

SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE • UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK 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, IX., LÓNYAY UCCA 22. * TELEFON; AUTOMATA 811—52.

Fontos közlés!

Tisztelt Kartásaink!

Örömmel értesítjük t. Kartársainkat, hogy tíz évi távollét után végre sikerült működésünk helyeit Ipartestületünk házában elhelyezni.

5. évi október 26-ától

Ipartestületünk,

Szállodai szakosztályunk,

Szerkesztőségünk,

Adóközösségünk,

Nyugdíjegyességünk, végül

az **Országos Szövetségünk irodáját a**

Budapest, IX., Lónyay ucca 22. számu

házunk első emeletén helyeztük el.

Tehát a fent jelzett időtől hivatalos óráinkat, **köznapokon d. e. 9—2 óráig** a Lónyay uccai házban levő helyiségeinkben tartjuk.

Telefonszámunk továbbra is: Automata 811—52.

Előljárósági, bizottsági üléseinket valamint mester- és segéd-avatásainkat ezentúl az ugyanott lévő részben újonnan berendezett **tanácstermünkben** tartjuk.

Kérjük t. Kartársainkat, hogy ezen helyiségváltozást tudomásul venni és iparunkat és kartársaink érdekeit védő munkánkban hathatósabbán támogatni szíveskedjenek.

Új helyiségünk testületi szellemünk megújulására vezessen!

Az ELNÖKSÉG,

A mi naptárunk.

1929 November 4 Hétfő	Nyilvános szakelőadás a továbbképzőtanfolyamon: d. u. 5—7 óráig: Becht József A szállodaépítkezés különös tekintettel az étkező helyiségekre.	9 Szombat	
5 Kedd	D. e. 10 órakor a békéltető bizottság ülése az ipartestületben. Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. D. u. 4 órakor az előljárárság rendes havi ülése az ipartestületben.	10 Vasárnap	
6 Szerda	Nyilvános szakelőadás a továbbképzőtanfolyamon: d. u. 5—7 óráig: Sturza Károly : Az evőeszközök keletkezése és fejlődéstörténete. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Tompa Lukácsnénál (IX., Márton-u. 18.)	11 Hétfő	
7 Csütörtök		12 Kedd	
8 Péntek	D. u. 5—7 óráig: Dittmayer Andor : A finomszója. Bemutatással és kóstolással. Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Bandl Ferenc nél (VIII., József krt. 46.)	13 Szerda	D. e. 11 órakor a segédvizsgáló bizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Mayer Istvánnál (IX., Drégely-uca 7.)
		15 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövedele Glück E. János nál (VIII., Rákóczi út 5.)

ÁRVERÉSBŐL vendéglői berendezések, sörapparátok, jégszekrények, székek, asztalok, alpakkaárúk, nagyon olcsón **ROSENFELDNÉL**, Népszínház uca 31. — Vétel és eladás.

Hortobágyi juhturó jobb mint a liptói

termeli és postacsomagonként vidékre is szállítja:

ORSZÁGOS MAGYAR TEJSZÖVETKEZETI KÖZPONT Budapest, I., **Horthy Miklós út 119/121.**
Telefon: LÁ. 3-29. Sürgőnycim: Tejközpont.

DREHER
BAKSÖR

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.)

Vezérképviselet 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.

MAGYAR

SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

Kömüves István

EZT AZ ESZTENDŐT bátran nevezhetnők a csillaghullás esztendejének.

Immár a negyedik vezéresillag hullott le Ipartestületünk egéről.

Elsőnek *Kuncze* Ödön, ipartestületünk diszalelnöke, hamar utána *Palkovics* Ede diszalelnökünk és a magyar szakácsok nagymestere, majd *Szabó* Imre, a szállodai szakosztály alelnöke és most *Kömüves* István, a kisvendéglős szakosztály alelnöke távozott el munkás körünkből.



Kömüves István érett férfikorában lett iparunk aktív tagja s a szakmabeliek tömörülésének értékeivel, kedvező hatásával tisztában volt, mikor ipari közéletünk terén megjelent. Okos, értelmes férfi létére tudta, s előbbi hivatásának útján tapasztalta, hogy iparunk és annak tagjainak érde-

keit a háromféle tagozódással nem szolgálhatjuk, világosan látta, hogy jövőnk érdekében az első lépés a három egyesülés eggyéforrasztása lehet.

Ezt az elméleti megállapítást a gyakorlatban is szolgálni törekedett.

Nagy érdeme *Kömüves* Istvánnak, hogy a kisvendéglősök különálló csoportját, akik *Kaszás* Lajos (most a *Jóbarátok*) zászlaja körül csoportosultak, rábirta az egyesülésre s amíg egészsége engedte, soha sem szünt meg a kisvendéglősök érdekében buzgólkodni. Hogy nagyobb alkotásokról, nagyobb eredményekről nem tudunk most beszámolni, annak nem ő az oka. Mert férfiereje teljében, közéleti munkásságának úgyszólván abban az idejében támadta meg a gyilkos kór, a szívbaj, mikor képességei előtt megnyílott a 'éi, az alkalom s ő fizikailag képtelen lett a munkára. Így sok hozzáfűzött remény maradt beteljesületlenül!

Legfőbb vágya, célja kartársainak boldogulását előmozdítani, ez volt a motivuma a Vendéglősök Borközpontjának is, amely intézmény életrehívásán annyit buzgólkodott. Hogy azonban ez nem sikerült, ennek nem ő volt az oka, hanem személyén kívül álló okon csorbult meg ezen életrevaló eszme.

Rám, akinek szakosztályi elnöktársam volt, hártul volna az a szomorú kötelesség, hogy sirjánál elbucsuztassam, azonban ezt a kartársi kötelességet *Sturza* Károly vállalta magára, mert hamar elérzékenyülő természetem alkalmatlanná tesz a funerátor tisztére . . .

Temetés után, hazatérve, sokat elgondolkodtam élete és sorsa fölött: tiszta élet volt, nem voltak nagy problémái, de minden akarata, szive és indulata a kis kartársaié volt!

Azt mondják, minden ember maga hordja a keresztjét.

Kömüves István barátunk és kartársunk, az Isten rendelkezésére, immár letette a magáét és elment aludni, pihenni, esőndesen — örökre!

Emlékét szívből fogjuk megőrizni!

M. I.

Popper Mór és Lipót Rt. bornagykereskedés

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: József 359—78.

Alapítatott 1869. évben.

Az 1922. évi szőlő- és borkészítési kiállításán

aranyéremmel kitüntetve.

Ajánlja kiváló zamatú fajborait.

Mókusok.

Írta: Malosik Ferenc.

EGYIK gyönyörű őszi délutánon kedves társasággal kirándultam kedvence sétahelyemre, a hüvösvölgyi oroszlánkőhöz. *Glück* Frigyes remek elgondolású, terméskőből formált kolosszusához. E helyről remek kilátás nyílik a budai hegyekre.

Ősszel szeretem legjobban járni az erdőt, nekem ilyenkor a legszebb, ilyenkor tetszik legjobban, mert ezer színben pompázik. Madárdal már nincs, vadgalamb bűgása nem hallatszik, vége a nyárnak, vége a szerelemnek, ez a természet rendje. A növényzet készül téli álmára, az állatvilág téli pihenésre. Csönd és némaság mindenfelé, csak néha-néha zavarja meg a csöndet egy-egy hulló falevél vagy a fenyőfákról lepottyanó tobozok. Mókusok ugrándoznak a fákon, szökdecselésükkel leverik a fenyővirágokat és azok estükben nagy zajt esapnak az avaron...

Járom az utakat gondolatokba merülve. A szökdecselő mókusok ejtettek gondolkodóba. Valahogy hasonlatosságot véltem felfedezni az ő élete és a mi életünk, ipari életünk között.

Ezt a felfedezésemet megerősítette az erdőőr, akivel a Gugger-hegyi kilátónál szóbaelegyedtem. Tőle tudtam meg, hogy az erdőnek ez a trapéz művésze, a *mókus*, nem is olyan ártatlan jószág, mint amilyennek látszik.

Lám-lám, mennyire esalódik az ember, ha a látszat után megy.

Mindig azt hittem, hogy az erdőnek ez a kis erőművésze szerény, ártatlan kis jószág és most kiténik, hogy ravasz bestia, aki nem elégszik meg a mogyorós erdő táplálékával, hanem erdei esemégére, erdei ananászra fáj a foga.

Az erdőőr elvette minden illuziómat. Éppen elhatároztam, hogy legközelebb egy zsák diót viszek magammal, meglepem őket, de a beszerzett információk elvették a kedvemet ettől.

