

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

Megjelenik havonta kétszer,
minden hó 5-én és 20-án

Előfizetési ár:

Egész évre... 300— K
Fél évre... 150— K
Egyes szám ára... 15— K

Alapította **IHÁSZ GYÖRGY** 1884-ben

Szerkesztőség és Kiadóhivatal:
Budapest, IX., Ferenc-körút 22.

Kéziratok, előfizetések és egyéb
küldemények ide intézendők.

Kiadóhivatali órák: délután 3—5-ig.
Telefon: József 22—81.

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKBIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY

TARTALOM:



**Enyhítések
az ipartörvény rendelkezésein.**

**Szakácsok
a magyaros konyháért.**

**A drágaság
és a hiteluzsora.**

**Rendőri razziák
a kávéházakban.**

Élelmiszerek hamisítása.

**Rendelet a tojásszükséglet
biztosításáról.**

Hirek a nagyvilágból.

Közgazdaság.

Áruüzlet.

Enyhítések az ipartörvény rendelkezésein.

Az érdekeltségek körében nagy meglepetést okozott a kereskedelmi miniszter leirata, amelyben a nemzetgyűlés által legutóbb elfogadott ipartörvény végrehajtási utasításának tervezetét ismerteti. Mindenekelőtt a leirat bevezető részéből kitűnik az a megállapítás, hogy a miniszter szerint az új ipartörvényt nem lehet sürgősen életbeléptetni. Majd rátérve a törvény egyes szakaszaira, a kereskedelmi miniszter számos olyan engedményt helyez kilátásba, amely meggyezik az ipar és kereskedelem régebben hangoztatott kívánásaival.

A kereskedelmi miniszter leiratához kérdőpontokat csatol, amelyekre nézve nyilatkozattételre hívja fel az érdekeltségeket, hogy miként lehetne a törvény merev intézkedéseit a gyakorlati életben enyhíteni. Ilyen véleményt kér Hegyeshalmy az ipartörvény 21., 27., 31., 34. és 35. szakaszaira is. A 21. szakasz arról intézkedik, hogy bizonyos vizsga letétele esetén joga van a miniszternek a tanoncidőt leszállítani és ezt a rendelkezést az életbeléptetésnél megfelelően enyhíteni kívánja. Ugyancsak enyhítési szándékot mutat a miniszter a törvény 35. paragrafusánál is, amely szerint joga van bizonyos egyénektől megbízhatatlanság címén az iparendélyt megvonni. Ugy látszik, a törvény elfogadása óta Hegyeshalmy nézetei a megbízhatatlanságról megváltoztak, amennyiben a

A világhírű **„KRISTÁLY-VIZ”** ismét mindennütt kapható.

Megrendelhető a Szt. Lukács-fürdő r.-t. Kristály Kutvállalatánál. Telefon: 43-90.

Budapesti Vendéglősök Borkereskedelmi R.-T. Telefon: 93—87.

Budapest, VI., Szobi-utca 6.
(Eötvös-utca sarok.)

Pincéjéből a legjobb minőségű 6 és új fajborokat, továbbá mindennemű szeszesítalt a legelőnyösebb feltételek mellett kölcsönhordóban házhoz szállít.



AMBRA

EGYESÜLT LIKÖRÓVÁRAK
ÉS
GYÜMÖLCSLEPÁROLÓ
R.T.

BUDAPEST
VII. ILKA-UTCA 25-27.

TELEFON:
JÓZSEF 22-44.

leiratból kiderül, hogy ennek a szakasznak életbeléptetése esetleg el is maradhat.

A 77. paragrafus a pályaválasztási tanács felállításáról szól, ezt a miniszter elhalasztandónak tartja. De a legnagyobb engedmények a 4. paragrafusnál mutatkoznak, amelynek értelmében jogi személyek a kézműipar keretein túl képesítéshez kötött ipart nem gyakorolhatnak. Konkrét választ kér a miniszter, hogy a szállodai, vendéglői és kávéházi iparoknál hol lehet megállapítani a kézműipar határait. Ebből arra következtetnek, hogy Hegyeshalmy lehetővé akarja tenni a részvénytársaságok számára is, hogy ilyen vállalatokat létesítsenek.

Igen fontos a miniszternek az a kérdése, hogy az engedélyhez kötött iparoknál mennyi kaució megállapítását javasolják az érdekeltségek? Főleg a bank- és pénzváltóüzleteket érinti ez a kérdés, mivel a törvény a bank- és pénzváltók engedélyeinek revízióját és kaucióhoz való kötését írja elő és a legnagyobb kauciót természetesen a bank- és pénzváltóktól akarják követelni. A válaszokat az érdekeltségeknek április 30-ig kell beküldeniök és azután a miniszter nagyobb tanácskozást kíván tartani velük az ipartörvény életbeléptetéséről.

A miniszter ezen leiratából mi azt sejtjük, hogy nincs kibékülve elődjének rendeletével, amellyel iparunkat képesítéshez kötötte.

Nagyon jól emlékezünk arra a híresztelésre,

hogy állítólag Hegyeshalmy miniszter Győrben odanyilatkozott volna, hogy a vendéglősipar nem kézműipar és helytelenítette volna elődje rendeletét. Mások azt állították, hogy Rubinek Gyulából úgy könyörögték volna ki a képesítő rendeletet.

Mi most nem kívánunk a szóbeszédekkel foglalkozni, de a miniszteri leiratról arra következtetünk, hogy mégis ki akarják kezdeni iparunk képesítésének ügyét és a miniszter azon szándékát látjuk, hogy a jogi személyek — részvénytársaságok — részére is hajlandó volna adni vendéglői ipar-, illetve hatósági engedélyt.

A „részvénytársaságok“ név alatt pedig a sörgyárakat kell érteni, mert nekik fáj a vendéglősök, söntésök, büffésök ügye.

Előbb jönnének tehát a milliós sörgyárak és csak azután a vendéglősök. Egy hadiözvegy, vagy rokkant beleöszül, míg egy nyomoruságos korcsmát meg tud nyitni; a hatalmas és főleg gazdag sörgyárak majd könnyen megszerzik.

Valamely törvény mikénti végrehajtására nézve kiadott miniszteri rendelet nem arra való, hogy vele a törvény tételes rendelkezéseinek lékek verjenek oda a kedvezményezettek bebujtatására, még ha sörgyárakról van is szó.

Felhívjuk ipartestületünk Elnökségének figyelmét a miniszteri leiratra és reméljük azt, hogy Hegyeshalmy miniszter, vagy mások részéről iparunk érdekei ellen szándékolt lépéseit, vagy jóakaratu tévedéseit még idejekorán meg lehet előzni.

A sörkartell lólábát nem nehéz itt felfedezni; régi és javithatatlan ellenségünk újra felüti a fejét.

Tanítsák meg már arra is, hogy a törvény — törvény, azon rendeletekkel változtatni nem lehet, még a sörkartell javára sem!

Csonka Magyarország nem ország,
Egész Magyarország mennyország.

Popper Mór és Lipót · bornagykereskedés

Telefon: József 59—78.

X., Kőbánya.

Telefon: József 59—78.

Ajánlja kiváló borait a budapesti és környékbeli vendéglősök szíves figyelmébe.

URADALMI FAJBOROKAT

házhöz szállít a legolcsóbb
napl áron, valamint közvetit

SCHWARCZ BÉLA uradalmi fajborértékesítő,
NAGYDOROG (Tolna-m.)

