

# SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE • UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMAROSOK ORSZAGOS 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.



Patat Lajos felvétele.

A régi Budavár egy ódon épülete,  
amely a hajdani Fehér kereszt  
fogadó szomszédja.

Nevezetessége az első emeleti abla-  
kok alatt elhelyezett domborművek,  
amelyek a négy évszakot ábrá-  
zolják.

Minthogy a „négy évszak” régi  
fogadó elnevezés, bár ez épületről  
nem tudjuk, hogy valaha az volt,  
mégis érdemesnek tartottuk e dom-  
borműveket bemutatni.

Szomszédjával, a Fehér kereszt  
fogadó-val egyik következő szá-  
munkban írásban és képben beha-  
tóan fogunk foglalkozni.

## A mi naptárunk.

1929 Augusztus 16 Péntek	D. e. 10 órakor <i>Gundel János és id. Kommer Ferenc</i> emlékét ápoló asztaltársaság összejövedele Márkus Imrénél (III., Alsómargitsziget.)	25 Vasárnap	
17 Szombat		26 Hétfő	
18 Vasárnap		27 Kedd	
19 Hétfő		28 Szerda	D. e. 11 órakor a segédvizsgáló bizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Nagy Zsigmondnál, Soroksári út 35.
20 Kedd		29 Csütörtök	
21 Szerda	D. e. 10 órakor a <b>békéltetőbizottság</b> ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Herzmann Leónál, IX., Soroksári út, Hév. állomás.	30 Péntek	D. e. 10 órakor <b>Gundel János és id. Kommer Ferenc</b> emlékét ápoló asztaltársaság összejövedele Hoffmann Jánosnál (I., Pálya-utca 3.)
22 Csütörtök		31 Szombat	
23 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Kutassy Lajosnál (VI., Állatkerti belső étterem.)	Szeptember 1 Vasárnap	
24 Szombat		2 Hétfő	
		3 Kedd	D. u. 4 órakor az <b>előljáróság</b> rendes havi ülése az ipartestületben.

# DREHER BAKSÖR

## **PETAR KOSTIC-féle valódi karlócai ürmös ismét kapható!**

100 literen felüli hordóvételnél pr. lit. P **3.84**  
 100 literen alu'i 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

## Uszítás . . .

(i.) A KERESZTÉNY délutáni napilap egyik augusztus eleji számában jobb ügyre méltó buzgalommal biztatja a közönséget, hogy a nyári vendéglősöket jelentsék fel, mint olyanokat, akik „megfizethetetlen luxussá drágítják a közszükségletet“.

Meg is intervjuolta *Bigner* József tanácselnököt, aki az *Uj Nemzedék* buzgó munkatársának a következőket mondotta:

„Az árdrágító visszaélések megtorlására alakult tanács ma is tovább működik. Az árdrágításról szóló büntető rendelkezések ma is teljes mértékben érvényben vannak. Minden olyan esetben, amikor bebizonyítható, hogy például a vendéglősök a megengedettnél nagyobb haszonnal számlázzák a közszükségleti cikkeket, a bíróság a törvény alapján a legszigorúbban ítélkezik. Minden hozánk érkező alapos feljelentést felülbírálnak és eljárunk az árdrágítók ellen“.

Ehhez még hozzáteszi az U. N. derék munkatársa, hogy „*Bigner* János elnök és tanácsa jelenleg ugyan szabadságon van, de szeptember elején újra elkezd az árdrágítási ügyek tárgyalását... Az U. N. mindenestre *élénk figyelemmel* fogja kísérni az árdrágító nyári vendéglősök őszi konosszajárását és be fog számolni az árdrágító bíróság... ítéleteiről. *A közönség pedig jól teszi, ha minden kánikulai árdrágítást feljelent a bíróságnál, hadd kerüljenek hüvösre a kánikula lelkiismeretlen vámszedői“.*

Hát ez a kiváló riport nem válik a keresztény sajtó dicsőségére!

Régi keresztény létünkre leghatározottabban perhorreszkáljuk a gazdasági életben a felekezeti szempontot, de azért felvilágosítjuk a t. cikkíró, hogy dr. *Bene* Lajos kiváló statisztikai munkája szerint *a vendéglősipar művelőinek 74,2%-a keresztény hitfelekezetű* s főképpen keresztények azok a kisvendéglősök, akik ellen perverz gyönyörűséggel uszítja a rossz kereseti viszonyok miatt megcsappant fogyasztó képességű közönséget, amely amúgy is hajlamos túlbecsülni a nyári üzletek jövedelmezőségét.

Mi, ha mint a keresztény sajtó riportere, ilyen felfedező utra mennénk, előbb tájékozódnánk a kiszemelt területen és a panaszok hallatára a nyári vendéglőst, vagy azoknak hivatalos és társadalmi szervezeteit keresnénk föl s tájékozódnánk az üzleti viszonyokban, a kalkuláció sok ujat mutató rejtelmében s azon terhek felől, amelyek földrelapítják azt a szerenesétlen nyári vendéglőst. Anynyi készültséggel, amennyit az a bizonyos cikk elárul, nem lehet ilyen problémához nyulni, mert azt nem lehet úgy megoldani, amint a t. cikkíró gondolja.

Boesánatot kérek a leírandó jelzőért, mert azt minden sértő szándék nélkül használom, vele esu-

pán csak a *tényt* akarom konstatálni, laptudósítóhoz méltatlan, hogy *tudatlanul*, a tárgyat nem ismerve, küzködő iparosokra uszítja a közönséget, majd a bíróval, a börtönnel és azzal a „száz-két-százpengős büntetésekkel“ fenyegetse meg őket.

Magunk is hivatalosan végigjártuk az u. n. jobb nyári helyeket és ott a tapasztaltak után nem zsandárért kiabáltunk, hanem segítségért, amelyet, hála a pénzügyminisztériumnak, kilátásba is helyezhettünk azoknak a nyári vendéglősöknek, akik a nyári idő hiánya miatt a teljes tönkremenés előtt állanak.

Most, ezek előrebocsátása után, kérdem a t. cikkíró, vajjon tudja-e, mi az a nyári vendéglős?

A vendéglősüzletnek alapfeltétele az italmérési engedély, amelyből azonban az italmérésnek az 1921. évi IV. törvényekkel való újabb rendezése egy vendéglősnek a régivel szemben csupán csak egyet engedélyez. Ez azt jelenti, hogy a nyári vendéglősnek egész évi megélhetési lehetőségét csak azon a néhány nyári hónapban lehet megszereznie, mert az említett törvény értelmében nem lehet egy másik, téli helyiségben italmérést üznie, illetőleg vendéglőt tartania.

Vajjon van-e sejtelve arról, hogy a vendéglősüzletben mint kell kalkulálnia?

