

SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE • UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSEGENEK HIVATALOS LAPJA

Organe et propriété du Syndicat
des Hoteliers et Restaurateurs
de Budapest.

SZERKESZTI: — REDIGÉ PAR
BALLAI KÁROLY.

Organ und Verlag der
Budapester Hoteliers- und
Gastwirtegenossenschaft.

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, V., FERENC JÓZSEF TÉR 5. • TELEFON: AUTOMATA 811—52.

A Szent Gellért Szálló Hullámfürdőjének terrasza.



Idegenforgalmi szempontból rendkívüli attrakciója fővárosunknak a Szent Gellért Szálló hullámfürdője.

A Gellérthegy lejtőjének alján, mint egy hatalmas park sarkában finomult építési ízléssel készült foglalatban tündöklő gyönyörű smaragdként a fürdő tengerzöld esemével kirakott medencéje, melynek szélein egy női szépségeiről híres világváros asszonyai, leányai sütkéreznek a ragyogó napsütésben.

A nyári Budapestnek legfőbb nevezetességévé nőtte ki magát a hullámfürdő, melynek világvárosi képét csak emeli GUNDEL KÁROLY névös vállalkozása, mellyel kapcsolatos.

A fürdő felett elterülő terraszon a déli órákban a fürdőzők ebédelnek, délután és este pedig a szálló külföldi vendégei és a budapesti közönség krémje szórakozik és hódol a tánc divatjának.

Nem ismeri Budapestet, aki még nem látta a fővárosnak ezt az új díszét.

A mi naptárunk.

1929 Március 1 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele Patat Lajosnál (IV., Kossuth Lajos-ucca 5.)	9 Szombat	
2 Szombat		10 Vasárnap	
3 Vasárnap		11 Hétfő	Továbbképző előadás a szakiskolában 6—7 óráig. Kurtz Béla: A szálloda általában. (Anyagvizsgálat, szőnyegek.)
4 Hétfő	Az adóközösségi tagok befizetésének utolsó előtti napja. Továbbképzőelőadások a szakiskolában 5—7 óráig. Kurtz Béla: A szálloda általában; Sturza Károly: A dietás konyha.	12 Kedd	
5 Kedd	D. e. 10 órakor békéltető bizottság ülése az ipartestületben. Délután 4 órakor az előljárási rendes havi ülése az ipartestületben.	13 Szerda	Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Kunovszky Gézánál (VII., Dob-ucca 2.) Továbbképző előadás a szakiskolában 6—7 óráig. dr. Stein Sándor: A propaganda.
6 Szerda	Továbbképzőelőadások a szakiskolában 5—6 óráig. Reichardt György: A francia rendszer az étteremben.	14 Csütörtök	
7 Csütörtök		15 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele Rettinger Mártonnál (I. Horthy Miklós-út 14.) Délelőtt 11 órakor a segédvizsgálóbizottság ülése az ipartestületben. Fényüzési-, forgalmi- és alk. kereseti adóinak befizetése. Továbbképző előadás a szakiskolában 6—7 óráig. Löhnert Mátyás: Az ésszerű táplálkozás és a modern konyhatechnika.
8 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Demusz Jánosnál (VI., Nyugati p. u. étterem.) Továbbképzőelőadás a szakiskolában 5—7 óráig. Löhnert Mátyás: Az ésszerű táplálkozás és a modern konyhatechnika.		



Az Első Magyar Részvény Serfőzde

PARACELSUS SÖR-E
Nagy tápértékű barna idénysör!

Kapható — míg a készlet tart — hordókban és palackokban.

PETAR KOSTIC-féle valódi karlócai ürmös ismét kapható!

100 literen felüli hordóvételnél pr. lit. P **3.84**
100 literen aluli hordóvételnél (legálább 50 liter) pr. lit. P **3.92**
50 literen alul demijohnban pr. lit. P **4.—**
(Ezen árakban a hordó, illetve demijohn ára nincs benne)

1 lit. üvegben (üveggel együtt) pr. üv. P **4.30**
1/2 lit. üvegben (üveggel együtt) pr. üv. P **2.40**
(Kötelezettségnélküli áraink fényüzési adóval együtt értendők.)

Vezérképviselőt és lerakat:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T.

Budapest, IV., Vámház körút 8. Telefon: Aut. 833-80 (üzlet és raktár) aut. 845-15, aut. 845-16.

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.

MAGYAR

SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

Az adóközösségünk harmadik negyede.

Irta: Németh Aladár.

Kezdetben volt az infláció. Ez termelte ki magából a forgalmi és fényüzési adót. A papírpénztenger dagálya megszűnt. A vizek lecsapódtak, de itt maradt két kopár, terméketlen sziget: a forgalmi és fényüzési adó.

Másolatos blokkok, bélyegragasztás, pénztári iverk, raktári könyvek, rendeletek és módosítások káosza, az ellenőrök zaklatása, aprótételű számoszlopok szédületes sorai, kis hibák, véletlen mulasztások és döbbenetes nagy birságok . . . mindezek ma már úgy hatnak, mint a gránát törmelék és töltényhüvelyek háborús emlékei.

De nem emlék, hanem vérző valóság maga a forgalmi és fényüzési adó. Alakjában megszelídülve, ma már nyilván az antik elvet követi, fortiter in re, suaviter in modo (erősen a lényegben, gyöngéden a módban).. Hosszú és keserves volt az út, amely idáig vezetett.

Egyelőre hálásaknak kell lennünk ezért is. *Wekerle* Sándor pénzügyminiszter szelleme nyilatkozik meg a gyakorlatiasabb új rendszerben. *Vargha* Imre államtitkár jóakarata, tetterős segítő keze, a járható út gyors és biztos felismerése teremteték meg az adóközösséget és az átalányozást.

A legelső értekezletünk megriadt az adóközösség legveszélyesebb feltételétől: a kezességtől. Amikor az ügyész szabatosan és kendőzés nélkül megmagyarázta a garancia lényegét és jelentőségét, megborzadva elfutottunk. De a szükség mégis arra kényszerített bennünket, hogy igyunk e keserű pohárból is. És ime, ma, háromnegyedév múltán, megnyugvással láthatjuk, hogy minden nehéz kérdés attól függ, hogy milyen férfiak veszik a kezükbe és milyen gondossággal kezelik. Mi a legszerencsésebbek vagyunk, mert a mi adóközösségünket *Bandl* Ferenc elnök és *Ballai* Károly titkár vezetik. Az ő lelkiismeretességük és az ő — nem mindig hálás — munkájuk eredményezte, hogy a fizetések ellenőrzése körül mulasztások nem történtek és hogy a veszteségek nem jelentőségek és nem elviselhetetlenek. Mert a mai gazdasági helyzet romboló hatásával hatalmas küzdelmet kellett az adóközösségi üzleteinknek is folytatni. Veszteségeink mindenestre messze állanak azoktól a veszteségektől, amelyek más, sokkal nagyobb prosperitásnak örvendő iparágban kiütözköznek. Ezt elismerni s ezért az eredményért köszönetet mondani: legelembibb és legkellemesebb kötelességünk.

Bár a nap még nem nyugodott le. Az adóközösség évének most vagyunk a legkritikusabb szakában. A szibériai időjárás, a fűtési gondok, a közönség indokolt takarékosága, a forgalom ijesztő esőkkenése, a versenynek még kiméletlenebbé való

válása, a vidéknek a fővárostól való aggasztó távolmaradása, a hitel drágulása, a vásárló képesség általános csökkenése, mindezek a ma jelenségei. E tünetek fokozott erő kifejtést, még nagyobb éberséget, még több önmegtagadást követelnek.

Vajha minden forumnál megértésre találhatnánk, amikor bizonyítjuk, hogy a beteg papírpénzgazdálkodás szülte adók eltörlésének ideje elérkezett. A forgalmi és fényüzési adónak az első kézhez való visszaszorítását, majd teljesen megszüntetését kivívni: ez az adóközösség nehéz, de napról-napra égetőbben sürgős feladata.

Ezt a célt akkor érhetjük el legbiztosabban és leggyorsabban, ha a közömbösek és a távolmaradók is csatlakoznak a jól működő, érdekeinkért derekasan dolgozó adóközösségünkhöz!

A bortörvény módosítása.

Irta: Malosik Ferenc.

Az országgyűlés képviselőháza folyó hó 29-én vette tárgyalás alá a bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról szóló törvényjavaslatot.

Mielőtt hozzáfognánk a lefolyt tárgyalás ismertetéséhez, szükségét látjuk annak a megállapításnak, hogy ezuttal minden elfogultságtól, ellen-szenvtől mentesen, a tárgy érdeme szerint foglalkoztak a szerintünk is igen-igen fontos ügygel.

Határozottan megállapítható, hogy az italmérők szempontjából, tehát a mi szempontunkból is különösen a bortörvény 42. §-ának 1. és 2. pontjába ütköző kihágások esetében igen jelentős, de tegyük hozzá igazságos, enyhítések történtek, amelyeket mi csak örömmel üdvözölhetünk.

Ez az enyhítés egy régi jogos kívánság méltánylását jelenti, amely kívánságról maga a földművelésügyi miniszter úr is elismerte záróbeszédében, hogy jogos volt; hogy az ominózus szakasz túlszigorú volt és ezért kellett azt megváltoztatni, enyhíteni.

Áttérve a javaslatnak részleteire, csak a ránk nézve fontosabbakat fogjuk kiemelni. A javaslat szabályozza a kénezés kérdését olyképen, hogy míg a kénezett bor legfeljebb 200 milligramm összes, illetőleg 20 milligr. szabad (kénessavat), addig a kénezett must literje legfeljebb 200 milligr. összes, illetőleg 60 milligr. szabad kénessavat tartalmazhat, mert ez nem olyan mennyiség, amely a bor ízét, alkatát vagy egész természetét megváltoztatná.

Tudvalevő, hogy éppen a kénezés miatt jut igen sok italmérő a törvénnyel összeütközésbe, nem ismervén azt a kémennyiséget, amelyet a bornál vagy mustnál alkalmazhat.

Továbbá szabályozza a javaslat az ecetesedésnek indult borok ecetsav határát. Az eddigi 1.8 gram helyett literenkint fehérbornál 1.4 gramot, siller és vörös bornál 1.6 gramot, asszú bornál pedig 2.0 gramot meghaladó ecetsavval bíró borok

közfogyasztás céljaira forgalomba nem hozhatók.

Egyik igen fontos szakasza a javaslatnak a 6. §, amely a kiváló hazai borfajtákat kívánja megvédelmezni. Jövőben származási bizonyítvánnyal kell az ilyenek minősített borokat igazolni, amivel az egyes speciális értékkel bíró márkázott borfajtáinkat akarja megvédeni a törvény. Ilyenek lesznek pl. a badaacsonyi, somlói, egri, tokaji stb., amelyek *nemzeti kincsnek* tekintendők.

Magunk részéről csak helyeselni tudjuk az intézkedést, csupán az az óhajunk, hogy a rendelet arra is figyelemmel legyen, hogy a származási bizonyítvány beszerzése ne ütközzön nehézségekbe és ne jelentsen újabb költséget, bélyegilletéket, stb., végül azok megszerzése a lehető legsímábban menjen.

A javaslat büntető rendelkezései közül reformálja az 1924:IX. t.-c. túlszigorú rendelkezéseit, amelynek folytán olyanokat is megbüntettek, akikre nézve sem a szándékosságot, sem pedig a súlyos gondatlanságot nem lehetett megállapítani. Ez okból a munkáltató büntetőjogi felelősségét csak abban az esetben állapítja meg, ha a szándékosság vagy súlyos gondatlanság minden körülmények között megállapítható.

A bortörvény megfelelő §-a tehát úgy módosult, hogy az italmérési engedély most már nem *elvonandó*, hanem *elvonható*. Ez rendkívül humanisztikus intézkedés, mert a jövőben mentesíti a kimeréssel foglalkozó existenciákat, köztük olyanokat, mint akikre a földművelésügyi miniszter úr is rámutatott, hogy évtizedek óta folytatott mesterségüket holmi kisebb kihágásokért nem folytathatták, mert tőlük az italmérési engedélyt megvonták és ez okból tönkrementek.

Igen megszívlelendő volna már most ezekután, de méltányos és helyénvaló is az az indítvány, amelyet Kiss István képviselő úr terjesztett elő, és amely az amnesztiára vonatkozik. Sajnos, erre nézve nem ismerjük a miniszter úr felfogását, de ha jól emlékszem, Szövetségünk élt már ilyen felterjesztéssel és illetékes helyen megértésre is talált.

Ezek volnának a ránk nézve fontosabb rendelkezések, amelyhez tartozik még a termelőknek az a kívánsága is, hogy a belfogyasztás emelkedése előmozdíttassék és azonkívül még a hitelkérdés.

Ami a belfogyasztás emelkedését illeti, természetesen ez jó magunknak is legfőbb óhajításunk, mert nagyobb forgalomnál nagyobb hasznot is lehetne elérni, de ennek útját állják a sok mindenféle adók, amelyek ma az italmérőket, főleg a vendéglősöket terhelik. Ma kénytelenek vagyunk árúinkat, ha csak nem akarunk tönkremenni (az elmúlt évben 300 italmérő üzletet zártak be), horribilis kiadásaink arányában megállapítani.

Károsnak tartjuk a bor jó hírneve szempontjából azt is, hogy a legkisebb kihágás miatt is, mint például tartályok meg nem jelölése, vagy valamely más egyéb kihágás miatt az italmérőt büntetésének hírlapi közlésére kötelezik.

