

MAGYAR VENDÉGLŐS

volt „FOGADO“

Előfizetési árak:

Egy évre 60 K
Fél évre 30 „
Egyes szám 4 „

Lapmegjelenés:

Minden hó 1., 10. és 20-án.
Magy. postatakarékpénztár
számla 33.990. sz.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9.
Telefon hívásra: J. 113-75.

Hirdetési árak:

Oldalnegység szerint.
Többszöri hirdetésnél ár-
kedvezmény. A legkisebb
hirdetés díja: 50 kor.

A fogadós, vendéglős és kávésipar, borgazdaság és a pincérérdeket képviselő szaklap.

Az országos vendéglős nagygyűlést elhalasztották.

Mult számunkban közöltük, hogy az Országos Vendéglős Egyesület nagygyűlését f. hó 15-ére tűzte ki. Időközben azonban megjelent a statárium újbóli kihirdetése s emiatt a főkapitányság a már kitűzött gyűlés megtartását nem engedélyezte.

Ezton értesíti tehát az előkészítő-bizottság a kartárs urakat, hogy a június 15-ikére kitűzött országos nagygyűlést egyelőre elhalasztja s azt a politikai helyzet alakulása szerint a legközelebbi időben fogja újból összehívni.

Tekintettel azonban arra, hogy egyrészt az ipartörvény revíziójának javaslata, másrészt az italmérési törvény javaslata olyan súlyos és a vendéglősséget megmaradásában fenyegető passzusokat tartalmaz, amelyek törvénynyé válása ellen a vendéglősség egyetemének szavát már most fel kell emelni s a lehetőségig oda hatni, hogy az intéző körök a javaslat ilyen szigorán enyhítsenek, az Országos Vendéglős Egyesület elnöksége elhatározta, hogy már most, a közgyűlés előtt, felveszi az egyesület működését.

Ezuttal is felhívja tehát az elnökség a kartársak figyelmét arra, hogy mindazon esetekben, melyek általános és országos érdekűek, forduljanak panaszaiikkal vagy javaslataikkal az Országos Vendéglős Egyesület (Budapest, VIII. kerület, Vas-u. 15 a. II. 20.) irodájához, hogy az ilyen természetű kérdésekben az Egyesület előterjesztéseit és javaslatait kellő időben megtehesse.

Az Egyesület titkári hivatala minden nap d. e. 9—12. és d. u. 2—5-ig rendelkezésére áll a kartársaknak.

Az italmérési törvény revíziója.

Régóta hangoztattak, hogy az italmérési törvény elavult és intézkedései olyanok, melyek a tisztas vendéglős és korezmáros ipari nemcsak nem védik, de egyenesen kiszolgáltatják a tisztességtelen és ezért állami szempontból mindenképen megakadályozandó szennynnek, tág teret nyitván a halóságilag nem engedélyezett s eképpen ellen nem őrizhető zugkimérőknek.

A törvénynek ezt a hibáját intézményesítette az a lehetetlen rendszer, mellet a pénzügyi bizottságok az engedélyek kiadása körül követték s amelyek szerint a folyamodó jogot kiadó végzést éveikig nem kapott, de amellet a büntetésnek 4—5 hetenkinti ismétlése mellett éveikig elméregethetett.

Sok panaszra adott okot az is, hogy a törvény nem vette figyelembe, hogy egy egész generáció foglalkozik és készül a vendéglősipari pályára, akik azt éveken át, gyermekkoruktól kezdve tanulják s így a józan ész szerint a jogok kiadásánál előnyben volnának részesítendők. A jogot nem az arravalóság, a speciális előképzettség alapján, hanem a mindenkori protekció alapján szokták kiadni, nem törődve azzal sem, hogy egyes vállalatok, szeszgyárak sokszor tizek is meghaladó engedélyt bírnak és csalárosokat tartanak s maguk csak azok munkájának gyümölcsét élvezik s ezzel sok tisztas család megélhetését veszik el.

Itt a cenzura két cikket törölt.

Különféle közlemények.

Az ipartörvény módosítása. E hó 8-án kezdődött egy országos anket az összes érdekeltségek bevonásával, amely az előadói tervezetet, mert a bemutatott módosítás még nem javaslat, tárgyalja. E tervezet Jezovics osztálytanácsos műve és bizony alapos módosításoknak lesz még alávetve, amíg törvényjavaslat formában a nemzetgyűlés elé kerül.