Iparunk egyik illusztris tagjának, *Gundel* Károlynak következő sorai érthetően rávilágítanak annak számos nehézségeire:

*Gundel* Károly a kalkulációról szóló cikkében írja: „Iparunkban azonban a kalkulálás különösen nehéz feladat, mert sokban különbözik egyéb termelő iparok számvetésétől.

Számolnunk kell egyrészt magával az anyaggal, másrészt pedig a sokat emlegetett és sokféle rezsitétellel.

Igy számolnunk kell az étel alapanyagával és az elkészítéshez szükséges segédanyagokkal; számolnunk kell a rezsivel és a kiadások két csoportjával; azokkal, amelyek, mint készpénzkiadások, könyveinkben szerepelnek, mint a házbér, a forgalmi-, a fényüzési-, a vigalmi adók, zenejogdíj; az italmérési illeték; a világítás, fűtés, mosás; a hirdetés; a személyzet és a munkásbiztosítás díjai stb., stb. Ezek az u. n. *írott* rezsiz kiadások.

De számolnunk kell azokkal is, melyek az anyag romlásából, kallódásából, a leltár pusztulásából állanak, az u. n. *íratlan* rezsivel.

Az írott rezsiz túlnyomó része független a forgalom hullámozásától s csak egy hányada nő és esik egyenes arányban a forgalommal. *Míg az íratlan rezsinek éppen az a veszedelme, hogy a forgalommal fordított arányban hullámozik.* Ha forgalmunk növekedik, úgy természetesen kisebb az ételek megmaradása, romlása folytán előálló veszteségünk, mintha csökken, amikor ez a veszteséggel gyarapodik.“

Gundel Károlynak a vendéglősök kalkulációs módszerének ezen klasszikus meghatározását nem erőltetjük meg magyarázattal, annyira világos, hogy ezek után némi közgazdasági érzékkel bíró egyén másként fogja szemlélni, a nyári vendéglősök hallatlan erőfeszítéseit a maguk és családjuk megélhetéséért!

Még sok adattal világosíthatnánk föl a cikkíró, azonban azt reméljük, hogy az ármegállapításnak e két fontos tényezőjéből leszűrheti magának azt, hogy nem úgy van a dolog azokkal a nyári vendéglősökkel, ahogy állította és általánosította, mert ha történt is helytelenség, nem kell nagy pszichológusnak lenni ahhoz, hogy azt megért-hessék.

Nem kérünk jóakaratot, csak azt, aki az ügyeinkbe beleszól, legalább *alaposan* foglalkozzon vele, mert másként sanda mézszáros gyanánt azt üti, akit nem akar.

## A házvezető (Gouvernante) a szállóüzemben.

Irta: *Marencich Ottó*, vezérigazgató.

A SZÁLLODAÜZEM tudvalevőleg üzleti alapra helyezett háztartás, ennél fogva jelentős szerep jut a női munkateljesítmény kifejtésének annál is inkább, miután a szállodai alkalmazottak nagyobb része nő.

Szállodában a házvezető, kulcsárnő vagy gouvernante szerepét nő tölti be. Nagyszállodákban 1 vagy 2 emelet van egy kulcsárnőre bízva s ezek összesége egy főkulcsárnő (háziasszony vagy igazgatónő) felügyelete alatt vannak, akinek felügyeleti hatáskörébe tartoznak az említett női alkalmazottakon kívül az emeleteken dolgozó férfi-személyzet, mint bér- és háziszolgák, szobatiszták, stb.

A főkulcsárnő működése az összes szállodai üzemekben rendkívül nagy fontossággal bír s fő tulajdonságai közé kell, hogy tartozzék a tisztasági és díszítési (Dekorations) érzék, alapos műveltség, nyelvismeretek, erély és szervező tehetség. Azonkívül éles szemmel kell bírnia mindennemű tisztatlanság és rendellenességgel szemben is.

A házvezetőnél nemcsak a külsőség fontos, habár a jómegjelenés előnyben részesítendő és magától értetendő, hogy a házvezető tisztaság és testápolás tekintetében mintaképül kell, hogy szolgáljon az egész női személyzet előtt.

Mindenesetre a legfontosabb a jártasság, az üzleti és házvezetői érzék. A két első kellék feltétlenül módszert igényel és az ezen tulajdonságokkal felruházott hölgy az utóbbit hamar el is fogja sajátítani, mert hiszen ez minden nő ösztönszerű tulajdonsága, melynek ellenében üzleti szellem és jártasság már sokkal nehezebben, sőt néha el sem sajátítható tulajdonságok.

Ezek szerint egy ily állás betöltésénél nem a külső megjelenésre helyezendő a fősúly, miután, sajnos, igen gyakran egy jó megjelenés mögé tudatlanság és üresség van elrejtve.

Elővigyázat és meggyőződés a fontos, mert ebben a tekintetben egy tévedés az üzemnek mérhetetlen károkat okozhat. A vendégek fegyelmezetlensége és elégedetlensége csak igen kis része a következményeknek, amelyek ezen hibából kifolyólag beállhatnak.

Egy amerikai kollega, Mr. Lewis mondta, hogy ő egy házvezető felvétele előtt a következőképpen jár el. Az íróasztalán akarattal rendetlenséget csinál, a falon függő képek közül egynehányat egy kissé ferdére töl s ezek után hivatja a házvezető-jelöltet. Ő t. i. abból a lélektani megfigyelésből indul ki, hogy ha a nő szeméi a párbeszéd tartama alatt többízben a rendetlen íróasztalra vagy a ferdén függő képekre térnek vissza, miután ezek újszólván, kellemetlen érzést váltanak ki belőle, és legjobban szeretné a dolgokat rendbehozni, ami biztos jele a rend iránti érzékének. Ez a módszer a legtöbb esetben be is válik.

A szállodai üzem feladata a vendég tartózkodását a lehető legkellemesebbé tenni, s a saját otthonát lehetőleg pótolni. A házvezető a háziasszony szerepét tölti be a kényelem iránti gondok tekintetében.

A személyzet helyes beállítása rendkívül nagy fontossággal bír a szállodaüzemre, illetőleg a sikernek elérésére és a női személyzet sikeres megrostálása rendkívül emeli egy szállodaüzem tekintélyét.

Az emeleti személyzetnek érintkezése folytonosan ellenőrizendő a vendégekkel és ez nagy áttekintést és emberismeretet igényel.

Kifejezett igazságérzet szintén azon tulajdonságok közé tartozik, amely megkövetelendő egy ilyen állás sikeres betöltéséhez. Kicsinyesség és pletykaság kerülendő, mert tárgyilagos példák, komoly magatartással sokkal több elérhető.

A személyzetnek tisztaság és jó kiszolgálás dolgában vetélkednie kell egymással s azon lenni, hogy az egyik emelet a másikat túlszárnyalja köte-



**NÖSNER JÁNOS**

bornagykereskedő és pezsgőgyáros

BUDAPEST, V., LIPÓT KÖRÚT 4.

