogják mondani, hogy mi-köze az orvostudománynak a di-vathoz?

Aki a lapot elfogadja, fizetni is köteles, még az esetben is, ha soha nem olvassa. pesti királyi törvényszék 2113—1924. számú ítéletével kimondotta, hogy amennyiben az első fizetésnek lejártá után a neki továbbküldött lapot elfogadja, azt vissza nem küldi, a lap további küldését kifejezetten le nem rendeli úgy az előfizetési díjat folytatól megfizetni tartozik. A törvényszék ítéletének megokolásában megállapítja azt, hogy a peresített esetben a lap előfizetője háromhónapoként egy intőlevelet, helyesebben postai megbízást kapott a lapkiadóhivataltól, anélkül, hogy erre bármilyen formában felelt volna, a lapkiadó tehát jóhiszeműen járt el, amikor az alperes hallgatását úgy magya-

rázta, hogy a lapra folytatól megfizetni akar és előzékenyen a régi előfizető hátralékos volta dacára továbbküldötte a lapot. Az ítélet jogerős és a hanyag előfizetőnek másfél évre visszamenőleg meg kell fizetni a díjat.

Eltűnnek a római osztriaiak. Rómából jelentik: Egymásután zárják be ajtaikat, még pedig legfelsőbb parancsra, a római osztriaiak. Musso-lini csak az 1927. évben majdnem 14.000 osztriaiát záratott be egész Olaszország területén. Az 1926. évben még mintegy 20.000 elsőrendű bormérés volt. Az 1927. év vége felé számuk 11.356-ra csökkent. Musso-lini ugyanakkortöbb mint 5000 másod- és harmadrangú osztriaiát záratott be, úgy hogy összes számukat 104.000-ról 99.000-re csökkentette. Másrészt több mint 2000 új szálló építkezésére adott engedélyt.

Az üvegeken, hogy alkalmazhatunk el nem távolítható írást? Üvegekre el nem távolítható írást maratással lehet létesíteni. Ammonium-fluoridból vízzel pépet készí- tünk, ezzel írunk vagy festünk az üvegen, száradás után lemosunk és az így lemarat helyet olajfestékkel, vagy Dukolakkal színezhetjük. Ha sok egyforma felíratot kell létesí- teni, az üvegekre megfelelő sablont helyezünk és sűrített levegővel éles homokot fuvunk rá, amely a le nem fedett helyeket matrőrizza.

A walesi herceg és a pincér. A londoni Windsor-szállodában nagy bankett volt, amelyen a walesi her- ceg is megjelent. Mikor a herceg a bejárathoz ért, sorban kezét fogott az ottállókkal. A sor végén egy jó- képu frakkos fiatalember állott, aki nem fogadta el a herceg kezét. A herceg csodálkozva nézett rá. Hyesmi ugyanis még nem történt vele.

— En csak a pincér vagyok — szölt a frakkos ifju elpirulva.
— *Hát aztán? Ugyon ne legyen olyan büszke és fogjon velem kezét* — szölt a herceg és kezétfogott a pincérral.

A jelenet minden esetre érdekes. De megnénné ezt egy magyar kép- viselő is, aki pedig bizonyára büszkébb a walesi hercegnél — ám- de csakis választáskor és akkor is csak a számlák kifizetőség és akkor is csak úgy ha a pincérnek szava- zati joga van.

De megnénné-e egy államtitkár? Azt hisszük, nagyobbat pirulna a pincérnél és nem merné a kezét vissza nem kapni.



Ötvenföldi teljes zsírtartalmú SAJTJAINK mindenütt beszerezhetők

Pálpuszta sajt, Derby sajt, Romadour, Imperiál, Gvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roquefort dobozos

DERBY SAJT ÉS VAJTERMELO RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Központi árusító telep: BUDAPEST, VIII., TOMÓ UTCA 35/a. Telefon József 361-1

**Bérautók.**

Személyfuvarozás a legmesszebbmenő garancia mellett vállalk: úgy vedkre, mint külföldre is kilométer tarifa vagy külön megállapodás szerint. Leikiismeretes pontos kiszágitás.