A méhek a virág kelyhéből kiszedik a mézet, a mókusok a fenyőfa friss zöld tobozaival eleszik a termő magokat.

A méh az emberiséget megajándékozta esurgó mézzel, a mókus megfosztja az emberiséget egy olyan növény gyarapodásától, amely balzsamos, tüdőt, géget üdítő illattal telíti a levegőt.

Minden elfogyasztott fenyőmag egy-egy fenyőesemete halálát jelenti.

A mókus gyomra, sajnos, fenyőfa temető.

*

Néhány év előtt a főváros elrendelte a mókusok megtizedelését, éppen az okból, mert ropant elszaporodtak és nagy kárt okoztak a fenyvesben. No meg azért is, mert akadt egy élelmes kereskedő, aki jó árt ajánlott a mókus szőrméért.

Utam befejeztével párhuzamot vontam a mi

erdőnk (értsd szálloda-vendéglős iparunkat) és a főváros erdeje között, úgy láttam, hogy a mi erdőnkbe is elszaporodtak a mókusok és hogy ezek még telhetetlenebbek, mint a hüvösvölgyiek, mert ezek még úgy sem elégednek meg a törvény, nálunk ipartörvény, náluk a természet törvénye által adott jogukkal, mint amazok. Nem elég nekik a saját mogyoró erdejük, hanem betörnek a mi fenyvesünkbe.

Testületünk az iránti kérvénye, hogy teremtsenek már egyszer rendet a mókusok között, elintézetlenül hever valamelyik íróasztal rejtett fiókjában, talán már be is pókosodott. Ugy látszik, nagyon szerethetik a mókusokat, hogy nem akarják őket megrendszabályozni. Vagy talán félnek a harapásuktól? Pedig ha nem fognak rendet teremteni, baj lesz, elpusztul az erdő és vele a csemeték. Olvasom lapunk legutóbbi számában *Keszey* elnök társam felhívását, amelyben ipari csemeték számára megrendítő esökkenésére hívja fel figyelmünket. Ez gondolkodóba kell hogy ejtsen bennünket...

A mókusok pusztítják az erdőt, ha nem védik meg, *nemes cserjék* helyett *vadoncok* fognak felburjánzani.

Ahol nincs *kultúra*, ott *dzsungel* lesz az erdőből.

Ipari erdeink új gazdát kaptak *Bud* János kereskedelmi miniszter személyében, erős reményünk, hogy végre rendet fog teremteni.

Szállodaépítkezés és propaganda Newyorkban.

A Magyar Szállodás és Vendéglős részére írta:

Walter Baker,

a New-York City, Los-Angeles, Atlantic City és Palm Beach Ambassador szállodák alelnöke.

NOHA az Európába vonuló amerikai turisztika az utolsó esztendőkből jelentékenyen emelkedett, a nagyobb lehetőségek még távolról sincsenek kimerítve. Sok-sok ezrével él tehetős amerikai, aki még sohasem járt külföldön, akik az idők folyamán könnyűszerrel lesznek külföldi utazásra nevelhetők; épúgy, mint a mai utazó közönség sok ezre, akik még öt-hat évvel ezelőtt alig gondoltak távoli utazásra.

Hogy milyen gyorsan fokozható ez az utazási kedv, azt hiszem attól függ, hogy milyen terjedelmű, minőségű erre irányuló publicitást tud Európa az Egyesült-Államokban elérni. Igen sokat tettek eddig is ennek az ügynek érdekében az egyes államok vasúti és hajózási társaságai, mint pl. Svájc, Franciaország, Olaszország, Németország és Hollandia.

De szinte érthetetlen előttem, hogy Európa hoteljei néhány elszigetelt példát kivéve, még nem létesítették azokat a szerveket, amelyekre elsősorban szükségük van. Néhány hotel-esoport ugyan felismerte az idők jelét és New-Yorkban állandó irodát rendezett be, amelyek, hogy úgy mondjam,

WILHEIM JÓZSEF FIAI tojáskereskedők
Murányi u. 28. Elsőrangú vendéglők és Imre uca 4.
T. I.: J. 328-20. * kávéházak szállítói. * Tel.: A. 870-95.

Faragóné szőrme divatterme

Budapest, IV. Múzeum körút 7. II. lépcső II. emelet.

Előkelő régi belvárosi cég.

Divatmodellek kedvező fizetési feltételekkel készpénzárón.

Tiltakozunk a közüzemek egyenlőtlen és erkölcstelen versenye ellen!

SZŰRŐGÉPEK

gyártása
és javítása

FRANK és BERGER

Budapest, VIII., Baross ucca 91. Telefon: J. 374-05.

előnyükre „elől-állnak.“ Köztük meg kell említenem az olaszországi Campione csoportot, a német fürdőhelyeket, a londoni Savoy-Hotel Társaságot, amely utóbbihoz, a párisi Meurice-csoport csatlakozott, a Hotel-Reunis Délfranciaországban és az Egyiptomi Hotel-Társaság.

Mindezek az irodák társaságuk üzletmenetének előmozdításában kitűnő sikereket értek el, úgyszintén az a néhány egyéni és a hotel-láncolaton kívüli szálló is, melyeknek New-Yorkban képviselőjük van.

Egészen különösnek tetszik nekem ép ezért, hogy a nagy európai hotelcsoportok még nem eszméltek arra, hogy micsoda mérhetetlen üzleti lehetőségek rejlenek és várokoznak rájuk az Egyesült-Államokban, ha közös erővel nekilátnak, azokat elérni. Ezt nemesak azokra a hotel-csoportokra alkalmazhatjuk, amelyek egy tulajdonos vagy igazgatás alatt állanak, hanem olyan csoportokra is, amelyek csak kooperatív propaganda-szervezettségben vannak.

Európai hotelek sok olyat nyújthatnak az amerikai utazó-közönségnek, amit az amerikai hotelek nem tudnak. Mindenekelőtt legfontosabb az európai hotelek megkülönböztetett „légköre.“ Másik előnyük az „egyéni“ kiszolgálás, bár az Ambassdorokhoz hasonló luxus-hotelekben a kiszolgálás vetekszik az európai luxus-hotelekével, ama nagy nehézség ellenére is, hogy az ottani munkabérek a viszonyokhoz mérten messzi felülmulják az európai munkabérekét, mégis megállapíthatjuk, hogy a luxus-hotelen aluli klasszisokban az európai hotelek szervezete sokkal bensőségesebb, mint Amerikában, aminek főoka, hogy az amerikai hoteleket a termelés olcsóbbítása érdekében szükségszerűen standardizálni kell, amelynek elkerülhetetlen eredménye a kiszolgálás személytelenítése. További oka az a körülmény is, hogy Amerikában szállodai munkára igen sokan és gyakran más pályáról lépnek át, ami Európában ritkább jelenség, minthogy a szállodai alkalmazottak Európában az iparban és az iparra nevelődnek és foglalkozásuk túlnyomórészt egész életre szól.

A newyorki hotel-üzlet az utóbbi 3—4 esztendőben igen figyelemreméltó változáson ment át. Mintegy 120 szálloda épült és nyílt meg átlag 400 szobával és így a város újabb kb. 40.000 szobát nyert. E szállodák legtöbbje már állandó tartózkodásra is be van rendezve, csak néhány ezer szoba szolgál átutazó vendégeknek. Volt idő, hogy úgy látszott, hogy az újabb hotelépítkezések sohse fognak megszűnni és féltő volt, hogy ez a nagy szobatermelés nem fog felszívódást találni. A nagy építkezés megszűnésével az utolsó esztendőben ezeknek a látszólag felesleges szobáknak felhasználódása mégis jó mederbe terelődött, amennyiben a magánlakások és háztartások elhagyása, a közönségnek szállodákba való özönlése nagyon megerő-



Hetenkint frissen érkezik
Egyedárusító: **HIRSCH HENRIK FIA**
Budapest, Vörösmarty-ucca 14.
Telefon: József 425—84.

sődött és ez a folyamat hirtelen megtöltötte az úgynevezett „residens“ szállókat.

Ezzel kapcsolatosan érdekes megjegyezni, hogy a város felső keleti oldalán, különösen a Park Avenue hosszában, ott, ahol az új és régi elsőrangú hotelek központosulnak, nem voltak ilyen nagyarányú építkezések és az abból kifolyó versengés nem volt így érezhető. Különösen áll ez a luxus-hotelekre, és hajlok ezt annak a ténynek betudni, hogy ezen hoteleknek a pozíciója mélyen megalapozott, továbbá annak, hogy a metropolisz legdivatosabb helye a Park Avenue lüktető ere lett.

