

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

VENDÉGLŐ-, SZÁLLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP

M. kir. postatakarékpénzt. cseksz. 45.255  
Megjelenik havonta kétszer, 5-én és 20-án  
Előfizetési díj félévre 150.000 K (12 pengő)

ALAPÍTOTTA:  
**IHÁSZ GYÖRGY**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
BUDAPEST, IX., VIOLA UTCA 3. SZÁM  
Telefonszám: „József” 22—81

## A magyar vendégszeretet.

Észszerű-e manap az idegenekkel szemben túlzásba vitt vendégszeretet egy oly nép részéről, amelyet eltíportak, megkorlácsoltak és kifosztottak? — erről sokat lehetne vitatkozni. Azonban vítán felül áll, hogy ez a túlzott vendégszeretet különös magyar vonás, amelyet nem igen találhatni meg ma már más népeknél. Mert például az angol, bár a végtelenségig gentleman, de hideg, mint az acél s szívét fagyos közönye alá rejti; a francia túlzottan szívélyes és csevegő, de lényegében belsőleg közömbös, a német pedig e közömbösséget ki is mutatja és így tovább.

Csak a magyar tárja ki a szívét valami régi keleti és ősi jó vendégszeretettel, amelyben van valami büszke nemzeti fitogtatás is: ide nézzetek idegenek, ilyen a magyar szívesség és vendéglátás! Ez nálunk nem ravasz számítás és spekuláció, hanem a szív dolga és nemzeti jellegzetesség, ami lehet ugyan célszerűtlen dolog, vagy akár pazarlás is, de mi nem szégyeljük, hanem örövendünk neki, mert ez a magyar szív kincse.

Ez a jó magyar vendégszeretet különösen tündökölt a legutóbbi nagy szállodákongresszus és idegenlátogatás alkalmával, amelyeknek fontossága és kihatásai sokkal mélyrehatóbbak voltak, semhogy véggép napirendre térjünk fölötte. Egy bizonyos, hogy most az egyszer nem fizeszték rá a vendégszeretetre, mert Európára az oly meglepetést csináltunk, melyre még nem volt példa a kongresszusok, újra felfedezett kulturvidékek történetében.

Itt nemcsak az érdekelt szakmáról van szó, hanem azt meghaladólag az egész ország egyetemes érdekeiről is. Valóban halásak lehetünk a szállodás szakmának, hogy ezt a kongresszust és utána a többi idegen látogatást hozza az országnak. Jobb propagandát nem tudott volna produkálni semmiféle külső tevékenység. Hallattunk magunkról, megmutattuk az idegenek előtt, hogy ez az ország keserves megkínztatása után is tud nemes, lovagias és ragyogóan vendégszerető lenni. Kitarunk vérző sebeinket, de egyben fővárosunk és országunk kincseit is.

Csak ezután fogjuk learatni vendégszeretetünk gyümölcseit. Már most észleljük a külföldi nyilatkozatokból, üdvözle-

tekből és köszönő nyilatkozatokból, hogy foglalkoznak velünk, hogy élénk képzeteiket és emlékeket keltettünk életre.

Tartoztunk a szállodákongresszusnak és az ezt követő vendégjárásnak ezzel az elismerő epilógussal.

A magyar szállodás, vendéglős és kávészakma pedig, igazán az érdekein felül

és azon kívül ugyancsak kivette és kivészi a részét az áldozatokból, amelyeket megkíván a hagyományos magyar vendégszeretet. Jólleső dolog ezt tudnunk, ami akkor is elégtételünk marad, ha az idegenjárás nem is bizonyul egyszerűen olyan jó üzletnek, mint eleinte hitték.

V. Dr. Cs. B.

## Angol szállósok Budapesten.

Az érkezés és a fogadtatás. — Mit mondanak az angolok? — A látóival, a díszvacsera meg a csárdás.