STURZA GYULA

Kocsirendelés: Esplanade-étterem, III. ker., Zsigmond-utca 38—40. Tel. T. 111-10 és 130-35

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A Polgári Serfözde

Páratlan különlegessége

SAJTOK legelőnyösebb és legjobb besze- zési forrása

Wagner Testvérek ezéllt Löwenstein M. utóda

Budapest, IV., Vámház-körút 4. Telefon József 361-61.

Sajt-, vaj-, csemege-, i. al-, fűszere-árukereskedők

Borsivattyúk, bortömítők, pincészdasági cikkek
Cifka József
Budapest, V, Vilmos császár-út 48
Bádogra litografált bortörvény kapható

Nagszerű az eredménye, hogy ha hirdet — a „VENDEG”-ben!

Kartársak! Ne mérjétek Zwack Unicumja gyanánt más italt! Ne töltsétek bele Zwack Unicumos üvegebe más cégtől való keserűt. Ha vendégek Unicumot kér, ne poharazatok neki más, csakis valódi Zwack-féle Unicum gyomorerosítól líkört.

X. kerületi kőbányai választmány ülése 1928 április 16-án hétfőn d. u. 4 órakor Petrányi János vendéglőjében X., B. Jászberényi, ut 6. sz. alatt lesz megtartva. Az ülésen való szíves megjelenést kéri *Wrabetz Gusztáv* kerületi elnök,

Vendéglos Ifjak baráti társaságának összejövetele minden eszelben kedden este 8 órakor kezdődik.

Április hó 24-én Kovalszky és Szényi vendéglőjében VIII., József-körút 65.

Gundel J. és id. Kommer F. aszfaltársaság

pénteken déli 12 órakor összejövetelt tart az alatti helyeken:

Április 20-án Szabó Imre szálló-vendéglőjében IV., Egyetem-u. 5.

Máj. 4-én Bokor Ferenc vendéglőjében VIII., Baross-tér 13.

Máj. 18-án Démsz János Máj, vendéglőjében VI., Teréz-körút 47.

Jun. 1-én Neiger Jakab vendéglőjében VI., Teréz-körút 4.

Jun. 15-én Gundel Károly vendéglőjében VI., Allatkerti-ut 2. sz. Városliget.

Jun. 29-én Márkus Imre vendéglőjében III., Alsó-Margitsziget.

Jul. 13-án Kutasy Lajos Allatkerti vendéglőjében VI., Allatkerti-ut 4.

Bevásárlás után a pénteki vendéglos-reggelin találkozunk.

„Jóbarátok“ aszfaltársasága

uzsmájukat a következő helyeken tartják meg, minden szerdán d. u. 5 órakor:

Apr. 18-án Weiner és Klemencz Frigyes vendéglőjében I., Döbrentei-tér 5.

A „Jóbarátok“ uzsmáján szívesen látjuk az új kartársakat.

A Magyar Buzoqány Aszfaltársaság minden hétfőn este 8 órakor tagösszejövetelt tart VIII., Fhg Sándor-u. 44. sz. alatt lévő Beer László vendéglőjében.

Kényes gyomru vendégnek, itatásnak vagy Katzenjamerosnak nélkülözhetetlen a *Cigekai „István“* hydrocarbonátos víz. Megrendelhe tő: V., Sas-u. 29, Tel.: Teréz 120—20.

CTUDNIVALÓK

Mit kell az üzlethelyiségben kifüggeszteni? Minden vendéglősnek és kocsmárosnak ki kell függeszteni:

1. Hatósági engedélyt az ipar-üzésről.

2. Korlátlan kimérési engedélyt.

3. Engedélyt a dohánygyártmányok korlátolt eladására.

4. Igazolványt a cukor felhasználására vonatkozó bejelentésről.

5. A kocsmái hitel megállapítását.

6. A bortörvény fontosabb rendelkezéseinek kivonatát.

7. Első segítségnyújtás plakát, de csak akkor, ha az üzletet a tanoncokat is beleértve, ötnél több alkalmazottat foglalkoztat, ha nincs amny alkalmazott, akkor a plakátot nem kell kifüggeszteni.