Rendelések: Telefon **LIPÓT 994-89.**

lességének teljesítésével, bár egy jól vezetett üzemen minden kifogástalanul működik, de serkentéssel még nagyobb az elérhető eredmény s ezen serkentést a vezetésnek kell adnia.

Egy kiváló házvezetőnőnek széleskörű és ki-elégítő tevékenységre van alkalma s ezért a női személyzet megválasztása, beállítása s azok leváltása, tulajdonképen az ő hatáskörébe tartozik, ellenkező esetben véleménye mindenestre kikérendő. Ez a körülmény rendkívül fontos, mert egy férfi minden szigorúsága dacára, ritkán érhet el kielégítő, jó eredményt.

Ha a házvezetőnő elegendő intelligenciával és modorral rendelkezik, az üzem előnyére lesz, ha őt a szükséges tekintéllyel felruházzuk, hogy a személyzet ne forduljon minden csekélységgel az igazgatóhoz. Ennek meg van az az előnye, hogy a személyes önérzetet és a hatáskör iránti érdeket emeli. Ha azután ezen irányban okos felfogással találkozunk, akkor ezen hatáskör iránti érdek az alantások között saját, kisebb hatáskörükben tovább terjed és az üzemre nézve megbecsülhetetlen erkölcsi és anyagi előnyt jelent.

Az erkölcsről lévén szó, nem tudom eléggé hangsúlyozni, mily kitűnő hatást gyakorol az üzemre egy szigorúan fegyelmezett és elégedett személyzet.

Ezen állításom az első pillanatra képtelenségnek látszik, mindennek dacára nem úgy van. Minden alkalmazott szívesebben dolgozik, ha tudatában van annak, hogy munkája kellő elismerésben részesül, mert mindenki, aki érted dolgozik, saját érdekeit is szolgálja. A te érdeked természetesen a saját érdekei alá van rendelve, és ez természetes, mert az áldozatkészség és becsületesség nehéz próbára van állítva, hogyha a kereseti lehetőség és a fizetés nincsenek arányban az életszükséglettel. Egy alkalmazott sem dolgozik csupán a munka iránti szeretetből, mert ez egyszerűen lehetetlen. Ezt kívánni époly oktalanság volna, mint a silány munka magas jutalmazása.

A teljesített munka iránti elismerés a pengő értéken kívül erkölcsi természetű is lehet, amely egy öntudatos alkalmazottnál nem kis jelentőségű.

A sablon, az elismerés nélküli gépies munka megöli a személyzet szellemét. A vezető egyénnek vagy előljárónak egy barátságos szava csodát művelhet az előléptetés vagy más természetű jutalom reményében, természetesen csak önszeretettel bíró ambiciózus egyéneknél.

Igazságtalan bánásmód, mellőzés megzavarják az erkölcsi egyensúlyt, különösen a szállóüzemnél, ahol a személyzet a vendéggel folytonos érintkezésben áll és ezáltal nagy visszahatást válthat ki. Csak kategórikus parancsra beállított munka nem hozhat gyümölcsöt.

Egy szállóüzem sohasem hasonlítható egy

gyárüzemhez. A munka általánosítása és a szállóüzem mechanizálása lehetetlen. A szállóüzemnek 3 jelentős tényezője van, u. m. a helyesen felfogott, a helyi körülményeknek megfelelő üzletpolitika, a vendég és a személyzet.

A vendég és a személyzet, a működő tényezők kétharmada emberek és nem gépek, tehát nem mechanizálhatók. Az egész üzemvezetés a szállóban egyéni, a tényező vendég és a tényező személyzetnek saját egyénisége van, amelyeket előírásokkal és rendszabályokkal csak egy bizonyos logikus határig lehet szabályozni és irányítani. Ezek szerint tehát csak egy észszerű, meggyőződött és igazságos vezetés képes egy annyira szélsőséges műveltségi fokon álló személyzetet, mint akik a szállodaüzemben alkalmazást kapnak, rendszeres összmunkára egyesíteni és céltudatosan kihasználni.

A férfiszeméllyzettel való bánásmód, amennyiben ezek szakszerű kiképzésben részesültek, aránylag könnyebb, mint a női személyzettel, miután minden férfiben, többé-kevésbé, ösztönszerű katonai fegyelem lakozik, eltekintve attól, hogy tényleg volt-e katona vagy sem. Asszonyoknál és leányoknál ez már egészen más, az örökké nőies, nagyon súlyos szó. Tetszési vágy és házsártosság oly tulajdonságok, amelyek egyszerű fegyelemmel alig tarthatók korlátok között és szeretném azt a férfit látni, aki ezzel szemben egyedül végez. Az igazság kedvéért kijelentem, hogy szívélyes, igazságos bánásmód a nőekkel szemben szintén meghozza gyümölcsét, ha ez kellő megértésre talál.

Mindezeket összefoglalva érthető, hogy a szállodaüzemben a női személyzet feletti felügyelet a vendég és az üzem érdekében oly hölgyre ruháztassék, aki a fenti tulajdonságokkal rendelkezik és ez mindenütt a világon egyenesen „Conditio sine qua non“.

**Szállodák, kávéházak, éttermek  
részére különleges össze-  
állítású pörköltkávékeveré-  
keit ajánlja**



**MEINL GYULA R. T.**

BUDAPEST, VII., ISTVÁN UT 23—25.

**Kérje nagybani árjegyzékünket és képviselőnk látogatását!**

**Telefon: J. 350—22. nagybani osztály.**

**BERKEL** gyorsmérleg sonkavágógép  
elismert világmárka

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

Tiltakozunk a közüzemek egyenlőtlen és erkölestelen versenyé ellen!

# HIREK, KÖZLEMÉNYEK

## Iparunk jóleső méltánylása.

Nemrégiben F. P. *Ufford*, newyorki ügyvéd a „Három nap Budapesten“ szelvényfüzettel Budapesten tartózkodott. Innen olyan mély benyomással és kedvező tapasztalatokkal távozott, amelyeknek hatása még otthonában sem szűnt meg, mert szükségét érezte annak, hogy érzelmeinek írásban is kifejezést adjon. S egészen spontán írt az Idegenforgalmi Rt. (IBUSz) igazgatóságának, amelyben rólunk a következőképen emlékezett meg:

„Az étkezés a vendéglőkben és szállodákban sokkal magasabb nivón áll, mint bármely más helyen, ahol voltunk. Megtaníthatnák a világot, miként kell főzni“.

Örömmel publikáljuk iparunk mai teljesítményének ezen közvetlen elismerését.

## Iparunk fényűzési adózása ellen.

Országos Szövetségünk még az 1928. évi őszi közgyűlésén kezdett akciót a „Budapesti vendéglősök adóközössége“, amelynek részletei, hatása nem ismeretlen olvasóink előtt, minthogy azokkal több alkalommal foglalkoztunk.