A kiterjedt építkezések idejében érdekes fejlődés állott be a dekorálás terén is, ami az Egyesült-Államokban összefoglalva „modernizmus“ néven ismeretes. Ez a stílus kezdett mutatkozni a hotel dekorálásában és folytatólag nemesak a szállodai szoba-interieurök voltak ebben az értelemben megoldva, hanem a hallok, éttermek, valamint egyéb közös termek is. A már régebben berendezett ily helyiségek is igen gyakran részben vagy teljesen ebben a stílusban lettek átalakítva. Ezek építészetileg és művészetileg igen érdekes és szép megoldásokhoz is vezettek és sokszor sikerült a modern anyagszerűség alkalmazása mellett is, a konzervatív előkelő léggörte megtartani.

KOLÉNYI KORNÉL

KONZERVGYÁR BUDAPEST.

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

ÁFONYA, csipkeíz közvetlen beszerzési helye

KAJSZINBARACK-ÍZ,
VEGYES KOMPÓTJAI

minőségben felülmúlhatatlanok!

Kapható:

Budapesti Kávésok Áruforgalmi R.-T.-nél.

BERKEL gyorsmérleg sonkavágógép
elismerő világmárka

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

Csak azoknál vásároljunk, akik lapunkban hirdetnek!

A bortörvénynovella végrehajtási utasítása.

(Folytatás és vége.)

MÁR MULT számunkban megkezdjük azoknak a paragrafusoknak a közlését, amelyek bennünket, italmérőket, különösen érdekelnek.

Mielőtt folytatnánk a paragrafusok ismertetését, szükséges rámutatnunk az egyes, már ismertett rendelkezések hiányaira.

Nem történt pl. arra vonatkozó rendelkezés vagy utasítás, amelyet pedig a kereskedelmi és iparkamara ülésén kértünk, hogy történjen a már raktáron levő fokozottabb védelemben részesülő borfajták igazolása? A jelenleg életbelépett rendelkezés csak a mostani időre szól, amennyiben azt mondja, hogy a „termelő, a boreladás alkalmával a vevő kívánságára köteles a bor származásáról bizonyítványt adni.” De mi történik az olyan borokkal, amelyek már régebben lettek eladva, illetve az italmérő által megvásárolva? Itt hiányzik az átmeneti intézkedés, azóta a termelők, vagy italmérők akik az ügyletet megkötötték, már meg is halhattak, a borkészlet egy része pedig még a pincében van!

Nincs intézkedés továbbá arra vonatkozólag sem s így bizonytalan, vajjon a községi előjáróság vagy hegyközségi elnök díjtalanul tartozik-e a származási bizonyítványt kiállítani?

Móron egy pengő husz fillér az ára s nem is tudom, mihez szabják ennek az árát, a mennyiséghez-e vagy a fáradsághoz-e, amivel a kiállítás jár,

de ha már Móron vagyunk, megemlítem, hogy Székesfehérváron az átfutó teherszállítmányokért még ma is tíz pengő kövezeti vámot szednek, amikor ugyanezért Budapesten két pengő ötven fillér fizetendő.

Mi lenne, ha minden község, amelyen a teherkocsi átfut, kövezeti vámot szedne?

Az is hiánya a rendelkezésnek, hogy nincs megállapítva, kell-e bélyeg a származási bizonyítványra vagy sem? Így egyik község követel bélyeget, másik nem s amilyen a szerencsénk, a bélyegtelen származási bizonyítványt itt fogják érvénytelennek tekinteni, stb.

Végül nem lehetne-e módját találni annak, hogy a védett boraink tisztaságát külföldön is biztosíthassuk, amivel boraink jó hírnevét őrizhetnék meg!
M. F.

*

42. §. Tartályok megjelölése.

A Bt. n. 9. §-a elrendeli, hogy mindazok, akik a törvény rendelkezései szerint italok kismértékben való forgalombahozatalával foglalkoznak (kereskedők, vendéglősök, koresmárosok, kimérők, stb.) kötelesek a pincéjükben, raktárukból vagy kimérőhelyiségükben lévő italokat, tartályukon (hordón és általában olyan edényen, amelyből a bort közvetlen fogyasztás célját szolgáló edénybe kimérik) fajtájukat vagy minőségüket feltűnítő megjelöléssel ellátni. A megjelölésre a jelen rendelet 34. §-ában foglalt rendelkezések az irányadók.

43. §. A bortörvény kivonatának kifüggesztése.

A Bt. n. 10. §-a értelmében a borkereskedők, ha boraik raktározására és kezelésére szolgáló pincében vagy raktárhelyiségben, az italmérési engedélyek tulajdonosai, (vendéglősök, koresmárosok, kimérők stb.) pedig a kimérőhelyiségben (söntés) szembetűnő helyen és könnyen olvasható módon kifüggeszteni kötelesek a törvénynek a földmivelésügyi miniszter által megállapított szövegezésű kivonatát.

Ezen nyomtatvány a „Borászati Lapok” kiadóhivatalánál (Budapest, IX., Üllői-út 25. sz.) szerezhető be.

Mint hogy ezen nyomtatvány kifüggesztésének a célja, hogy mind a borkereskedők és az italmérési engedélyek tulajdonosai, mind pedig azoknak alkalmazottai, továbbá a fogyasztók is állandóan tájékozva legyenek arról, hogy a borkezelésnél minő anyagokat és eljárásokat szabad használni, ennél fogva ezt a nyomtatványt mindenkor szembetűnő, világos és könnyen olvasható helyen kell kifüggeszteni.

Ha a borok raktározása, illetve kezelésére szolgáló pince, raktár vagy söntés több helyiségből áll, melyek összeköttetésben állanak egymással, nem szükséges a nyomtatványt valamennyi helyiségben kifüggeszteni, hanem elegendő a nyomtatványt a közös bejáratnál, illetőleg, ha több bejárat van, annál a bejáratnál kifüggeszteni, amelyen át a közlekedés a legélénkebb.

44. §. Szakképzett pincemesterek alkalmazásának kötelezettsége.

A Bt. n. 26. §-a értelmében mindazon pincészetek, amelyeknek átlagos évi forgalma a 4000 hl-t eléri, kötelesek boraiknak szakszerű kezelésére pincemestert alkalmazni.

Özv. Flórián Ferencné és Fia tojás-, sajt- és vajkereskedők,
Budapest, Központi Vásárcsarnok, Fülke 538-539.
Telefon: Aut. 866-27.

FINOM SZÓJA

a leggazdagabb és legértékesebb élelmiszer.

Az összes finomszójjával készült élelmicikkek:
szójásdara, kakao, csokoládé, keksz, száraztészták, hentesárak.

Forgalombakerült!

Minden jobb üzletben kapható!

Gyártja a **GIZELLA GÓZMALOM R. T.**
Budapest, IX., Soroksári út 16. Tel.: J. 461-79.

Az ipartestület védi érdekeidet — Te a tagdíjbefizetéssel támogasd az ipartestületet!

II. FEJEZET.

A tokajhegyaljai borokra vonatkozó rendelkezések.

48. §. Tokajhegyaljai borok házasítása.

A tokajhegyaljai borvidék zárt területén termelt bornak (mustnak) más borvidéken termelt borral (musttal) való házasítása a tokajhegyaljai borvidék zárt területén kívül, meg van engedve. Ilyen borokat (mustokat) azonban tilos „tokaji“, „tokaji bor“, „tokaji aszú“, „hegyaljai“, „szamorodni“, „Máslás“ vagy általában a tokajhegyaljai borvidékre vagy ezen borvidékhez tartozó valamelyik községre vagy termelőhelyre utaló elnevezéssel megjelölni, illetve ilyen elnevezés alatt forgalomba hozni.

51. §. Tokaji (tokajhegyaljai) pecsenyebor.

Tokaji (tokajhegyaljai) pecsenyebor néven csak oly bor hozható forgalomba, amely a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyi szőlőben termelt furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajtaból szüreteltetett és amely legalább 11 térfogat % szesztartalommal bír.

52. §. Tokaji (tokajhegyaljai) szamorodni.

Tokaji (tokajhegyaljai) szamorodni néven csak oly bor hozható forgalomba, amely a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyi szőlőkben termelt furmint, hárslevelű vagy muskotály szőlőfajtaból szüreteltetett és amely legalább 13 térfogat % szesz- és legalább 2.2 súly % cukormentes extrakt tartalommal bír. (100 cm³ borban legalább 2.2 gram cukormentes extrakt).

53. §. Tokaji (tokajhegyaljai) aszú.