Ne méltóztassanak azt gondolni, hogy mi a borhamisítókat akarnók védeni, vagy talán, hogy hazabeszélünk. Nem! Az az eljárás elriasztja a fogyasztókat, bizalmatlanná teszi őket a bor iránt. Lám a sört jól bereklámozzák, rengeteg pénzt áldoznak a sörgyárak erre a célra, igen helyesen, feldícsérik sörüket az egekig, soha sehol sem becsmérlik, meg is van a foganatja.

Rendkívül károsak a borfogyasztás szempontjából az olyan nyilatkozatok is, mint amilyeneket egyes funkcionáriusok minden felelősség nélkül hangoztatnak. Hogy az iparos vagy kereskedő a portékáját kínálja, az mindenki előtt csak természetes lehet, hát mit ajánljon, ha azt nem? Mindenki kínálhatja az árúját, csak a vendéglős nem, hisz ezzel még nem kényszeríti a vendégét a fogyasztásra.

Már most hogyan okosodjon ki az ember?!

A termelő arról panaszkodik, hogy nincs belfogyasztás, nem fogy a bor, mert nem forszirozuk, más oldalról azért támadnak bennünket, mert forszirozuk. Így állván a dolog, még az ördög sem ismerheti ki magát, hogy kinek a kedve szerint cselekedjen. A vendéglős csak nem ihatja meg maga az egész ország borát, más is kell, hogy segítsen azt elfogyasztani.

Szabó István képviselő úr vázolta a borgazdaság bajait és rámutatott arra, hogy nagy kerékkötője a termelésnek a tőkehiány is. Bizony mondom, hogy fején találta a szöveget, ugyanez a baj a mi iparunkban is. Volt idő, amikor a legkisebb vendéglős is fedezni tudta legalább egy évi borszükségletét, ez egyúttal nagy tehermentesítést jelentett a szőlősgazdákra nézve is. Szüretkor vagy után elküldte a vendéglős hordóit, televásárolta borral, a termelő megkapta terményének árát és élhetett egész éven át gond nélkül. Ma sajnos az a helyzet, hogy alig akad a vendéglősök között olyan tőkés, aki ezt meg tudná cselekedni, mert a tőkegyűjtés a mai viszonyok között majdnem lehetetlen. Viszont azt is jól tudjuk, hogy a borgazdaság sines abban a rózsás helyzetben, hogy hosszúlejárátú árúhitelt tudna nyújtani.

Valóban igen fontos lenne tehát a hitelkérdés megoldása.

Végezetül csupán annyit még, hogy köszönjük a földművelésügyi miniszter úrnak azt a jóindulatú megértést, amelyet most és mindenkor irányunkban tanúsított. Tudom, lesznek olyanok is, akik az elért eredménnyel nem lesznek megelégedve, de azt tartja egy jó magyar közmondás, hogy többet ér egy rőf kolbász három rőf ígéretnél.

Szálloda HÉVIZFÜRDŐN bérbeadó.

Haláleset miatt bérbeadnám, vagy társulnék, esetleg örökárban is eladnám kedvező fizetési feltételek mellett saját szállodámat, mely áll: 19 szoba, 1 nagyterem 300 személy részére, 1 polgári étterem, 1 bárhelyiség, 1 szép nagy tágas kert és udvarból. Minden néven nevezendő összes mellék-helyiségek. A szálloda a legmodernebbül van berendezve, a mai kor igényeinek megfelelően. Saját vízvezeték az egész házban.

Bővebbet a tulajdonosnál:

FERENCZI LAJOS

szállodás,

Hévízfürdő.



TOVÁBBKÉPZÉS

A szállodai étterem.

Irta: **Marencich Ottó**, a Dunapalota és Hungária nagyszállodák vezérigazgatója.

Az utóbbi időben a legtöbb szálloda éttermi üzeme a többi éttermi üzemekkel szemben visszamaradt és sok szálloda kénytelen kávéház, bar vagy söntés-üzemet vezetni, mert a vendég a szállodai éttermet mindinkább mellőzi.

Mondható, hogy ennek révén a szálloda vezetősége kényszerítve van éttermi üzemének saját keretén belül konkurrenciát csinálni abból a háttározott célból, hogy nemesak a szállodájában lakó, hanem a külső vendéget is megnyerje, amidőn a fentemlített melléküzemeket bevezeti.

Habár igaz, hogy ezen üzemek rentabilitása a legtöbb esetben sokkal nagyobb, mint az étteremé, — tekintve, hogy háború után az italfogyasztás nagyon csökkent — nem szabad elfelejtenünk azt, hogy ezen melléküzemek bevezetése mégis az étkező üzem rovására mennek. A szállodák legtöbbször úgy nyilatkozik, hogy a kávé- és bar-üzemek vezetése már azért is kedvezőbb, mert ezek a nagyobb haszonnyújtás mellett még kevesebb gondot is okoznak és sokkal könnyebben vezethetők, mint az éttermi üzemek.

Véleményem szerint az éttermi üzem a szálloda-üzemtől elválaszthatatlan s ez mindig a szálloda hírnevével kapcsolatos. A szállodai étterem hanyatlásának nem csupán a konkurrencia, hanem nagyrésztben a nagyobb házakban előforduló gépies kezelés az oka. Az étteremben a jól iskolázott főpincér és segéd személyzet igen fontos, bár ezek számbaveendő integral tényezők a szálloda üzemében, mindamellett szükséges, hogy az étterem vezetése a tulajdonos, igazgató vagy legalább a házat kellően reprezentálni tudó, az üzemhez értő üzletvezető kezében legyen.

A szálloda-üzemben semmi sem intimebb, mint a kényelmes és kellemes lakás és a jó étkezés. A vendégnek természetes joga pénzéért az általa lakott szállodában e tekintetben teljes kielégítést követelni, mert amidőn a szálloda a lakás és élelem nyújtását vállalja, ezzel együtt a vendégnek a kényelmet, úgyszólván az otthon-érzést is nyújtani kell.

Ha most már a vendég kellő vezetőszemély hiányában teljesen a személyzetre van bízva, mi sem természetesebb, hogy az egész kiszolgálás sablonossá válik, amit a vendég csakhamar észrevesz s ezen impresszió hatása alatt ítélkezik az üzem felett. Nagy kárára van a szállodai éttermi üzemnek az a hiresztelés, hogy ebben az áruk sokkal magasabbak, mint más nyilvános étteremben, továbbá az is, hogy a legtöbb szállodában a szobában való étkezés esetén a rendes éttermi áron felül még külön pótlékot számítanak fel, mely rendszer ma már a múlté.

Minden más üzemben jobban érvényesülhet a gépies önműködő rendszer, mint az éttermi üzemben, ahol a vendégek más-más igényeket támasztanak.

A személyzet buzdító és példaadó áldozatkész-

ség és előzékenység hiányában gépiesen tölti be szolgálatát s a vendég szeszélyeit csakhamar zaklatásnak minősíti, ami kellő ellenőrzés esetében nem történhetik meg. Nem szabad elfelejtenünk azt sem, hogy a vendégek legnagyobb része, amikor az étterembe lép, étvággal jön, az étvágy viszont idegességet okoz, amely ha nem talál megfelelő kielégítést, ezt az ideges állapotot csak fokozza. Ezért kell épen az étteremben — jobban mint bárhol — a vendég izlését kitalálni. Ha erre nem vagyunk képesek, a vendég az üzem egész légkörét nem találja megfelelőnek és más étkező üzemet keres fel, ahol véleménye szerint mindazt megtalálja, amit kíván.

Sok esetben a vezetőség nincsen abban a helyzetben, hogy megállapítsa azt, hogy elsőrangú konyhája és kiszolgálása mellett étterme miért lesz mindkevesebbé látogatott s végeredményben elhagyja magát azt feladni, mert nem jövedelmező. Ennek okát csak a konkurrenciában vagy a változott gazdasági viszonyokban véli találni, holott az indok egészen más tényezőkön alapszik.

Egy étteremben a kellemes benyomás és légkör épen olyan fontos, mint a jó konyha és szakszerű kiszolgálás. Ebben az üzemben a berendezés, felszerelés, díszítés, zene, öltözet és viselkedés, szóval az egész beállítás s mindaz, amit a vendég lát és érzékkörébe kerül, igen nagy szerepet tölt be. Itt kerül felszínre a vezetőnek ügyessége, szaktudása és tapasztalata, itt nyílik annak a tulajdonságnak tág tere, amelynek kellő ismerete és kihasználása nélkül minden igyekezet hiábavalónak bizonyul.

Igen fontos az is, hogy a tulajdonos vagy annak helyettese a vendéggel minél gyakrabban érintkezzen, ennek ügyeit-bajait kellő diplomáciával meghallgassa, minden legkisebb észrevételét vagy kifogását tudomásul vegye s úgy kezelje a vendéget, mintha az ő megalégedésétől függne az üzem boldogulása.

Ez a személy teremti a tulajdonképeni légkört, sőt bizonyos egységes hangulatot idéz elő — nem helyes tehát a vezető személy gyakori változtatása — mert az ilyen rendszer kedvezőtlen befolyással bír az üzemre. Nem helyes az sem, ha több személy tölti be azt a szerepet ugyanabban a teremben, amint ez sok helyen szokásos, mert ez nem elégíti ki a vendéget, sőt ellenkezőleg, ez a túlzott és feltűnő figyelmesség terhére is van.

A vendéglői üzemben — mint a csatatéren — jobbnak bizonyul a közepes tehetséggel bíró vezető, mint két vagy több kiváló vezér.

Az itt említett tényezőket összefoglalva, bizonyos szabályokat állíthatunk fel, amelyeket minden üzem a saját szükséglete szerint módosíthat bár, de ezek általában alapvető szerepet töltenek be.

A legfontosabb szabályok a következők:

A vendég szereti a figyelmes kiszolgálást, de óvakodjunk minden túlzottságtól, mert ez igen könnyen az ellenkező hatást válthatja ki.

A kiszolgáló személyzet nem lehet más, mint előzékeny. A szívélyes mosoly, türelem és jó modor főleg szükséges, mert jóindulattal igen szép eredmény érhető el.

A figyelmes és előzékeny pincér mindig megtalálja a vendég elismerését, míg a gépiesség nemcsak az üzem, de az egész vendéglőiparra káros be-

BERKEL gyorsmérleg sonkavágógép
elismert világmárka

„BERKEL“ Budapest, VI.,
Teréz körút 3.

folyással van. Gyakorlati gondolkodás, nagy figyelem és emberismeret nélkül lehetetlen ebben a szakmában boldogulni. Állandó tanulás az egyetlen út ezen szükségletek elérésére.

A pincér sohase szaladjon az étteremben — kellő — nem túlzott, csendes gyorslépéssel, átgondolt, nyugodt munkával sokkal nagyobb teljesítmény és megelégedés érhető el.

A kiszolgáló személyzet soh'se beszéljen hangosan sem a vendéggel, sem pedig a többi személyzettel, egymás között mindig, de különösen a vendég előtt, csak halk hangon történjen a mondani való. Ha valaki a vendéggel beszél, úgy ez megfelelő távolság betartása mellett történjen, nehogy lehelete a vendég arcát érje.

Előkelő étteremben a tálat sohasem szabad a vendég elé állítani, ez csak az esetben történhet, ha a vendég azt külön óhajtja. Az ételeket szakszerűen kell felszolgálni és azután a közelben levő u. n. tálalóasztalra helyezni mindaddig, míg a következő fogás kerül sorra.

Az után-felszolgálás ma már nem szokásos, csupán akkor, ha a vendég ezt kívánja. Ha pincér tálalja a vendégnek az ételt, úgy arra kell ügyelni, hogy mindenből elég kerüljön a tányérra, de még sem legyen túlrakva. A főzelék ugyanarra a tányérra kerül, mint a hús. Saláta és befőtt külön tányérra igényel. Nagyobb húsdarabokat — ha ez előbb a konyhában meg nem történt — megfelelő bemutatás után ujjnyi vastag szeletekre vágunk és így nyújtjuk a vendégnek.

Roston sült húsoknak ne vagdaljuk el a szélét, hanem úgy szolgáljuk fel, amint ezt a konyhában kiadják, csak ügyeljünk, hogy zsiros darab ne kerüljön a vendég tányérjára.

Ha az üzletvezető vagy főpincér felveszi a rendelést, ezt sohasem hangosan, hanem halk hangon vagy írásban adja át a kiszolgáló pincérnek s ez a vendégtől lehetőleg távol történjen.

Kenyér és sütemény lehetőleg ne álljon az asztalon, ezt is, úgy mint minden más ételt, nyújtani kell a vendégnek.

Szárnyasnál igyekezni kell egy darab fehér és egy darab fekete húst adni s ne feledjünk el egy kis díszítésül szolgáló zöldet is hozzátenni. A sült levét külön kell felszolgálni.

Azon esetben, ha egy ételt az étteremben kell felszeletelni, úgy a kiszolgáló pincér erre a teendőre a főpincért hívja fel, — a felszeletelés a vendég szeme előtt történjen.

A húshoz való külön mártásokkal (angol mártás) csak akkor szolgáljunk, ha a vendég kívánja.

Ha a vendég csak olyan ételt rendel, melyet külön kell készíteni és előbb más ételt nem kér, a pincér mindig adja tudtára a vendégnek az elkészítés időtartamát, nehogy ez türelmetlenkedjen.

Ha a vendégnek poharat nyújtunk, azt mindig csak az alsó részén szabad megfogni, sohasem a felső szélén.