Százhuszonkilenc angol szállótulajdonos érkezett újra Budapestre a budapesti szállósok meghívására. A vendégek különvonatja okt. 23-án este nyolc órakor érkezett meg a nyugati pályaudvarra, ahol üdvözlésökre megjelent *Folksházy* Lajos alpolgármester, *Lobmayer* Géza fővárosi tanácsos, *Bárony* Oszkár, a Menetjegyiroda vezérigazgatója, *Zilahy* Dezső, az Idegenforgalmi Hivatal igazgatója, *Glück* Frigyes, *Kommer* Ferenc, *Kurz* Béla, *Illits* Gyula, *Bánó* Dezső, *Keszey* Vince, a vendéglősök elnöke, *Kvaszner* Menyhért, *Bélaváry-Burchardt* Reszö, *Gundel* Károly, *Peller* Imre és *Jávorka* Lajos.

A főváros nevében *Lobmayer* tanácsos, a budapesti szállodások nevében pedig *Glück* Frigyes mondott angol nyelven üdvözlő beszédet, az angol vendégek részéről pedig *Albert Leon Adutt* és *J. E. Welsh* köszönte meg a fogadtatást.

A vendégek autón szállóikba mentek s vacsora után a város megtekintésére indultak. A vendégszolgálat vezetői az alábbiakban mondták el, hogy mik az első impresszióik Budapestről.

*O. Picton Davies*, hét óriási londoni szálló tulajdonosa Carlton-szállóbeli lakásán éppen a Dunára néző erkélyén van, amikor bekopogtatunk hozzá.

— A fogadtatás, amelyben itt bennünket részesítettek — mondja — leírhatatlanul kedves volt. Megvallom, nem reméltünk ilyen úri fogadtatást, nem vártunk ilyen kulturhelyet, mint aminőt ittélünk első órájában konstátálhatunk. Ez a folyam itt gyönyörű, olyan az egész, mintha fürdőhelyen volna az ember. Budapest folyama hasonlóan a Themséhez s ez a kép hasonlatos ahhoz, mint amelyet otthon lát az ember a Themse partján.

— Az Önök szállókulturája mindenesetre legalább is olyan színvonalon van, mint a bécsié s tapasztalataim szerint sokkal magasabban áll, mint a cseheké. Ha a további benyomásaink is olyanok lesznek, mint az első órákban, akkor mi nagyon jó véleménnyel fogjuk elhagyni Budapestet.

*Joseph Rogers*, két nemzetközi szállónak a tulajdonosa, bírói hivatalt viselt ember, két angol városnak is volt már a polgármestere, érdekes arcú öreg úr, széles seiyemszalagon hordja vastag aranykeretű monokliját, nagyon barát-

ságos hozzánk, de sokkal szófukarabb, mint *Davies* kollégája.

— Kár, hogy ilyen késő este érkezünk meg ide — mondja — mert ami keveset a sötét utcákból látunk, arról nagyszabású metropolisra lehet következtetni. Amit mindenesetre megállapíthatok, az, hogy önök jól tudnak szervezni. Láttuk ezt az utunk alatt, a fogadtatásunknál, az elszállásolásunknál. Úgy tudom, hogy ez a szálló — Carlton halljában beszélgetünk — nem az első szállója Budapestnek, de ez is olyan gyönyörű és modern, hogy a többitől is ilyen jó véleménnyel kell lennünk. Remélem, holnap többet tudok majd mondani.

A *Wildnek* két londoni luxusszállója van, ő az egyedüli, aki németül beszél az angol vendégek közül.

— Az első impresszióink nagyon jók s ez nagy szó, mert mi már sok jót hallottunk Budapestről. Azaz, hogy — javítja ki magát — talán ne úgy mondjuk, hogy sok jót, hanem inkább sok szépet. Úgy látom, hogy Budapest nagy idegenforgalmat érdemel meg. S kijelenthetem, hogy ha a holnap tapasztalataink is jók lesznek, akkor én a magam részéről bizonyosan s társaim is minden bizonnyal rajta lesznek, hogy jó híret vigyék Budapestnek.

*E. F. Coccioletti* olasz származású ember, huszonöt éve él Londonban, szintén két szállója van; egyik az angol arisztokrácia kedvelt hotelje, a másikat jobbra vidéki földsúrak látogatták.