Szakácsok a magyaros konyháért.

Valóban csak dicséret illeti a magyarországi szakácsokat azért a jól megszerkesztett és szépen kiállított szakfolyóiratért, amely nemrég indult meg „Szakácsművészet” cím alatt.

Fölötte érdekes azonban a legutóbbi számában az a megnyilatkozás, mely ezen ipar magyarságának kidomborításáért hangzik el. A bevezető cikkben a vezércikkirő az egységes magyar konyháról beszél. Panaszkodó hangon kezd a vezércikket, dacára annak, hogy a francia szakácsművészet után a magyar konyha az első, amely világhírnévre tett szert, mégis azt kell tapasztalnunk — írja —, hogy ebben a mi nagyszerű magyar konyhánkban nem uralkodik az a szükséges egység, amely könnyebbé tehetné a külföldön való népszerűsítését. A magyar konyhát külföldön — sajnos — csak a zsiroságáról, az erős fűszerezettségéről és a paprika sűrű használatáról ismerik. A baj az — mint a vezércikkirő megállapítja —, hogy nem indult meg a szakácsmesterek közt az eszmecsere. Össze kell fogni és össze kell ülni hivatott faktorainknak, a szakácsmestereknek közös felfogást kell teremteni a magyar konyha egységéről. A második cikk a hazai szakácsművészet hanyatlásáról szól, a visszafejlődés okát magyarázza statisztikai alapon. Kimutatja, hogy a régebbi szakácsgeneráció ma már kiveszőben van, a magyar vendéglősipar régi nemes tradícióit lassankint elsikkasztja és ma már hasztalan keressük a régi vendéglősnagyságok utódait.

Egy másik cikk a magyar konyha fejlődését tárgyalja 1575-től korunkig.

A szakácsipar magyarságának kiemelésére és erősítésére nem elég azonban néhány ujonnan kreált étel magyar elnevezése vagy az itt elhatalmasodott francia nevek megmagyarosítása, bár az utóbbi téren ugyancsak ki kellene dobni egy csomó olyan idegen nevet, amelyre van megfelelő magyar szó.

A francia konyha világhíre a francia nép tul-

finomodott izlésével együtt fejlődött ki; a magyar urak pedig épp olyan gurmanok és gurmek voltak, mint a francia gazdagok és így a bőséges és jó étkezés szeretete nálunk is szükségképpen fejlesztette ki a konyha művészetét. A rómaiakhoz hasonlóan a francia és magyar urak is az étkezést, a vendégséget a nap egyik kimagasló eseményének tekintették, belevitték a vagyont, az izlést, a raffináltságot és valóban büszkékké voltak asztalaik jóhíreire és keresettségére.

A magyar nép vendégszeretete ugyancsak a konyha fejlesztését szolgálta; vendéglőink, fogadóink jóhíre abban a sajátos üzleti felfogásban született meg, hogy a vendéglős szinte restellte a kereskedői nyereszkesedés felszámítását és elsősorban a vendég meglegedésére dolgozott. Még az utszéli csárdások vagy kisebb fogadósok is dagadó önérzettel kezelték a vendégeket és a fennhéjázva parancsolgató vendégeket ki sem szolgálták, nem utánozták az idegen vendéglősök álnyjáskodását.

Bizony az utolsó 10—15 év gazdasági süllyedése és háboru nem fejlesztették a konyhai művészetet és a mult század híres vendéglőit a büffék és a tömegétkezés váltották fel. A magyar ember az anyja és felesége ételéhez szokott és válogatós volt a vendéglőkben. A tömegleves, a kétes anyagu gulyások és vágott husokra csak a kispénzű vagy a legényember vetemedett. A híres vendéglők társas vacsorái, cigányos mulatozásai csak úgy vesztettek fényükből, mint akár a kávéházi jóvendégek nivója. A vagyontelődások olyan elemek vittek a vendéglőkbe és a kávéházakba, amelyek az ételek neveit sem tudták kimondani és néha szánalmas figurákká törpültek már az evőeszközök használatánál. E sorok írója szemtanuja volt egy esetnek, amelynél egyik Baross-téri nagyobb étteremben a „vendég” roast-beef-re éhezett és a felszolgáló pincérre rátámadván, „kényszervágás” és „ez növendékhús” kifogásokkal vissza akarta küldeni az ételt és csak alapos magyarázat után ette meg nagy fejszóválás közben.

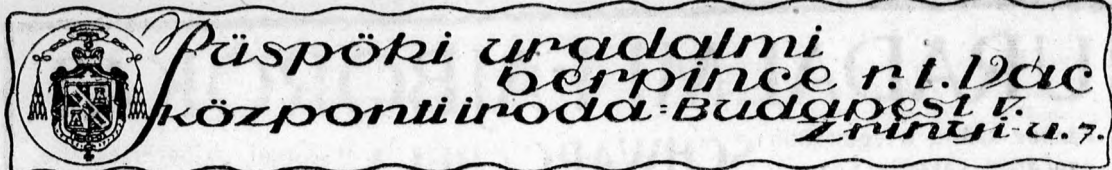
A műveletlen tehető ember inkább a sok-

KATZKY lakatos, motor- és gépipari részvénytársaság, Budapest.
Takaréktüzhelyek minden kivitelben.

Iroda és mintaraktár: VI., Andrassy-ut 54. :: Telefon: 22—78.

Vendéglők és kávéházak részére különleges kivitelek!

Gyártelep:
VII., Angol-utca 8—10.
Telefon: József 96—74



évésben tud gyönyörködni, mint az ételek finomságában — és ez a jelenség ma tán az összes népeknél általánossá vált.

A magyar konyhának kifelé való terjedéséről mai elzártságunkban alig lehet szólni; a külföld mindig kereste hízalt ökreinket és akárhány német étterem étlapján láttuk a tészták neveinél megjelölve, hogy „magyar lisztből készült”. Áruink és szakácsaink nagy keresletnek örvendtek, de speciális magyar ételeinknek inkább csak a híre szaladt el, mert a magyar halászlét, gulyást, tokányt, tarhonyás báránnyust az idegen nációk ideszakadt utasai csak prüszkölve és köhögve ehatték.

Az előkelő magyar éttermek vendégei azelőtt a magyar középosztályból kerültek ki nagyrésztben. De ez az osztály ma elszegényedett, nem utazhat a külföldön és nem költöhet házon kívül. Helyét ma olyanok foglalják el, akik az adagok nagyságára reflektálnak inkább, mint az ételek finomságára.

A finom konyha ma nagyon drága és a tehetősek inkább a mulatóhelyekre szédülnek és a metresszek kiöltöztetésében versenyeznek. Az izlés általános hanyatlása visszafejlesztette a konyhát is csak úgy, mint más finomult iparágat.

A magyar konyha egységesítésének gondolata a vendéglősiipar szoros érdekeivel függ össze és megérdemli a legerősebb támogatást. A magyar szakácsnak fontos szerep jut ki a tanoncnevelésben, mert ma ezen a téren példátlanul leromlott állapotokkal találkozunk. Ha kulturigényt támaszt a közönség ipari munkásainkkal szemben, akkor a konyhai oktatás messze meghaladja a csaposság tudományát fontosság tekintetében és most, amikor iparunk képesítéshez van kötve, joggal követelhetnek a vendéglőstől, pincértől, szakácstól nagyobb szakértelmet, ipari szaktudást, mint amennyivel ma általánosságban találkozhatunk.