Ha véletlenül egy poharat a megengedettnél túltöltünk, ezt el kell venni és egy másikat kell tölteni.

Ha a főpincér, vagy üzletvezető felveszi a rendelést, a kiszolgáló pincér mellette álljon azon célból, hogy a rendelés ismétlését lehetőleg elkerüljük.

Igen helyes az is, ha a felvevő a rendelést a vendég előtt ismétli.

A kiszolgáló pincér minden észrevételt, melyet a vendég tesz — legyen ez a konyhára vagy kiszolgálásra vonatkozó — köteles közvetlen főlebbvalójának azonnal jelenteni, hogy ennek módjában álljon a vendégnek kellő elégtételt nyújtani, még mielőtt ez az étteremből távozik.

A kiszolgáló személyzet kifogástalan ruházata, testi tisztasága is igen fontos, hanyag öltözetű pincér a vendég elé ne kerüljön.

A rendelést felvevő pincér az ét- és borlappal a kezében közeledjen a vendéghez és legyen ennek segítségére az étel és italnemek kiválasztásánál, de csak akkor, ha a vendég ezt jóindulatúlag elfogadja, ellenesetben pár lépés távolságban várja a vendég felszólítását vagy rendelését. A pincérnek legyen mindig elegendő ideje a rendelés felvételére és ne hagyja a vendéget egyedül.

A rendelés felvételénél könnyedén előrehajolva hallgassa a főpincér a vendég szavait és feltétlenül nyugodt és figyelmes legyen. Türelmetlenséget a vendéggel szemben még akkor sem szabad nyilvánítani, ha annak történetesen nagyobb elfoglaltság lenne indító oka.

Az emlékezőtehetség is egy igen fontos kelléke a pincérnek, mert egy szakszerűen és pontosan felvett rendelés nagy előnyt jelent a kiszolgálásnál.

A pincér az étkezési idő előtt tanulmányozza át az étlapot — a borlap tartalma fejében legyen — hogy a vendégnek kellő tanácsokkal szolgálhasson és minden esetleges kérdésére okszerű választ adhasson és főleg a házi különlegességekre tegye figyelmessé a vendéget.

A pincérnek ismernie kell a különböző ételek készítési módját és a hozzávaló köretek és mártások minőségét és összetételét.

A ételeket a vendég baloldalán, míg az italokat jobboldaláról kell nyújtani.

A tálaló-asztalon mindig a legnagyobb rend és tisztaság uralkodjék, ott használt edényt, étszert vagy asztalneműt összehalmozni nem szabad.

A felszolgálás végeztével minden edényt, főleg étszert, legyen ez használt vagy tiszta, el kell távolítani az asztalról.

Ha az asztalneműt ki kell cserélni (abrosz vagy asztalkendő), ebbe sohasem szabad szivarhamut, kenyérdarabot vagy morzsát belegöngyölni.

Visszamaradt ételeket nem szabad a vendég előtt félretenni, hanem az étteremből el kell távolítani.

Pincér sohase távozzon az étteremből anélkül, hogy valami használt edényt ne vigyen ki magával.

Kenyérmorzsát vagy más maradékot nem szabad a földre szórni, hanem mindig asztalkefével vagy ennek hiányában asztalkendővel kell egy lapátkára vagy tányérra söpörni s ily módon eltüntetni.

Ha véletlenül étel vagy kenyér a földre esik, ezt ne pusztá kézzel, hanem csakis villával vagy kanállal vegyük fel.

Igen fontos, hogy a meleg étel kifogástalan melegen, a hideg étel pedig valóban hidegen kerüljön az asztalra.

Ha a kiszolgáló személyzet az asztalok között

SZÜRŐGÉPEK

gyártása
és javítása

FRANK és BERGER

Budapest, VIII., Baross ucca 91. Telefon: J. 374-125.

kerül vendéggel szembe, úgy illedelmesen oldalra álljon és a lehető legtöbb helyet engedje a vendégnek a továbbhaladásra, vendég sohasem lehet a személyzet útjában, csak az ellenkező eset állhat fenn.

A kiszolgáló pincér állandóan járjon a vendég asztala körül, sohasem álljon egy helyen. Minden mozdulata figyelmességet és szolgálatkészséget áruljon el és ne legyen kíváncsi a vendégek egymásközötti beszélgetésére.

A kiszolgáló személyzetnek a köhögést, tüsszentést, amennyire csak tudja, vissza kell tartania és ez akkor sem a pincérkendővel vagy az asztalkendővel történjen, hanem csakis a saját tiszta zsebkendőjével.

Orrot fujni, köhécselni, fület, orrot vagy fogat piszkálni étteremben nem szabad.

Edényt vagy evőeszközt akár a vendég előtt, akár nem, sohasem szabad zajosan rakosgatni, ezt mindig a legnagyobb óvatossággal csendben kell kezelni.

Mellékasztalt nem szabad kiszolgáló asztalnak tekinteni, erre munka közben nem szabad edényt vagy étszert rakni még egy pillanatra sem.

Arról az asztalról, melynél a vendég helyet foglal, nem szabad soha bármilyen tárgyat is elhelyezni anélkül, hogy a vendég engedelmét erre ki ne kérjük.

A pincérkendő mindig kifogástalan tisztán és összehajtván legyen a pincér kezében, ezt a kendőt másra, mint a vendég kiszolgálására használni nem szabad.

Számla csakis tálcán vagy ennek hiányában asztalkendővel borított tányéron nyújtható a vendégnek és a visszajáró aprópénzt is csak ily módon szabad visszaadni.

Aprópénzt a nadrág vagy mellényzsebből kivenni és ezt az asztalra tenni előkelő étteremben nem szabad.

Mindez csak egy kis része annak, amit a személyzetnek tudnia kell és amire a vezetőségnek igen nagy súlyt kell helyeznie. Ezen szubtilitások ismerete, tudása és helyes alkalmazása teszi a szakembert.

AZ OTTHON

Báli beszámoló.

Hajdanában azzal mulattatták magukat az emberek, hogy megfogadták az álmoskönyv tanácsát: ujholdkor megcsörgették erszényükben a pénzt, hogy sok pénzüik legyen.

Ha bálunk pénzügyi eredményét tekintem, azt kell hinnem, a mi báli erszényünket is megcsörgette valaki, mert hogy a mai sanyarú viszonyok között hétezer egynéhány pengő tiszta jövedelemre tudunk szert tenni, igazán a csodával határos, még ha figyelembe vesszük is az álmoskönyv érdemeit, akkor is meg kell állapítanunk azt a régi igazságot, amely még ma is olyan igaz, mint száz évvel ezelőtt: pénz ha van, jó!

Ami bálunk erkölcsi sikerét illeti, hogy őszinte

legyek, egy kissé mögötte maradt a tavalyinak. Látogatottság dolgában csökkenést kellett megállapítanunk, amely egyrészt a rosszabbodott gazdasági viszonyokban, másrészt a kóros betegség (influenza járvány) voltak okozói.

Rendezőségünk épügy, mint minden esztendőben, magaslatán állott vállalt kötelezettségének s nem rajta múlt, ha nem lepték el tömegesen bálunk termeit. Aldoatkészség és figyelmesség tekintetében elment addig a határig, ameddig elmehetett, anélkül, hogy jóléti intézményeink amugyis megnövekedett szükségleteit károsodás érje. Kötött marsrutával indult a bál megrendezésének, szem előtt tartván a legnagyobb takarékoságot. Lehet, hogy változatos nagy műsoros előadással vagy mutatvánnyal nagyobb látogatottságra tettünk volna szert, de ez már fényűzés lett volna, a fényűzés azonban mindig sok pénzbe kerül, olcsó, régimódis szórakoztatások pedig ma már nem vonzanak. A vánkostáncok ideje rég lejárt, drága attrakciók rendezése felemésztené a báli jövedelmet. Mit ér a szép tál, ha nincs benne semmi!

Megkíséreltük a cotillon-tánc, „hölgyválasztás“ felújítását, nem sikerült, pedig szép és praktikus szokás, divat volt, megkönnyítette a fiataloknak az egymáshoz való közeledést, finom társaságbeli formát adván a bemutatkozásra, épügy, mint a francia négyes, amely a szembe lévő pároknak nyújtott alkalmat, de különösen utolsó figurája, a „colon“ az összes táncolóknak a megismerkedésre.

Engedtessek meg nekem, hogy báli beszámolómban egy kis korrajzot is nyujtsak olvasóimnak.

A tizenkilencedik század elején, anno 1813-ban Pesten a farsang leghíresebb báljait a Váci uccai „Hétválasztó Fejedelemben“ — „Sieben Kurfürsten“, mint akkoriban nevezték (a mostani Korzó mozi) tartották meg. Pest lakosságának abban az időben túlnyomó része német volt. Vendéglőkben, kávéházakban a német szó járta, a pincérek is német szóval fogadták a vendégeket, rettentően járta a „Herr von“ és a „Karrrrschamadiener“. Ezekről a dolgokról *Gvadányi* is megemlékezik „Peleskei nótáriusá“-ban.

Divatos táncok a valcer meg a polka, a csárdást a német sógorok szándékosan mellőzték, emiatt többször összeütközésbe kerültek a pesti jurátusokkal. Vajjon vendéglős-bál volt-e ez időkből, alig hiszem, mert amint a krónikás feljegyezte, a tizenkilencedik század elején mindössze 40—50 vendéglős és kávé volt Pesten.

Társastánc kettő volt, a francia négyes, a vánkostánc, „Polsterl Tanz“, utóbbit inkább családi mulatságokon kultiválták.

Egy vánkostáncot *Vas Gereben* pompás leírásából ismerünk: „Járta a vánkostánc s amely kisleány előtt letették a vánkost, a térdelő legényt egy kis vonakodással bár, de mégis megcsókolta, neki sem esett fájdalmára, meg az urfi is azt mondta, hogy: deb'zon jó volt, az anyák pedig mindent láttak, nem volt mitől megijedni. Haj, ma már kiment a módiból a vánkostánc, csak a csók van; hanem az a baj, hogy az édesanyák nem láthatják.

A mulatság világos virradtig eltartott, minden legénynek akadt táncosnője s azzal mulatgatott;

PALUGYAY borok és pezsgők

Pincészet: **BUDAFOK**

Telefon: József 336-72.

Közp. iroda: **Budapest, VI., Andrássy út 5.** Telefon: Aut. 212-83, Aut. 292-19.

mert akkor még a makkfalkót, meg a piros dámát nem vették annyiszor kézbe...“

Ha visszatekintek a múltba, mint egy kopott, avult kalendáriumba, melyben az ember a régi történeteket böngészi, — eltűnt eseményekre gondol. Ilyenkor úgy látja, hogy most is úgy van, mint ez előtt száz esztendővel, akkor is voltak furesaságok és vannak még ma is.

Hajdanában a nemes emberek összetörtek száz forint ára asztalt, üveget, hegedűt és bőgőt, de mégsem adtak; — mert ő nemes ember, nem tartozik vele!

Ma is így van, sok nem ad, mert úgy gondolja, nem tartozik vele. Pedig az ördögnek is szoktak olykor (talán kell is) gyertyát gyújtani. Hogy mindezek dacára mégis sikerült anyagiakban, bár kisebb összeget, mint a tavalyi, de erkölcsiekben nagyobbat gyűjteni, tisztán azoknak a jólelkű embereknek köszönhető, akik az irgalomért és felebaráti szeretetért való esedezést megszívlelték és a szűkölködőknek segítségére siettek.

Egyebekben a bál lefolyásáról már kedves író-*társam* megemlékezett, csak hézagpótlásul jegyzem ide, hogy bájos leánykája nagy ribilliót keltett a báli „majomsziget“ lakosai között, petrezselyem krusításával váltságdíjat szedvén Otthonunk javára.

Alábbiakban közöljük azok névsorát, akik felülfizetéssel gyarapították jóléti intézményeink alapját. Ezer hála és köszönet szegényeink nevében mindazoknak, akik akár csak egy mákszemnyi munkával vagy adománnyal hozzájárultak a sikerhez.

MALOSIK FERENC,
bálelnök.