Mi a falatozó? Utóbbi időben a fővároslevő kávémérések és élelmiszerkereskedők cégtábláján egyre sűrűbben találkozunk ezzel a büvös szóval: «Falatozó». Egészen járványszerűen terjed el ennek a szónak a használata és élénken emlékeztet a miskolci suszter «kéjgáz» szónak a használatára. A falatozó szó alatt pedig az iparhatóság azt mondja, hogy az olyan üzlet, ahol hideg húsételek és hentesárukból felvágottat szolgáltatnak ki, ezt azonban csak olyan üzletben tehetik, amelynek italmérési engedéllyel is bírnak. Ha tehát étkezdek, kávémérések ezt a szót a cégtáblán kiírják, úgy az ipartörvény 58. §-a szerint valótlán jelző használata miatt kihágást követ el és büntetendő.

A borpiac a homoki borokon kívül a magas ár a vásárlási kedv hiánya dacára tartja magát. Ajánljuk a vendéglősöknek, hogy a borvásárlásnál nagy óvatosságot tanusítsanak, mert lehetetlennek tartjuk, hogy a mostani abnormis magas árak sokáig maradjanak. A magas borvásárlási árakra, valamint a külföldön jelentékenyen felemelt vámtételek miatt az export stagnál, a hordó hiánya és a közepes szüreti kilátások feltétlen közrejátszanak, hogy a mostani árak lejjebb szálljanak.

Gyászrovat. Szára z Lajos fővárosi vendéglős hosszabb kínos szenvedés után f. évi május hó 17-én meghalt.

Zeidler Ottó kőbányai vendéglős folyó hó 7-én 54 éves korában, hosszú szenvedés után elhunyt. Temetése e hó 9-én nagy részvét mellett volt.

Borszék és Szováta-fürdő eladása. Az oláh hordák által bitorolt Erdélyben van a fenti két jóhírű fürdő. Mint értesülünk, a két gyógyfürdő tulajdonosainak sikerült az angol tőke érdeklődését e vállalatok iránt felkelteni s rövidesen angol tulajdonba is fognak kerülni.

Likörgyár alapítás. Folyó hó 3-án tartotta alakuló közgyűlését az «Ambra» Egyesült Likörgyárak és Gyümölcslepároló Részvénytársaság, melynek gyártelepe Budafokon, központi irodája VIII., Kenyérmező-utca 6. szám alatt van. A vállalat 3 millió korona alaptőkével rendelkezik, működése finom likőrök, valamint gyümölcslepárolásra fog kiterjedni. Az igazgatóság tagjai: dr. Elek Endre ügyvéd, Hajdu Miksa, Oppenheimer Miksa és dr. Virány Egon. Ügyvezető igazgatóul Hajdu Miksa választott. Hajdu Miksa ur sok év óta működik a szakmában, személye minden tekintetben garancia arra, hogy az új vállalat vevőit tisztességesen és jól fogja kiszolgálni. A vállalatot kartársaink figyelmébe ajánljuk.