8. Arjegyek.

9. Hazard kártyajáték tilos.

11. Hitel nines.

12. Vasárnap pálinkát (líkört) nem árusítunk.

13. 18 éven aluliak szeszesítalt nem fogyaszthatnak.

14. Elehmiszert uccán át nem árusítunk.

15. Enekelni, lármaezni tilos.

16. Bizonyítvány a borkezelési tanfolyam elvégzéséről.

17. Előjegyzési naptár, melyben előre fel kell jegyezni minden illeték, adó és egyéb ipartársulati, egyesületi stb. meghívásokat.

Ezenkívül ügyelni kell arra, hogy minden hordó, palack, tartály stb. helyesen legyen megjelölve annak tartalmáról. A boriparlat (konyakos) üvegre legcélszerűbb a gyár eredeti címkéjét ragasztani. A málnaszörpös üvegen feltüntetendő, hogy ártalmatlan kátrányfestékkel van színezve.

Tudni kell, hogy üzlethelyiségében vízzel öblíthető köpöcsészeket kötelel tartani, továbbá, hogy a látogatottabb helyiség megfelelő szellőztető-készülékkel legyen ellátva. Az engedélyokmányon feltüntetett italokat nem csak szabad, hanem köteles is tartani. A mérlegét ne tartsa az üzlethelyiségben. Az italmérés engedélyt

csak egyszer lehet áthelyezni. Csak hitelesített poharakkal mérjen ki, mérítő- és mérőedényei kifogástalannak legyenek (ne folyjanak). Gondoskodni kell a mérőedények időszaki hitelesítéséről és mindenek felett a tisztaságról.

Stauffer
DOBOZOS EMMENTHALI
VILÁGMÁRKA!
KÖZPONT RÉPCELAK

Beer László
vendéglője

VIII. Fhg. Sándor ucca 44



Minden Pénteken halászlé. Elismert magyar francis-konyha. Szalon zene. Szaktársak találkozóhelye.

Wiener József
czukrász

VIII., Baross-tér 17.

Telefon: J. 316-10.

vendéglősök szállítója

Legelsőrendű sütemények, csokoládés esemégek, sajtos, ruda-csák, tepertyes pogácsák házhoz szállítva!

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK

MIKA TIVADAR
FÉMÁRUGYÁR

Budapest, VII., Kazinczy-u. 47

Tel.: J. 128 27

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII., Károly-körút 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m. borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók, cikkek stb. Tel.: J. 115-19

Művészeti fényképek,
gyors és bérletképeket

igen jutányosan készit

Nyári műterem Zuglillet.
ÁBRAHÁM ELEMÉR
IX, Ferencz-körút 13

LITKE
PEZSGÓ

Casino - England - Rosé

Vezérképviselet IV. Szépp-utca 3

Tel. J. 378-23

Herceg
Windischgraetz Lajos
borpincészetel
SÁROSPATAK :: TOKAJ :: BUDAPEST
Központi iroda és mintafár: Budapest, IV
Váci-u. 27 (Piacisták palotája)

Mikor nem szabad az alkalmazott javadalmazásából a munkaadónak a járulékokat levonni? A törvény értelmében a betegségi biztosítási járulékokat felerészben a biztosított tartozik megfizetni. Abban az esetben, ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottját bejelenteni elmulasztotta, a járulékok teljes összegének megfizetése — a munka megkezdésének időpontjától a munkaviszony megszűnéséig — a munkaadót terheli. Abban az esetben ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottjainak munkaviszonyát a törvényes határidőn belül (8 nap) nem jelenti be, az esetben a bejelentés lényegesen megtörténtéig terjedő időre a járulékok felét nem vonhatja le. Abban az esetben, ha a munkaadó a biztosításra kötelezett alkalmazottainak javadalmazását a valóságnál kisebb összegben jelenti be, vagy a javadalmazás összegében beállított változást