A bál alkalmával jóléti intézményeink javára felülfizettek:

Zimmer Ferenc halkereskedelmi rt. 60, Pironcsák Antal 25, Nagy István 40, Gruber István 23, Wagner Testvérek 100, Markovits Nándor 20, Törley József és Társa 100, Littke L. 50, Continental szálloda 50, Biró Dénes 32, Wagner Béla 40, Löbl Mihály 20, Jakab Mihály 8, Huszár Jenő 20, Pósch Ferenc 30, Patz Antal 25, Keszler Jenő 18, Bodnár 2, Dorogi László 20, Jankó Gyula 2, Ammer János 40, Ilkovits J. 8, Milis András 10, Sabathiel Tivadar 100, Főpincérek Egyesülete 40, dr. Molnár Sz. Dezső 50, Holub Rezső 40, Keppler Ferenc 24, Schück 10, Holzmann Lajos 22, Gollerich Károly 15, Jajezay Nándor 8, Stéger Károly 20, Mórócz István 10, Di Sandri Viktor 18, Berta Gyula 14, Purebl Győző 20, Koch Ferenc 15, Farkas Pál 30, Pap Kálmán 5, Udvardy Lajos 3, Szabó Jenő 20, Bán József 8, Werner László 8, Schossberger Andorné 8, Zucker János 8, Rumpa Károly 3, Neiger Jakab 80, Marchal József 20, dr. Stein Sándor 10, Royal szálloda 100, Fővárosi Serfőződe 200, Widder Geyza igazgató 20, Szegő Pál vezérigazgató 80, Twerasser Ferenc 8, Gundel Károly 80, Theil, Berndorfi gyár 42, Werbőczy Lajosné 9, Szodomka György 12, Beer László 12, Hoffer Ferenc 4, Schwartz Gyula 12, Meindl Rt. 40, N. N. Szeged 12,

Schwartz Miklós 13, Bucsinszky Lajos 22, Ulm László 5, Ruisz Imre 10, Blaschka János 40, Balog J. Béláné 20, Kiss László 50, Balla József 20, Patat Lajos 20, Besenyey Ferenc 20, Magyar Mezőgazdák 120, Werner Henrik 15, Patat Pál 10, Szücs József 10, Bandl József 35, Moser József 20, Szállodaportások Egyesülete 50, Démusz János 40, Idegenforg. száll. rt. 20, Autotaxi 50, Vavrek János 3, özv. Kittner Mihályné 24, Tory György 8, Glück Frigyes 120, Wagner Testvérek 6, Laufer Vilmos 8, Reigl Gy. Béla 10, Molnár Pál 15, Semsey József 20, Wagner, Werner és Schleicher 40, Nagy és Eichner 100, Sipos Benő 28, Szlavek Károly 25, Keresztes Ede 50, Major János 8, Kellermayer József 15, Wurglits Vilmos 28, Lakatos József 8, Pósch Samu 15, Pósch Károly 18, Andorffy József 20, Baum János 40, Westend szálloda 8, László József Győr 15, Bodó Lajos Salgótarján 25, Wilburger Antal 20, Keszey Vince 80, Szent Gellért gyógyfürdő és szálló 400, Vendéglősök Beszerző Csop. Rt. 160, Konta Jenő igazgató 16, Ott Mihály 7, Szilágyi Árpádné 10, Bán Ferenc 27, Janaus János 10, vitéz Németújvári Vilmos 20, Mayer Antal 12, Szayer György 10, Kotoneczek György 10, Kovaltsik Sándor 20, Polgári Serfőződe 400, Tószeghy Emil vezérigazgató 120, Pátria borkereskedelmi rt. 50, Francois Lajos 200, Petanovics Józsefné 50, Szerencs burgonyakereskedő 20, Szita Lajos 100, Csörgits Lajos 40, Vendéglős Ipartársulat Székesfehérvár 40, Tárgyik Lajos 25, Gibiser János 20, Göttler László 20, Kapeller Mihály 15, Wendl István 10, Hacker és Társa 20, László Gyula 20, Fischer Miksa 20, Schwetz István 50, Nagy Ignác 30, Klein János 20, Bánlaky Géza igazgató 20, Pósch Rezső 12, Lukács Sándor, Szolnok 10, Horváth István 100, Pázsny Lajos és Károly 20, Pentz J. 20, Narday Gyula 20, Reinisch Nándor 20, Spelter Henrik 15, Borostyán Lajos 10, Nagy József, Salgótarján 30, Hölle Márton 20, Véder Lajos 20, Sebestyén Lajos 20, Ketter József 20, Royal étterem és kávéház 20, Jeney Vilmos, Kecskemét 20, Izsák Mihály 12, Steinbeisz József 12, Siegel József 5, Rák György 12, Heintzl Jakab 20, Mayer István 15, Malosik Róbert 25, Rumpa Ferenc 50, Schwarz Ármán 10, Sebald Rezső 15, Quittner Miksa 20, Punk János 12, Horváth Lajos 10, Tőkés Géza 12, Püspöki uradalmi bérpince, Vác 100, Pál János 20, Glück E. János 50, Pelczmann Ferenc 50, August E. József 20, Guttenberger Antal 20, Putnoki István 10, Schmidt János 100, özv. Schrettner Mártonné 12, Illits Gyula 30, Első Magyar Részvényserfőződe Rt. 1680, Reiner Mór 20, Winter Hermann 12, Metropole szálloda 10, Mátrai István, Győr 10, Szent Gellért gyógyfürdő szálló 100, Katzenberger József 5, Kozma Testvérek Rt. 12, Magyar Agrár és Járadékbank 60, Weingruber Ignác 30, Németh Aladár 20, Koós Bálint 12, Potzmann Mátyás 40, Miklós Mihály 25, Zirkelbach Ernő vaskeresk. 20, Steiner Henrik 12, Marschal József 10, Geller Mihály 100, Hüttl Tivadar 40, Szívós Zsigmond 50, Bandl Ferenc 20, Wagner Jenő 25, Kuchtics J. Pál 12, Pados József 20 pengő.

KOLÉNYI KORNÉL

KONZERVGYÁR, BUDAPEST

Cég alapítva. 1879. * Telefon: Aut. 860—50.

ÁFONYA, csipkeiz közvetlen beszerzési helye.

KAJSZIBARACK-ÍZ,

KOMPÓTJAI

minőségben felülmúlhatatlanok!



HIVATALOS ÜGYEK

Szerkeszti: *Hueskó Mihály* titkár.

„Uzsoravétség“ és „borhamisítás“

cimén elítelt vagy ilyen címeken eljárás alatt álló kartársainkat ismételten felhívjuk, hogy jelentkezzenek elnökségünknel, hogy részükre amnesztiát kérhessünk. Az igazságügyi miniszter úr nem zárkózik el méltányos esetekben a kegyelemadás elől; a bortörvény tárgyalása során maga a földművelésügyi miniszter úr is beismerte, hogy a régi törvény túlszigorúsága miatt sokan ártatlanul bűnhődtek.

Minthogy kegyelmet csak konkrét esetben és csak egyes személyekre lehet kérni, mulhatatlanul szükséges, hogy az érdekeltek nálunk akár személyesen, akár írásban mielőbb jelentkezzenek.

A szállodai szakosztály

február 21-én tartotta rendes havi ülését *Marencich Ottó* elnöklete alatt.

Miután az elnök üdvözölte a megjelenteket, az ülést megnyitotta. Meleg szavakkal mondott köszönetet a szakosztálynak azért a bizalomért, amellyel a szakosztály elnökévé választott. *Dr. Strausz Vilmos* viszont *Marencich Ottó* elnököt üdvözölte abból az alkalomból, hogy a szakosztály elnöki székét elfoglalta. A kartársak legnagyobb támogatását igéri az elnök munkájához.

A továbbiakban *Marencich Ottó* elnök meleg szavakban emlékezett meg *Palkovics Ede* szakosztályi elnökről, akinek emlékét jegyzőkönyvileg örökítette meg a szakosztály, egyben felállással adta tanújelét gyászának.

A napirendre áttérve, a szakosztály *Marencich Ottó* elnök javaslatára egyhangúlag elhatározta, hogy belép tagként a *Hotel Alliance* egyesületbe. Majd *dr. Stein Sándor* terjesztette elő az idegenforgalmi járulék felosztására vonatkozó javaslatát. *Németh Aladár* azon véleményének adott kifejezést, hogy az idegenforgalmi járulék szedésének nincsen jogalapja, tudja azt, hogy az ipartestület meg is felebbezte az idegenforgalmi járulékot, de hogy a felebbezésre válasz is érkezett volna, arról nincsen tudomása. A szakosztály az idegenforgalmi járulék szétosztására vonatkozó javaslat felülvizsgálására végül egy bizottságot küldött ki, amelynek tagjai lettek: *Kallós István*, *Bánlaky Géza*, *Németh Aladár*, *dr. Strausz Vilmos*.

A szakosztály ezután áttért a „garni“ szállók kérdésének rendezésére. Az elnök indítványára a szakosztály elhatározta, hogy gyökeresen fogja rendezni a „garni“ szállók kérdését s érintkezésbe lép a belügyminiszteriumnál is e tárgyban.

Dr. Stein Sándor a szállodai házadó ügyében tett előterjesztést. A szakosztály felhatalmazta az elnökséget, kérje a pénzügyminisztériumtól a házadóval kapcsolatosan, hogy a két fokon elintézett felebbezések behajtása felfüggesztessék, a kivetéseknel vegyék figyelembe a foglaltságot, egyben írjanak le a kivetéseknel 20—25%-ot.

A bejelentőlapok díjaival kapcsolatosan a szakosztály elhatározta, hogy kérni fogja a régi törvényes rendelkezések alapján a bejelentőlapok díjainak eltörlését, amennyiben pedig a kérés nem volna teljesíthető, legalább a díjmérséklést. Miután *Németh Aladár* felhívta a szakosztály figyelmét az ez év augusztusában Berlinben rendezendő reklám-kiállításra, melynek

résztevőit Budapestre is meg lehetne hívni, valamint felhívta a szakosztály figyelmét arra, hogy eszközöljön ki a fővárostól olcsóbb ipari áramszolgáltatást, a szakosztály foglalkozott még a szállodai szobaárendmények határának kérdésével.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

A közgyűlés határozatainak végrehajtása.

Amint mult számunkban beszámoltunk, közgyűlésünk határozatot hozott a zenejogdíjak kivetésénél szenvedett sérelmek orvoslására és ezzel kapcsolatban a vigalmiadó eltörlésére.

Ezen határozatok értelmében terjedelmes memorandummal fordultunk a kereskedelmi miniszter úrhoz, hogy rendeleti úton szabályozza a zenejogdíj ügyet. Minthogy a szerzői jog védelméről szóló 1921: LIV. tc. 57. § azzal szemben állapít meg konzekvenciákat, akik zeneművet a szerző beleegyezése nélkül „előad vagy előadhat.“

A vendéglős sem az egyiket, sem a másikat nem teszi. Előad a zenész és előadat a vendég, aki esetleg védett zenedarabot huzat a zenésszel. A törvény helyes értelmezése mellett tehát a vendéglős zenejogdíjjal terhelhető nem volna.

Másrésről a törvény a kötelezettek sorrendjében előbb az előadót említi, amiből az következik, hogy a zenejogdíj elsősorban a zenészen követelhető. Téves joggyakorlat alapján mégis a vendéglős felelőssége azon érthetetlen s igen gyakorlatias indokolással állapított meg, hogy a zenjogdíj a zenészen nem hajtható be.

Két okból is helytelen ez. 1. mi köze a vendéglősnek a Zeneszerzők Szövetkezete követelésének behajtásához, avagy be nem hajthatóságához? 2. a zenészeknek is van egyesületük s minthogy csak az általuk bekebelezett zenészek alkalmazását kívánják, így ez egyesületnek módja van tagjait törvényszerű kötelezettségeik teljesítésére birni és a zenész igazolványában tüntesse föl, hogy az, mint jogdíjat fizető, jogosított védett darabok jászására.

Bár ezek után kétségtelen, hogy iparunk a zenejogdíj fizetésének kötelezettsége alól a törvény helyes értelmezésével a joggyakorlattel szemben mentesítendő volna, mégis rá kell mutatnunk arra a sérelemre is, hogy a jogdíjak nagysága nincs hatóságilag megállapítva. Így az ipar teljesen ki van szolgáltatva a Zeneszerzők Szövetkezete túlköveteléseinek, amit súlyosbit az, hogy évről-évre magasabb jogdíjat követelnek, ami által iparunk terheit lényegesen emelik.

A szedhető jogdíj hatósági úton volna szabályozandó már azért is, mert ha a vendéglős nem fizeti meg a követelt díjat, jogbitorlásért perelik s mint egy napokban hozott ítélet illusztrálja az eredményt: a 24 pengős peresített jogdíj megítélésénél 325 pengő perkoltséget kellett a vendéglősnek fizetni.

NÖSNER

Pezsgő és habzóbor

Budapest, VIII, Salétrom u. 3. Tel.: J. 328-21.

Schmidt Viktor és Fiai csokoládé és cukorárugyár
Budapest, IX., Márton ucca 34.

Iparunk annyi állami és községi teherrel küzdök, oly nehéz helyzetben van, hogy a törvényes kötelezettségének is alig tud eleget tenni, méltánytalan tehát, hogy akkor ilyen, iparunkat meg nem illeto terheket legyen kénytelen viselni a törvény téves magyarázata alapján kialakult gyakorlat miatt és anélkül, hogy a jogosulatlan igényvel vagy túlköveteléssel szemben tényleges védelme lenne.

Ezen memorandummal egyidejűleg a székesfőváros tanácsához fordultunk azzal a kéréssel, hogy vegye a vigalmi adóról a konjunkturális időben hozott határozatát revízió alá s ez alkalommal a vendéglőket hagyja ki a vigalmi adót fizetni kötelesek közül. Ez az adó különösen nagyon terhes és méltánytalan azon kis helyeken, ahol csak alkalommal, a hét egy-két napján van zene. Egyébként is a vendéglők által beszolgáltatott vigalmi adók évről-évre esökkennek, ami nemesak annak a jele, hogy üzleteink forgalma ijesztő mérvben esökken, hanem azt is tanúsítja, hogy mindinkább apad azoknak az üzleteknek a száma, amelyek nagyobb forgalom elérése érdekében eddig zenével próbálkoztak. A székesfőváros a vendéglőkből nemesak vigalmi adó útján biztosít magának jövedelmet, így a fővárosnak is érdekében áll, hogy megszüntessen olyan rendelkezést, amelyek a jövedelmet esökkenetik.

Reméljük, hogy beadványainknak meg lesz a sikere.