Akik foglalkoznak a tanoncneveléssel, kisréljék meg a főnököket, főpincéreket és szakácsokat rászorítani arra, hogy ne csak a tanonciskolai tanítóktól várják az elhanyagolt nevelésű tanuló kiképezését, hanem rendszerszerűsítsenek üzleteikben házi oktatást is, mert a felszabadításhoz nem elegendő a törésekért kijáró néhány nyakleves leosztása, hanem ők maguk is tanítsák meg gyakorlati úton tanon-

caikat arra, hogy milyen utat tesz meg a hus a mészárosától a vendégig és a bor a szállítófürtől a felszolgálásig.

Amíg ezen a téren gyakorlati eredményt iparunk felmutatni nem tud, addig hiába minden irkálás, tanterv, értekezlet, mert leszámítva néhány nagyüzem nagyműveltségű vezetőjének munkáját, — általánosságban csak tudatlan, züllésre hajló és borra valóéhes generációval találkozunk, amely kártya és lóverseny tudomány terén nagyobb jártassággal bír gyermekkorában, mint ipara terén.

A drágaság és a hiteluzsora.

Állami és társadalmi életünk sirásója, a drágaság ma valóban mindennap feltálatl téma, mely fölött elkeseredett tónusban folyik a megbeszélés szóban és írásban minden alkalommal. Olyan ez, mint egy veszedelmes kolera; tüneteiről, okairól, áldozatairól hasábokat írnak össze, csupán a gyógyításról nincs szó, legalább okos szó, — egymást okolják érte: termelés, ipar, kereskedelem, munkások s az elkeseredés kétségbeesve állapítja meg a küzdelem reménytelenségét.

Mi nem hallgattunk el azt a meggyőződésünket, hogy a drágaság oka között első helyet foglal el a termelés kapzsisága, mely a kivitel tempójának örületes fokozatában diktált árakat a belföldre is rátukmálja és természetesen találja, hogy egy őstermelő államban 100 K-ás hagymaárak, 8 K-ás tojás és 80 K-ás zöldség járja.

Átadjuk a szót most annak a véleménynek, mely az ipari hitel uzsorásait tartja a drágaság egyik főokának, másfelől pedig az iparüzés tulkapásait vádolja a drágaság erőszakos növelésével.

Ezen felfogás szerint tehát az árdrágító tényezők között talán legelső helyen kellett volna említeni a *hiteluzsorót*. Békeidőben a fő kifogás az volt, hogy a hitel áldásában nem részesültek széles néprétegek, mint például Franciaországban, ahol maga a jegybank 100 frankos hitelt is folyósít az egész szegény embernek. Az uzsora bizonyos fajtája divatos volt nálunk a békeidőben is: a hitelbe csináltatott ruha, a 2—300 koronás kölcsön bizony drága volt, sokszor további eladósodás okozója. Egyik vidéki

Figyelmeztetés! Minden budapesti és környékbeli **VENDÉGLŐS**

behozatalán kárt okoz magának, ha **BOR** vásárlása előtt nem győződik meg :-:

boraim kiváló minőségéről és áraitól

IVANOVSZRY A., bornagykereskedő, Budapest, Baross-u. 98. Bejárat a Keszoru-u. oldalon. Telefon: J. 8-53

Konkoly Thege Gábor bornagykereskedő

VÁROSI MINTAPINCÉZE
BUDAPEST, VII., ELIÁSSY-TÉR 7.
TELEFON: Főzsef 124-69.

Budapest és környékbeli vendéglősöknek
ajánlja napi áron kitűnő fajborait. 0-0-0

városban ismertünk egy nyugalomba vonult szatócsot, aki a kofának 25 forintot adott kölcsön és ennek fejében minden nap megjelent a piacon és beszedett egy tojást kamatul, mindaddig, míg nem kapta 25 forintját. Ma még ennél is rosszabb helyzetben van az, aki hitelre szorul, de nemcsak a kófa, hanem a milliomos iparos, kereskedő, akinek hitelképessége kétségtelen, havi öt százalékos cassacontot fizet, ami magában 60 százalékos s tudunk magántőkést, aki egy millió koronáért két hónapra 200.000 korona kamatot szed: ennyire nem funkcionál a hitelélet. De kérdezzük, lehet-e elképzelni nagyobb drágító tényezőt, mint az ilyen uszorahitelt? Aki kénytelen igénybevenni, csak azzal a szándékkal teszi, hogy megfelelő áremeléssel meg is fogja keresni. S ilyen viszonyok között olvassuk Popovits Sándor nyilatkozatát, hogy a jegybank ezuttal sem emeli a kamatlábat! Mi köze ma már a közgazdasági életnek a jegyintézet kamatlábiához? Kit érdekel az, hogy a hivatalos kamatláb 5-6 vagy 7 százalékos? A pénzintézetek megkapják ugyan ezen a kamaton hitelszükségletüket, amelynek 90 százaléka azonban saját iparvállalataik ellátására és valutavásárlásra kell, a kívül álló ipar és kereskedelem azonban méltányos hitelben alig részesül. Az osztrák jegybank ugyanilyen bajokon aként próbál segíteni, hogy közvetlenül minden megbízható iparosnak és kereskedőnek nyújt nagyobb hitelt. Így is nagy ott is a pénzszűke, mert a drágulással a pénzeszközök nem tartanak lépést. De mi lesz nálunk, ha a hitelélet fejlesztésének utjára nem lépünk s a folytonos dráguláshoz képest pénzeszközzeink mindinkább kisebbek és kisebb forgalom lebonyolítására képesek? Nem következhet be más, minthogy: a hiteltuzsora még jobban megdrágít mindent és visszahat annyira az egész termelésre, hogy a megcsökkent termelésben a legveszedelmesebb árdragító tényező jelentkezik: széles néprétegeknek nem jut belőle a leg-
elemibb szükséglet.

Érdekes azon számítás betekintése is, ahol a sütőipar hasznának kalkulálásával ismerkedhettünk meg.

A kenyérkérdésről kaptuk és adjuk a következő érdekes megjegyzéseket: Kiszámítják a pékek, hogy a hétkilós kenyér nekik pontosan 234 koronába kerül, kilója tehát 33 koronába. Az árvizsgáló bizottság pedig 26 koronában állapította meg a barna kenyér árát. Veszteség van tehát minden kilón hét korona! Előre kell bocsátani, hogy a magyar liszt, az anyaföld legjobb lisztje, két szempontból áll fölötté minden lisztfajtának: először mert sok foszforsavas meszet tartalmaz, vagyis csontképző anyagot, (ezért kevés az angolkóros magyar gyerek) másodsor mert igen sok sikért tartalmaz. A siker nitrogéntartalmu vértképző anyag, s egyuttal a vízkötő anyag. A rendes magyar lisztből 100 deka 50-60 deka vizet tud felvenni. Ha én tehát 5 kiló lisztet veszek, ahhoz 3 kiló vizet adok; ez a tészta tehát voltaképpen a két kiló krumplival, élesztővel, köménymaggal és sóval tíz kiló tésztát ad, melyből a sütés után kilenc kiló kenyér marad. Feltéve, hogy a pékmestereknek a víz nem kerül pénzbe, akkor ime a plajbász szerint 234 koronáért 7 kiló kenyeret kap, tehát egy kiló ára 33 korona. De a nem duplán fogó kréta kalkulációja szerint a pékmester ur 234 K-ért kilenc kiló kenyeret kap, így kilója már csak 26 koronába kerül, tehát már nem is drágább a megállapított árnál. És a pékmester csak nem fizet önmagának 14 korona sütéspénzt? Csak nem fizet valójában 36 koronát barna kenyérlisztert? De nem is ez a lényeges dolog. A hatóság megengedi, hogy öt kiló lisztből hét kiló kenyér készüljön, melyhez még hozzájön a krumpli és egyéb alkotórész sulya. A valóságban ez másképpen van. Tisztelet a kivételnek, sőt lehet, hogy a magyar pékek ezt nem is cselekszik. De ha a liszthez timsót vagy salétromot adnak, akkor a liszt még több vizet köt

Asztalkések javítása,

beforrasztások, élesítések, nyelekbe új pengék forrasztása olcsón és gyorsan készülnek. ~ Valódi francia szakácskések újból vannak raktáron.