A tanoncidő szakmán kívül e-töltött része nem számítható be az új szerződésbe. Vasvármegye alispánja egy konkrét esettel kapcsolatosan kérdést intézett a Soproni Kereskedelmi és Iparkamarához, hogy a helyét önhibáján kívül elhagyó tanonc szakmájában való új elhelyezkedéséig eltelt idő az új tanulói tartamába beszámítható-e. A kamara válaszában kifejti, hogy az ipartörvény feladatává teszi az iparhatóságnak, hogy a helyét nem önhibája miatt elhagyó tanonc a tanoncok még kitöltetlen részére, új tanoncszerződés alapján ugyanabban a szakmában más munkaadónál, lehetőleg a tanoncot érő minden hátrány nélkül nyerjen elhelyezést. A törvény tehát nem biztosítja feltétlenül ilyen esetben a tanoncnak minden hátrány nélkül való elhelyezését. Így jogi alapja sincs annak, hogy az alkalmaztatás nélkül eltelt idő az új tanoncszerződésbe beszámítást nyerjen.

Az alkalmazottaknak az általános fizetésemelésből — ok nélkül egy alkalmazottat kizárni nem lehet. A munkaadónak is érdeke ugyan az alkalmazottai életszükségletének megfelelő munkabérral való biztosítása abból a célból, hogy alkalmazottai szolgálati kötelezettségeiket képesek legyenek teljesíteni, azonban nincs olyan jogszabály, amely a munkaadót erre vonatkozó szerződés és megállapodás nélkül — arra kötelezné, hogy alkalmazottainak illetményeit a pénzüromlás, az életszük-

séglet drágulásával arányban emelje, illetőleg azokat a fizetésemeléseket, melyeket egyes alkalmazottainak megadott, a többi alkalmazottjának is megadni tartoznék. (Kuria P. II. 1670/1926. sz. a. 1927. május 19-én.)

Végezhet-e házimunkát az iparostanonc? Ebben a kérdésben a soproni kereskedelmi és iparkamara a következő döntést hozta. Az ipartörvény szerint a mester tanoncot csak a választott iparhoz tartozó vagy azaz kapcsolatos munkára használhatja. Az iparüzéssel össze nem függő, más irányú munkára a munkaadó a tanoncot csak annyiból használhatja, amennyiben ez által az iparban való kiképzetése nem szenved hátrányt. Ha a mester a törvény ezen előírásai ellen súlyosan vét, a tanonc, illetőleg annak törvényes képviselője kérelemre az iparhatóság a tanviszonyt rögtön hatálylalt felmondhatja.

CÜZLETVILÁG

A Keleti p. u. étterem eddig volt fősegéde **Kurz Béla** távozik Budapestről és május 1-én átveszi a Nyiregyházi máv. vasúti éttermet. A megüresedett fősegédi állást Csaba Ferenc, Micsinay Lajos és Lányi Arpád üzletvezető töltik be a Keleti pályaudvaron. Sok szerencsét kívánunk az új munkakörükhöz.

Jakus Mihály vendéglős kártársunk a saját házába költözött VII. Hajtsár-ut 123. sz. alá. Jó borai és polgári konyhája miatt új helyén is felkeresik vendégei.

EGYVÉRTÉS SPORT CLUB

Az „ESC” atlétái Berlinben.

A Berliner A. K. által május hó 6-án rendezendő „Quer durch Berlin” — cirka 25 km. futásra az „ESC” is szíves meghívást kapott, melyet kész örömmel vettek s a futók úgy az egyéni, mint a csapatversenyben indulnak. Király, Majorosi és Gégényből álló csapat nehéz dió lesz Berlin legénységének. Az egyéni számban mint hírlék, Hempel, Müller, Jensen, Bedán lesznek az ellenfelek. A kis csapatot Lipták kíséri.