A X. ker. választmány

február 7-én tartotta rendes havi ülését, amelyen Ballai Károly, adóközösségünk titkára is résztvett. — Leimetter Ferenc elnök beszámolója után Ballai Károly ismertette az adóközösség eddigi működését, eredményeit s közölte, hogy f. é. május 1-én a második évi csoport alakul meg s buzdította a résztvevőket, hogy lépjenek be és ismertessék a feltételeket a kartársak között. Azután az aktuális sérelmek megbeszélése következett, így szó volt a batyúzóok borempészséről, a borkereskedők kicsinybeni árusításáról, a vámkihelyezésről stb. Mind olyan dolgok ezek, amelyeknek részletes megbeszélésére alkalommal visszatérünk.

A tagsági díjak beszédésének új rendje.

A február 8-án megtartott közgyűlés tudvalevőleg megváltoztatta a tagsági díjakat, az alsóbb fokozatokban némileg esökkenettük azokat, ezzel szemben, hogy az egyensúly megmaradjon, a nagyobb üzemek tagsági díját mérsékelten emeltük.

A beszédés eddigi módja tagtársainkra kényelmetlen volt. Egyszer akkor jött a pénzbeszédő, amikor a tulajdonos nem volt otthon, máskor pedig, amikor nagyon el volt foglalva. A folyó évtől kezdve a beszédést postatakarék útján fogjuk végezni. Minden tagunkat névre szóló levélben kérjük fel, hogy az 1929. évi tagsági díját, valamint az esetleges hátralékot a felszólításhoz csatolt csekkbefizetőlapra fizesse be. Tagtársainkat így se portó nem terheli, időhöz sincs kötve a fizetés, mindenki akkor tesz eleget kötelezettségének, amikor, a felhívás kézhezvétele után 8 napon belül, az neki a legalkalmasabb.

Ipartestületünk felesleggel nem rendelkezik, így kérjük m. t. kartársainkat, hogy a hozzájuk érkező leveleinket sziveskedjenek figyelemre méltatni s fel-

hívásunknak lehetőleg nagyobb késedelem nélkül tegyenek eleget, a felszólító levelekhez csak egy csekkbefizetőlapot csatolunk. Ez nem azt jelenti, mintha most egyszerre kellene az egész évi tagsági díjat befizetni. Akinek megfelelőbb, azentúl is fizetheti negyedévi részletekben. A következő befizetésekhez az ipartestületnél csekklapot kaphat, de ilyet készséggel küldünk postán is.

A felszólító levél és befizetőlap félnél maradó része nyugtául szolgál, úgy hogy külön nyugtát senkinek se küldünk.

Reméljük, hogy m. t. kartársaink ezt a lényegesen kényelmesebb s az ipartestületre nézve jelentősen olcsóbb beszédési módot kellő megértéssel fogják fogadni s támogatni fognak minket abban, hogy az új rendszer minden zökkenő nélkül menjen át az életbe.

A szolnoki ipartársulat jubiláris közgyűlése.

A szolnoki szállodások, vendéglősök, kávéosok és korezmárosok ipartársulata ez évben ünnepli eredményekben gazdag fennállásának tizedik évfordulóját. A jubiláris ünnepség alkalmából az ipartársulat március 6-án díszközgyűlést tart. Erre az ünnepélyre meghívták a vármegye, a város notabilitásait, akik mind örömmel ígérték meg, hogy az ünnepély fényét megjelenésükkel emelni fogják. Természetesen meghívták az országos szövetséget, valamint ipartestületünket is, az elnökség csaknem teljes számmal vesz részt a társegyesület emlékünnepe.

Westher István elnök érdeme, hogy ezt az ünnepélyt ily fényes keretek közt ülheti meg a szolnoki ipartársulat. A lefolyt tíz esztendő minden eredménye az ő céltudatos munkájának köszönhető. Ő az összetartó kápos a kartársak között, ő ápolta hiven a testületi szellemet, fejlesztette az egyetértést, fokozta az erők egyesítését. Kevés vezető állhat elő nyugodtabban a beszámolóval, mint Westher elnök, aki a díszgyűlésen elő fogja terjeszteni a tizesztendős öntudatos munka történetét.

A jubiláris közgyűlés tárgysorozata:

1. Elnöki megnyitó és a vendégek üdvözlése.
2. A tíz év történetének ismertetése.
3. Évi jelentés.
4. Az 1928. évi zárszámadás előterjesztése, a vagyonmérleg bemutatása és a felmentvény megadása.
5. Az 1929. évi költségvetés előirányzata.
6. A körök és kaszinók italmérési engedélyének szabályozása. Előadó az ipartestület titkára.
7. Az elnökség és a tisztikar lemondása.
8. Korelnök, korjegyzők választása és a tisztikar megválasztása.
9. Esetleges indítványok.

Igen fontos kérdés főleg vidéken a körök és kaszinók italmérési engedélyének a szabályozása. A sérelem abban áll, hogy amíg az adóterhekkel sújtott iparosokat záróra által korlátozzák a kereseti lehetőségek terén, addig a körök és kaszinók minden korlátozás nélkül tarthatják nyitva üzletüket. Ezen az anomálián segíteni kell vagy a záróra megfelelő és egyöntetű szabályozásával, vagy a körök és kaszinók italmérési jogának megszünetésével, vagy nagyfokú korlátozásával.

A kontárok ellen.

beadott feljelentéseinket a kerületi előljáráóságok késedelmesen intézik el, dacára, hogy a május havában kibocsátott kereskedelemügyi miniszteri rendelet a soronkivüliséget rendelte el.

Ez ügyben annak idején Keszev Vince elnök Ripka Ferenc főpolgármesternél járt, akit megkért, hogy utasítsa az illetékes fórumot arra, hogy ezen

Több előkelő éfiterem szállítója: csász. és kir. udvari szállító **SIMON IMRE** mészáros BUDAPEST.

Főüzlet: VI., Veres Pálné u. 29. (Prohászka O. sarok) Telefon: Aut. 840-66.
Fióküzlet: Központi vásárcsarnok 10-11. Telefon: Aut. 853-58.

ügyekben beadott feljelentéseket gyorsan intézzék el. Hiába ugyanis a jó rendelet, ha azt nem hajtják végre.

Most Ripka Ferenc főpolgármester arról értesíti az elnökséget, hogy az ipartestület méltányos kérésére felhívta a tanács figyelmét és felkérte, hogy a törvény és rendeletek pontos végrehajtása iránt intézkedjék.

A székesfőváros tanácsa 181.467—1928. V. számú határozatával utasította a kerületi elöljáróságot, hogy a kontárok ellen a büntető eljárást soronkívül tárgyalják le s ítélelhozatal után az esetleges felelősségek azonnal terjesszék fel az iratokat.

ADÓKÖZÖSSÉG

AKIK KÉTSZER RÓTTAK LE FORGALMIADÓT,

1928. november havában bélyegben és az adóközösségnél, azok írásban jelentsék, hogy bélyegben milyen összeget ragasztottak forgalmiadó könyvükbe, hogy annak visszafizettetését kieszközölhessük a pénzügyigazgatásnál.

Jelentés az adóközösség harmadik negyedévi működéséről.

TISZTELT TAGGYÜLÉS!

AZ A MOZGALMUNK, amelyet a Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége m. é. októberi nagygyűléséről kiindulónan kezdeményeztünk az étkezéssel kapcsolatos forgalmi- és fényűzési adó eltörléséért, természetesen még nem vezethetett eredményre.

Memorandumunk, amelyet a legszélesebb körben terjesztettünk, megtette hatását mindazoknál, akiknek az ügy hatáskörébe tartozik; mindazoknál, akik e terhek súlyát érzik. Memorandumunk érvei megerősítették azt a mozgalmat, amely a forgalmi- és a fényűzési adók ellen az ország közvéleményében mind szélesebben és mind mélyebben gyúródik. A napi- és a szaksajtó szintén felkarolta törekvésünket, s két alkalommal újszólván kivétel nélkül foglalkoztak azzal. Sőt újabban más, igen tekintélyes testületet is megszólaltatott: a Magyar Országos Kereskedelmi Egyesülés az elmúlt hetekben magasnívójú ankéten kritizálta a magyar gazdasági életet bénító antiszociális adónemeket, a forgalmi adózás mai rendszerét, a fényűzési adózás súlyos mértékét.

Továbbá ép' ezen adóügyi ankét résztvevői e problémákat bevitték a székesfőváros törvényhatóságába, annak pénzügyi bizottságába. Reméljük, hogy onnan addig nem is fog már kikerülni, annak tárgysorozatán mindaddig ott marad, amíg eredmény nem lesz.

A székesfőváros törvényhatósága pénzügyi bizottságának egyik e havi ülésén *Vértés Emil* felhívta a tanácsot, hogy ép' úgy, mint békeidőben tette, a főváros hatósága és vezetősége a kormány-nál vesse latba szavát, hogy az arra hivatott kamarák és más érdekképviseletek komoly adatokkal alátámasztott kérelmeit végre-valahára méltassa a kormány kellő figyelemre és a forgalmi adózásban az egyedül helyes és igazságos rendszert, az egyfázisú rendszert léptesse életbe.

Ugyanezen az ülésen az *OMKE* adóanketjének elnöke, *Glücksthal Samu* felsőházi tag is fel-

szólalt, aki a forgalmi adó elleni érvekből nem azt a konzekvenciát vonja le, hogy ezt a különben teljesen antiszociális adónemet szüntessék meg; ilyen javaslatot majd csak akkor lehet előterjeszteni, ha annak pótlására más megfelelő javaslatot tudna valaki tenni... de aki ismeri a külföldi helyzetet, az tudja, hogy rajtunk és Románián kívül nincs ország, amely ilyen magas nívón tartaná az általános forgalmi adót.

A luxus-forgalmi adót pedig, mondotta tovább *Glücksthal*, már mindenütt eltörlik. Eltörlötte Németország, Csehszlovákia az idén törli el; mindenütt megvan az igyekezet, hogy eltörljék, mert ahol nem törlik el, az az ország diszparitásba jut azokkal az országokkal szemben, amelyek eltörlötték.

Felsőházi beszédéből idézte az osztrák pénzügyminiszter azon nyilatkozatát, mely szerint jól tudja, a luxus-forgalmi adó csökkentése azt jelenti, hogy Ausztriából más szomszéd országokba egy láthatatlan export indul meg...

Ha a magyar gazdasági élet válságos helyzetét vizsgáljuk, az okai között ott találjuk ezt a diszparitást, amely köztünk és a szomszédos államok között mutatkozik a fényűzési adózás tekintetében.

Beszédét azzal fejezte be, hogy ha nálunk a forgalmi adó eltörlésének időpontja még nem érkezett meg, annak az ideje azonban megérkezett, hogy a rendszeren változtassanak... és ezért a tanács kezelje komolyan azt a kérdést, amely az egyfázisú forgalmi adó behozatalára vonatkozik és nagyon jól teszi, ha minden egyes alkalommal ezt szóbahozza és a kormányt ebben az irányban megfelelően informálja. (L. Fővárosi Közlöny 1929. évi 10. számát.)

Ime, memorandumunk eddigi hatása!

*

A forgalmi adózás egyfázisú rendszere, amely a magyar gazdasági élet legáltalánosabb követelése, az árút adózás céljából elindulásának helyén fogja meg, tehát egyszeresen szedi érte a forgalmi adót, ellentétben a mai rendszerrel, amely azon az úton, amelyen az árú a termelőtől a fogyasztóig eljut, minden változásnál, minden cserénél, vásárlásnál megadóztatja az árút, elmondhatjuk, hogy át-

Trois étoiles (három csillagos)

Camembert adagos

Brie adagos elsőrendű közismert.

Kapható kizárólag

Wagner Testvérek

cégnél

ezelőtt *LÖWENSTEIN M.* utóda

Budapest. 17., Vámház körút 4. sz.

Telefon: 843-04.

*

Fűszerárak, italok

Francia pezsgők

Bel- és külföldi konzervek.

lagban ötször-hatszor rója meg 2%-os adóval, a mely ilyen módon nem 10—12%-kal drágul meg, hanem, minthogy mindig magasabb alap után adózzák, jóval magasabban.

A fényüzési adózásnak a gazdasági életre gyakorolt káros hatása általánosan ismert. Ez nemcsak elméleti megállapítás, hanem gyakorlati tény. Legtöbbször nem is a fényüzést, hanem a kultúrált élet szükségleteit rója meg teherrel. Legantiszociálisabb, legellenszenvesebb vonása, hogy az étkezést, tehát az élet egyik leküzdhetetlen, primér szükségletét is terheli. Kétségtelen, különösen az utóbbi vonatkozásokban, történtek enyhítések, azonban a gyakorlati pénzügyi politikánknak el kell már jutni arra a belátásra, hogy a fényüzési adóztatással, amíg állampénzügyi szempontból vele élni szükséges, a valódi fényüzést sújtsa s ne az élet oly szükségleteit rója meg, amelyek semmiképpen sem vonhatók a fényezés fogalma alá: az étkezést.

Előző jelentésünkben beszámoltunk a fényüzési adózásnak mai európai állásával, főképpen a mi szakmánkat illetően.

Ezen a téren a legmerekvebb, a legellentmondóbb a magyar fényüzési adózás; fönttartásának létjogosultsága immár ninesen, mikor a vámnál (déli gyümölcs, külföldi borok, likörök, pezsgők, befőttek, sajtok, stb.), a gyártás helyén (a drágább borok, pezsgők, cukrászsütemények, befőttek stb.) egyszer már megróják az u. n. luxus-cikkeket 13—20%-os fényüzési forgalmi adóval. Igaz, hogy ezen esetekben 10%-os visszatérítést engedélyezett a pénzügyminiszterium, mely engedély a kétszeri adózás orvoslására szolgál. Azonban ez a visszatérítési engedély teljesen illuzórius az adóközösségi tagoknál, mert tagjaink vele nem élhetnek; így kétszer adóznak. Éppen ezért kértük a pénzügyminiszter urat, hogy a fényüzési adófizetés alól az adóközösségi tagokat mentse föl.