Schulek Sándor műkéses

Budapest, VII. ker., Király-utca 3. sz.



Boschán Károly és Artur borpincéi
Kőbánya, Ónodi-utca 5. Telefon: József 59-38. Régi bevezetett cég — Szolid ki-
Sürgőnycim: Boschán Kőbánya szolgáltatás. Állandó nagy választék

Szenzációs találmány!

HORDÓUJDONSÁG!

Világszabdalom!

TELEFON; József 36-67

TELEFON: József 36-67

A feltaláló: **Radó Sándor**, Budapest, IX., Ullői-ut 55. szám.

A PATENT HORDÓZÁR használata mellett nem kell többé dugó, megszűnik a hordók megturása, a szájdongák sérülése, eltérése, átvételekhez nem kell zsákokban garmadaszám fadugókat, szerszámokat, pecsétviaszokat, tömítőrongyokat stb. cipelni, hanem egy kis „Patent Wertheim-kulcsot” a zsebben, mert minden hordó egy pillanat alatt légmentesen elzárható vagy kinyitható.

Kész hordók, ujak és használtak minden nagyságban és mennyiségben a legkiválóbb minőségben raktáron vannak.

le. Ki ne ismerné azt a jóízű, nagy likacsos, teljesen összenyomható kenyeret, amelyből oly sokat lehet megenni, de amelytől az ember oly nehezen lakik jól? Ebben a kenyérben tíz kilóra nem 4 kiló víz, hanem 6 kiló víz is esik, úgy hogy 5 kiló lisztből 2 kiló krumplival és egyebekkel együtt 10 kiló kenyér lesz. Vagyis ennek a kenyérnek előállítási ára már csak 23 K, sőt ha a sütést s az egyéb kellékek árát nem vesszük tulzottnak, csak 21 K. Ekkor azután már 5 K polgári haszon marad kilónként. De tessék most ebből levonni minden kilóból annyit, amennyivel a barnaliszt ára olcsóbb, mint 36 korona; így már kijön annyi haszon, hogy a pékmester szerény polgári igények mellett — vagyont is gyűjthet. De álljon elő a pesti zsemle is. Egy hivatalos próbasütés alkalmával 10 kiló lisztből — elsőrendű nullásliszt volt, mely sok vizet tud megkötni — háromszázhusz zsemlét sütöttek teljes sulyban. Ha a liszt kilója 40 korona, akkor egy zsemléhez 1 K 20

fillér ára liszt kell. De ne tessék elfelejteni, hogy a zsemle sulya rendszeren ötödfél deka, és hogy a kelesztőanyagok hozzátetele által az ötödfél deka zsemleiben alig negyedfél deka liszt van, a többi víz! No meg a mesterségesen kelesztett likacsok! És egy ilyen zsemle ma két korona ötven fillér!

*

Drágább lett a fuvar is. A Budapest Fővárosi és Budapesti Kisfuvárosok Ipartársulatának rendkívüli közgyűlése a kétfogatu teherkocsik napibérért 1400 koronában állapította meg s a többi díjtételeket ehhez képest felemelte. A fuvardíjak emelését, amint az ipartársulat kijelenti, nem szívesen teszi, de kényszerűségből, mert a vasuti tarifa felemelése folytán bekövetkezett takarmánydrágaság s a fővárosi közüzemnek megdrágulása vonták a határozatot maguk után.

De azért a vendéglőkben a 180 K-ás husok, drága zöldség, tészták mellett is 4 koronás levest, 18 koronás feltétes főzeléket adunk!

Szent-Margitszigeti ásványvíz.

SZÉNSAVVAL TELITETT ÜDÍTŐVÍZ

MEGREDELHETŐ

SZENT-MARGITSZIGET GYÓGYFÜRDŐ R.-T.-NÁL.

TELEFON: 36-52.

BORPALOTA
R. T.Vendéglősök
részérelegolcsóbb be-
szerzésBUDAPEST, VIII
TELEFONKENYÉRMEZŐ-
UTCA 6.**Rendőri razziák a kávéházakban.**

A főkapitányságra az utóbbi időben számos följelentés érkezett, hogy egyes kávéházakban ismét zugkereskedők ütötték föl a tanyájukat, akik engedély nélkül kötnek üzleteket maguk között. A rendőrség emberei nagy razziát tartottak a körüti kávéházakban és több gyanús és rendőrileg körözött egyént sikerült kézrekeríteni.

A főkapitányságról és a kerületekből több rendőrtisztviselő, detektív és rendőr indult el, hogy az obskurus kávéházakat végigkutatassák. A razzia az Andrassy-uton kezdődött, ahol hét kávéházat vizsgáltak át a kora délelőtti órákban, azonban egyetlen kétes embert sem találtak.

A rendőrség emberei azután végigmentek a Teréz-köruton és az ott levő kávéházakból mintegy harminc embert állítottak elő, akik nem tudták magukat kellőképpen igazolni. Az előállítottak száma kávéházzal-kávéházza szaporodott, úgy hogy a déli órákban már száz főnyi tömeget kísérték be részint a főkapitányságra, részint pedig a Mosonyi-utcai rendőrség épületébe.

SALZER J.

Telefon: J. 101-30.

Iroda és raktár: Alapítási év 1887.

Budapest, IV., Ferenc József-rakpart 15. sz.

Gyártelep: VI., Lehel-utca 9. szám. Gyárt: Pecsényediszek, halpapirok, tortapapirok, süteményhüvelyek, modern szervirozáshoz papírszalvéták és papírabroszokat. SALZER J. Budapest, Ferenc József-rakpart 15.

Liszt, bab, lencse, borsó, rizs, mák, árpa-
gyöngy, köleskása, tarhonya, maccaroni,
gyümölcsiz, lekvár, szilva stb. árukban

SZÜKSÉGLETÉT

legolcsóbban beszerezheti TURI JÓZSEF R.T. Fővámteri lerakatában

[a Központi Vásárcsarnokkal szemben]

Telefonszám József 135-21.

Az előállítottak közül többen kellőképpen igazolták magukat és ezeket szabadonbocsátották, harmincnyolc ember ellen azonban megindult a vizsgálat. Elfogtak többek között egy Vincze Arnold nevű többszörösen körözött betörőt, aki tagja volt annak a gellérthegy-i barlangban rejtőzködő betörőtársaságnak, amelynek tagjai Budán több mint harminc betörés-lopást követtek el. A rendőrség a kávéházi razziákat — mint értesülünk — rendszeresíteni fogja, hogy ezáltal a kávéházi helyiségeket megtisztítsa a kereskedelem kétes alakjaitól.