— A kirándulás az osztrák kormány és a bécsi kollégák meghívására történt s kirándulásunk eredeti célja kizárólag Bécs volt, később határoztuk csak el, hogy ide is eljövünk. Mindenesetre nem bántuk meg, mert igazi Európát találtunk itt. Kár, hogy csak egy napot töltünk itt. Utközben Pozsonyban kiszálltunk, itt *Kállay*-nak, Szlovákia miniszterének voltunk a vendégei ebéden, azután megnéztük a várost. Szép régi város. Az ottani hivatalos urak váltig mint ősi cseh várost emlegettek előttünk s csak később tudtuk meg, hogy Bratiszlava nem is igazi neve a városnak s hogy az azelőtt Magyarországhoz tartozott.

— Az itt ezen a vonalon hasonlóit Svájchoz szépség dolgában s én azal az impressziót nyertem, hogy Magyarországon otthonosak lehetnek a téli sportok.





## MI UJSÁG?

**Kétszáz bécsi kávéház eladó.** Bécsből írják: Ausztria gazdasági bajai némileg megnyihültek már, de a kávéházak még most is sínylik a válságot. A legtöbb kávéház olyan rosszul megy, hogy a napi költségeket sem hozza be, arról pedig szó sem lehet, hogy régebbi terheket föltesshen. Most volt a kávéháztulajdonosok ipartestületének évi rendes közgyűlése, amelyen elsírták panaszaitkat a kávéosok. A jelentés kiemelte, hogy a bécsi kávéházak 80 százaléka, köztük a leghíresebbek, amelyeknek tradíciói vannak, a *bukás szélén állanak, eladók, ha akadna vevő.* Kerek 200 bécsi kávéház kapható igen olcsó áron. A fényes berendezés is kétszer annyit ér meg, mint a vételár. A közgyűlésen a kávéháztulajdonosok elpanaszolták a súlyos adóterheket, amelyek tönkretették az ipart. Van az eladó kávéházak között olyan, amelyik másfélmilliárdon keres vevőt, holott még nemrég 10 milliárdra becsülték az értékét.

**Tábori Kornél kitüntetése.** A munkügyi és népjóléti miniszter **Tábori Kornél** székesfehérvári hírlapírónak a magyar fürdők, de különösen a balatoni fürdők megismerésére, valamint a magyarországi idegenforgalom ismertetésére és népszerűsítésére érdekében hosszú időn át kifejtett, érdemben gazdag, buzgó és önzetlen munkásságáért meleg elismerését és őszinte köszönését nyilatvította.

**Harminczéves jubileum.** Lepsényből jelentik: Október 20-án mult 30 éve, hogy **Szente József** vendéglős *Lepsényben* letelepedett, azóta úgy a helybeli és környékbeli intelligencia az ő üzletében találja magát legjobban, mert első-

**A Dreher Antal serfőzdéi, az Első MagyarRészvényserfőzdeés aHaggenmacher közbányai és budafoki sörgyárak igazgatósága, felügyelő-bizottsága és tisztviselőikara mély megilletődéssel jelenti, hogy szeretett vezérigazgatójuk**

## Aich György

a Magyar Serfőzők Egyesületének elnöke

f. hó 25-én elhunyt.

A megboldogult kora ifjúságától kezdve egész életét a söriparnak szentelte és tevékeny részt vett a magyar söripar fejlesztésében. Mint társulataink vezérigazgatója, lelkes odaadással és soha nem lankadó buzgalommal szentelte munkaeurjét ügyeinknek. Egész lénye összeforrott társulatunk életével és mélyeség fájdalommal gyászoljuk kiváló vezérünk elvesztését.

A tisztviselői kar és munkásság mindenkor igazi jóakaróját és szeretetteljes főnökét tisztelte benne, kinek állandó igyekezete a tisztikar és munkásság jólétének előmozdítása volt.

**Emlékét hálás kegyelettel gyászoljuk!**

**Eladó szőlőoltvány**  
MOLNÁR MIHALY szőlőgazdasága, Abaujszántó.

**TOKAJI KONYAK A LEGJOBB**  
Első Tokaji Konyakgyár R.-T. Tokaj

**Engl Bernát és Tsa R.-T.**  
Budapest, Központi Szeszfőzde  
Ajánlja: mindennemű gyümölcs-pálinkáját és likőreit

**Nélkülözhetően minden vendég és kávéházban a GOLF KÉSÉLŐSÍTŐ**  
Ára 65.000 korona. Főraktár: **DREHER IGNÁC ÉS FIA** kézműves és műalkotásüzem Budapest, IV., Kossuth Lajos u. 14.