Általában azok a tárgyi és erkölcsi érvek, amelyek az étkezést terhelő adózás ellen felhoztunk, megcáfolhatatlanul ezen adózás ellen bizonyítanak, azok megszüntetésre valóban megérttek!

Mozgalmunkat tehát továbbra is: a teljes eredményig ébren fogjuk tartani.

*

Az elmúlt három hónap alatt a II. (féléves) pótcsoporthoz, továbbá a f. é. január 1-étől kezdődően az újraminósított szállodai éttermek csoportjának megalakítását, adóik megállapítását végeztük.

Mindezzel január hó végéig készültünk el, úgy hogy most valamennyi csoportunkkal rendben vagyunk.

A felszólaló-bizottság, mely a székesfővárosi pénzügyigazgatóság részéről delegált dr. Ország Sándor úr elnöke alatt f. hó 11-én tartotta meg ülését, amelyen a II. csoport 22 tagjának felelősségét tárgyaltuk le. A felelősségeket, méltánylást érdemlő és jogos esetekben némi csökkentéssel, közmegnyugvásra intéztük el. A leengedett összeg hat óra 1.594 pengőt tesz ki. Három felszólalás függőben maradt.

Az újraminósított szállodai éttermek csoportja, amely 8 tagból áll, minthogy a kivetés alapjait szolgáló összeget előzetesen bemutatnunk, felszólalással nem élhetett, de nem is óhajtottak élni.

Az alakuláskor megválasztott „intéző-bizottság”, tekintettel, hogy annak csak egy tagja lett adóközösségünk tagja, nem funkcionálhatott,

Azonban előfordultak oly ügyek, amelyeknek elintézésére nem tartottuk magunkat egyedül illetékesnek, ezért a *felügyelő-bizottságot* hívtuk össze havonta egyszer és az elé terjesztettük a felmerült s nem adminisztratív vonatkozású ügyeket határozat végett. A felügyelő-bizottság elé vitt ügyek zöme főképpen a nyáron jobb üzletmenetű kártársaink azon kérelmei voltak, hogy a téli forgalomcsökkenésre való tekintettel részben vagy egészben engedjük el adóikat. Ezeket a kéréseket a felügyelő-bizottság fedezet és alap híján nem tudta teljesíteni már azért sem, mert az adókivetésnél nem érte a kérelmezőket sérelem, hanem azáltal, hogy az egész évre esedékes adóösszeget 12 egyenlő részben vetettük ki, a jobb bevételű nyári hónapokra aránytalanul kevés volt, a gyengébb forgalmú téli hónapokban viszont terhebbé vált az évi adóösszeg $\frac{1}{12}$ része. Több előrelátó tagtársunk ez ellen úgy védekezett, hogy nyáron többet, vagy amint most is történik, téli hónapokban önként magasabb összeget fizet, hogy így mentesítse magát a rosszabb időkre.

Mindenesetre ezt a tanulságot a következő évi újjáalakuláskor hasznosítani fogjuk: a lehetőség szerint az adókivetésnél tekintettel leszünk ezekre a nehézségekre.

Sajnos, a fizetési nehézség mindjobban mutatkozik, általában a tagok zöme rendszeresen teljesíti fizetési kötelezettségét, bár van egy-egy tagtársunk, akinek magatartása kifogásolható.

*

Következő ülésünk már az összes csoportjaink felszámoló ülése lesz. Ugyanis mind a három csoportunknak f. é. április 30-án jár le a tagsági ideje. Az elszámolás előkészítő munkáit már is megkezdettük s reméljük, hogy május végére mindennel készen leszünk. Igen örülünk, hogy tagjaink zömének megértő támogatásával, de a mi lelkiismeretes és gondos kezelésünk eredményeképpen is a tartalékolt 12%-os összeget talán csak 1—2%-os veszteség levonásával leszámoljuk *tagjainknak készpénzben visszafizetni*. Bizunk benne, hogy e nehéz három hónapban nagyobb veszteség nem ér bennünket.

Még bejelentjük, hogy bevételeink és kiadásaink a szokott keretekben mozognak. Kiadásaink ugyan egy kicsit emelkedtek, mert a második év szükségleteire kell előlegeznünk.

A legutolsó, február 15-én kelt bankelszámolás szerint az anyacsoportnak 50.895.20 P, a II. csoportnak 5431 P, végül a III. csoport számláján 1704.30 P egyenleg mutatkozik.

Végül bejelentjük, hogy a *Magyar Szállodás és Vendéglős* február hó 15-iki számában kibocsátottuk felhívásunkat a második évi adóközösségi csoport megalakítására. A taglétszám gyarapítására mindent el fogunk követni, szóval és írásban megkeressük ipartestületünk összes tagjait, buzdítván a belépésre. Tagtársainknak is megküldjük a belépési nyilatkozatokat és a forgalmi statisztikai ívet s nemesak azt kérjük, hogy a maga személyé-

Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők

Budapest. IX., Üllői út 57.

Telefon: József 306—29.

vel újítsa meg tagságát, hanem az adóközösség ke-
retein kívül álló kartársainknak ajánlják a belé-
pést. Ne felejtsek el Tagtársaink, *minél többen le-
szünk, annál nagyobb a kedvezmény.* Mi a magunk
részéről teljesen fölkészültünk az alkúra, mert a
pénzügyminisztériummal minden körülmények kö-
zött honoráltatni törekszünk az elmúlt év forga-
lomesését.

Budapest, 1929. február 15-én.

Ballai Károly
titkár.

Bandl Ferenc
elnök.

Ipartestületünk és adóközösségünk

minden egyes tagjának megküldtük az adóközös-
ség II. évi csoportjába való belépéshez szükséges
nyomtatványokat.

Ez alkalommal tisztelettel felkérjük kartársai-
nkat, hogy a nyomtatványokat aláírva, kitöltve,
mielőbb küldjék vissza nekünk.

Külön fölkérjük azon adóközösségi tagtár-
sainkat, akik az előírt könyvelést vezetik üzleti be-
vételeikről, a kért adatokat lehetőség szerint *egy
héten belül* küldjék meg, hogy alaposan földolgoz-
hassuk azokat.

Ne felejtjük el: minél pontosabb adatszolgá-
tással és minél magasabb taglétszámmal lesz csak
módunk nagyobb engedményt elérnünk, azért min-
den budapesti vendéglős lépjen be az adóközös-
ségbe! Tisztelettel az elnökség.

Az adóügyi sérelmek

orvoslása érdekében tudvalevőleg a d ó k ö z ö s s é-
g ü n k az országos szövetséggel karöltve emlékiratot
terjesztett a kormány elé s felkérte a Szövetség vidéki
osztályait, hogy az akció sikerét saját hatáskörükben
is előmozdítani sziveskedjenek. Megkeresésünket min-
den szakosztály teljes megértéssel fogadta s eljárt a
helyi hatóságok vezetőinél, a kerület képviselőjénél, a
törvényhatóság főispánjánál, a vármegye alispánjánál,
polgármestereknél, pénzügyigazgatóságnál, hogy azo-
kat ügyünk javára megnyerje.

A beérkezett jelentések szerint kezdeményezésünket
mindenütt a legmelegebb rokonszenvvel fogadták s
közérdekű törekvéseink előmozdítását készséggel ki-
látásba helyezték.

A szombathelyi szakosztály jelentéséből örömmel
és megnyugvással értesültünk, hogy Vass József h.
miniszterelnök, népjóléti miniszter úr, a kerület kép-
viselője ezt írta: „A kormányelnök úrhoz intézett me-
morandumban foglaltakat áttanulmányozva, a Szövet-
ség méltányos kérelmeit illetékes helyen készségesen
támogatni fogom. 1929. jan. 29. Vass s. k.“

A békéscsabai szakosztály arról értesített, hogy a
vármegye főispánja, alispánja, a pénzügyigazgató, pol-
gármester magukat az emlékirat tartalmával azono-
sítják s bennünket támogatni fognak.

Huszár Károly volt miniszterelnök úr, Ripka Fe-
renc főpolgármester, dr. Homonnay Tivadar, dr. Erődi-
Harrach Tihamér, Lingauer Albin, dr. Tarányi Ferenc
országgyűlési képviselő urak szintén teljes rokonszen-
vükről biztosítottak.

Meg lehet tehát minden reményünk arra, hogy az
emlékiratban foglaltakat a kormány gondos tanul-
mánytárgyává teszi s amennyire az állam pénzügyi
helyzete engedni fogja, teljesíti is.

Ha ez a feltevésünk megvalósul, igazolni fogja
mindenkor vallott elvünket, hogy az elnökség kezde-
ményezése sikerre akkor számíthat, ha azt az ország
egész fogadós és vendéglős egyeteme támogatja.

H Í R E K

Rákosi Jenő.

Az újabb ujságírás klasszikus mestere a pátriár-
kák korában meghalt.

Halála nagy vesztesége nemzetünknek, mert ak-
kor vesztettük el, mikor balsorsunk vigasztalan sö-
tétségében a nemes idegen által gyújtott remények
fáklyáját tartotta kezében. A *reviziós* mozgalom,
melynek sikere nemzetünk beteljesülése, hivatott
vezér nélkül maradt. Mintha a Gondviselés ha-
gyott volna el bennünket, mert a világháborúval
ránk szakadt válságos időktől vezér nélkül boly-
gunk, a rosszindulat pusztaságában egymást
okolva, egymásnak kárt téve.

Magyarország minden viszontagság és baj da-
cára azért maradhatott meg ezer éven át, mert
minden válságos időben megszületett a nemzetnek
az a vezére, aki nemzetét a válságokon keresztül-
vezette. Szent István, IV. Béla, Nagy Lajos, Beth-
len Gábor, Rákócziak, s hogy közelebb jöjjünk ko-
runkhoz, a XIX. század negyvenes éveinek óriái-
sai, Széchényi, Kossuth, Petőfi stb. stb., akik nél-
kül fajunk, nemzetünk régen elpusztult volna.—
Egyedül a világháború idejében nem akadt olyan
providenciális férfiú, aki megértette, megmérni
tudta volna a veszedelmet, melybe ez a hősi nemzet
rohant, vagy ha ezt meglátta, nem volt elég erköl-
csi ereje arra, hogy nemzetét fölvilágosította,
vagy a megmentés útjára vezette volna. Széthúzás
pusztítja meglévő erőinket, mert még a revizió
gondolata sem tudja egyé kovácsolni fajunkat!
Vajjon mi lesz a sorsunk, a tekintélyes, ritka te-
hetségű, nemes erkölcsű Vezér elmúltával? . . .

A veszteséget közgyűlésünkön *Keszey Vince*
elnök méltatta s javaslatára Rákosi emlékét jegy-
zőkönyvünkben is megörökítettük, sőt részvétün-
ket is jeleztük ott, ahol legutóbb fejtette ki nagy-
hatású működését: a Pesti Hirlap szerkesztőségé-
nek.

Marencich Ottót,

a Hungária és a Dunapalota Szállodák vezérigaz-
gatóját, közgyűlésünk egyhangúlag emelte az érde-
mes Palkovics Ede örökébe: az ipartestület alelnö-
ki és a szállodai szakosztály elnöki székébe.

Páris, London, Frankfurt, Róma, Kairó azok
a helyek, ahol az ifjú Marencich Ottó a bécsi taní-
tómestereinek tanításait mélyítette s tette teljessé.
Ezen az úton alulról kezdve csupán kiváló képes-
ségei, hatalmas energiája, élénk tudásvágya segít-
ségével küzdte föl magát mai tisztelt pozíciójáig,
amelyben példátmutató lelkesedéssel, áldozatkész-
séggel szakmájának tanítójává, mesterévé vált.

Az újabb, az elméletileg megalapozott magyar
szakirodalomnak megalapítóját tiszteljük benne,
aki nemesak kitűnő szakmai szótárt és mestersé-
günkben több vezető tankönyveket írt és adott ki,
hanem az elmúlt mecénások emlékét idézte föl azon
gesztusával, amellyel a legnehezebb időkben lapot
indított, a *Vendéglősipari Szemlét*, mellyel a szür-

ÖZV. KREIBICH MIHÁLYNÉ

helyben és vidéken 35 év óta legjobban beve-
zetett szállodai, éttermi és kávéházi személyzet
elhelyező irodája Budapest, IV., Kaas Ivor-u. 3.
Telefon: Aut. 854—66.

ke és egyhangú szaksajtóba új szint, új törekvést és tartalmat vitt be.

Mindezen elévülhetetlen érdemeket honorálta a közgyűlés, mikor *Marencich Ottó* ipartestületünk vezérloji közé emelte, ahová személye nemcsak dísz, hanem tartalmat is hozott. Ipari problémáink megoldását várjuk tőle nemcsak bő és gazdag gyakorlati tapasztalataitól, hanem széleskörű elméleti tudásától és elismert tekintélyétől, mert *Marencich Ottó* a Szállodaigazgatók Nemzetközi Egyesületének egyik elnöke, az Országos Idegenforgalmi Tanács meghívott tagja, az olasz „Corona d'Italia” lovagja és a magyar társadalmi élet igen népszerű és tekintélyes tagja.

Valóban sikeresnek mondhatjuk e választást és szerencséseknek érezhetjük magunkat, hogy e tisztségeket *Marencich Ottó* elvállalta. Ezzel újabb bizonyítékát adta iparunk iránt érzett hű ragaszkodásának.