Tokaji (tokajhegyaljai) aszú néven (puttonyszám megjelölése nélkül) csak oly bor hozható forgalomba, amely a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyi szőlőben termelt furmint, hárslevelű vagy muskotály szőlőfajtaból szüreteltetett, az aszúborok készítése a jelen rendelet 67. §-ában előírt eljárás szerint készült és amely legalább a két puttonyos aszúnak az alábbiakban részletezett minőségi kellékeivel bír.

a) Kétputtonyos aszú néven csak oly aszú hozható forgalomba, mely legalább 3% cukor- és 6% cukormentes extrakt tartalommal bír, illetve, amely a jelen rendelet 54. §-ában előírt eljárás mellett legalább 3.25 % B. sűrűségi fokot mutat.

b) Háromputtonyos aszú néven csak oly aszú hozható forgalomba, amely legalább 6% cukor- és 9% cukormentes extrakt tartalommal bír, illetve, amely a jelen rendelet 54. §-ában előírt eljárás mellett legalább 5. B. sűrűségi fokot mutat.

c) Négyputtonyos aszú néven csak olyan aszú hozható forgalomba, mely legalább 9% cukor- és 13% cukormentes extrakt tartalommal bír, illetve, amely a jelen rendelet 54. §-ában előírt eljárás mellett legalább 7 B. sűrűségi fokot mutat.

d) Ötputtonyos aszú néven csak oly aszú hozható forgalomba, mely legalább 12% cukor- és 16.5% cukormentes extrakt tartalommal bír, illetve, amely a jelen rendelet 54. §-ában előírt eljárás mellett, legalább 8.75 B. sűrűségi fokot mutat.

III. FEJEZET.

A típus, csemege, aszú, stb. borokra vonatkozó rendelkezések.

65. §. Csemegebor, ürmösbor.

Ürmösbor (ürmös) néven csak oly italt szabad for-

galomba hozni, amely a csemegeborra vonatkozó törvényes rendelkezéseknek mindenben megfelel és legalább 16 térfogat % szeszt és legalább 6 súly % cukrot tartalmaz.

A csemegebor csak kifejezetten „csemegebor“ „édes csemegebor“ vagy „likőrbor“, az ürmösbor pedig csak kifejezetten „ürmösbor“, „édes ürmösbor“ vagy „édes ürmös“ néven szabad forgalomba hozni.

A csemegebor (ürmösbor) tartalmazó hordókat (tartályokat) mindenkor „csemegebor“, „ürmösbor“ megjelöléssel kell ellátni. Ezen megjelölést a hordó kifelé álló fenekén, a hordó színétől elütő festékkel vagy krétával, szembeütően és könnyen olvasható módon kell alkalmazni.

66. §. A csemegebor vagy ürmösbor készítésének engedélyezése.

Saját termésű, mustból, borból, szárított (fonnyasztott) szőlőből, vagy sűrített mustból saját használatára, csemegebor vagy ürmösbor bárki külön engedély nélkül is készíthet.

Aki azonban csemegebor vagy ürmösbor nem saját használatára, hanem eladás céljára akar készíteni, köteles erre a földmivelésügyi minisztertől esetről-esetre engedélyt kérni.

... házi használatra csemegebor vagy ürmösbor bármi mennyiségben készíthető, aki azonban sajáttermésű alapanyagokból, vagy aki nem saját használatára, hanem eladás céljára óhajt csemegebor vagy ürmösbor készíteni, annak legalább 100 hl. készítésére kell kötelezettséget vállalnia. Indokolt esetekben a földmivelésügyi miniszter engedélyt adhat 100 hl-nél kisebb mennyiségű csemegebor vagy ürmösbor készítésére is.

67. §. Aszúbor.

A forgalomba hozott aszúborok címkéjén az „aszú“ elnevezéssel egyenlő nagyságban az aszúbor származási helyét is fel kell tüntetni. (pl. „keeskeméti aszú“).

A tokaji (tokajhegyaljai) aszúborok forgalomba hozatalát és minőségi megjelölését a jelen rendelet 53. §-a szabályozza.

69. §. Habzóbor.

Habzóbor csak „habzóbor“ elnevezéssel szabad forgalomba hozni. A „habzóbor“ elnevezést mindenkor a palack főcímkéjének mértani közepén, a címke egyéb szövegénél nagyobb és vastagabb betűkkel kell alkalmazni.

A „habzóbor“ megjelölést ennek a szónak bármely idegennyelvű fordításával helyettesíteni tilos, tilos továbbá a habzóbor oly elnevezés alatt (pl. Crémant Rosé, Casino, Reservé stb.) forgalomba hozni, amely elnevezés alatt köztudomásulag pezsgőt ismernek és amely elnevezés így a közönség megtévesztésére alkalmasnak látszik.

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

NÖSNER JÁNOS

bornagykereskedő és pezsgőgyáros

BUDAPEST, V., LIPÓT KÖRÚT 4.

Rendelések: Telefon LIPÓT 994-89.

Az ország területén csak oly habzóbor szabad forgalomba hozni, amelynek címkéjén és dugóján az illető gyáros neve és a gyártás helye fel van tüntetve. E rendelkezések megszegése esetén a Bt. 43. §-ának első pontja alapján alkalmazandó büntetésen felül, a habzóbor elkobzandó, értékesítendő és a befolyó pénzösszeg a Bt. 49-ik §-ában megjelölt célra fordítandó.

71. §. *Borpárlat, mint szeszital. (Konyak).*

A borpárlat, mint szeszital „Magyar konyak”, „Brandy”, „Borláng”, „Borfia”, „Borlelke”, „Bortüze”; „Vinignis” és más hasonló elnevezések alatt hozható forgalomba.

IV. FEJEZET.

A borseprőre, a törkölyborra és a borhoz hasonló egyéb italokra vonatkozó rendelkezések.

73. §. *Borseprő.*

A borseprő fogalmát a Bt. 1. §-a határozza meg.

A Bt. 36. §-a megengedi, hogy mind a saját termésű, mind a mástól vásárolt bor romlatlan seprőjéből (folyékony borseprő) a benne lévő bornak (seprőbor) kisajtolását és forgalomba hozatalát.

Tilos azonban borseprőt kisajtolás céljára forgalomba hozni vagy beszerezni, továbbá a mástól beszerezett seprőből bort sajtolni s azt forgalomba hozni. Ipari feldolgozás céljára azonban borseprő minden korlátozás nélkül forgalomba hozható. Borseprőből, víz hozzáadása útján, borhoz hasonló italt még saját használatra sem szabad készíteni.

V. FEJEZET.

Büntető rendelkezések.

91. §. *Az italmérési jog elvonása.*

A Bt. n. 25. §-a értelmében a szeszitalok kimérésére vagy kismértékben való elárúsítására vonatkozó engedélyt el lehet vonni attól, akit a Bt. 42-ik §-ának 1. vagy 2. pontjába ütköző kihágás miatt jogerősen elítéltek. Ily esetekben a vonatkozó ítéletet az I. foku rendőrhatalóság jogerőre emelkedés után az illetékes m. kir. pénzügyigazgatósággal közölni köteles.

VI. FEJEZET.

Az ellenőrzésre vonatkozó rendelkezések.

105. §. *A helyszíni ellenőrzési szemle.*

Az I. foku rendőrhatalóságnak a helyszíni ellenőrzési szemléket lehetőleg vagy egy pincefelügyelő vagy az illetékes borellenőrző bizottság elnöke, illetőleg egy tagja jelenlétében kell foganatosítani. Ha ilyen szakközeg nem állhatna kellő időben a rendőrhatalóság rendelkezésére, úgy ezeket egy községi előljárásági tag vagy egy borhoz értő egyén is helyettesítheti.

Ha a helyszíni ellenőrzési szemle alkalmával az eljáró rendőrhatalóság, vagy hatósági közeg csak kisebb mulasztásokat észlel, úgy a közszolgálati alkalmazottnak a felekkel szemben való magatartása tárgyában kiadott 7810—1924. M. E. rendelet idevonatkozó rendelkezései alapján az első esetben, lehetőleg figyelemzettel és oktatással igyekezzen a feleket ezen kisebb jogszabálysértésektől visszatartani s csak rosszhiszelem vagy ismétlődés esetén indítsák meg a fél ellen a kihágási eljárást.

132. §. *Atmeneti rendelkezések.*

A jelen rendelet életbelépése napján még folyamatban lévő ügyekben már a jelen rendelet határozmányait kell alkalmazni.