**Évöveszközök** alpacaból és acélból, mindennemű **húsvágókés**ek, nárdok, fennőacélok beszerzési forrása: **BLAZSEK, BUDAPEST** 17 aranyéremmel kitüntette. Alapítva: 1871-ben. FÜDZLET: IV., Kecsméti uca 1. FÜDZLET: VII., Rakóczi út 66. MŰHELYTELEP: IX., Rákos uca 15. Közülrőléseket és javításokat szakaszrűden és jutányos áron vállalkozunk.

**Törv. véde Törv. véde**  
**Behel gyönnye**  
A m. kir. földművelésügyi miniszterium engedélye alapján **szőlő- és borkészítésre** a saját termésű, kiváló minőségű, tokaji aszúval versenyző **Ados eszmegobort** elegánsan adusított és a 100 literes palackokban, vagy postai demijohn és horidobban is. Beküldött edényeket megtöltünk. Próbaküldemények postán utánvét mellett.  
**Beheltelep szőlő- és borkészítés, Jászberény.**

neuburgi mustmértő szerint 16—24 fok. Az óbor ára minőség és fajtak szerint Malligand-fokonként 650—1200 korona, literenként 6500—18.000 korona. Újbor seprűstől 7500—12.000 korona literenként. A borkereslet és kínálat tartózkodik.

**A vendéglői árak maximálása Temesvárott.** Az itteni városi tanács maximálta az egyes vendéglői hűsítéket és menürendszerre kötelezte a vendéglősöket. A városi tanács most megállapította a menü életréjét és áráit. A menü három fogásból áll: levesből, hűsítéleiből és tésztából. A hűsítel lehet marhahús mártással, főzélek feltétel, vagy sült. Az elsőosztályú vendéglőkben a menü ára 50, a második osztályú éttermekben 40 lei. A vendéglősök az étkezés ideje alatt kötelesek menü átadni. Vannak még maxsimált hűsítékek, amelyek az étkezés hátrétsáig előrt ideje alatt szintén kiszolgálhatók. Ha történetesen kifogynak, a vendéknek bármilyen más hűsítel jár, melyért azonban csak a kifogyott hűsítel maxsimált árát fizeti. A városi tanács felhívta az érdekelt közönséget, hogy a köz érdekében azonnal tegeyen jelentést, ha valamelyik étteremben kihágást vesz észre a jelenlet ellen. — Temesvár, agyúlszik, most élt át a mi régi bajainkat.

**Földgázát találtak egy szálloda udvarán.** Bajáról jelentik, most újabban ismét földgázát találtak Baján a város szívében. A város-házától mintegy 100 méternyi távolságban. **Takács Vilmos**, a *Nemzeti szálloda* tulajdonosa, *Medve János* hercegszántói kultúrőmesterrel kútat furatolt és 26 méter mélységben igen bő földgázforrássa bukkantak. Este, mikor meggyújtották a vascsöveken át ellilanol földgázát, **magas, lilds lángokkal** égett, aminek megbámulására sokan összesereglettek. A földgáz azóta is bőven illan el a levegőbe.

**Pécs előkelő éttermei, sörözői és szállodája**  
a mult év őszén átalakított és fényesen berendezett  
**„ARANY-HAJÓ” és „SZÉCHENYI,”**  
vezetése és konyhája teljes felszereléssel  
**azonnal átadó.**  
Az átvétel vagy társuláshoz 200—400 millió korona szükséges.  
Feltételeket **CZIRJÁK I. ANTAL** közbányai sörraktára, Pécs, közli, lehetőleg személyesen.

**Elsőrendű dióbelet**  
ajánlok a legolcsóbb napi áron  
**F. Pártos Dezső,** Budapest, V., Hollán uca 3.

**Stauffer** dobozos ementáli  
legfinomabb márka  
Központi gyártalep: Répcelak, Vas m.

**Vendéglők, söntések, szállodák** vétel és eladásának közvetítését leggyorsabban lebonyolítja: **Székely Adolf,** Budapest, VII., Dohány uca 41. sz.