Őszintén üdvözöljük *Marencich Ottó*t aktiv vezetőink között és sok szerencsét kívánunk!

A Magyar Szállodás és Vendéglős Évkönyv megjelent.

A napokban hagyta el a sajtót *Évkönyvünk* 1929. évi kötete.

Keszey Vince előszava szerint az *Évkönyv* szerkesztésében a gyakorlati szükségletekre voltak elsősorban tekintettel s valóban ez a szándék végig érvényesült a közlemények megválogatásában. Kartársaink támogatásukkal lehetővé teszik azt, hogy a következő évi *Évkönyv* még bővebben felölelhesse mindazt, amit iparunk művelőinek, főképpen azoknak, akik iparunkkal öntudatosan kívánnak foglalkozni, tudniok kell, sőt szükséges ismerniök.

Tartalmát röviden a következőkben ismertetjük.

A naptári rész után az ipartörvény és az italméresi törvény főbb rendelkezéseinek ismertetése következik.

Külön vannak az 1929. év folyamán életbelépő új törvények és rendeletek, majd az 1928. évben a gyakorlat által fölvetett kérdésekre adott hivatalos döntések vannak esokorba gyűjtve.

Ezután következnek a szakközlemények és pedig: *Kossuth Lajos* az adózás alapelveiről; *Marencich Ottó*: A helyes üzletvezetés módja; *Gundel Károly*: A kalkulációról; *Malosik Ferenc*: Borászati kis káté; *Bandl Ferenc*: Az adóközösségünk jelentőségéről, végül *Bolgár Menyhért* propaganda cikke a nyugdíjgyesületünkről.

Szállodák, kávéházak, éttermek részére különleges összeállítású pörköltkávékeverékeket ajánlja



MEINL GYULA R. T.

BUDAPEST, VII., ISTVÁN UT 23—25.

Kérje képviselőnk látogatását!

Telefon: J. 350—22. nagybani osztály.

Mindezt a szállodák, szállodások és vendéglősök címtára fejezi be.

Bizonyára széles körben fog feltűnést kelteni *Évkönyvünk* bő tartalmával és izléses kiállításával. Reméljük, kartársaink szeretetükbe fogadják Ipartestületünknek ezt a kiadványát, mely a magyar szállodás és vendéglősipar mai szellemi nívóját reprezentálja. Ára kötve 8 pengő, az ipartestület és az országos szövetség tagjainak 5 pengő.

Palkovics Ede temetéséről

szóló, mult számunkban közölt beszámolóinkból sajnálatos módon kimaradt az, hogy a *Magyar Idegenforgalmi Érdekeltségek Szövetsége* gyászát hatalmas koszorúval fejezte ki, amelyet *Tábori Kornél* szövetségi sajtófőnök kegyeletes szavakkal helyezett a szövetség néhai alelnökének koporsójára.

A községi ételmeiszterüzem versenye.

A községi ételmeiszterüzem újabb térfoglalásáról *Bittner János* kamarai alelnök azon interpellációjából értesülünk, amelyet a főváros törvényhatósági közgyűlésén előterjesztett. Eszerint:

„Méltóztatnak emlékezni arra, hogy az ipari és kereskedelmi társadalom meglehetősen erős harcot indított azok ellen az üzemek ellen, amelyek az iparnak és kereskedelemnek versenyt támasztanak és amelyek a fővárostól meglehetősen nagy előnyöket élveznek.

Ezek közé az üzemek közé tartozik tudvalevően a Községi Ételmeiszterüzem is. A főváros közgyűlése annak idején, amikor az üzemi ügyeket tárgyalták, kimondta, hogy ez az üzem fentartandó, ennél fogva ezt a határozatot kormányhatósági jóváhagyás alá bocsátották. A belügyminiszter ezelőtt kilenc hónappal leíratot intézett a fővároshoz, amelyben hozzájárult ahhoz, hogy ez az üzem fentartassék, azonban kikötötte, hogy ez az üzem tisztán csak tömegélelmezési cikkeket árusíthat és előírta, hogy ezeknek a cikkeknél a taxatív felsorolt lajstromát mutassák be neki.

A belügyminiszternek ez a kilenc hónappal ezelőtt kiadott rendelkezése még a mai napig sincsen végrehajtva, tehát az a lajstrom, amelyben a tömeg népelelmezést szolgáló cikkek fel vannak sorolva, még a mai napig sem fekszik a belügyminiszter előtt. Megtörtént azonban most január 19-én, hogy a lipótvárosi kaszinóban, tehát a társadalomnak olyan kaszinójában, ahol tudvalevően és mindenki által ismertén előkelő, vagyonos emberek a tagok, ennek a kaszinónak a bálján a Községi Ételmeiszterüzem szolgáltatta a büffét.

Elképzelhető, hogy a lipótvárosi kaszinó bálján megjelent hölgyek és urak nem a tömegnépelelmezési cikkek fogyasztását kívánják, hanem mindenestre jó dolgokat, olyan cikkeket, amelyek a népelelmezéssel semmiképpen sincsenek nexusban. Az ipar és kereskedelem szempontjából kifogásolnom kell ezt az eljárást. Jóllehet az ételmeiszterüzem vezérigazgatója kijelentése szerint a kaszinónak egyik alkalmazottja valamelyik községi ételmeiszterületben bevásárolt egyet-mást, kolbászárúkat és azokat árusították a lipótvárosi kaszinó bálján. Megállapítást nyert, hogy a lipótvárosi kaszinó bálján a községi ételmeiszterüzem autója, a községi ételmeiszterüzem személyzete és a községi ételmeiszterüzem által szolgáltatott szervizeket és felszereléseket szállították oda és a községi ételmeiszterüzem alkalmazottai szolgáltatták ezeket az ételmeiszterüzem cikkeket.

Ez már túlmegy azon a hatáskörön, amelyet a közgyűlés is szánt az üzemnek, mert el sem képzelhető, hogy ha a közgyűlés ki is mondta az üzem további fentartását, hogy arra gondolt volna, hogy az üzem a lipótvárosi kaszinót szolgálja ki. Megállapított, hogy

a lipótvárosi kaszinónak az úgynevezett Rousseau-kantinja, amely a bakkarat-asztalnál szolgáltatja a büffét, két esztendő óta rendszeresen onnan kapja azokat az élelmicikkeket, amelyek szükségesek. Tehát nem véletlenül történt ez a kapcsolat. Így történt azután, hogy a bálon is ők szolgáltatták ezeket az ételeket.

Elvégre korlátokat kell teremteni, nem lehet a hátskört annyira kiterjeszteni, hogy mindent, amit csak lehet, elvonjanak az ipartól és kereskedelemről, mert hiszen vannak az ilyen szolgáltatásokra külön üzemek, amelyek ezzel foglalkoznak, ebből élnek. Ha tehát egyszer van olyan mulatság, olyan szórakozás, ahol pénzes emberek vannak, akik fogyasztanak, akkor ne a községi élelmiszerüzem szolgáltassa a büffét... stb."

(L. F ő v á r o s i K ö z l ö n y 1929 február 15-i számát.)

Ehhez nem kell kommentár. Ez az újabb térfoglalás csak megerősíthet bennünket abban a szándékunkban, hogy a hatósági egyenlőtlen verseny ellen meg ne szünjünk harcolni, míg eredményt nem érünk el!

Nyissátok ki a kapukat!

A közeledő szezon aktuálissá teszi a vizumkérdést, amely Magyarországon még mindig ott áll, ahol évtizedekkel ezelőtt volt. Az idegenforgalmi hivatalos szervezetek tavalyi budapesti kongresszusa egyhangúlag a vizum eltörlése mellett nyilatkozott, ugyancsak a külföldi vendéglősszervezetek, amint erről m. é. szeptember 30-iki számunkban beszámoltunk, ugyancsak az eltörlést kívánta s megállapították azokban az országokban (Németország, Ausztria, Csehszlovákia stb.) ahol a vizumkényszert megszüntették, hogy az idegenforgalom örvendetesen fellendült.

Most Hegedűs Lóránt, a P. H. hasábjain fenti címen foglalkozik a kormány tehetetlenségével, hogy a vizumproblémához eddig még nem nyúlt s elmulasztott sok alkalmat, amely pedig ügyünk propagálása szempontjából is fontos lett volna.

Ezzel végzi figyelemre valóban méltó cikkét:

„Nyissátok ki a kapukat, ezt kívánja a szabadság vágya, a józan gazdasági számítás s a kettő együtt revíziót jelent!”

Vajjon mire vár még külügyi kormányunk? Még nem elég idegent botránkoztatunk meg a vizummal? Az anyagi kár mellett erkölcsi hátrányok is érnek bennünket a vizumhoz való érthetetlen ragaszkodás miatt.

A forralt bor

kiszolgáltatásának engedélyezését kérték a kávések a minisztertől. Most ebben az ügyben azt javasolja a soproni kereskedelmi és iparkamara, hogy a forralt bor árusítása, illetőleg fölszolgálása ne engedessék meg a kávéházaknak, mert a vendéglősipar mai rossz helyzetében hathatós védelemre szorul.

Pestvármegye

is a borfogyasztási adó ellen nyilatkozott 21-én tartott ülésén. Ráday Gedeon gróf tette szavá és panasz tárgyává a gazdasági bajokat, többek között a borfogyasztási adóra is kitért. Szerinte igen magas a borfogyasztási adó is, mely hektoliterenként 19.70 P, ami több, mint egy hektoliter homoki bor ára. A nagy borfogyasztási adó a termelést csökkenti s közgazdasági szempontból is káros. Ebben az ügyben is — javaslatára — felír a megye a pénzügyminiszterhez.

Az adófelszólamlási bizottságok szervezetének és eljárási szabályainak reformja.

Az ipari és kereskedői körök hosszabb ideje sürgetik az adófelszólamlási bizottságok mai szervezetének

és eljárási szabályainak reformját. Ma az a helyzet, hogy a bizottság kilenc rendes és ugyanennyi póttagból áll. Ebből két rendes és két póttagot a kereskedelmi és iparkamarák jelölése alapján a trvhatóság választ. A tapasztalat azt mutatja, hogy ez a közvetett választási rendszer nem vált be. Gyakran előfordul ugyanis, hogy a törvényhatóság részéről történő választásnál, ahol kizárólag gazdasági és adóztatási szempontoknak kellene érvényesülniök, *pártpolitikai szempontok* érvényesülnek s ennek hatása alól a tárgyilagosan gondolkodó bizottsági tagok sem tudnak szabadulni. Másik hibája az adófelszólamlási bizottságok mai rendszerének, illetőleg eljárási szabályainak, hogy a szakértői vélemények mérlegelése és számbavétele a kivetési eljárás során nincs pontosan meghatározva. Ennek következtében a szakértői vélemények gyakorlati értéke is hiányzik. A ma érvényben levő szabályok ugyanis úgy intézkednek, hogy a bekért szakértői vélemények csak a pénzügyi hatóságok tájékoztatására szolgálnak, azokhoz a hatóság kötve nincs. Lehetőség van arra is, hogy a szakértői véleményt megokolás nélkül mellőzik. Mindezekre való tekintettel az érdekeltség részéről a budapesti kereskedelmi és iparkamara javaslatot készített, mely Szegő Ernő dr. titkár munkája, amely az adófelszólamlási bizottságok szervezetének és eljárási szabályainak módosítását célozza. A javaslatok a következők: Az adófelszólamlási bizottság választásánál a közvetlenség elve érvényesítendő. Ez azt jelenti, hogy a bizottság két iparos és kereskedő tagját ne a kamarák jelöltjei közül válassza a törvényhatóság, hanem válasszák maguk a kamarák a bizottságnak ezeket a tagjait. A másik javaslat az eljárás során a szakértői vélemények számbavételét kívánja intézményesen szabályozni. Abból a megfontolásból indul ki, hogy az állam pénzügyi felségjoga nem tűrhet meg olyan előírást, amely szerint a pénzügyi hatóság köteles a szakértői véleményt elfogadni. A bíróságok szabad mérlegelési

MEDVE

**GRÓF SOMSSICH THAMÉR
BORGAZDASÁG- ÉS
KERESKEDELMI RT.**

KÖZPONTI IRODA
VI. TÉRÉZ-KÖRUT 9. TELEFON 142-85

joga kell, hogy teljes épségben fennálljon. A javaslat tehát csak arra szorítkozik, hogy a szakértő esküvel is kötelezhető legyen arra, hogy legjobb tudása és lelkiismerete szerint adja meg véleményét. A pénzügyi hatóság pedig legyen kötelezve e vélemény tanulmányozására és mérlegelésére és abban az esetben, ha ezt nem tartja elfogadhatónak, köteles legyen részletesen megokolni, hogy miért nem alapította erre a döntését.

Halálozás.

Juránovics Ferenc a szegedi Tisza-szálloda rt. és az Orsz. Szövetségünk volt elnöke, febr. 8-án, 89 éves korában elhunyt. Vele nemcsak a szegedi iparosságnak és az ottani társadalom egyik nagymultú, érdemes tagja, hanem a magyar szállodaipari életnek tevékeny magvetője szállt sirba, aki még dicső emlékű elődeinknek tevékeny és buzgó munkatársa volt. Áldás emlékére!

Kormány Ferenc, érdemes kartársunk február 19-én élte derekán, 50 éves korában elhunyt. A megboldogultat február 21-én temették a kartársak, rokonok, barátok élénk részvéte mellett. A gyászszertás a kerepesi temetőben folyt le, a beszentelés után az Operadalköre gyászdalokat adott elő. A sírnál négyen búcsúztatták az elhunytat.