A jelen rendelet életbelépésével az 1924. évi IX. tc. végrehajtása tárgyában kiadott 62.000—924. FM. rendelet, továbbá a 62.530—924. FM., az 55.246—925. FM., az 54.856—925. FM., az 57.483—925. FM., a 32.000—926. FM., és a 93.100—926. FM. rendeletek hatályukat veszítik.

A 62.000—924. FM. rendelet alapján nyert pincefelügyelői megbízások (R. 101. §.), a borkihágási büntetőtanács (R. 98. §.) tisztségeire és tagságaira, valamint a borellenőrző bizottságok elnökségeire és tagságaira (R. 127. §.) vonatkozó megbízások, a megbízási, illetve a jelen rendeletben megállapított határidő lejártáig továbbra is érvényben maradnak.

SZAKOKTATÁS

Ifjú áldozatkészség.

(Kr.) A mai idők gyötrelmes súlya, a trianoni átok vergődéses nehéz életviszonyai lassanként kiölik a küzdő ember lelkéből a nemesebb szeretetét, az eszményi szép megbecsülését, az érzések megkülönböztető finomságát. Sokszor elgondolkozok azokról az időknél megbecsülendő értékén, amikor az emberek nemesak követelni, de áldozni is tudtak, amikor az áldozatkészség embert megváltoztató érzése nemesak a vagyontestetést készített nemes cselekedetre, de a szegény is kikérte és vette a maga részét az áldozatkészségből . . .

Sokszor hittem, hogy ezt a felfogást talán csak a régi idők leírása vonta be azzal a rokonszenves patinával, ami az embereket jobbaknak, tisztultabb gondolkodásúaknak tünteti fel, de valójában nem létező valami, csak az eszményítés szüleménye, ami az emberi cselekedeteknek nemesebb rugót kölcsönöz, holott mindenben ott találjuk a durva önzést és látszatot!

Ennek a felfogásnak megerősödésében valóban nagy szerepet játszott az a küzdelmes lét, amit nemzeti és gazdasági összeomlásunk után a társadalom minden rétegében tapasztalhatunk, amely hovatovább mind súlyosabban érezteti a maga átkos hatását, ami az embert hovatovább mindig önzőbbé, kiméletet nem ismerővé teszi! Az ilyen emberi lélekben hogyan teremjen meg az áldozatkészség nemes érzése?



Mielőtt máshol vásárol, saját érdekében tekintse meg

HIKKER GYULA RÉZ-VASBUTORGYÁR készítményeit!

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

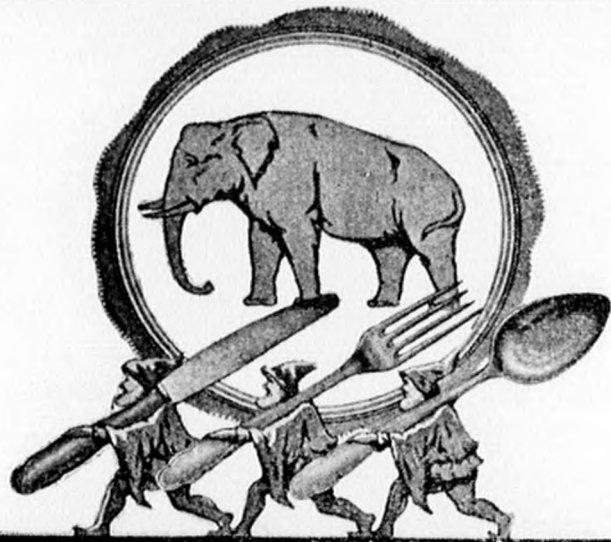
Mintaraktár: VII., Dohány ucca 1. (Károly körút sarok) Telefon: József 424—2.



SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE
PÁR ATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

EREDETI WELLNER



Wello-Chrom

A jelenkor legjobb evőeszköze rozsdamentes pengével, mert saválló és sem ecet, sem mustár nem támadja.

És mégis azt tapasztaltam, hogy ez nem képzelgés, de élő valami, ami, ha ritkán ugyan, de mégis meg van a minden széppel szemben fogékony emberi szívben!

Egy diákom állított be hozzám a napokban és elég hatalmas csomagot cipelt két kezében.

— Direktor úr, tessék elfogadni a könyvtár számára azt a tíz kötetet, amit én a megtakarított pénzemen vásároltam.

Kibontja a csomagot és kezeimbe adja Tolsztoj díszmunkáit.

Bevallom, pillanatra nem tudtam szólani, csak néztem a piruló fiút és szívem megtelt az öröm és meghatottság érzetével... ime az emberi nemes gondolkodás, szívjóság, nem mese, ritkán ugyan, de megnyilatkozásai megtöltik az ember lelkét nemes érzéssel, reménnyel a tisztultabb jövőbe vetett hittel! Néztem a piruló ifjút és most már nem az értékes ajándékot láttam, nem az töltött el örömmel, hanem megteltem hittel, bizalommal a szebb és nemesebb jövőbe vetett reménnyel... ennek a hitnek, bizalomnak és reménynek értékét abban látom, mert annak virága ifjú lélekben sarjadt, aki a jövő... az élet...

És én kötelességemnek tartom, hogy ezt ebben az önző, durva világban közvétegyem, példának állítva oda a kishitű embereknek, a nagyoknak, kik az áldozatkészség terén példát vehetnének

tőle és megbecsülöm nemes érzését azzal, hogy szép példaadása után nevét nem írom ki!...

A bécsi felsőszakiskola kitüntetése.

Bécsben, a jóhírnevű vendéglős-szállodás felsőszakiskolát ritka és megérdemelt kitüntetés érte: az osztrák kormány méltányolta azt az értékes szakmunkát, amelyet nemcsak az osztrák szakmabeliek kiképzése terén, hanem a szállodaigazgatói tanfolyamok révén nemzetközi viszonylatban is kifejtett, megengedte az iskolának, hogy bélyegzőjében és hivatalos irataiban az osztrák szövetségi címert alkalmazza és használhassa.

Valóban igen örülünk ennek a tekintélyt öregbítő kitüntetésnek, mert a megnevezett intézet munkáját magunk is becsüljük és értékeljük.

HIREK, KÖZLEMÉNYEK

A zászló.

— Az alkalmazottak genfi szövetségének zászlóavató ünnepe. —

Alkalmazottaink Genfi Nemzetközi Szövetségének budapesti csoportja a tagok és a munkáltatók élénk részvételével ez évi október hó 22-én avatta föl diszes zászlójukat.

A zászlóavatás ősi szokás szerint a belvárosi plebániatemplomban volt. A zászlóanya, ki „a barátság, a szolidaritás és az oktatás” jelszavával hódító útjára küldte a szeplőtlen zászlót, Gundel Károlyné nagyasszonyunk volt. Az avatóbeszédet dr. Bednárz Róbert apátplebános mondotta, aki meghatva aposztrofálta a genfi alkalmazottaink zászlóavatásának óhajtott módját: elhozva azt abba az ősi szentegyházba, ahol századokon át avatták és áldották meg a multban is a céhek, az iparosság zászlait. Magyarozván a zászló hármass jelszavát, az Isten áldását kérte a zászlóra és annak hiveire. „Menj — mondta végül — ki az életbe és hirdesd: a nemes emberi érzések, a barátság, a szolidaritás és az oktatás nemzetköziségét!...”

Este a Vigadóban 150 terítékes vacsorán a genfi vezértitkára, Csik József mondott ünnepi beszédet. Bednárz Róbert dr. apátplebános képviselőjében Hauer Ignác beszéde után Gundel Károly

Alapítási év 1903.

KECSKEMÉTI ÁRPÁD

Budapest, VII. Rottenbiller u. 48. Telefon: J. 365—46.
Több kiállításon kitüntetve Sür.öncím: Keméti.

Szállít raktérről **kávéházi és vendéglői konyhagépeket** (habverőgépet, kávéörlogépet, fagyaltkészítőgépet, fagyalttartányokat, hús-, dió- és mákörlogépet, tesztanyújtó és metélőgépet, burgonyahámzógépet, pasz-szirozógépet, stb.)

Kizárólag legjobb márkák.

szólalt meg a nagy hatással idézte a *genfi* szellemet.

Beszédében, melyet az Ipartestület és az Országos Szövetségünk nevében mondott, utalt a zászlót avató *Bednárz* apát úr szónoklatára, melynek két megállapítása jól esett neki.

Az egyik, amelyben felismerte és kifejezte a genfiak nemzetköziségének erkölcsi és humánus tartalmát. A genfiak nemzetköziségének alapját a barátságban, a szeretetben, a szakmabeliek összetartozandóságában látja és tudja, hogy minden genfi emellett a legjobb és leglelkesebb hazafi.