**A kávéosok a tejkartelek és a tejdrágrítás ellen.** A budapesti kávéosok ipartestülete október 26-án majdnem az összes tagok jelenlétében taggyűlést tartott, amelyen a tejjáállatok által létesíteni szándékolt tejkartel kérdéssel és a tejvívoársarnokok ügyével foglalkozott. A taggyűlés behatárolta foglalkozott azokkal a panaszokkal is, amelyek a tejjáállatok működésére írtak a kávéosiparban fölmerültek. A vitában számos hozzászólás történt, mely után egyhangú lelkesedéssel elfogadták **Mészáros Győző** kávéosipartestületi alelnöknek a következő határozati javaslatát: **A Budapesti Kávéosok Ipartestülete** nek taggyűlése egyhangúlag elhatározza, hogy amennyiben a budapesti tejjáállatok részéről oly lépések történének, amelyek a kávéosipar és a közönség érdekeit sértik (kartel, tröszt, vagy a tejárak megdrágrítása, vagy a vevők beosztása céljából) megbizna az elnökséget, hogy azonnal tejjáállatot állítson fel, melynek költségeihez az ipartestület minden egyes tagja teljes mértékben hozzájárul.

**Villamos építenek a hűvösösvölgyi végállomástól Máriaremetén át Peshidegkútig, eselig Széchalomig.** A kereskedelmi miniszter leiratban értesítette a főváros tanácsát, hogy a peshidegkúti villamos vasúti érdekeltékné engedélyt adott egy helyierdekű villamos vasúti elönmunkálatának megkezdésére. A villamos vasútvonal a hűvösösvölgyi villamos végállomásától kiindulva Határkereszt, Máriaremete, Boldogasszonykőpálna és Szögliget irányában Peshidegkútig és onnan esetleg folytatást Széchalom irányában vonulna. Megengedi a miniszter, hogy a vasút akár villamos üzemre, akár motorikus üzemre legyen berendezve. Az elönmunkálati engedély egy évre szól. A kormány az elönmunkálati engedély kiadása által a pálya létrejövele iránt kötele-

zettéget nem vállal. Amennyiben tehát a kormány a vasútvonal létesítését, illetve üzembehelyezését nem engedélyezné, ez esetben az érdekeltégek az elönmunkálati költségek fejében kárterítésre nem tarthat igényt. Az elönmunkálati engedély a kivételre vonatkozólag sem ad előjogot az érdekeltégeknek, mert a kormány fenntartotta magának a jogot, hogy a vasútvonal építésének engedélyzése esetén úgy a vasútpéltést, mint az üzleti engedélyt tetszése szerint való érdekeltségnek adja ki. Az új villamos vonalnak szakmai szempontból is igen nagy érdekeltége van, útvonalra sok vendéglő forgalmát lendítené föl a jövőben.

**Idegenforgalmi világkongresszus lesz Budapesten 1928-ban.** Az Association des Grandes Organisations Nationales du Tourisme idegenforgalmi kongresszust tart ezidőszertint Velencében. Magyar részről a kongresszusra **Bársony Oszkár**, a Meneltgeiroda vezérigazgatója vett részt, aki Budapest meghívását terjesztette elő a kongresszusra, hogy 1928-ban az idegenforgalmi szervezetek Budapesten tartásuk világkongresszusukat. Az idegenforgalomnak ez a hatalmas szervezete most József Ferenc főherceghez, mint a Budapest főváros egyesület elnökéhez, az alábbi táviratot intézte: „Van szerencsém közölni, hogy 1928-ban nemzetközi évi közgyűlésünket Budapesten fogjuk megtartani. Hisszük, hogy ez az elhatározásunk nagyban támogatni fogja azon törekvéseket, melyeket a Fenséged elnökele alatt álló szövetség kezdeményezett. *Commentatore Oro.*”

**Szállodai tolvajokat fogtak el Meránban.** Meránban minap egy szállótolvái-bandát tartóztattak le. Körülbelül félmillió líra értékű zsákmányt harcoltoltak össze. Az ellopott értéktárgyakat megtalálták a tolvajoknál.