A magunk részéről helyeselni tudjuk a naplopók és csalók stb. kézrekerítése érdekében foganatosított intézkedéseket, csupán azt jegyezzük meg, hogy a jóhírű üzleteknek sokat árt a nagy hűhós ajtóelállás és igazoltatás.

Ha a rendőrség nem sajnálja azt a fáradságot, amellyel a kávéházakban, vendéglőkben lődörgő kétes elemektől meg akarja üzleteinket tisztítani, ám mi köszönettel adózunk, de nem örülnénk annak, ha az eredménytelen razziák üzleteink jóhírét tönkretennék.

Az Andrassy-uttól kezdve hét kávéházban egyetlen gyanus alak sem ült, minek akkor ismételné ezeket a razziákat?

Régebben a nagyobb üzletekben, a forgalom óráiban voltak detektívek, akik diszkrétan, feltűnés nélkül megfigyelték és lekapták azokat, akiket a magukénak találtak.

Nem lehetne ezt ma is így csinálni?

Élelmiszerek hamisítása.

Kétségbeejtő jelenség a mai drágaság rettenetes számainál az a körülmény, hogy súlyos pénzekért hamisított ennivalókat árulnak egyes elvetemedett gazok és ami a legszomorubb, hogy ez a néhai szörványos tünet ma már gyakorlattá fejlődött.

Nem lehet szavakat találni a gasság és lelketlenség ilyen nagyarányu kinövésének meg-

ítelésében, hiszen a mai nyomorban, pénztelenségben a legnagyobb bűnök közé sorolható az a tett, hogy valaki hamisított élelmiszereket drága áron adjon el nyomorgó embereknek.

Allandó a panasz és a följelentés amiatt, hogy egyes élelmiszerek hamisak. Amilyen mértékben drágul az áru, olyan mértékben szaporodik el az élelmiszerek hamisítása. Ezt nap-nap után tapasztalja a kiskereskedő, a közönség és sok esetben a kiskereskedő is, akihez nagy mennyiségben jutnak el a hamisított élelmiszerek.

Az élelmiszerek hamisítása ügyében most kérdést intéztek dr. Berkó Józsefhez, a Vegyvizsgáló Intézet fővegyészehez, aki egyszerűen az intézet tápszerosztályának a főnöke. Kijelentette, hogy éppen most beszél meg a hatóságokkal az újabb nagyon elszaporodott élelmiszerekhamisítások ellen való védekezést. A hamisításoknak az oka — mondotta — abban keresendő, hogy Csonka-Magyarországon, ahol most az élelmiszerek, fűszerek finomításához szükséges nyersanyagok hiányoznak, az elárusítók sok esetben a vámkülföldre vannak utalva s hogy ezt mellőzzék, idehaza hamisítják a külföldi nyersanyagokat. A vád természetszerűleg csak a gyárakat terhelné leginkább, de sajnos, ezek a fölfedezések a legkisebb kofánál is elég gyakoriak, aki a nagy drágulást főként az élelmicikkek szaporításával igyekszik a maga javára kihasználni olyan módon, hogy mindenféle anyagot belekever az eredeti anyagba.

Legujabban az ecetet szokták hamisítani, még pedig vitriollal, ami pedig egy-két éven aluli gyermekeket föttétlenül megöl. A paprikát ma már nem vörös téglával festik, hanem anilinnel. Így magyarázható meg azután, hogy Szolnokon egy egész familia élet és halál között lebeg. Ilyen paprikát mostanában vagonszámra foglaltak le egyes gyárak raktáraiban.

A lisztjeggelyt egyidőben jött divatba a liszt-hamisítás, aminek lényegével a gazdaasszonyok vannak legjobban tisztában. Az ilyen lisztből

Bármínő gyártmányu

Szűrők javítása

Villamos borszivattyuk, pincegazdasági gépek javítása.

FRANK és BERGER

~ ~ BUDAPEST ~ ~

IRODA: VIII., Bezerédy-utca 3.

Telefon: József 74-05.

GYÁR: X., Liget-utca 22. szám.

Telefon: József 60-69.

POLLÁK EMÁNUEL ÉS FIA BORNAGYKERESKEDÉS

Budapest, IV., Koronaherceg-utca 14. szám.

Telefonszám: 191.

WIEN, LEMBERG, BRÜNN.

Pince: Budafok, Dunasor 12.

FROHNER JÓZSEF R.-T. TELEFON BUDAFOK 42

BUDAPEST—BUDAFOK Pincészet: BUDAFOK

készített kenyeret nem lehet kisütni és megenni csak halálvesedelemmel. A tej-, vaj-, tejfelhamisítás pedig csaknem öregebb, mint a fejés művészete. Szerencse, hogy a víz nem ártalmas.

A közegészségre káros emez üzelmek ellen a hatóság megteszi a szigorú intézkedéseket. Rajtaütésszerűen gyakran fog vegyvizsgálatot tartani és a gyanús cikkeket azonnal elkobozza és lefoglalja, ha gyanút a hamisítás büntette megerősíti, a hamisítót pénzbírsággal és börtönnel sújtja.

Itt nem rajtaütéses vizsgálatról kell beszélni, hanem állandó repülő-bizottságokról kellene hallanunk. Nem elkobzás és pénzbüntetés jár az élelmiszerhamisítóknak, hanem drákói ítéletet neki: börtön, fogház, jogok elvesztése!

Ezek ellen működjék a rendőrség, a vizsgálóbíró, az ügyész és a könyörtelen törvénytörők. Az ilyen megrögzött gazok büntetésének elriasztó méretűnek kell lenni, ahol semmiféle enyhítő körülményt beszámítani nem lehet.

Kiváncsiak vagyunk, hogy az Árvizsgáló Bizottság milyen mértékben érdeklődik az élelmiszerek hamisítóinak nyomozása tekintetében.

Rendelet a tojásszükséglet biztosításáról.

1921. évi november hó 16-án 23967-F.M. szám alatt kiadott rendeletben a tojáskivitelre vonatkozólag megállapított feltételek részben való módosítása tárgyában,

1921. évi november hó 16-án 23967 sz. alatt kiadott rendeletnek a tojás-exportra vonatkozó feltételeit az érdekelt miniszterrel egyetértőleg a következőképpen módosítom:

Minden kivihető 110 láda tojás után a főváros tojásellátásának biztosítására előzetesen átadandó 125 láda tojás, minden kivihető 55 láda tojás után pedig ugyancsak és ugyanazon célra előzetesen átadandó 62,5 láda tojás átvételi árát az 1922. évi március hó 26-ától 1922. évi április hó 23-éig bezárólag terjedő négy hétre tojás darabonként 3,50 koronában állapítom meg.

Amennyiben a jelzett határidőn belül a viszonyok megkivánnák, a tojásellátás biztosítására átadandó tojasmennyiség arányát, valamint az átadandó tojás átvételi árát megfelelően módosítani fogom.

Minden átadott 125 láda tojásból 40 láda minden átadott 62,5 láda tojásból pedig 20 láda tojás a téli szükséglet fedezésére hűtőházba helyezendő el.

23967-1921. számú rendeletnek a tojás-kivitelre vonatkozó egyéb rendelkezései változatlanul érvényben maradnak.

Budapest, 1921. évi március hó 27-én.

A miniszter rendeletéből:

Dr. Barcza Ernő s. k.,
miniszteri tanácsos.