A fényűzési adónak iparunkban való eltörlése érdekében most újabban a *Budapesti Kávésok Ipartestülete* fordult a pénzügyminisztériumhoz. Részben a cukrászipari termékek fényűzési forgalmi adókötelezettségének minapi megszüntetése tette ezt a lépést aktuálissá, amely egyébként *mindaddig aktuális marad*, amíg iparunkban meg nem szüntetik az u. n. fényűzési cikkek utáni fényűzési adózást, minthogy azok után már a beszerzéskor lerótták a fényűzési adót, vagy mint a cukrászsütemények, már megszűntek fényűzési cikkek lenni. Mert például valóban anomália az, hogy a cukrász rétese fényűzési adómentes, míg a vendéglősé az marad.

Ugyancsak esatásorba áll a fényűzési adózás ellen az *Országos Vendéglős Egyesület* Kőszegen tartandó nagygyűlése is.

Nevezett egyesület napirendre tűzte a mi memorandumunkat. Kívánja:

1. A fényűzési adó eltörlését, az egyfázisos forgalmi adózást.
2. A boritaladó eltörlését, illetve leszállítását.
3. Az italmérési törvény módosítását, a korlátolt italmérők (szatócsok, fűszeresek és bortermelők) szabálytalan italmérésének rendezését.
4. Az italmérési illeték reformját.

Amint e néhány pont is mutatja, iparunk adózási sebeinek gyógyítását immár iparunk különféle szervezetei egyöntetűen kívánják. A cél közös, az eredmény érdekében szükséges, hogy ezt a közös célt munkáló eszközök is közösek legyenek. Tehát ha jövő évig ezekben a problémákban nem történik kedvező döntés, akkor *meg kell szervezni iparunk minden szakmai és társadalmi szervezetének együttes, közös akcióját, amely bizonyára nagyobb átütő hatással fog föllépni.*

## Vajjon a vigalmi adó örökéletű?!

Ipartestületünk a vigalmi adó eltörlését kérte a székesfőváros tanácsától s némi eredményt el is ért: a 10 pengőn aluli vigalmi adóátalányt a tanács megszüntette s ezáltal száznál több kis vendéglőst mentesítették a vigalmi adózás alól.

A *Budapesti Kávésok Ipartestülete* a minap *Lamotte* Károly, a székesfőváros pénzügyi tanácsnokánál járt, kérni akarta a vigalmi adó megszüntetését. *Lamotte* tanácsnok a napilapok hiradásai szerint, igen türelmetlenül fogadta a kávésok küldöttségét, s mikor a bevezető szavak után megértette, miről van szó, indulatosan megjegyezte, hogy megint adót akarnak törölni?!

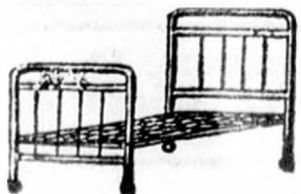
Valóban, egy alkalmi és iparunkat zaklató és fölösen terhelő adónak, a *vigalmi adó eltörlését akarjuk mi is, vendéglősök.* Sőt a szórakoztató intézmények, a színházak is a vigalmi adózás terhétől akarnak szabadulni, mert mindnyájan meg vagyunk győződve, hogy ezen adónem a mai gazdasági életben legalább is anakronizmus! *Lamotte* tanácsnok úr nagyon jól ismeri Wien városi kollégájának, *Breitner*nek adórendszerét, amely nem polgári elvek alapján szabta meg a bécsi kartársak adózását és ő is belátta a vigalmi adózás korszerűtlenségét és lényegesen csökkentette azt.

Ennyi komoly gazdasági és kulturális tényező (a sportegyesületek is a vigalmi adózás eltörlését akarják) jogosan kívánja Budapest város pénzügyi tanácsnokától, hogy vegye revízió alá a konjunkturális idők mohó adóalkotásait, mert mi valamennyien érezzük annak terhét, amelyet elviselni valóban nem tudunk. Iparunkban a zene — vendégesalगतó, hogy a minél több fogyasztó révén a magas egyéb adókat, csupán az adókat összeszedhessék. Sajnos, a mai gazdasági helyzetben ennek a vendégesalगतó eszköznek sincsen hatása.

## Megjelent a cukrászipartermékek fényűzési adómentességéről

szóló rendelet. A hivatalos lap augusztus 2-iki 174. száma közli a pénzügyminiszter 108.999—1929. sz. rendeletét, amely szerint f. é. augusztus hó 5-étől nem fényűzési cikkek:

1. a fagylaltok, krémek, parfék, ideértve a formafagylaltokat, formaparfékat, formakrémeket és egyéb különlegességeket, mint pl. krokenbonsé, csokoládébonsé, stb., valamint e cikkeket adagolt formában is;
2. a sütés vagy szárítás útján készült édestészták — ideértve az ostyákat is — és a fánk;
3. az édes és sós teasütemények;
4. a grillázs;
5. a gesztenyepüré, továbbá a szultánkenyér, helvé és más eféle készítmény;
6. a 2 P 50 f. kilogrammonkénti értékhatáron felül eső, töltetlen és bevonatlan száraz keksz;
7. a 6 P kilogrammonkénti értékhatáron felül eső, töltetlen csokolalé tömbökben vagy táblákban, valamint ezen áruk törmeléke;
8. a 2 P 80 f. kilogrammonkénti értékhatáron felül



Mielőtt máshol vásárol, saját érd. kében tekintse meg

**HIKKER GYULA RÉZ-VASBUTORGYÁR** készítményeit!

Ágybetétek, kárpitos áruk, ágyneműk, paplanok és legújabb kivitelű **terrasz-bútorok** gyári árban.

Mintaraktár: VII., Dohány ucca 1. (Károly körut sarok) Telefon: József 424—12.



eső karácsosnyfa díszítésére szolgáló cukorkaárúk (göngyölt szaloneukorkák, fondant vagy figurák);

9. a 2 P 50 f. kilogrammonkénti értékhatáron felül eső dropsz, roksz, selyemeukorka és karamellák, vagyis kizárólag cukorból és szörpből izesítő anyagok hozzáadásával előállított töltetlen cukorkák, végül

10. mindennemű töltött cukorka és esokoládé s mindennemű esokoládékülönlegesség.

A rendelet életbelépésének napjával a cukrászdák fényűzési vállalati minősítése is megszűnik. A jövőben a cukrászdákat fényűzési vállalattá minősíteni nem lehet.

Külön rendelet intézkedik a forgalmi adóváltásról, mely szerint a cukrászok adózási kulesa ezenkívül a termelés helyén 4.5%, a vámnál pedig 7.5%, amint ezt már előző számunkban jeleztük.

### Kőszegi vendéglős nagygyűlés.

Az Országos Vendéglős Egyesület idei nagygyűlését Kőszegen f. é. augusztus 28-án tartja meg.