A budapesti kávéházak nevei. Egyik elő-

fizetők levélben azt a javaslatot küldte hozzánk, hogy az idegenbangzásu nevek helyett a kávé-sok most a megszállott terület városairól, Erdélyről, Kárpátokról, stb. nevezzék el üzleteiket. Mídon az indítványt közöljük, s megszívlelésre ajánljuk, még megemlítjük, hogy a beküldő a «P. H.» 1911. november hó 18-iki számából a következő sorokat is megküldte: «Ha ma a fővárosban valamelyik üzletember kávéházat nyit, egyik első dolgát az képezi, hogy üzletének olyan nevet keressen, amelynek Budapesthez és a magyarsághoz semmiféle köze sincs. Ezidőszerint aligha van olyan olasz város, amelyről egy-egy budapesti kávéház ne volna elnevezve s máholnap nem fog akadni angol és francia város sem, amelynek nevét ez vagy az a budapesti kávéház föl ne venné. Hogy pedig néhány hónap múlva már Tripolisz-kávéház is lesz, arra mérget lehet venni. Annakelőtte még akadt egy-két pénzes és kávéházat nyitó jóraivaló hazafi, aki a magyar írókat hívta segítségül s aki az ő kávéházát Jókairól, Petőfiről, Aranyról, Mikszáth-ról nevezte el. Dehát ezeknek a kávéházaknak nem támadt olyan híruk, mint a quarnerói helységekről és az olasz városokról elnevezetteknek és pedig talán azért, mert nem a főhelyeket szállták meg. Miután pedig a magyar írókkal, a művészekkel és a magyar városokkal nagyobb üzleteket nem lehetett kötni, hát a budapesti kávé-sok még nagyobb dühvel fordultak Itáliához vagy Angliához. Attól sem riadtak vissza, hogy a legspeciálisabb angol neveket vegyék fel, meg olyan francia neveket adjanak üzleteiknek, amiket helyesen maguk a kávéháztulajdonosok sem tak és tudnak kimondani. Ezeknek a nagyobbára jámbor és keveset tanult uraknak leginkább a külföldi név imponál s ezek abban a babonában leledzenek, hogy jólmenő üzletet csakis idegen névvel lehet nyitni. Ma azután ez az ostoba babona arra is ráviszi őket, hogy a régi magyar nevű helységeket idegenre, még pedig vadidegenre kereszteljük át. Ezt bizonyítja az is, hogy az egyik kávé, aki a Kisfaludyhoz címzett kávéházat bírja, most egyszerűen levakartatja az üzlet homlokzatáról a régi jó becsületes író nevét s annak helyére a Westend-et iratja, noha talán tisztában sincs azzal, hogy ennek a szónak mi a jelentése. Így azután mihamar megérthetjük, hogy a mi nagyjainkról elnevezett kávéházak lassan-lassan idegen nevekre vedlenek át, nem kis mulatságára azoknak az idegeneknek, akik idevetődnek és akik azt kénytelenek látni, hogy kávé-saink szinte tobzódnak ezekkel az idegen nevekkal, meg hogy kávéházaink az öt világrész nagyobb és ismertebb városait mind igénybe veszik, sőt olykor-olykor még kompromittálják is.»

„AMBRA” egyesült likörgyárak és gyümölcslepároló r. t.

Gyártelep BUDAFOK.
Közp. iroda Budapest
VIII., Kenyérmező-u. 6.



Ajánl mindennemű likőröket, rumot, kisüsti törkölyt
és szilvoriumot. Legfigyelmesebb kiszolgálás!

A sajt és vaj újabb ármegállapítása. Az O. K. Á. B. f. hó 9-én megjelent rendeletével a vaj- és sajtfélék árát a következőkben állapította meg:

A nyilvános étkező üzemekben felszolgálásra kerülő, tehén- és juhtejből készült, hazai gyártmányú sajt- és túróadagok sulya és legmagasabb ára a következő:

1. «Félkövér keménysajt» (groji, félementhali és hasonló fajok) adagonkénti sulya 5 dkg., adagonkénti ára 6 korona.

2. «Dőri pusztai csemege-sajt» adagonkénti sulya a 22 dkg.-os darabnak egy negyede vagy a 11 dkg.-os darabnak fele, adagonkénti ára 6 korona 50 fillér.

3. «Havasi sajt» adagonkénti sulya 7 dkg., adagonkénti ára 7 K.

4. «Romadour» adagonkénti sulya a 12 dekagrammos darab fele, adagonkénti ára 6 K.

5. «Répcelaki trappista sajt», «Rábaközi sajt» és «Pókafai trappista sajt» adagonkénti sulya 5 dkg., adagonkénti ára 6 K 50 f.

6. «Óvári csemege-sajt» és «Mosonmegyeri csemege-sajt» adagonkénti sulya 5 dkg., adagonkénti ára 6 K.

7. «Horgony krémsajt» adagonkénti sulya 3 dkg.-os egész darab, adagonkénti ára 6 K.

8. «Legfjonomabb dombóvári csemege-sajt» adagonkénti sulya 3 dkg.-os egész darab, adagonkénti ára 5 K 50 f.

9. «Sejtsajt» adagonkénti sulya 5 dkg.-os egész darab, adagonkénti ára 8 K 50 f.