HIREK A NAGYVILÁGBÓL.

Az italmérési engedélyek ügye. Tudvalevő, hogy az italmérési engedélyek revíziójáról szóló törvény végrehajtási utasítása szerint a pénzügyigazgatóságok, a községi elöljáróságok, államrendőrség, szolgabírók, illetve a pénzügyőrségek véleményezése alapján döntöttek, illetve fognak dönteni a még tárgyalás alatt álló engedélyekről. Az engedélyesek tájékoztatására közöljük, hogy a pénzügyigazgatóság engedélyelvonás esetén az érdekeltekhez intézett értesítésben tartozik az elvonást indokolni. A jogvesztett engedményeseknek viszont módjukban van az engedélyelvonás indokait megcáfolni és személyi megbízhatóságukat igazolni.

A szállodai szobaárak. A főváros XV. ügyosztálya most már végleg megállapította az új szállodai főbérárakat. Eszerint az új átlagár a középszállodákban 155, a nagyobb szállodákban 272 korona szobánként fűtés nélkül. A fűtési százalék 40–50 koronáig terjed.

Vendéglősök vacsorái. A vendéglősök vacsorái minden alkalommal pénteken este 8 órakor a következő helyeken lesznek: Április 7-én Kőműves István vendéglőjében, VI., Teréz-körút 17., 21-én Szabó Imre Erzsébet királyné szálloda éttermében, IV., Egyetem-utca 5.

Fizetés nélkül akart távozni Kők Ilona felirónó a Kizsel-féle étteremből, ahol 193 koronás ebédet evett. Csalás miatt őrizetbe helyezték.

Kérjen mindenütt

csak Chillingworth-féle

finoman csiszolt és niccelezett

acélevőeszközöket.

Elsőrendű magyar gyártmány.

Minden szakmába vágó üzletben kapható.

DREHER-COGNAC

Special ** V.S.O. Cabinet

Dreher Antal serfőzdéi R. T.

Kőbánya — Telefon József 58—11.

Városi iroda: VIII., Mátyás-tér 15.

Telefon: József 25—21.

Székely Mihály Részvénytársaság

Telefon: J. 112-81.

Sürgönyc.: Borszékely Bpest.

Bornagykereskedés

Budapest, VII.,
Rottenbiller-utca 35. III. 17.

Vöröshagyma Julien

szárlított, tisztesen pótolja szárlított leveleződség,
a nyershagymát, K 240.—, K 115.— különként.

Postán utánvétel. Nagyobb vételnél külön ajánlat.

Kormos Mihály, Budapest, Bajza-utca 34/c.

A vendéglősök „Jóbarátok“ uzsonnájukat a következő helyeken tartják meg minden szerdán délután 4 órakor: Április 5-én Korl Györgyné vendéglőjében, IX., Ranolder-utca 24., 12-én Németh József vendéglőjében, VII., Wesselényi-utca 57., 19-én Noszál Ferenc vendéglőjében, VIII., Rákóczi-ut 47., 26-án Moser Frigyes vendéglőjében, IX., Tüzoltó-utca 18., május 3-án Ásvány Imréné vendéglőjében, VIII., Koszoru-utca 24., 10-én Hofbauer Andor vendéglőjében, IX., Vendé-körut 3., 17-én Wlaszák József vendéglőjében, VIII., Baross-utca 127.

Az amerikai szesztilalom áldozatai. A Newyork Herald párisi lapja leírja, hogy milyen körmönfont módokon igyekeznek kijátszani az alkoholtilalmat. Floridáról luxushajók, sőt repülőgépek szállítják a szeszestálra vágyakozókat a közelfekvő Rimini-szigetre, amely angol terület. A mult 'pénteken történt, hogy egy tankgőzös a tengerből kihalászott egy amerikai embert, aki végső erejének megfeszítésével kapaszkodott egy lezuhant repülőgép roncsaiba és már-már a tengerbe veszett. Mikor magához térítették, elmondta, hogy ő volt a pilótája a tengerbe esett repülőgépnek, amelyen őt utast vitt Rimini szigetére. A propeller eltört és körülbelül 100 mértföld távolságra a parttól az aeroplán lezuhant. Két utas leugrott a repülőgépről és eltűnt a hullámok között, két másik teljes 24 órán át kapaszkodott az uszó szárnyakba, mígnem kimerültek és odavesztek az ötödik utas péntek délutánig birta erővel és az is a tengerbe fulladt. Mind az öten gazdag amerikaiak voltak, akik szeszt akartak inni az angol szigeten.

A francia főváros zene nélkül. A kávéháztulajdonosok és vendéglősök gyűlést tartottak, amelyen elhatározták, hogy április tizedikétől nem zenéltetnek a helységeikben. Nemrégén ugyanis törvényt hoztak, amelynek értelmében a zenés kávéházak és vendéglők 25 százalék vigalmi adót tartoznak fizetni. A vendéglősök és kávéosok nézete szerint ez az adó oly súlyosan érintené az iparukat, hogy előbb-utóbb tönkretenné őket. Ennélfogva inkább lemondanak a muzsikáról, hadd lássa a világ, milyen lesz Páris zeneszó nélkül. A zenészek világtól természetesen nagy konsternációt keltett ez a határozat, de a haragjuk nem a vendéglősök és a kávéosok ellen irányul, hanem az állam ellen, amely mindenre rá akarja tenni a kezét.

Emelik a járdafoglalási díjakat. A pénzügyi bizottság Folkusházy alpolgármester elnöklésével ülést tartott, amelynek első tárgya a járdafoglalási díjszabás megállapítása volt. A bizottság hosszabb vita után elhatározta, hogy a luxushelyek árát, amely eddig 300—360 korona volt négysszögméterenkint, huszonöt százalékkal felemelik. Eddig négy 360 koronás luxushely volt: a Dunapalota, Hungária, Gerbeaud és Deli, most hozzávették a Bristol és az Astoriát. 300 koronás luxushely volt az Abbazia, Dunakorzó, Kovács, Emke és Newyork. Most idevették még a Petöfi-tértől a Lánchidig levő összes helyiségeket. Az Auguszt-cukrászda eddig elsőrendű helynek volt minősítve. A cukrászda kijelentette, hogy nem hajlandó ezt a drága árat fizetni és a mult esztendőben nem is tette ki a keret. Erre most 150 koronára szállították le díját. A 240 koronás járdafoglalási díjakhoz még bevették a Baross-téri Központi kávéházat, a többi változatlan maradt.

Göre József — Délamerikában. A Közérdeku Élelmezési rt.-nál történt visszaélések és nagyarányu csalások hónapok előtt hosszabb ideig foglalkoztatták a rendőrséget és az ügyészséget. Amint ismeretes, Göre József, a Magyar Ház volt vendéglőse alapította a Közérdeku Élelmezési részvénytársaságot s a köztisztviselők egy részét is ellátta. Még a lisztpanama leleplezése előtt indult meg rendőri nyomozás Göre József ellen s a nyomozás megállapította, hogy mintegy tizenhárom vagon mennyiségű hatóságí liszt annak idején a Közérdeku Élelmezési rt. után került jogtalanul forgalomba. Göre ellen a bizonyítékokat csak akkor sikerült csoportosítani, amikor Göre József megszökött Budapestről. Most aztán illetékes helyen azt az értesítést kapták, hogy a szélhámosnak sikerült Délamerikába kijutnia.