A gazdasági helyzettel is összefüggő súlyos szakmai sérelmek megkövetelik, hogy minden ügyes-bajos dolgunkban közös elhatározással, egyöntetű állásfoglalással segítsünk — jelszóval hívta össze a vezetőség a tagokat. A nagygyűlés adóügyi tárgyaival más helyen már foglalkoztunk s itt megemlítjük, hogy a további pontok felölelik az ipar egyéb ipari, társadalmi és üzleti bajait.

A nagygyűlés népesnek ígérkezik, amelyet kelleme-

sen szórakoztató programmal egészít ki. Részvételi díj 12 P. Félárú vasuti jegyet biztosítanak a résztvevőknek. Jelentkezni Mayer János kartársunknál (Kőszeg, Várkör 12.)

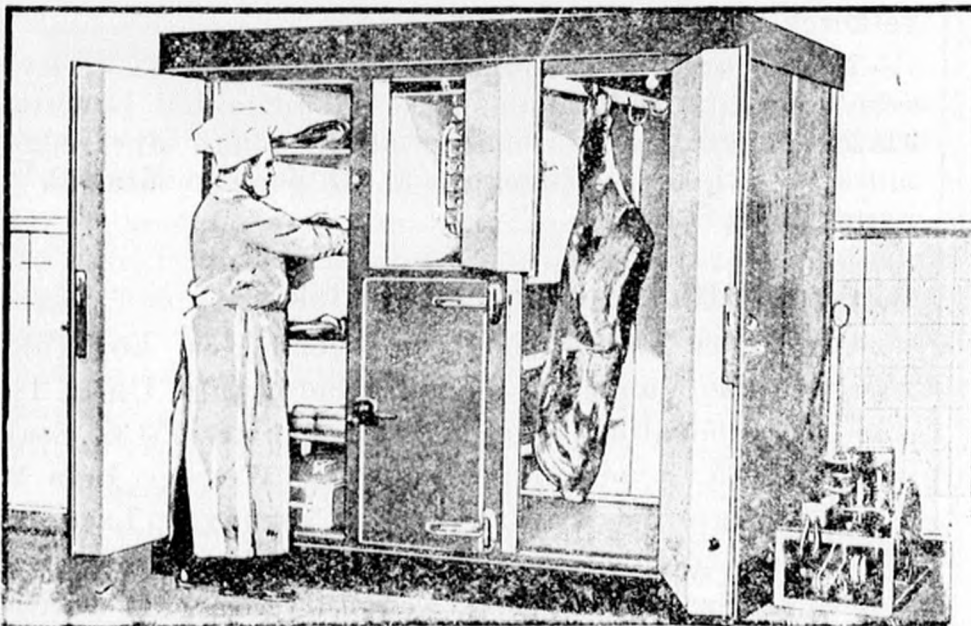
### A táplálkozási rendszer változásának következményei.

Azok a hölgyek, akik minden aprónyi szépséget a soványságban látnak, nem is képzelik, hogy soványító kurájuk milyen összefüggésben van azzal a világváltsággal, amelynek a mezőgazdaság terén tanúi vagyunk. Dániel Arnold, a kiváló magyar közgazdász, föltűnést keltő tanulmányosorozatot írt egy német gazdasági ujságba a mezőgazdasági válságról, amely Amerikában 1921. óta, Európában pedig már hat év óta tart s amelynek lényege abban van, hogy a gazda gabonájáért és husállataiért jelentékenyen kevesebb csereáru iparterméket kap, mint a háboru előtt.

A válság okait kutatva, azokat Dániel nemesak az elszegényedésben találja, hanem abban a nagy átalakulásban, amely az emberiség táplálkozási rendszerében végbement. A modern orvostudomány ugyanis azt tanítja és ez a tanítás egyre jobban hódít, hogy a vitamintartalmú növényi eledel, a tej, tojás és zöldség-félék azok, amelyek az egészséges élet föltételei, nem

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

## A villamos élelmiszerhűtés



a legjobb módszer minden élelmiszer frissen tartására.

A jég nedves levegőt termel, mely elősegíti a baktérium és gombák terjedését. A jég olvad, miáltal nem tart egyenletes hideget.

Meg akar Ön végre az élelmiszerek frissen tartásának gondjától szabadulni? Akarja-e Ön készleteit a legmelegebb nyáron is minden veszteség nélkül elrakározni?

Csak a Frigidaire villamos automatikus hűtéssel lehet száraz, hatásos hideg. A Frigidaireben az élelmiszerek megtartják természetes frissességüket.

A Frigidaire-hűtőszekrények, pultok, vitrinek, kirakatszekrények, stb. minden modern szálloda, vendéglő és élelmiszerüzlet szoros tartozékai.

Minden jólszigetelt jégűtő átalakítható Frigidaire ipari berendezésre.

Automatikus ki- és bekapcsolás minden kezelés, vagy felügyelet nélkül. Csekély áramfogyasztás. Frigidairet csak egyszer kell beszerezni és az Ön élelmiszerei állandóan frissen maradnak.

Kedvező fizetési feltételek.

**Hahn Arthur és Társai, Budapest**

IV., Kossuth Lajos ucca 12.

Telefon: Aut. 898-86.

pedig a hús és a tészta. A hús és liszt előállításához azonban sokkal nagyobb területek művelése volt szükséges, mint aminőn ezek az élelmezési szerek megteremnek, hiszen a régi életmódhoz szokott ember eltartásához fejenként 1,5 hektár szántó, rét és legelő kellett, míg a mai táplálkozási rendszer mellett egy ember szükségletét 0,25 hektár is megadja. Ehhez járul még a női szépségről alkotott képzetek megváltozása is. Amióta a karesuságot emelték a szépség oltárára és a soványság számízte Rubens molett asszonyideálját, a lisztfogyasztás jelentékenyen megesökkent, amit a tudós azzal igazol, hogy amíg 1926-ban csak 156 kg. jutott a fogyasztásból egy személyre, 1913-ban még 175 kilót fogyasztott egy ember. Amerikában sem szegénység nincsen, sem hiány gabonában, más oka tehát nem lehet a lisztfogyasztás fejenkénti csökkenésének, mint a változott táplálkozási rendszer és ez a karesusági törekvés. Ha ehhez még hozzávesszük azt is, hogy az agrárválság előidézésében milyen nagy szerepük van a kémikusoknak, akik ma már műtojást, művaját és műlisztet is elő tudnak állítani, megérthetjük a világ agrárválságának igazi okait, amelyek annál veszedelmesebbek, mert a népesedés és fogyasztás növekedése nem tart lépést a többtermelés fokozódásával. Dániel professzor végül is oda lyukad ki fejtegetéseivel, hogy az agrárválság leküzdésére a gabonatermelés helyett a tej-, tojás- és zöldségtermelésre kell áttérni, aminek helyességét azzal is bizonyítja, hogy azok az agrárállamok, amelyek ebben az irányban haladnak, mint Hollandia, Dánia és Belgium, az agrárkrízist egyáltalán nem érzik.