A másik ténymegállapítása, amit örömmel hallott a szakmán kívül élő lelkipásztor szájából, hogy méltányolta szakmánk fontosságát az idegenforgalom és különösen az idekerülő idegenek felvilágosítása szempontjából.

Biztosíthatom Önöket — mondotta Gundel — hogy annak a közvetlen benyomásnak, amit az idegen a szállodában, vendéglőben nyer, de különösen azoknak a beszélgetéseknek, melyeket a szállodai és vendéglői alkalmazottakkal folytat, sokszor sokkal mélyebb hatása, meggyőzőbb ereje, kihatóbb sikere van, mint akárhány hosszú ujság-cikknek vagy a zöld asztal mellett elmondott szónoklatnak.

Majd a szakmában elevenen élő tradíciók kérdésére tért át, s a szakmánban a munkáltató és munkás közötti ideális összhangot, megértést és szeretetet e tradíciók következményének mondomta. Megemlítette a szakmai munkásság érdeké-

ben, az Ipartestületnek képezéshez kötés érdekében folytatott sikeres harcát. Akkor őt azzal vádolták meg a képezés kérdésének ellenségei, hogy reakciós és a céhek világát akarja visszahozni. Megmondotta akkor is és megmondja most is, hogy igenis visszakívánja most is, mikor a mester együtt, egy asztalnál étkezett a segédeivel és inasaival s vasárnap velük együtt ment az Isten házába. A mai kor sokat kifogásolt erkölcsi lezültségének egyik főokát éppen a szokások hiányában keresi.

A genfi szövetség fent vázolt internationalizmusára, a szekció tagjainak genfi szellemtől való áthatottságára s eddig tapasztalt hazafiasságára, a munkásságnak a munkáltatókkal fennálló együttérzésére emelte végül poharát, a szekció vezetőségének és minden tagjának boldogulását kívánva.

Gundel Károly után *Mészáros Győző*, a Kávésipartestület, *Kollmann Dezső* a Főpincérek Egyesülete részéről, dr. *Kritsfalussy István* szakiskolai igazgató „az oktatás”, az iskola nevében, *Reichardt György* a genfiak budapesti, *Haller János* pedig a győri szekció nevében méltatták ez ünnepi alkalmat.

Az emlékezetes ünnepségen ipartestületünket *Keszey Vince* elnök, *Malosik Ferenc* alelnök, *Holub Rezső*, az adóközösség alelnöke képviselték, továbbá ott volt dr. *Markos Béla* (Idegenforgalmi Hivatal), dr. *Havas Nándor* (Kávésipartestület), *Hoffmann János* (newyorki szekció), *Pick Tivadar* (wien-grazi szekció), *Popper Ferenc* (Idegenforgalmi Szövetség), *Tachler Lajos* és még sokan mások.

Kemény János,

debreceni kartársunk, minap ülte meg 50 éves vendég-lősségének ünnepét, mely alkalommal, amint már megemlékeztünk erről, a kormányzó úr a *Signum Laudis* polgári érdemrenddel tüntette ki.

Ezen kitüntetés igazán megérdemelten érte *Kemény Jánost*, a *Fehér Hermanok*, *Papp Gyurkák*, *Lókodik* és *Németh Andrások* méltó utódját. Mindig nemes példaképe volt ő a tisztalelkű, vendégeit megbeesülmi tudó gavallér és jókedvű vendéglősöknek. A maga jóságos és páratlanul kedves modorával vonzólag hatott vendégeire, akik neki kölesönösen testi-lelki jó barátai voltak. Grófok, papok, ujságírók, írók tarka csoportja mellett a legelválaszthatatlanabb vendégei ma is a „Kis Pipának” a kollégiumi diákok, a jogakadémia és teológia ifjúsága.

A bőkezű, garasra nem éhes és mindenkire szívélyes vendéglős bizony apja helyett apja volt a sok szegény diáknak és mindig szolgálatkész és jóságos barátja a bohém világnak. Irodalmunk nagyjai: *Szaboleska Mihály*, *Ady Endre*, *Krúdy Gyula*, mindennapos vendégei voltak.

50 év telt el azóta, amióta *Kemény János* felszolgált a régi földszintes debreceni „Angol királynő”-ben az első üveg pezsgőt. Ez az idő nemesak az ember, de az országok életében is mennyi változást hozott. A mulatós régi jó időkből átteveztünk lassan a mai nyomorúságos, önző és sivár világba. Boldog nagy Ma-

TÖKÉLETES

AZ **Optima**

JÁTEKKÁRTYA

HAMBURGER & BIRKHOLZ

BUDAPEST

TELEFON L. 902-57, 903-46

A kontárokat jelentsd az ipartestületnek!

gyarországunk is kirabolt, kifosztott és esonka lett azóta. Csak a mi jó János bátyánk maradt meg a mai önző és anyagias világban is az ő régi jószívűségében.

A debreceni vendéglős szakosztály elnökét, Országos Szövetségünk alelnökét, Kemény Jánost ez évi október 16-án ünnepelték debreceni kartársaink, mely estén nagy szeretettel és tisztelettel vették körül a debreceni „jó öreg koresmárost“.

Tiszteletünk és nagyrabecsülésünk szavait Kesze Vince elnök táviratilag tolmácsolta Kemény János érdemes kartársunk előtt.

Szakelőadások.

Az ideai továbbképző tanfolyam előadásai során amint arról lapunk múlt számában olvashattunk, igen tanulságos, sőt új ismeretekről fognak kitűnő előadók kartársainkhoz szólni.

November hó első felében a következő előadások lesznek:

November 4-én: *Becht József, építészmérnök: A szállodaépítkezés, különös tekintettel az étkező helyiségekre.*

November 6-án: *Sturza Károly: Az evőeszközök keletkezése és fejlődéstörténete.*

November 8-án: *Dittmayer Andor: A finomszója jelentősége mai ételmezésünkben és alkalmazása a vendéglős iparban.* Bemutatással és kóstolással egybekötve.

A továbbképzőtanfolyam előadásai a jelzett napokon d. u. 5—7 órakor a szakiskola (IX., Lónyay u. 6.) helyiségében tartatnak és *minden szakmabeli az összes, akár egyes előadásokat teljesen díjtalanul hallgathatja.*

Minél többen hallgassuk meg ezen nevezetes előadásokat!

A hatósági konkurrencia ellen

folytatják a főváros iparosai és kereskedői azt a szervezkedésüket, amelyet ez évi június hóban tartott emlékezetes nagygyűlésen kezdtek meg. E nagygyűlés határozataik az összes szakmák delegáltjaiból bizottságot alakítottak, amely f. évi október 15-én tartotta meg alakuló ülését.

Belatiny Artúr, a budapesti kereskedelmi és iparkamara elnöke, rámutatott arra, hogy mind a városi, mind az állami üzemek az idők folyamán a gazdasági élet igen széles területére kiterjeszkedtek s a kereskedelem és ipar fejlődésére, valamint működésére *érzékenyen káros befolyást gyakorolnak.* A kamara újult erővel fel kívánja venni az üzemek elleni küzdelmet és ennek a célnak a szolgálatába állítja az összes fővárosi ipari és kereskedelmi testületek delegáltjaiból összeállított bizottságot, melynek elnökéül a kamara elnöksége *Eber Antal* kamarai tagot ajánlja. A megjelentek ezt egyhangúlag tudomásul vették.