10. «Koronasajt» adagonkénti sulya a 8 dekás darab felerésze, adagonkénti ára 5 K.

12. «Somogyi csemege-sajt» adagonkénti sulya a dekás darab fele, adagonkénti ára 4 korona 20 fillér.

13. «Kevért túró» adagonkénti sulya 8 deka, adagonkénti ára 7 K.

14. «Juhtúró» adagonkénti sulya 8 deka, adagonkénti ára 8 K 50 f.

15. «Székely csemegetúró» adagonkénti sulya 18 deka, adagonkénti ára 10 K.

16. «Juhsajt» adagonkénti sulya 5 dkg., adagonkénti ára 5 K 50 f.

A felsorolt sajtféléken kívül bármely más, akár belföldi, akár külföldi sajtot vagy túrófőzeléket nyilvános étkezési üzemekben tilos mindaddig forgalomba hozni, mag arra az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság az engedélyt meg nem adja s az adag nagyságát és árát az egyes étkezési üzemekre meg nem állapítja.

A következő pontok a szokásos büntető rendelkezéseket tartalmazzák, amelyek szerint az ár-

drágítás kihágás, 6 hónapig terjedhető büntetést és visszaesés esetén a jog elvesztését jelenti. A rendelet folyó hó 9-én lépett érvénybe.

Konyha köréből.

Zöldborsó gőzben főzve. Szép gyöngye zöldborsót megmossuk s a vízből kiszedve egy tálba tesszük és ott kissé megsózzuk. Félóráig hagyjuk a sóban, azután egy tiszta ruhával töröljük le a sót a borsóról. Rakjuk üvegekbe, öntsük rá a cukros vizet. A cukros víz csak olyan édes legyen, mint ahogy édesféle gyümölcsre szoktuk önteni. A borsót épp úgy, mint a befőttel, teleöntjük lével, az üvegeket bekötjük hóllyaggal s a szokott módon ruha között gőzben kifőzzük. Téli használatig tegyük száraz helyre.

Töltött kelkáposzta. A kelkáposzta fejről levágjuk a legfelső leveleket és néhány percre forró sóvizbe tesszük. A kel megmaradt részét finomra vágdaljuk, megpároljuk és kevés párolt rizsszel, vagy párolt gombával keverjük össze. Ezzel a vágdalékkal azután a kel leveleit megtöltjük, az egészet zsírral és hagymával megpároljuk, végre kevés paradicsommal leöntjük.

Kelgombóc. Három kelfejet megfőzünk és átpaszírozunk, azután 15 deka finomra megőrölt füstölt húst, kevés sót és borsot, ugyanannyi zsemlyemorzsát teszünk hozzá, végre pedig az egészből gombóccokat gyurunk. A gombóccokat zsemlyemorzsában meghengergetjük, forró zsírban kirántjuk és parmezánnal meghintve főttaladjuk.

Hideg gyümölcs puding. 2 deci tejszimből 6 tojássárgájával és izlés szerint cukorral a tűzőn habustban krémet törünk. Ha kész, hűtés közben hozzákeverünk 15 gr. feloldott gelatint s ha egészen kihűlt, hozzákeverünk fél liter tejszimből habot izlés szerint megcukrozva, most egy puding formába tesszük a krém egyharmad részét s ha ez megfagyott, rárakunk szeletekre vágott, befőtt barackot, dinnyét és ananászt; erre ismét krémet öntünk, majd ismét gyümölcsöt rakunk s végül krémmel befedjük és megafgyasztjuk.

Tutti-frutti szeletek. 13 deka vajat összegyurunk 20 deka liszittel, 9 deka cukorral, 3 tojássárgájával és kis citromhéjjal. Kinyújtjuk, tepsibe tesszük, bekeverjük málnaizzal, erre mazsolát hintünk és különböző cukorba rakott gyümölcsöt teszünk. 6 tojás fehérjéből kemény habot

SALGÓ TESTVÉREK

Bornagykereskedők. Budapest—Kőbánya, X. ker.,
Állomás-utca 2. szám. ☎ Telefon: József 59—03.