## ZWACK ORANGEADE VERSENYEN KIVÜLI

### Szállodaipari, szakácsművészeti kiállítás Kopenhágában.

Ez évi szeptember hó 21—29. között Kopenhágában szállodás, szakácsművészeti és cukrászipari kiállítást rendeznek. A kiállítás vezetősége mintegy 80 m<sup>2</sup> területet ajánlott föl magyar kiállítás részére.

A kiállítás programját legközelebb ismertetni fogjuk. Az érdeklődőknek a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara exportirodája nyújt bővebb felvilágosítást.

### A narancs és a füstölt hering (Büekling) nem fényűzési cikk.

A pénzügyminisztérium 102.500—1929. számú rendelete (megjelent a Budapesti Közlöny 178. számában) több tárgynak, árucikknek fényűzési adókötelezettségét megszüntette. Ezek között szerepel a narancs és a füstölt hering, a Büekling is. A rendelet f. é. augusztus 12-én lép életbe.

### A Magyar Szövegírók, Zeneszerzők és Zeneműkiadók Szövetkezete.

Az úgynevezett „zenejogdíjat“, a szerzői jogról szóló törvény félremagyarázásával a címűl irt magán-társaság önkényesen veti ki zenéltető üzleteinkre. Ezzel még jobban fokozza azokat a nehézségeket, amelyekkel a vendéglős már alig bír megbirkózni. Ez évi közgyűlésünkön is foglalkoztunk ezzel a teherrel s a közgyűlés határozatából meg is kerestük a kereskedelemügyi miniszter urat, védelmet kértünk ezen szövetkezet túlkapásai ellen; s a jogdíj ügy rendezését, nevezetesen, hogy ki és milyen taksa szerint fizessen, miniszteri rendelettel kértük szabályozni, mert lassan-lassan egyik legsúlyosabb teherré kezd válni a zenejogdíj. Sőt az ország összes kereskedelmi és iparkamarák figyelmét is fölhivtuk ezen szövetkezet működésére, amelyek felterjesztésünket pártolták is a kereskedelemügyi miniszter úrnál. Sajnos, még az ügy nincs rendezve!

Nem lesz azonban érdektelen néhány adat e szövetkezet életéből:

Nagy forgalmat bonyolítanak le, mert 12 tisztviselő dolgozik irodájában. A zenejogdíjakból bevételek 328.286 pengőt és mérlegében 61.627 pengő nyereséget mutattak ki, mely összegből 51.137 pengőt utaltak a nyugdíjalapra.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

Amidzsics Miklós 30, Győri vendéglős közgyűlés gyűjtése 400, Vendéglős reggelin befolyt 10, Uhlig István 10, Jó barátok futballmeccsén gyűjtés 153.32, Szakvizsgáról 35, Feuermann Gyula 10, Wagner Béla 20, Kregecz Ágoston (Villány) 13, Csokonyay Lajos 10, Pusztadőry csemegesajtgyár június havi %-os részesedése 31, Szakvizsgáról 14, Németh György 10, Kovács Gyula 100, Vendéglős vacsorákon befolyt 10, 9.20, 8, 8, Schwetz István 300 P. Bandl Ferenc úrtól 8 drb kerti-szék, Hlits Gyula úrtól 11 drb különböző szőnyeg. Háls köszönet.



A kontárokat jelentsd az ipartestületnek!





**Berndorf**

Berndorfi Fémárugyár  
**KRUPP ARTHUR R.-T.**

magyarországi fióktelepe  
**BUDAPEST**  
IV. ker. Váci-uca 4. sz.

### A házinyultenyésztésről.

Amióta oly kiesiny a hazánk, kis dolgokkal is szívesen kell foglalkoznunk. Baromfitenyésztéssel, házinyultenyésztéssel senki sem törődött a régi jó időkben s ma 80.5 millió pengő értékű baromfit szállítunk ki az országból, 88.2 millió pengő értékű buzaexporttal szemben. Hazánk kimondottan buzatermelő ország s ősi idők óta mindig a buza kivitelünk vezetett az export terén. Ez a tétel billentette, fordította jóvá kereskedelmi mérlegünket. Tehát az egész ország közgazdasági megítélése, bonitása ettől a buzaexporttól függött s ma majdnem ezt a tételt is elérte az idáig semmire sem becsült baromfiexport. Ez az apró állattenyésztési ágazat tehát felvirágozott.

Mi a baromfitenyésztésnél sokkal jövedelmezőbb és sokkal egyszerűbben és olcsóbban keresztülvihető ugyanezek apró állattenyésztést óhajtunk olvasóink figyelmébe ajánlani: a házinyultenyésztést.

A házinyul a világ legigénytelenebb állatja! Nem kell neki nagy szabad terület, hanem vigan él valamely faladában, amely akár a városi udvar valamely sarkában is eltér. Nem igényel drága mageleséget, hanem minden útszélén található gazzal, kerti és konyhai hulladékkal is megelégszik. Nem kell tenyésztéséhez kotló, amely majd egy hónapig ül a tojáson.

Nemesak húst produkál, hanem értékes szőrmét is! Húsa a baromfi húsnál is jobbminőségű fehér hús.

Mindezekből azt látjuk, hogy a házinyultenyésztés

**250 hl. elsőrendű jókarban levő**  
Transport 12 és 15 hl.

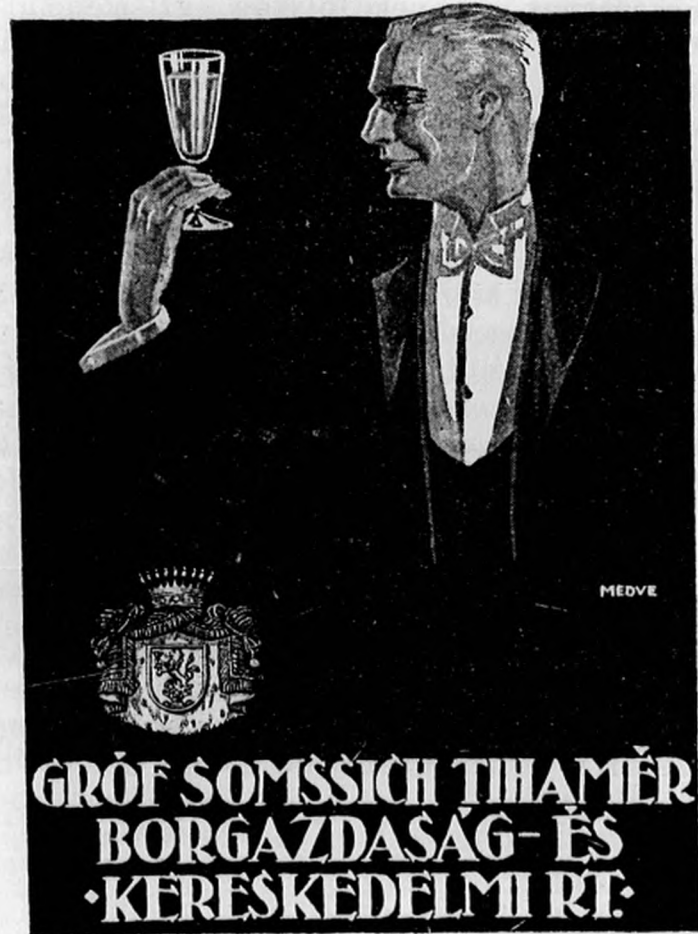
## Aszok-hordók eladók

esetleg budafoki pincével és felszereléssel együtt.