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros, Budapest, V., Dorottya-u. 14. Telefon 231-53

Vendéglői és kávéházi edények dus választékban

Az elismert legjobbak **angol Caudon Vitrified tányérok** ismét kaphatók

Akar örömeit szerezni gyermekeinek?

Fizessen elő a

TÜNDÉRVÁSÁR-ra

Negyedévre 1 pengő 50 fillér

Kiadóhivatal: Budapest, V., Akadémia-u. 10

Brutsy János Esztergomi likőr és rumgyár különlegességgel

7 fájdalom gyógylikőr

Papagály-crém minden jobb üzletben kapható!

HAUER

CUKRÁSZ

VIII, RÁKÓCZI-UT 49

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



A. MALÁTA-PEZSGŐ-SÖR

HOGYHA MINDIG IZZA, EGÉSZSÉGÉT S PÉNZÉ EGYRÉSÉT JUTALOMKÉNT KAPJA VISSZA, GIÁRTJA A FŐVÁROSI SÖRFŐZŐ RT. KÖNYÁN.

Bebizonyítva, üzletet csak HEGEDÜS adás-vételi Irodája a legkülönsebben Budapest, VII., Akácia-utca 27. sz. közvetít

adás-vételi Irodája a legkülönsebben Budapest, VII., Akácia-utca 27. sz. Telefon: József 358-61.

KISHIRDETÉS

Négy sorig 3 pengő, azután minden megkezdett sor 1 pengő.

KIADÓHIVATAL CIME:

Kénya Sándor VII. Almásy-ter 16. III. 23

Zongorák, pianinók, bérlete vétel-eladás, javítás, hangolás részletre is olcsóbbak, mint bárhol. VI., Liszt Ferencz-tér 7. Zeneakadémiával szemben. Gaál.

Pesterzsébeten vendéglő sütődével, üzlettel két szobás lakással, mellékhelyiségekkel, joggal együtt szabadkézből betegség miatt eladó, bővebbet Kossuth Lajos-utca 161.

Mérlegképes könyvelő az összes vendéglői, iroda teendőiben járatos, elvállal órakönyvelést és mérlegkészítést. N. L. VI., Horn Ede-u. 3. II. 12. a.

VILLÁNYI PEZSGÓ

(SCHAUMBURG-LIPPE)

a legregibb évfárta, a legjobb

Első Magyar Részvény Sörfőzde

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Tel. J. 56-56

Városi Iroda: VIII., Eszterházy-u. 6
Tel. J. 4-29 és J. 54-41

Dozzi szalámi

Telefon: Lipót 90-66

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF
SZALÁMIGYÁR R-T
Budapest-Rákospalota
Újpest Telefon 225Salgó Testvérek * Részvénytársaság
Bornagykereskedés, Likőr-, Rum- és Konyakgyár

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Központi irodák, borpincék és gyártelep: X, Korponai ucca 16-18. Telefon: József 59-05.

PALUGYAY

BOROK
GRAND VIN
DEMI SECIRODA: BUDAPEST,
VI., ANDRÁSSY-UT 5
PINCÉ: BUDAFOK

P O R C E L L Á N

SZÁLLODÁK, VENDÉGLŐK ÉS KÁVÉHÁZAK RÉSZÉRE

GRÓF THUN KLÖSTERLE, PORCELLÁNGYÁRÁNAK EGYEDÁRUSÍTÓJA
MAGYARORSZÁGRA

Angol recés, domborított szélű (Wulstrand) tányérokaf, fálakaf, kávéházi csészéket, kannákaf, a fenti összeköttetésem miatt LEGJUTÁNYOSABBAN TUDOK SZÁLLITANI

S A J Á T F E S T Ő D É M B E N
leggyorsabban tudok monogramot, bármilyen felírást készíteni tányérokra, csészékre

L Á N G • M

KORONAHERCZEG UCCA 17 • TELEFON 136-48. SZÁM