Ajánlják ó és új fehér és vörös, valamint Muskotály fajboraikat hordókbán és palackokban. Pincéinkben boraink megízlelésre rendelkezésre állnak t. vevőinknek.

VERSENYKÉPES ÁRAK!

ELSŐRENDŰ MINŐSÉGEK!

verünk, 20 deka cukrot adunk hozzá és rákenjük a tészára. Ha megsült, hosszukás szeletekre vágjuk.

Kemény sajt. Megkeményedett sajtot különféle módon lehet ismét megpuhítani, izleltesé és így használhatóvá tenni. Különösen hamarosan megkeményednek az ementhali, groy és a többi ilyen sajtok. Ezeket 24 óráig sóba kell tartani, míg a puhább sajtokat világos sörbe kell rakni. Vendéglői üzemekben a sajtokat, hogy ki ne száradjanak, mindig sós vízbe mártott ruhába csavarjuk.

Üzleti hírek.

Budapest. A Fiume-kávéház, a Belvárosnak ez a szép és becsületes multtal dicsekedő kávéháza csak néhány héttel ezelőtt került egy új tulajdonos kezébe, de ennek szakértő, gondos vezetése mellett a kávéház máris olyan népszerűvé lett a Belváros kényes ízlésű közönsége előtt, hogy a Fiume jelenlegi korszaka ennek a kávéháznak legszebb fénykorára emlékezett. Meixner Gusztáv, az új tulajdonos, ebben az iparágban nőtt fel és néhány hét alatt három olyan kitünő tulajdonsággal ruházta fel kávéházát, amely ezt a helyet méltán a közönség kedvence tartózkodási helyévé tette. Nagy költséggel megcsináltatta a kávéház utcai, árnyas terrasját és ezen a kellemes, hűs terraszon kitünő ételeket szolgál fel vendégeinek. Ha ehhez még megemlítjük, hogy a jó vacsorához a legkitünőbb és saját termésű fajborokat tartja az új tulajdonos raktáron, akkor megvan a magyarázata annak is, hogy a Fiume miért lett ily gyorsan a Belváros leglátogatottabb kávéháza.

Oroszváry István a VI., Úteg-u. 4. sz., Ritz és Homok a VII., Cserhát-u. 11. sz., Feith János a IX., Szentenyay-u. 10. sz., Kovács és Szucsayné a VI., Liszt Ferenc-tér 11. sz. és Lévy Gyula a VII., Rózsa-utca 44. sz. alatti vendéglőt vette át.

Raidl Gyula szakács a VII. ker., Klauzál-utca 33. sz. alatt egy új, csinosan berendezett vendéglőt nyitott.

Spautsek György a VI., Hajós-utca 11. sz. alatti és Weiser Antal a VIII., Ullői-ut 52a sz. alatti vendéglőt vette át.

Eger. A «Széchenyi»-szállodát, éttermeit és kávéházát átvette Berkovics Béláné.

A szerkesztésért felel: Pösch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula

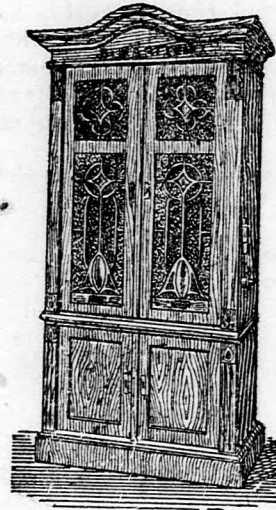
Kiadó és laptulajdonos:

a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

„Merkantil”-nyomda Budapest.

ZONGORA

Rövid kereszt-hurok, alig használt átköltözés miatt eladó. Megtekinthető: Budapest, I., Fehérvári-ut 114. HALÁSZ CSÁRDÁ-ban.



ARANYBÁNYÁT SZEREZ!
HA ÖN IS HOZAT
ÖT ÉVI JÓTÁLÁSSAL

kékpénzért v. postapénzért

„Bihari hangszergyár“

Budapest, Rákóczi-ut 14. alól
Telefon: József 129—82. sz.

VENDÉGLŐI
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART

egy korona pénzbedobásra
játsszik — önmagát kifizeti.
Igen jó szórakozást nyújt!

Eljátsza a legkedveltebb népdalokat, csárdásokat, katona nótákat, valamint egyéb tánc és énekarabokbt.