**Kriszt Károly**, vendéglős  
I., Villányi út 42.

a baromfitenyésztésnél jövedelmezőbb ágazat. A Házinyultenyésztők Országos Szövetsége, Csillaghegy, Budapest mellett minden érdeklődőt utbaigazít, tenyészanyaggal lát el, ha kell, kellő biztosíték ellenében, visszaszolgáltatási kötelezettség mellett is. Maga ellen vét tehát, aki nem fog most — amikor annyi a különben kárbavesző zöldtakarmány — a házinyultenyésztéshez.

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!



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

KÖZPONTI IRODA:

**VI., ANDRÁSSY ÚT 31. TELEFON: 142-85.**

## KENDERESI GYÖRGY

törv. bej. cég

KÖZPONTI IRODA:

Budapest, VII., Rákóczi út 14. félem. 4. — Telefon: J. 434-50.

Szállodák, vendéglők, éttermek, kávéházak, korcsmák, penziók, villák, felkek, családi- és bérházak, valamint társulások közvetítésének országos irodája

FIÓKIRODÁK:

Ujpest, Árpád út 14. — Kispest, Üllői út 126. és Siófok.

Csak azoknál vásároljunk, akik lapunkban hirdetnek!

# FRANÇOIS PEZSGŐ



## Crémant Rosé Transylvania sec

### Szesztilalom Szent István napján.

Felhívjuk kartársaink figyelmét arra, hogy f. hó 20-án, Szent István napján szesztilalom van. Égetett szeszes italt ezen a napon kimérni szigorúan tilos.

### A X. kerületi választmány ülése.

Ipartestületünk X. kerületének választmánya *Leiméter* Ferenc elnöklete alatt ülést tartott augusztus 9-én, délután 4 órai kezdettel *Pamuk* Lajos kartársunk vendéglőjében. Az ülés főpontja a Kőbánya területén elhatalmasodott boresempészés volt. A választmány elhatározta, hogy mindent elkövet a boresempészés megakadályozása érdekében annál is inkább, mert a boresempészek az okai annak, hogy a kőbányai vendéglők sorra bezárnak s ennek folytán egzisztenciák, dolgozó adófizető alanyok családjai kerülnek az uccára. Több kisebb ipari ügy elintézése után a választmány elhatározta, hogy legközelebbi ülését vitéz *Tárnok* István vendéglőjében fogja megtartani szeptember 6-án, pénteken délután 4 órai kezdettel.

### A „Jóbarátok“ asztaltársaságának borkóstolója.

A Magyar Mezőgazdák Szövetkezete a vendéglős „Jóbarátok“ társaságát meghívta 1929. augusztus hó 23-án, péntek délutánjára budafoki borpincéjébe borkóstolóra. Találkozás 23-án délután 4 órakor a Gellért-éri helyi érdekű vasuti állomásnál. A vendéglátó Magyar Mezőgazdák Szövetkezete felkéri a „Jóbarátok“ társasága tagjait, hogy minél számosabban jelenjenek meg a borkóstolón.

### Halálozás.

Ipartestületünknek igen becsült és szeretett ügyészét, dr. *Molnár* Sz. Dezsőt súlyos esapás érte. Édesanyja, *Molnár* Sz. *Andrásné* sz. nádudvari Nádudvary Róza július hó 28-án 63. évében esedesen elhunyt.

A megboldogult nagyszonyt a fővárosi társadalom nagy és őszinte részvételével a farkasréti temetőben helyezték örök nyugvó helyére.

Kiváló ügyészünk gyászában testületünk és kartársaink őszinte együttérzéssel osztoznak.

Ipartestületünk előjárósági tagjának, dr. *Stein* Sándornak édesatyja, *Stein* Lipót 9-én reggel elhalálozott a budapesti Fásor-szanatóriumban.

*Zelinka* Károly vendéglős kartársunk f.é. július hó 26-án hosszas betegség után 44 éves korában meghalt.

## ÁRVERÉSBŐL kerti székek, asztalok

jégszekrények, sörapparátok, márványasztalok és más üzleti berendezések nagyon olcsón.  
ROSENFELD, Népszínház ucca 31. (Bejárat Bercsics uccái oldalon.)

NAPELLENZŐ szerkezeteket, szabadon álló napellenző sátrakat, ollós napellenző szerkezeteket kerthelyiségek részére, acéllemez görredőnyöket, amelyek stíriai acél hullámlemezről készülnek és szinte elpusztíthatatlanok, továbbá **Esslingen**-rendszerű ablak-faredőnyöket, melyek megvédik a butort a napsugár káros hatásától, a legjutányosabban **Nagy Márton** redőny- és napellenző gyártó üzemében (VII, Baresay u. 14.) szerezhetünk be.

### 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** pezsgőgyártót szerezheti be. (Budapest, V., Lipót körút 4.)

### A szállodások, vendéglősök, kávéosok stb. orsz. nyugdíjegyületének

központi irodájában (Ipartestület, V., Ferenc József tér 5. sz. Gresham palota) Bolgár titkár, naponta d. e. 12-től 2 óráig hivatalos órákat tart, amikor is az érdeklődőknek felvilágosítással készséggel szolgál.

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete V., Ferenc József tér 5. Telefon: Aut. 811—52.

Hivatalos órák köznapokon: 9—2-ig.

Ipartestületünk jogtanácsosa: *dr. Molnár* Sz. *Dezső*.  
IV., Városháza-u. 10. Telefon: Aut. 892—55.

Előfizetési díj: egy évre 20 pengő, segédeknek, tanulóknak 10 pengő.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

## Halbizományi és Halértékesítő Részvénytársaság

cégt. *lfj. Singhoffer Ágoston és Társai*  
Budapest, IX., Csarnok-tér 5. és Központi Vásárcsarnok, Telefon: Aut. 856—36.

Vendéglősöknek és szállodásoknak mindenfajta élő és jegelt halakat előzékenyen és jutányosan kivánságra házhoz szállít.

## Vendéglős urak figyelmébe!

Szekszárdi fehér-, siller- és vörösborokat közvetíték jutányos árak mellett termelőktől. **Perl Béla** borügynök  
Szekszárd, Széchenyi ucca 28.