## SZÜRÖK és azok JAVÍTÁSA

Frank es Berger, Budapest. Baross u. 91.

Telefon: József 74-05

**Megszűnik a Café de Paris.** Párisból jelentik: A francia főváros legelőkelőbb és legfényűzőbb étterme, a világhírű **Café de Paris** megszűnése előtt áll. A bérpalota ugyanis, amelyben évtizedek óta a Café de Paris helyisége van, egy nagy áruház tulajdonosa és ennek az áruháznak különböző kötelezettségei a vele pénzügyi összeköttetésben lévő bankkal szemben arra kényszerítik a Café de Parisnak helyiséget adó bérpalota tulajdonosát, hogy a bank javára felmondjon a Café de Paris tulajdonosának. A francia lapok, minthogy Párisnak egyik hagyományosan előkelő helyisége szűnik meg ezzel az étteremmel, keserű gúnnyal emlegetik, hogy úgy látszik, nemsokára a bulvárokon csak bankok lesznek láthatók. (Mint ahogy nálunk Budapesten is így volt az inflációs időkben.)

**Likóripár tanfolyam az Erjedéstan Intézetben.** A m. kir. Erjedéstan Intézet f. év november hó 15-ől 24-ig likóripár tanfolyamot rendez. A tanfolyam a gyümölcsesz, bor-, sepről-, törkölypárat és likóripár teljes elméleti és gyakorlati tudnivalóit féléli. Tandíj 1,200,000 korona (100 pengő), melyben az összes gyakorlati nyersanyagok, továbbá a hallgatók által a gyakorlati előállítású likórok ára is bent foglaltatik. A tanfolyamot sikerrel végzett hallgatók látogatási bizonyítványt kapnak. Jelentkezni lehet a tandíj előzetes lefizetése mellett november 8-ig az intézet igazgatóságánál (II. Debrői-út 15.). A hallgatók száma korlátozva van s azok a jelentkezés sorrendjében vétettek fel.

**Mi újság a borpiacon?** Az óborok piaca ma élénkebb, mint az újborké, az árak körülbelül egyenlő. Termelői részről a következő jelentéseket kaptuk: **Székszárd:** A 10—12 fokos borkok ára 5000—7000 K. Elkelt 100 hl. urasági 11 fokos 7500 K-ért. **Heves:** Elkelt óbor 9000—10,000 K-ért. **Tokajhegyalja:** A 24%-os mustokért 11,000 K-t is fizetnek. **Eger:** Középes kereslet mellett eladatott 100 hl. 11 fokos prima minőség 11,000 K-ért. **Kecskemét:** Középes kereslet mellett csekély mennyiségű Malignand-fonokint 700—800 K-ért.

**Mibe kerül Amerikának a szeszitalom?** Amerika az elmúlt pénzügyi évben pontosan 114 millió 724 ezer dollár költött el a prohibíciós törvényre. A prohibíciós osztagnak fenntartására 2,902,514 dollárba került, az ital-csempészés megakadályozására létesített paritóság fenntartása 52,151,560 dollárba, a prohibíciós pörök letárgyalása pedig millió meg millió dollárba a bíróságoknak. Ötven prohibíciós ügynek életével fizetett a törvény betartásának ellenőrzéséért és 150 embert öltek meg a szövetségi detektívek a csempészéssel folytatott harcban, amely a paritóság tagjai közül 135 ember életét követelte. A kiadásokkal szemben mintegy 22 millió dollárba rúg a prohibíciós törvény megsértéi által fizetett pénzbírságok összege és 80 millió dollárnyi tulajdonok koboztak el, amelyek legnagyobb részét eladták és a pénz az államkincstárba folyt be.

## ÉTTEREM és SÖRCSARNOK

nagy városban, kitűnő menettel, több mint száz, napi előkelő étkező-vendéggel, szép és jó felszereléssel (családi okból) kedvező árban megvehető és azonnal átvehető. Cím a kiadóban.

**Püspöki uradalmi bérpince r. Váci**  
Központi iroda: Budapest V. Irizai u. 2.  
Telefon: 134 90 19-40  
Magyar palackos bor különlegességek.