Szeverin Jenő, adonypusztaszabolcsi vasuti vendéglős, a Dunántúli Vendéglős Szövetség elnöki tanácsának tagja, e hó 7-én 47 éves korában szívszélhűdésben meghalt. Óriási részvételt temették, mert egész élete munkásságával, példájával, szeretetreméltó módorával és tudásával számos hivat, barátot és tisztelőt szerzett.

Adler Simon kartársunk 17 éves főreáliskolai tanuló Imrefia f. hó 21-én meghalt.

Sárváron

a város központjában 60 év óta fennálló jóforgalmú, jóhírnevű vendéglő hosszabb időre nyugalombavonulás miatt bérbeadó. A vendéglő áll 3 szobából, kerthelyiséggel, 2 szobás lakás és mellékhelyiségekből.

Érdeklődni lehet Sárváron, Mária T.-u. 8. sz. alatt a tulajdonosnál.

Black Flag

néven hoztak forgalomba egy amerikai rovarirtószert, amely az eddigi tapasztalatok szerint véglegesen kikapusztítja a rusznikat, svábbogarakat, poloskákat stb.

Iparunkban a rovarirtás elsőrangú fontosságú ténylén, hiszen a legpazarabb szálloda is elveszíti a közönség bizalmát, ha a vendég poloskát és egyéb férget talál ágyában, a vendéglő pedig szintén elvesztheti még odaszokott törzsvendégeit is, ha a padlón rusznik és svábbogarak szaladgálnak.

A Black Flag abszolút biztosan pusztítja mindezeket a rovarokat.

Kapható a Wertheimer és Frankl nagykereskedő cégnél (Budapest, V., Hold ucca 6.)

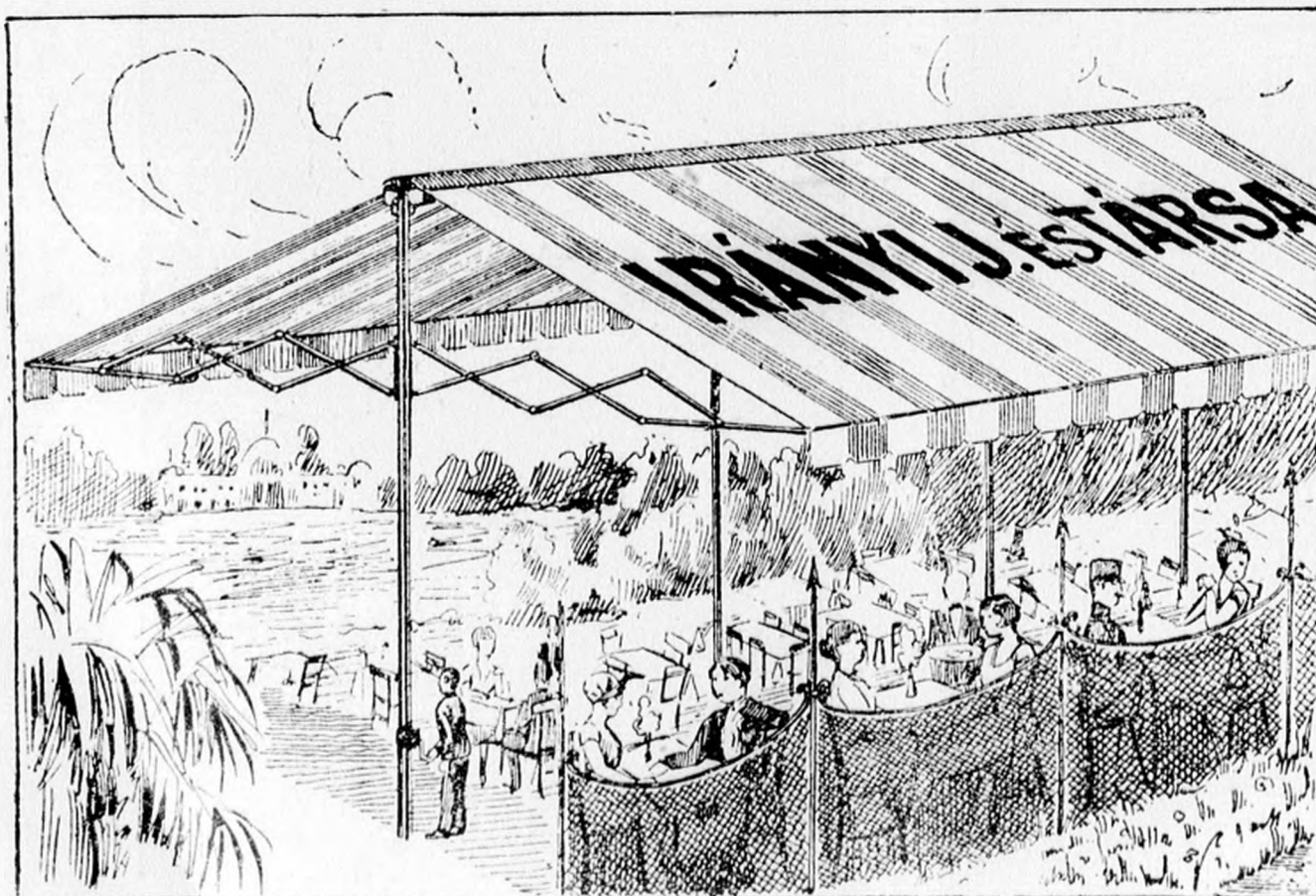
Az UNICUM név gyomorerősítő és étvágygerjesztő iikörre, a Zwack likörgyár kizárólagos és védjegyzett tulajdonát képezi. — E néven se gyáros, se viszontelárúsító keserűlikört forgalomba nem hozhat és ezért, aki valódi, jó keserűlikört akar árusítani, csakis Zwack-féle valódi UNICUM-ot tartson!

Vendéglői használatra

réz főzőedényeket, továbbá az összes használatos fémből készült felszerelési cikkekét legjutányosabban direkt a gyártótól szerezhethetünk be. E téren mindenki bizalommal fordulhat a pedáns munkájáról ismert Jancsurák Gusztáv-féle rézműves üzemhez (Bpest, IX., Ferenc-u. 39.) Az innen kikerült munka minden szempontból kifogástalan és legalább olyan, mint a külföldi nagyipar termékei, tehát már a nemzetgazdasági elv okán is megérdemli a pártolást. — Jancsurák Gusztáv fémáruüzeme a főváros két igen előkelő nagyszállójának állandó szállítója már hosszú évek óta, hogy egyebeket ne is említsünk.

Mindenkinek

érdeke, hogy a pezsgőknél és habzóboroknál a legmagasabb hasznot érje el a mai nehéz gazdasági viszonyok mellett miért is szükségletét legelőnyösebben a készítményei minőségéről híres Nösner pezsgőgyártól szerezhetheti be.



TELEFON: 217—09.

IRÁNYI J. ÉS TÁRSA

Budapest, VI., Eötvös ucca 1.

Szabadon álló csuklós vagy ollós napellenző sátrak.

Géphajtásos napellenző, kerti, vendéglők, fürdőhely, laktanyák, stb. részére minden nagyságban. Ezen ollóskarú ponyvaszerkezetek olyan helyen váltak be, ahol a sátor nagy viharoknak van kitéve s így a légnyomást ellentállni a legalacsonyabbra kell készíteni.

JAVITÁST VALLALUNK.

Régi napellenzőket átalakítunk.

Gépeket, napellenző-vásznat, hullámzott redőny-letőt, üveg csapágyakat stb. állandóan raktáron tartunk.

BOKOR és KOREIN

CÉGTÁBLAFESTŐK

Mindennemű villanyreklám speciális készítése

Budapest, VII, Rákóczi út 34.

Telefon: J. 418—19.

Debreceni Gözfürészt és Faárugyár R. T.

hajlított bútorgyára

egyetlen hazai hajlított bútorgyár

DEBRECEN.

Szállít mindenféle hajlított és kerti bútort, ú. m.:
székeket, fogasokat, asztalokat, elsőrangú
kivitelben.

Vezérképviselőt és bizományi raktár:

ROSENTHAL HERMANN CÉG NÉL

Budapest, VI., Révay-uca 5.

Telefon: Aut. 224—35.

Öz. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI., Sip uca 4. szám.

Telefon: József 425—31.

Vendéglői és kávéházi papirkellékek gyára

*

papírszalvéta, tálpapír, papírtányér, bonkönyv, block,
étlap, menükártya, Caritás toilletpapír.

*

Hektograph sokszorosító, fogvájó, billiárd-kellékek, dominó,
sakk és az összes vendéglői kellékek legolcsóbban.

*

Játékkártya gyári raktár.

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlete

BUDAPEST, V. KER., VILMOS CSÁSZAR ÚT 48. SZ.

Borszívattyúk, szűrőgépek

és az összes borkezelési anyagok. Tel.: T. 228-92.

A legfinomabb minőségű
eredeti WELLNER és eredeti CLARFELD-
alpacca evőeszközöket

12 havi részletfizetésre

a legkedvezőbb áron szállítunk

ALPACCA Áruforgalmi Vállalat Budapest, V, Bálvány-u. 16.

Árjegyzéket díjmentesen küldünk! Kérjük a házsámra ügyelni!

„THONET — MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLÍTOTT FABUTOR-
GYÁRAK RÉSZVÉNYTÁRSASÁG, BUDAPEST
IV., VÁCI UCCA 11/a.

Hajlított fabútorok

kávéházak, vendéglők, szállodák számára,
közismerten legelsőrendű kivitelben.

SCHAUMBURG LIPPE HERCEGI

Palackborok VILLÁNY Pezsgők

V., BÉLA UCCA 8.

TELEFON: 152-80.

Számtalan bel- és külföldi kitüntetés!
Magyarország aranykoszorus mestere!

JANCSURÁK GUSZTAV rézműves mester

Budapest, IX., Ferenc u. 39. Telefon: J. 308-47.

Főzőedények Gőzüzemű főzőkészülékek Üstök

Springut Henrik tojás- nagykereskedő

Budapest, VI., Vasvári Pál uca 11.

Telefon: Aut. 217 - 54.

Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő
állandó szállítója.

Trappistát, emmenthalit és vaját

postacsomagokban szállít a

Sopron-, Győr- és Vas megyei Tejgazdasági Rt.

soproni telepe:

Sopron, Baross út 20. — Sürgőny cím: Tejközpont Sopron.

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

Fajborok, tömegborok, csemegeborok hordótételekben.

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY UCCA 29.

Telefon: Aut. 115—57.

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 40. SZÁM.

Telefon: József 306—67.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE

PÁR ATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

Kiadja: a Bpesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete. Felelős szerkesztő és kiadó: Kutassy Lajos.

Hüttl, Bán és Mihalik

ezelőtt

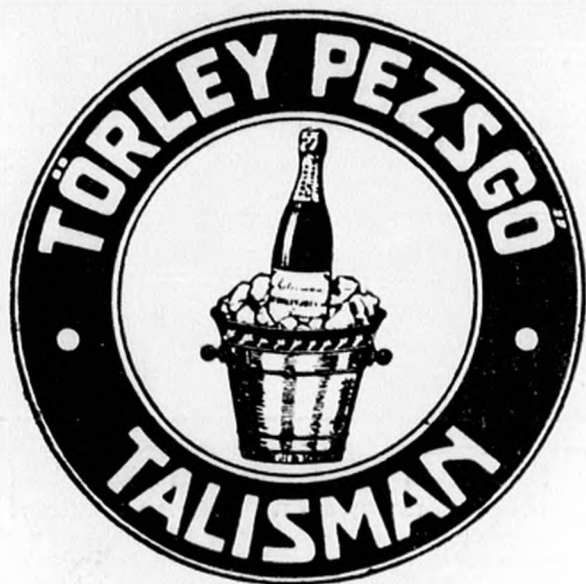
Első Magyar Üveggyár R.-T. főraktára
Budapest, V., Vörösmarty tér 1.

Telefon: Automata 811-35.

*

Vendéglői, kávéházi és szállodai porcellán- és
üvegáruk a legnagyobb választéka külön
erre a célra berendezett osztályunkban:

V., József tér 11. Telefon: A. 802-06.



Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.



**Székek, asztalok, sörkimérő-
készülékek,
Vendéglői berendezések**

evőeszközök, billiárdok, porcellán és üvegáruk

FRIED ZSIGMOND és FIA

BUDAPEST, VII., KIRÁLY UCCA 39.



Főzőedény vásárlásnál kérje mindenütt a világ-
hírű szavatolt **tűz és saválló**

„SPHINX“-edényt

Főlerakat nagyban: **Holbik István** Bpest, Király u. 91.

ZIMKA RAFAEL

sütő

I., HORTHY MIKLÓS ÚT 7. — TELEFON: J. 328-67.

Előkelő szállodák és vendéglők szállítója.

Szállodáknál és vendéglőknél

jól bevezetett úr, bel- és külföldön jól bevált hűtő-
gépek terjesztésére felvétetik. Ajánlatokat „Hűtő”
jeligére a kiadóhivatal továbbít.

HAUER REZSŐ

CUKRÁSZ

VIII., Rákóczi út 49. Telefon: J. 425-04.



Jászberényi Bortermelők Első Pinceszövetkező mint Rt.

Sajáttermésű prima olcsó fajborait minden mennyiségben szállítja.

Megrendeléseket elfogad.

Merkantil-nyomda (Havas Ödön) Budapest, VIII., Hunyadi ucca 43.