## Portaberendezés eladó

complett teljesen jókarban. — Levél és kulcsszekrényvel és minden egyéb felszereléssel. Érdeklődők szíveskedjenek a **ROYAL NAGYSZÁLLODA** műszaki irodájához Budapest, VII., Erzsébet körút 45—47 fordulni.

„**OLIT**“ fehér padlóolaj nem piszkít cipőt, padlóra ejtett ruhát, iratot stb. A padlót eredeti színében hagyja meg, 100%-ban portalanít. Gazdaságosabb bármely olajozásnál. Gyártja: „**OLIT**“ Faolaj Vegyipari Vállalat, Bpest, Hóllán u. 14. Tel: L. 969-83. Vételkényszer nélküli bemutatás.

## Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

### „THONET-MUNDUS“

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

#### Hajlított fabútorok

és **kertiszékek** kávéházak, vendéglők,  
szállodák számára, közismerten leg-  
elsőrendű kivitelben.

## NAPELLENZŐ szerkezetek,

acélredőny, faredőny, vászonredőny,  
biztonsági rácsredőny,  
tolórácsok, önműködő ajtó sukók, ablak-  
szellőztető készülékek.

**NAGY MÁRTON** redőny- és lakatos-  
árak gyártása

Budapest, VII., Barcsay u. 14. - Telefon: J. 442-13.

## HEIM LAJOS sütőde

Budapest, VI., Szondy ucca 96/A.

Telefon: Aut. 152-41.

**Speciális sörcsemegék készítője!**

Este 7-ig friss sütés!

## FÜRTH MARCEL takarítási vállalata

Budapest, VII., Roffenbiller ucca 37/6. (Odeon-ház)

Telefon: 465-78.

Szállodák, vendéglői és kávéházi helyiségek teljes takarítása.  
Parkettbeeresztés, kefézés és üvegtisztítás **bérletben is!**

## ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI R.-T.

\*

Budapest, Központi Vásárcsarnok. Tel.: A. 854-48.

FIÓKÜZLETEK: V., Gróf Tisza István u. 10. Tel.: A. 8 6-79.

VII., Rákóczi út 90. Telefon: J. 304-84.

IRODA: VIII., Horánszky utca 19. I. em. Tel.: J. 335-39.

## Tótkomlói vasuti szálloda

és vendéglő szeptember 1-től **bérbe adó.**

Bővebb felvilágosítást ad

**Klemmer Ferenc** MÁV. vendéglős, **Orosháza.**

## PALUGYAY borok és pezsgők

Pincészet: **BUDAFOK**

Telefon: József 336-72.

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

## Kerti butor gyári árban

fix és összezsukható, thonet és egyéb típusú kerti-  
székek és asztalok, valamint vendéglő- és kávé-  
házi asztalok bármely méretben



**Neuschlosz-Lichtig Repülőgépgyár és Faipar Rt.**

Gyár: Albertfalva. J. 384-02.

Eladási iroda és mintaraktár:

IV., Petőfi Sándor u. 9. T.: Aut. 890-47.

## DIETZL PEZSGŐ

Budapest, IX., Ráday u. 25.

## HÜTTL TIVADAR

PORCELLÁNGYÁROS

Budapest, V., Dorottya ucca 14.

Telefon:

231-53.

Nagy választék porcellán kávéházi  
és éttermi edényekből.

## KLEMENT ANDRÁS

égszekrények, bor- és sörkimérő készülékek gyára és raktára

Budapest, V. I., Király u. 27. (Udvarban) Telefon: J. 401-10.

Elsőrangú kivitel! Olcsó árak! Kérjen árajánlatot!

## Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők

**Budapest, IX., Ütői út 57.**

Telefon: József 306-29.

## 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.

**Özv. BERKOVITS KÁROLYNÉ**

Budapest, VI., Sip ucca 4. szám.

Telefon: József 425-31.

Vendéglői és kávéházi papirkellékek gyára

\*

Papírszalvéta, tálpapír, papírtányér, bonkönyv, block, étlap, menükártya, Caritás toillettepapír.

\*

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.

**Borszivattyúk, szűrőgépek**

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

**Springut Henrik** tojás-nagykereskedő

Budapest, VI., Vasvári Pál ucca 11.

Telefon: Aut. 217-54.

Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő állandó szállítója.

**ifj. GRÜNWARD MÓR**

BUDAPEST, V., FERENC JÓZSEF RAKPART 6.

Ferenc József-hid közelében. Telefonszám: József 361-49.

Legnagyobb választék üveg- és porcellánedényekben kávéházak, vendéglők és szállodák ré-zére.

**HIRMANN FERENC**

fémárugyár, Budapest, VII., Csányi u. 7-9. sz.

Raktárról szállít:

Sörkimérőkészüléket és ezek alkatrészeit, sör- és borszivattyúk, pincegazdasági cikkek.

**Lenz Testvérek, Budapest**

Alapítva 1864.

Déligyümölcs, friss gyümölcs, konzervárak, gyarmatárak nagykereskedése

Főüzlet: IV., Ferenc József rakp. 2. Telefon: A. 841-05.  
Fióküzlet: IV., Petőfi tér 5. — Telefon: Automata 870-03.

**GRANDICH FERENC**

tojáskereskedő

Központi Vásárcsarnok, tojás piac Telefon: A. 850-68.

Megbízható, naponta friss, lámpázott tojás.

Kívánatra az árut házhoz szállítom.

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

**Összecskukható, „FIX“**

**kertiszékek és asztalok**

**gyári áron**



**Agrár-Technika**

faárugyárnál kaphatók.

Iroda: V., Berliini tér 5. Raktár: V., Kádár u. 10.

Telefon: Aut.: 220-81.

**ZIMKA RAFAEL**

sütő

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

Előkelő szállodák és vendéglők szállítója.

**KULICH JÁNOS** tojás, vaj és egyéb tejtermék kereskedő

Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok 29-33.

Telefon: Aut. 854-72.

Naponta friss áru!

Házhoz szállítás!

**LÁSZLÓ-SONKA a legjobb**

Gyártja: László Lajos és Gyula hentesárugyár rt.

Budapest, VIII., Német ucca 21-23.

Tel.: J. 315-34 és J. 462-48.

**VAS- ÉS RÉZBUTOR**

sodronyágybetétek, összecsukóságyak kárpi-  
tozott matracok

jót és olcsón szállít a 30 év óta fennálló

**PROHÁSZKA-gyár**

VI. Gr. Zichy Jenő ucca 46.

Fiók: Üllői út 9.

**Székek, asztalok, sörkimérő-**

**készülékek, borpultok,**

jégszekrények, teljes vendéglői beren-  
dezések, evőeszközök, billiárdok, por-  
cellán és üvegárak stb.

**FRIED ZSIGMOND és FIA**

BUDAPEST, VII., KIRÁLY UCCA 39.

**SZENT ISTVÁN PORTER SÖR**

A POLGÁRI SERFŐZDE

**PÁR ATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE**

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