**ASZÚ-ES CSEMEGEBOR R. T. BUDAPEST**  
VII., DAMJANICH UCCA 1. SZ.  
TELEFON: J. 148-04  
**KIZÁRÓLAG HORDÓBOR!**

Elsőrangú

# divatárúban

vételkényszer nélkül

# hihetetlen

olcsón

# válogathat

20

KiraKatban

600

féle árú

mélyen

# leszállított árban

# HUNNIA

divatárúház

Budapest, Calvin tér 6.



# Kristály ásványvíz

SZENT LUKÁCS-FÜRDŐ  
Budapest, III., Zsigmond uca  
25-27. szám. Telefon: 43-90

## Ráczó Jenő

billiárkészítő és kávéházi berendező.

Javítások, átalakítások, új berendezések készítése és tervezése.

Budapest, IX. Kerület,

Lónay ucca 46. szám

Telefon: József 36-63

# MOHAI ÁGNES

természetes szénsavas ásványvíz.  
Minden vendérlőben, kávéházban  
1/2 liter 4000 korona

### BORTÖRVÉNYKIVONAT BORNILVÁNTARTÓ FÜZET ÁRÚJEGYZÉK ÉS MINDEN ÜZLETI KÖNYV

a "Pátria" Irodalmi Vállalat és Nyomdai R.-T. nyomtatvány-  
osztályában, Budapest, IX., Üllői út 25. szám szereshető be

JOEL BUDAPEST, V., DOROTTYA UCCA 9.  
Telefon: 34-20 Alapítványt 1859.

Szállodai és éttermi fehérneműek:

### Asztalneműek

kerti abroszok, len- és pamutvásznak.  
törlőruhák **eredeti gyári árakon**



DERBY Sajt- és Vajtermelő Részvénytársaság  
Központi Ártárló-Iskola: Budapest, VIII., Főmó ucca 33/a  
Telefon: József 61-10

Garantált teljes  
zsírtartalmú

**sajtjaink**

mindentől

beszereshetők:

Pálpusztai-sajt,

Derby-sajt, Roma-

dour, Imperial,

Óvári, Trappista,

Casino, Roquefort,

Roquefort dobozos

## KOVÁCS TESTVÉREK

**SZOBAFESTŐ, MÁ-  
ZOLÓ ÉS FÉNYEZŐ.**

**BUDAPEST VII. NAP.U.  
36. TEL.: JÓZS. 70-36.**

K G Y

## KLEIN GYULA ÉS TÁRSA

vas-, rézbűtor- és sodronyágybetétgyára,  
Budapest, VII., Dob ucca 58. sz.

### Szálloda- és penzió.

berendezések elsőrendű kivitelben.

Javítást, fényezést, újjáalakítást a legelőbbben vállalunk.

## Otrantó szardellagyúruíruvel

izléses ívegcsomagolással minden vendéglős italfo-  
gyasztását emeli. Nem kell a csomagolást eldobni, az  
ízvegeért visszatérítünk. Kapható: **Kelettengeri  
Halkonzervgyár Otrantó-osztálya, Buda-  
pest, Hungária körút 84.** és minden jobb  
csmegetteztelen. Telefon: L. 972-28



## Eredeti HOBÉ likőr

Csak négyzetleges palackban és csak ezen védjeggel váltó!



HOBE DAMASE és Társa R.-T.  
Budapest, VI., Lomb ucca 1. szám.

Örkényi saját termésű BORAIMAT budapesti IX., Ferenc körút 2. (Ráday ucca sarok)

pincebe hoztuk. Termelési árban  
kereskedői rezsi eljítésével árusítom.

**FARKAS ALADÁR, bortermelő**

**Alpacca-árúképzítő** Készít kávéházi és vendéglői berendezéseket gyári áron, mindennemű rajz- és méret szerint.  
Javításokat elvállal: **KLEIN JAKAB, Budapest, VII., Losonci u. 15.** Telefon: J. 135-52

**Sörccsapok, szerelvények, javítások** **Mika Rézárúgyár, Budapest**  
VII., Kazinczy ucca 47. Telefon: József 128-27

# IVANOVSKY A. BORKERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest,

csak Baross ucca 84., Szűz ucca sarok.