Eber Antal székfoglalójában kijelentette, hogy örömmel vállalja a bizottság elnöki tisztét. Közérdek, hogy a kereskedelem és ipar működési területét ne áraszthassák el hatósági alakulatok és *nem közérdek az, hogy az állam és a községek, de elsősorban a főváros kereskedelmet s ipart üzenek s mesterséges versenyt támasszanak a legális kereskedelemnek és iparnak.* Azokat az érveléseket, melyeket a közüzemek fenntartása mellett hangoztatnak, elfogadni nem lehet. Mert, hogy azok jobban vagy olesóbban termelnének, aligha bizonyítható, viszont tény, hogy amennyiben a rendelkezésre boesátott óriási tőkék kamatoztatását úgy kellene biztosítaniok, mint a magánvállalkozásoknak, úgy ren-



Berndorf

Berndorfi Fémárugyár
KRUPP ARTHUR R.-T.

magyarországi fióktelepe

BUDAPEST

IV. ker. Váci-uca 4. sz.

tabilitásuk képe azonnal megváltoznék. A hatósági üzemek működésére nézve két megállapítás tehető. Az első az, hogy a kedvezmények ellenére is *a rossz vezetés miatt mégis deficités eredmények következnek be,* a másik az, hogy monopolisztikus helyzetük mellett az üzemek egy része pénzügyi exisztenciáját csak úgy tudja fenntartani, hogy *újabb és újabb oly ajándékokkal táplálják, melyek terhét végeredményében a lakosság viseli.*

A megalakult bizottság főfeladatát abban látja, hogy az egyrészt feloleli az üzemi kérdésnek a gazdasági élet szerves egészét gyökeresen érintő fázisait, megállapítja, hol és minő üzemek vannak, azok milyen természetű és mérvű kedvezményekben részesülnek, hol és milyen ártalmára vannak a magánvállalkozásoknak s az így összegyűjtött anyagot a legszélesebb nyilvánosság bírálata elé boesátja. Másrészt feladata a bizottságnak az is, hogy a különféle szakmák által felhozott konkrét sérelmeket azonnal vegye tárgyalás alá s eljárjon azok orvoslása érdekében. Széchenyire hivatkozik, aki az angol-szász fajnak nagy térfoglalását azzal magyarázza, hogy ennél a népfajnál mindent a hideg ész irányít. Ahol a hideg ész mellett *a gazdasági szempontok irányítják a gazdasági politikát, ott már régóta meghúzták a halálharangot a hatósági üzemek felett.* Így van ez Angliában, ahol alig találkozunk hatósági üzemekkel. Észak-Amerikában pedig teljesen ismeretlenek a hatósági üzemek. *A kis Csonka-Magyar-*

**Porosz kőszén,
koks és tüzifa**

GÁSPÁR FÜLÖP

legjobban **GÁSPÁR FÜLÖP** cégnél
sz rezhető be.

VI., Hungária út 87. Telefon: A. 136-10.

Az ipartestület védi az érdekeidet — Te a tagdíjbefizetéssel támogasd az ipartestületet!

Emelje vendéglője vonzóerejét; világítson petroleumgázzal



használja a
„HASAG” vagy **„POLÁR”**
 petroleumgázlámpát!



Vihar és szélálló, gazdaságos, nappali fény, egyszerű kezelés, absolut üzembiztos
üzletek, vendéglők, szállodák, pincehelyiségek világítására.

300, 400, 800 és 000 gyertyafényben.

Fizetési kedvezmény
 ab raktár Budapest.

200/300 Hasaglámpa	P	45.—
300/400 Hasaglámpa	P	60.—
200/300 Polár lámpa	P	70.—
300/400 Polár-lámpa	P	90.—
600/800 Polár-lámpa	P	120.—

METEOR Világítási és Olajkereskedelmi Rt. Budapest, VIII., Rákóczi út 73. Telefon: J. 354-81.

ország ellenben vezet hatósági üzemeivel. Ennek a gazdaságpolitikai ballépésnek helyrebillentésére kell törekednie az ország kereskedelmének és iparának.

Többek hozzászólása és egy szűkebbkörű munkabizottság megalakulása után az ülés véget ért.

*

Küzködő üzleteinknek a hatóság a *polgári* étkezőkkel, amelyeket a népjóléti minisztérium és a székesfőváros tanácsa tart főt és alimentál, üznek elviselhetetlen konkurenciát. Hogy iparunknak mit jelentenek ezen hatósági polgári étkezők, azzal dokumentumok alapján foglalkoztunk lapunk mult évi kötetünk 52. oldalán, nemkülönben a f. évi 2-3., 11-12. számaiban, ahol rövid számokban mutattuk ki, a hatósági konkurenciának csupán egyik helye, a városházi étkező a legutóbbi évben 200.000 pengőt von el a környékbeli vendéglősöktől.

Mindezek után fölhívjuk kartársainkat, hogy a környékükön levő hatósági polgári étkezőket tartsák megfigyelés alatt s tapasztalataikról számoljanak be a szerkesztőségnek, hogy módunk legyen ilyképpen megbízható adatok és megfigyelések alapján a hatósági *polgári* étkezők konkurenciájának lehetőleg teljes mértékben megállapítani és publikálni.

Az italmérési illeték.

A pénzügyőri közegek, szokásos szemléik alkalmával az iránt is szoktak érdeklődni, hogy az italmérő az italmérési illetéket az esedékesség napján megfizették-e vagy sem?

Ez évig ebben nem volt semmi nehézség, mert egy italmérési illeték könyvben nyugtázták az e címen történt befizetéseket. Azonban a folyó évben a székesfőváros pénztárai a felek által adóért és illetékért fizetett összeget rendszerint egy összegben nyugtázzák s emiatt akárhány helyen a szemléltartó pénzügyőrök kellemetlenkednek.

Ezen ügyben illetékes helyen a székesfőváros központi adószámviteli osztályán, ahová orvoslásért fordultunk, azt a fölvilágosítást adták: előírás az, hogy a polgárok adóbefizetéseit egy összegben nyugtázzák a kerületi akószámviteli osztályok s annak a különféle címeken való (egyenest, jövedelmiadó, italmérési illeték stb.) szétosztása belső adminisztrációs teendő. Fölhatalmaztak bennünket annak közlésére, hogy a befizetés ellenőrzése egyáltalában nem a pénzügyőrség feladata s azért, mert az italmérési illetékbe fizetések nincsenek az adókönyvben külön is kifejezetten mint „italmérési illeték” nyilvántartva és nyugtázva, *senki-nek bántódása nem lehet.*

Akik az otthonról megemlékeztek.

Nika Ágoston 50 pengőt, valamint 42 darab régi Vendéglősök Beszerző Csoportja Rt. részvényt adományozott az Otthon alapnak, özv. *Janous* Jánosné boldogult férje emlékére 100 P-t küldött az Otthonnak. Hálásan köszönjük ezen adományokat.

Szikvíz hare.

A Szikvízgyárosok Országos Szövetsége országos kongresszusukon azt határozták, hogy kérni fogják a kereskedelmi minisztertől a szikvízkészítő tankok használatának eltiltását, valamint a közfogyasztásra szánt szikvíz készítésének az iparendelőly alapján gyakorolható és az 1922. évi XII. t.-e. 14. §-ának 3. pontja szerint képesítéshez való kötését.

Ez ügyben a szikvízgyárosok kérésére a budapesti kereskedelmi és iparkamara f. évi október 9-én ankétet hívott össze, amelyen részünkről *Démusz* János alelnök vett részt.

Ez ankéten maguk a szikvízesek is beismerték, hogy a szikvízkészítéshez semmiféle előkészütség nem szükséges, 5 pernyi előkészület után bárki képes azt előállítani.

Az elnöklő *Bittner* János elnöki összefoglalásában meg is állapította, hogy a szikvízgyárosok kérése *non sens*, megvalósíthatatlan, mert ki fog tanonenak elszereződni olyan készség elsajátítására, amelyet perek alatt lehet megszerezni.

A szikvízgyárosok erre memorandumukat visszavonták, azonban *Démusz* János kivánta, hogy a jegyzőkönyvbe foglalják be, miszerint nincs semmi értelme a szikvízgyártás képesítéshez való kötésének.

Adókedvezmények szállodák modernizálásánál.

Az osztrák kormány az idegenforgalom emelése érdekében a mult évben jelentős adókedvezményeket engedélyezett az olyan szállodáknak, melyek berendezésük modernizálása révén fokozottabb mértékben alkalmasak arra, hogy az idegenforgalom igényeinek megfeleljenek. Kétségtelen, hogy a szállodák modernizálása, főleg ezeknek rendes egészségügyi berendezésekkel való ellátása a magyar idegenforgalomnak is egyik égetően sürgős problémája. Eppen ezért rá kell

Patkányt, egeret, mezei egeret csak „RATINOL”, svábbogarat, csófányt, rusznit, hangyát „RUSSIN” irt gyökeresen! Más állatra, emberre veszélytelen! Napi árban szállítja: Ratinol Laboratorium Budapest, VII., Murányi ucca 36. szám.



A kontárokat jelentsd az ipartestületnek!

Nagy összegű megtakarítás

érhető el minden vendéglőnél, ha

az elhasznált villanykörtéket

nálunk újraalakítatják.

Szállítunk olcsó áron garantált világítás-teljesítésű javított villanykörtéket.

Becseréljük értéktelenné vált körtéit csekély ráfizetéssel ilyen teljes értékű égőkre.

Megvesszük elhasznált égőit.

FÉNY ÉS KARBANTARTÁS

V., HOLLÁN UCCA 14.