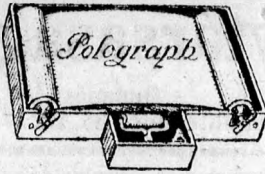
Közgazdaság.

A drágaság márciusi index-számai. A magyar korona zürichi árfolyamának esése és ezzel kapcsolatban a külföldi kifizetési eszközök megdrágulása már hetek óta érezteti súlyos következményeit az elsőrendű élet-szükségleti cikkek nagyarányu áremelkedésében. Dalnoky-Kováts Jenő most állította össze a márciusi index-számokat. Az index-számok tanúsága szerint március végén a drágaság a háboru előtti árakhoz viszonyítva csaknem 82-szeres, amennyiben a megélhetés drágaságának index-száma 1914-ben 100, addig '15 év március végéig 8170 volt. A drágulás viszont a februári hónapoz viszonyítva 154 százalék, vagyis ennyivel emelkedett az életstandard egy hónap alatt

HAZAI LIKÖR-RUM-ÉS SZESZÁRUGYÁR R. T.

Gőzüzemü likörgyár, pálinkafőzdek, szesz-szabadraktár, szeszdenaturáló-telep

BUDAPEST, VI.
FORGÁCH-U. 9/b.
TELEFON 15-30



Éttermeknek nélkülözhetetlen

egy jó Polograph sokszorosító készülék, mellyel egy leírás után körülbelül 40 jó és tiszta másolatot készíthetünk.

Díjtalan
bemutatás!

Frema-Művek — Mey Frigyes
Budapest, V. ker., Fürdő-utca 10. szám.

TELEFON:
7-34, 170-19

Az egyes csoportokat nézve, az élelmiszerek általános megdrágulása a háboru kitörése óta csak 89-szeres, a ruhaneműké 165-szörös, a lakás, fűtés, világításé 21-szeres, a vegyes kiadásoké pedig csaknem 58-szoros. A mult hónap vége óta az élelmiszerek 9 százalékkal, a ruhaneműké 19,4 százalékkal, a lakás, fűtés, világítás 10,8 százalékkal, a vegyes kiadások pedig 21,8 százalékkal drágultak.

Aruüzlet.

Marhahus kimérve kilónként 140—160 és 180 korona. A városban egyes mészárosok már 200 koronát is fizetnek az elsőrendű marhahus kilójáért.

Borju, bórben, fejjei és lábball kilónként 135—140 K, kimérve a hus 130—160 K.

A sertésuh kereslete élénk. Kilónként 156—168 K-ért árúsítják. Szalonnás felsértés kilója 160—170 K. Olvasztani való szalonna 180 K, háj 190 K, zsír 200 K.

Bárány egészben 90—100 K, kimérve az eleje 110 K, hátulja 150 K.

Liba és kacsá frissen vágott, hizott 200—220 K, tyuk 160 K. Rántani való csirke nincs. A kereskedők tuldrágának tartják az árat és nem veszik. Pulyka kilója 180 K, pulykakakas kilója 140 K.

Hal kevés van a piacon. A dunai halászat ugyanis gyöngye. A Balatonról pedig most várnak nagyobb szállítmányt. Április elsejével a halászat szünetelni fog. Így az árak itt is emelkedtek. Elő ponty kilója 160—200 K, jegelt 140—180 K, élé csuka 200 K, jegelt 160—180 K.

Bor és pálinka. A borárak az utóbbi napokban nem változtak. Fehér 10 fokos bor ára 28, a 12 fokon felüli 36—38, a balatonmelléki, moóri és badacsonyi-boroké 45—48 korona között mozog. Ó-borból és aszúból nagyon kevés van. Ó-bor 85—100, aszu 400—500, 1920-as termelés 250—300 korona. A pálinkaforgalomnál a magasabb adó és kincstári árrészesedés várakozásra készítette a vásárlókat. A termelők az adó többletet a vevőkre igyekeznek áthárítani. A piacról hiányzik a barack, cseresznye, meggy és körtepálinka, amelyért a likörgyárosok 500—600 K-t is fizetnének.

Főszerkesztő: **Dr. Köhler Aladár.**

Felelős szerkesztő: **Dr. Kiss István.**

Felelős kiadó: **Ihász György örököse dr. Kiss Istvánné.**

Hazai Fatermelő Részvénytársaság Budapest

Közp. iroda: V., Hold-utca 21. Telefon: 9-62, 121-56, 121-57, 121-88.

Táv. cím: FAHOLZ.

Gyár: VII., Egressy-ut 28-30. Telefon: József 92-18., 133-11.

A legmodernebb felszerelésű butorgyárában gyártja a jelenkor leggyengikesebb butorait, nevezetesen: „XYLOS” szabadalmazott ágyak, „XYLOS” szabadalmazott ágybetétek, komplett hálószobák.

Városi raktár: Anker-köz 1. Tel.: 16.

Magyarországi bizományos: **KURZ ES TÁREA.**



XYLOS
HÁLYGÖZÖLŐSÉGI

Jó forgalmu **kocsma-épület**

négy szobás lakással, három nagy üzlethelyiséggel, italmérési joggal, kifőzéssel, kávéméréssel, teljesen berendezve azonnal örök áron eladó. Bővebbet a tulajdonosnál: **Német György, Törökszentmiklós, Szapáry-utca 14. szám.**

Aromatika Vegyiművek R. T. Budapest

gőzüzemű illóolaj, áther és essencia gyár.

Vezető márkái 80%-os abszolút rum-áther, likörgyári essenciák és illóolajok.

Gyár és iroda: I. Maros-utca 21. Telefon: 32—36.

90 hektoliter prima fehér, 18 hektoliter

siller- és vörösbor

egy tételben azonnal eladó.

Kern János, Budafok, Kossuth Lajos-utca 33. szám.

Óvadékkal

korlátlan italmérési üzletben azonnala

kimérőt keresek.

Pályázatok e lap kiadóhivatalába „Vidéki” jeligére.

HIRMAN FERENCZ Budapest, VII. Csányi-u 7

FÉMÁRUGYÁROS Telefon: József 106—27.

Készít: Bor- és sörszivattyukat, sörkimérőkészüléket, bor- és sörsapokat, valamint az összes pincegazdasági szerelvényeket. — — — — —

KRÉMER F. UTÓDAI

Cégtulajdonos: **WÖRNER TIVADAR**

TELEFON

BORNAGYKERESKEDŐ

5

IRODA ÉS PINCE: BUDAFOK, Sörház-u. 5.



BÁLINT TESTVÉREK
BORTERMELOK. — JÁSZBERÉNY.

Boraink nem szorulnak reklámra.

Pince: Budapest, Német-utca 28. - Tel.: József 20-79.

Akadémia pincészet (Tudományos Akadémia épületében)

Budapest, V., Rudolf rakpart 1.

Saját termésű és egyéb fajborok.
Legnagyobb választék, legolcsóbb árak.
Nagyban és kicsinyben.

Különleges Építési és Faipari Részvénytársaság

Budapest, VI., Rőppentyű-utca 62-sz.

Telefon: 141-91, 131-56, 4-23. ~ Sürgőnycim: „Külépit”

Berendez és átalakít:
szállodal-, vendéglői-, kávéházi-, cukrászdai-, buffet- és téllkerti helyiségeket, valamint nyári terraszokat.