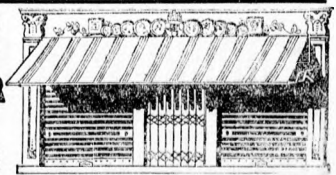
Telefon József 130-35.

Telefon József 130-35.

## KORÁNYI ÉS FRÖHLICH REDŐNYGYÁR

**KSZAB. ABLAKSZELLŐZTETŐ, AJTÓCSUKÓ, KERTISÁTOR  
TERRASSRÁCS ÉS NAPELLENZŐ-SZERKEZETEI HIRESEK!**  
BPEST. KISFALUDY u. 5/a TELEFON: JÓZSEF 23-76

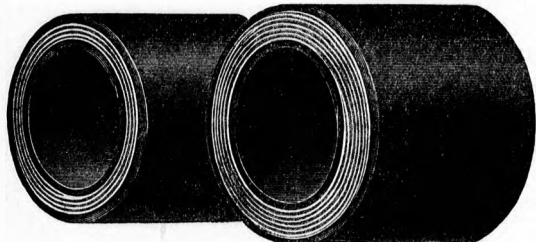
Ajtócsukók éves karbantartását vállaljuk!



# Frommer Testvérek

Budapest, V. I., Teréz körút 23.

Pincegazdászati  
gépek és szerelvények  
gyára.



Legfinomabb vörös angol bortömlők.



VILLÁNYI PEZSGŐ

Schaumburg-Lippe herceg udvari pincéje  
Villány

Központi irodája:  
Budapest, V., Nádor u. 16

## Magántanfolyam

Budapest, VIII., Rákóczi út 51. sz.

Előkészít középiskolai összevont  
magánvizsgákra, érettségire.  
Tiszviselőknök kedvezmény!

Szállodák, vendéglők,  
kávéházak részére kö-  
lönleges ruhatisztítás és  
mosás. Kizárólag szap-  
pannal mosunk.

SCHILLINGER ANNA

Gőzmosógár R.-T.

Budapest, VI., Vörösmarty ucca 47/B

„HATTYÚ“

FEHÉRNEMŰ-  
KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT

Budapest, V., Katona József ucca 41., Margitföldnél  
Telefon: 46-56 és 159-60 SZÁLLÍT:

**Asztalterítőt**

asztalkendőt, pincértörliőt, konyharuhát  
méréskelt kölesöndijért. (A kölesöndijban mosás,  
használati és szállítási díjak befoglaltnak.)

☎ Telefonhívásra megbízottunkat kiküldjük

TEAVAJ helyett használjon  
legfinomabb

„Binikum“

**TEA-MARGARINT**

amely a teavajjal teljesen pótolja.

**BIEN S. FIAL zsíráru gyár**  
Budapest, VII., Nagydiófa ucca 7.

Telefon: József 128-48

**Cífká József**

Budapest, V., Vilmos császár út 48.

Telefon: T. 28-92 Telefon: T. 28-92

Pincegazdászati  
cikkek szaküzlete

**Szent István  
Portersör**

a Polgári Serfözde  
páratlan  
sörkülönlegessége

Háztartási, urasági  
vendéglői, intézeti **TŰZHELYEK**

**LAKOS LAJOS** takaréktűzhelygyár r.-l.  
**BUDAPEST**

Központi iroda és gyár:

VIII., Bezerédy ucca 8. Telefon: József. 21-34

Városi üzlet és raktár:

IV., Váci u. 40. (Trányi u. sarok). Telefon: József 153-52



**SALZER J.**

Iroda és raktár:

Budapest, IV., Ferenc József rakpart 15.

Alapítási év 1887 Telefon: J. 101-30



Gyárt: pecsenyédíszeket, halpapirokat, tortapapirokat,  
süteményhüvelyeket, modern szervírozáshoz  
papírszalvétákat és papírabroszokat  
Gyártelep: VI., Lehel ucca 9. szám

**Popper Mór és Lipót r.-t., Budapest, X., Köbánya**

Telefon:  
József 59-78

Ajánlja kiváló borait a budapesti  
és környékbeli vendéglősök szíves figyelmébe.

Telefon:  
József 59-78