Megrendelés végett levélhí-
vásra lejjövünk. Az érdeklő-
dőknek dus mintaraktárunkon
zenéinket bármikor működés-
ben bemutatjuk.

VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!!

Vörös plusz szalon garnitu-
ra, 8 drb. szál-
loda részére is
alkalmas, eladó. Bővebbet a szerkesztőségben.

Egy 40 ezer lakósu városban

szállodai berendezés

— 20 vendégszoba, kávéház,
ebédlők, borivó, kerthelyiség—

eladó!

Cím megtudható a kiadó-
hivatalunkban. 1—2.

Szabadszállási szesz- főzdénél

nagyobb mennyiségű

pálinka kapható,

25—50 liter mennyiségben is,

literenként 100 K árban

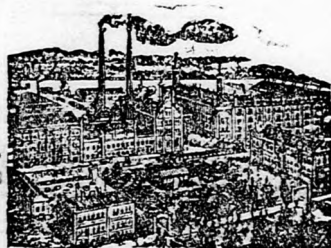
v. esetleg megegyezés szerint

Éttermek, kávéházak villamos-
berendezését és karbantartását



előnyösen és pontosan végzi 3—18

Feigl László hat. eng. villanybe-
rendezési vállalata
Budapest, VI., Hegedüs Sándor-utca 7.



Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hirveves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyag-ittalt ajánlja az elsőrendű Duplamalátá tápsör különlegességet. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etelési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

Keszti Karátsony Ádám
soltvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

FAJBORAIT vendéglősöknek

Borpince a főváros közepén.
Német-u. 1. sz., Népszínház-u. sarok.

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központifűtés. Hideg melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.

ELVÁLLALOK mindenféle légnyomásra berendezett sörkészülékek, hűtők, jég-szekrények javítását és alakítását jutányos árban CSIZMADIA KÁROLY bádigos és szerelő :: Albertfalva 10. szám.

IPARSÓ

fagyalt. jegeskávé. hidegkészítmények előállításánál, a jég szószára, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkördésekre dímentesen nyújt a

Magyar Királyi Sójövedék

Vezérügynöksége

Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

Vendéglősök, korezmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜNWARD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz. (a Ferenc József-híd közelében.)

CSIK KÁROLY BORNAGYFUVAROS

A cég fennáll 1884. óta.

Elvállal fuvarozást vendéglősök és korezmárosok részére.

Budapest, X. Külső Jászberényi-ut 5. sz.

VENDÉGLŐI TŰZHELYEK

javitását teljes felelősséggel vállal 3—3

SÁGI ISTVÁN lakatos m.

Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. (Rókus mellett)

IMPERIAL nagyszálló éttermei

Budapest, VIII. Rákóczi-ut 90. sz.

Elsőrangú magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön termék. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás. Számos látogatást kér SOVÁNKA NÁNDOR muzsikál esténként. KÁDÁR MIKLÓS tulajdonos.

FOGAK ÉS FOGSOROK

aranykoronák, szájpaddás nélküli műfogakfőtömések, fog- és gyökérhuzásokteljesen érzék-telenül. Vidékiek 48 óra alatt kielégítetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

SINGER GYULA

államilag vizsgázott fogász
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. 3.

A Szent István Tápszerművek r.-t.
Budapest—Kőbánya gyártmányai:

SZENT-ISTVÁN malátakávé - SZIT pótkávé.
Kapható mindenhol!

Popper Mór és Lipót
bornagykereskedők

Budapest, X.,
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78



Kremer F. utódai tulajdonos
Wörner Tivadar

borkereskedő Budafok

Ajánlja vendéglősöknek fajborait
hordókban. Kávésoknak palack-
borait házhoz szállítva. — Saját
termésű borok Kremer F. szőlő-
birtokairól. „Homokhegy” Uj-
Léta 100 hold, Vadkert 80 hold.

Magyarországi képviselő:

Grád Sámuel

Budapest, VII., Aréna-ut 68. szám

Telefon József 41—94. szám.

A



SZENT ISTVÁN
Duplamalátasört
világszerte utánozzák.

Gyártja a Kőbányai Polgári Serfőző R. T. Budapest-Kőbánya.