Gyárt- és legolcsóbban szállít:
elsőrendű kivitelű burorokat, konyha- és főmegeburorokat
kírákatportálokat, Stiller-rendszerű jégsekreányeket,
szétszedhető amerikai hűshűtőket és hűtőberende-
zéseket, bor- és sörapparátusokat.

Nagyobb szállodák, vendéglők, kávéházak,
cukrászdák, stb. berendezésénél minden kötelezettség nélküli
szolgálat tervekkel és költségelőirányzatokkal.

Vendéglősök figyelmébe ajánljuk a

Holló Ételsirt,

amely gazdaságos, olcsó és a dísznőzsirt teljesen pótolja. — Gyártja: **Holló Ételsírművek**
Budapest, IX., Soroksári-ut 130.

Ha kiváló szép **dióbélre** van szüksége,

hívja József 15-13-at.

Elsőrangú **málnaszörp, méz, mák, bab** stb.
pontosan házhoz szállítva kapható.

VADAS JAKAB, BUDAPEST, DUGONICS-UTCA 3-5.

BORSÓ LISZT FŐZELÉK-FELTÉTHEZ 30 KOR. KGR.-KÉNT
SCHÖNFELD KÁROLY
IX., PIPA-UTCA 4. SZÁM
A KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK MELLETT — TELEFON: JÓZSEF 34-80. — ALAPITVA 1878-BEN.

A LEGOLCSÓBB NAPI ÁRAKON!

APRÓHIRDETÉSEK

Egyszeri belkutatás szavankint 20 korona.
A legkisebb apróhirdetés ára 100.~ korona.

Vendéglői és kávéházi be-
rendezések, evőeszközök,
új és használt állapotban
Braun Gyulánál kapható.
VII., Sip-u. 14.

Hektograph-állapkszo-
rosító, papírszalvéta, fog-
vájó legolcsóbban besze-
rezhető BerkovitsKároly-
nénál, Budapest, Sip-u. 4.
Telefon: József 125-31.



Schaumburg Lippe herceg

villányi pezsgő-gyára
és udv. pincészetének

központi-irodája:

Budapest, V., Nádor-u. 16.

**Esztergomban
fürdőszálloda**

betegség miatt azonnal átadó.
Bővebbet Német Gábor bérlőnél.

Ifj. Nagy István
központi vásárcsarnok **Friss zöldség,**
Telefon József 46-83 **Burgonya, Hagyma üzeme**

HERCEG WINDISCHGRÄTZ LAJOS

borpincészeteti és Tokaj Bortermelők

Társ. Részvénytársaság Sárospatak

Központi Iroda: BUDAPEST
IV. KER., VÁCZI-UTCA 27-33

Tokaj
Budafok

TELEFON-SZ. 56-20



**Üveg-, porcellán-,
zománcedényt**
legolcsóbban szállít:

Grünfeld Ármin
városi raktára
VIII., Nagytemplom-utca 34
Telefon: József 34-45.

Minden háztartásban a legolcsóbb
Z S I R

az ételolaj, mely legfinomabb minőségben minden
nagyobb fűszerkereskedésben kapható. Gyártja és
szállítja **Olajművek r. t. Kohn Adolf és Tsa Győr.** — Központi iroda Budapest, Bátorhy-u. 5.
Telefon 8-22 és 57-68

SÖRCSAPOK, BORÁSZATI CIKKEK!

MIKA TIVADAR FÉMÁRUGYÁR TELEFON:
BUDAPEST, VII., KAZINCZY-UTCA 47. J. 128-27.

Az ország legolcsóbb áruháza

FLEISCHMANN

Budapest, IV., Károly-körút 24. szám.

Tőrülködő darabonként	K 48.—
Schottisch női szövetek	K 235.—
Férfi szövetek	K 425.—
Covercottok	K 395.—

Rendkívül olcsó áron, míg a készlet tart, grenadinok és batisztok minden színben és kimintázásban, továbbá zefírek, vásznak, kanavásznak, kartonok stb.

Tavaszi divatkülönlegességeim!

angol-, francia női kosztüm- és férfiöltöny-kelmék, valamint a legszebb divat-gabardinok, covercottok, velurok, síma és mintás divatselymek a legnagyobb választékban még a régi olcsó árakban.

Vidékre kívánatra mintákat küldök.

Feltétlen ügyeljen a címre!

Tekintse meg kirakataimat!

HAUER REZSŐ

CUKRASZ

RÁKÓCZI-UT 49. --- TELEFON: JÓZSEF 125—01.

Bor- és sör gazdasági eszközök főmlök, kénlap, párafa és fadugók „PERFEKTA” Magyar sörgyári és pincészeti cikkek részvénytársasága. Budapest, VII. Kertész-utca 33. Telefon: 102—92

Magyar Bortermelők

kivitteli pincészete r.-t.
V., Dorottya-utca 3. Telefon: 26—20.

Központi pince:
Sórház-u. 10. és 20. BUDAFOK Telef. Budafok 82
PINCÉK: BONYHÁD WIEN, XIX., BRÜNN.
Csak elsőrendű urasági fajborok.

Magyar Uriborok

Tokajhegyaljai Borkivitteli Rt.

Központi iroda:
Budapest, V. józsef-tér 2—3. — Telefon 118—56.
Pincészet: Mád, Zemplén megye

Schätz József
sörnagykereskedő
Budapest VIII., Práter-utca 47. sz. ajánlja
legjobb palackseit
helyben és vidékre. — Telefon: József 2—30.

TÖRLEY

TALISMAN-CASINO-RESERVE

MOCZNIK MUSTÁR a legjobb!!

GYÁR: BUDAPEST, VIII., ALFÖLDI-U. 10.
TELEFON: JÓZSEF 8—86.

ALAPITTATOTT 1890.

DIETZ M. BUDAPEST, VIII.
Népszínház-utca 19
bornagykereskedés Telefon József 80-72

Sziklapincék: BUDAFOK, KOSSUTH LAJOS-UTCA 86

FLEISCHACKER JÓZSEF FIAI

NAGY RUM-, COGNAC- ÉS LIKÖRKÜLÖNLEGESSÉGEK
GYÁRA

BUDAPEST ALAPITTATOTT NAGYKANIZSA
V., Váci-ut 144. 1870. Erzsébet királyné-tér
Telefon: 24—89. Telefon: 204. --

Eredeti KEGLEVICH COGNACOT

csakis a Budafokon 1882-ben alapított
GRÓF KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI
cognacgyár r.-t. gyárt és hoz forgalomba.
Óvaködjünk hasonhangzása, magát jogtalanul gyár-
nak hirdető és védjegybitorlásért elsőfokú bírói íte-
léssel már elmarasztalt cég értéktelen áruját. --
Kitűnő minőség! Versenyárak! Figyelmes kiszolgálás!

Cifka József

sör és pincegazdasági cikkek
szaküzlete Budapest, V. ker., Vilmos
császár-ut 48. (Hajnal-u. sarok)
Telefon-sz. 28—92.

Ajánlja minden
e szakmába vágó cikkekkel dusan felszerelt raktárát.

TOKAJI COGNAC Első Tokaji
Cognacgyár
A LEGJOBB R. T. Tokaj.

Engl Bernát és Tsa R. T. Budapest, Közp. szeszifőzde.
Ajánlja mindennemű gyümölcs-palackját

„PASTEURIT“

PINCEGAZDASZATI GYÁRTMÁNYOK
Budapest, VI., Felsőerdősor 48. — Tel.: József 166-24