TELEFON: L. 969—83

mutatni, hogy ennek lehetőségét a szállodák számára is biztosítja az 1929. évi XXXIX. tc. 4. §-ában nyújtott adókedvezmény, amely szerint, ha valamely különben még használható állapotban lévő épületet a mai kor követelményeinek megfelelően lényeges költséggel modernizálnak és a megkezdett átalakítás csak fokozatosan foganatosítható, legkésőbb 1931. évi augusztus hó elsejéig befejezik, az átalakítás után elért jövedelem-többlet az átalakítás és befektetés mérvéhez képest legfeljebb 30 évig terjedő időre a házadó alól mentesíthető. A házadómentesség időtartamát és azt, hogy ehhez a kedvezményhez milyen átalakítás esetében lehet igényt támasztani, a 85.000—1929. sz. végrehajtási utasítás állapítja meg.

Koresmárosok teát kiszolgálhatnak.

A kereskedelemügyi miniszter a *Budapesti Közlöny* f. é. október hó 22-iki (241) számában közölt 130.382—XI—1929. sz. rendeletével elismerte a koresmárosoknak azon sok évtizedes gyakorlatát, hogy *vendégeinek teát kiszolgáltathatnak.*

Bűn-e az alkoholfogyasztás.

Ugylátszik, hogy a prohibíciós mozgalom elérte már esúcsponjtját. Hivatott körökben mindinkább ellenzik az alkoholtilalmat. Az *Osservatore Romano*, a Vatikán hivatalos lapjának feltűnést keltő cikke után, mely „A püspökök ellenzik a prohibíciós propagandát” cím alatt jelent meg, a baltimorei Monsignore M. J. Curley lépett fel erélyesen az északamerikai prohibíciós törvény ellen. Ujabban pedig a berlini pápai nuncius, *Pacelli* minden kétséget kizáróan visszautasította a prohibíciós mozgalmat és ez egy intés akar lenni bizonyos prohibíciós fanatikusok túlzásainak. A Kreuzbund elnökéhez intézett irásában a pápai nuncius a következőket fejti ki:

Szivesen teszek azon kérésnek eleget, hogy megáldjam az új Bundszentralet, amely a Kreuzbundnak előgárdája abban a hareban, amely a szesszel való visszaélés ellen és mérsékelt szeszfogyasztásért küzd. A katolikus a szeszitalokat nem tekinti méregnek, hanem isteni adománynak. Az Uristen kiválasztotta a szőlő-tőkét a szent eucharistia titkainak serlegéül. De a szeszitalok mértéktelen fogyasztása mérgező hatással van a jólétre, a családi boldogságra és békességre és igen hamar és igen könnyen mérgező hatással van a jövő nemzedékre is. A szeszitalok mérsékelt és elővigyázatos fogyasztása nem bűn. De az alkohollal való visszaélés bűn és ott, ahol oly szomorú következményekkel jár, nagy bűn. A katolikus egyház nem beszélhet a tökéletes absztinencia érdekében. A szeszitaloktól való tökéletes megtartóztatást csak azokban az esetekben követeli, amikor a szenvedélyt nem lehet

megfékezni. De az önkéntes megtartóztatást bűnhőléssül a szesszel való visszaélésekért helyesli, dicséri és megáldja.

Az óvadékképes értékpapírok

jegyzékét közli a kormány 4260. számú rendelete, amely a *Budapesti Közlöny* f. évi október 15-iki számában jelent meg.

Eddig ugyanis mind a hatóságok, mind azok a személyek, akik óvadékok letévésére kötelesek voltak, vagy óvadékot kívántak, mindig bizonytalanságban voltak afelől, hogy óvadék céljaira készpénz helyett milyen értékek fogadhatók el, illetőleg helyezhetők letétbe.

Az idézett rendelettel ezt a bizonytalan helyzetet szüntette meg a kormány, amikor jegyzékben állította össze és publikálta mindazokat az értékpapírokat, amelyek óvadékkul elfogadhatók.

Miért drágul a burgonya?

Az olesó, népélemezési célokra a fővárosba felhozott burgonyafajták ára most 4 fillér körül mozog és természetesen, hogy ez az ár nem bírja el a magas vásárcsarnoki illetékeket és más mellékköltségeket. Egy vagon burgonya után, amelynek értéke alig éri el a 300 pengőt, kövezetvám címén 8, csarnoki illeték fejében 6, helybérért 2.40, kirakásért 32, mérlegelésért 4, visszaszállításért 6 pengőt kell fizetni és mivel a megállapított 5 órán belül szinte lehetetlen kirakatni egy vagon, fizetni kell a 2 pengős fekbérdíjat is, úgyhogy a csarnoki mellékköltségek meghaladják a 60 pengőt is. Ez pedig azt jelenti, hogy a burgonya értékének egyötödrészét a vásárcsarnoki kirakodás emészti fel. A kereskedők ezen úgy próbáltak segíteni, hogy a dunaparti teherpályaudvaron rakodtak ki, azonban — mint panaszolják — a vásárcsarnokok igazgatósága, előttük érthetetlen okokból, nem akarja ezt megengedni. Ha az igazgatóság ragaszkodik ehez az elhatározáshoz, úgy a burgonya árát csak fel fogja srófolni.



GRÖF SOMSSICH TIHAMÉR
BORGAZDASÁG- ÉS
KERESEKEDelmi Rt.

KÖZPONTI IRODA:
VI. Andrassy út 31. Telefon: 142—85.

A betegségi biztosítási járulékhátralék rendezése.

Megírtuk, hogy a népjóléti és munkaügyi miniszter az 1929:XXXIV. t.-e. 5. §-a alapján 4020/eln. 1929. sz. alatt rendeletet adott ki az 1928. december hó 31-ike előtti betegségi biztosítási járulékhátralékok rendezéséről, illetőleg az ilyen járulékokból és pótlékokból álló tartozások részbeni törlése tárgyában. E rendelet főbb rendelkezéseit az Országos Társadalombiztosító Intézet az érdekelt ipari és háztartási munkaadókkal a következőkben ismerteti:

1. Az 1925. év január hó 1-e előtti időre kirótt betegségi biztosítási járulékokból és ezek után számított késedelmi pótlékokból származó és még fennálló tartozások hivatalból töröltnék.

2. Az 1925. és 1926. évekre előírt betegségi biztosítási járulékokból és az ezek után számított késedelmi pótlékokból származó, de még be nem fizetett hátralékok fele méltányosságból törölhető akkor, ha az érdekelt eziránt 1929. évi október 31-ig kérelmüket előterjesztik, és ha igazolást nyer, hogy a hátralékok teljes összegének behajtása

a) az üzem vagy vállalat anyagi megrázkódtatásával járna, vagy

b) a munkáltatót foglalkozása folytatásában akadályozná, vagy

c) a munkáltató és családja megélhetését veszélyeztetné.

A törlés iránti kérelmet akár írásban, akár szóval az illetékes kerületi pénztárnál kell előterjeszteni és a felhozott indokokat hitelt érdemlően igazolni.

3. Azoknak a munkáltatóknak, akik a terhükre 1928. december 31-ig terjedő időre előírt betegségi biztosítási járulékokat, illetőleg ezeket a járulékokat és az 1925. és 1926. évre az előbbi pont szerint kérelemre esetleg mérsékelt hátralékokat is, legkésőbb 1929. évi december hó 31-ig hiánytalanul kiegyenlítik, az 1928. december hó 31-ig terjedő időre előírt és még be nem fizetett összes késedelmi pótlékai hivatalból töröltnék.

Ezt a kedvezményt jövőben nem ismétlik meg s így célszerű, ha a munkáltató érdekelt járulékhátralékaikat az illetékes kerületi pénztárnál legkésőbb folyó évi december hó 31-ig rendezni fogják.

IPARTESTÜLETÜNK elnöksége és előljárósága nevében őszinte fájdalommal jelentjük, hogy

KÖMÜVES ISTVÁN

vendéglős, ipartestületünk egyik alelnöke,

f. é. október hó 14-én, életének 56. évében hosszas szenvedés után meghalt.

Kömüves István kartársunk ipari életünk buzgó harcosa, a kisvendéglősök érdekeinek hű szószólója volt, akinek rövid ideig tartó munkássága mindenkor élénk emlékezetünkben marad!

Áldás emlékére!

Házasság.

Deák Imre, Deák Imréné kartársunk fia f. é. szeptember hó 26-án feleségül vette Hübner Arankát.

Halálozás.

Janous János, polgári vendéglős, f. évi október 12-én életének 65. esztendejében hosszú szenvedés után meghalt.

Köszönetnyilvánítás.

Néhai férjem, Janous János elhalálozása alkalmával oly sok kartársam és jó ismerősöm részéről érkezett hozzám részvétnyilatkozat, hogy külön-külön szinte lehetetlenség azokat megköszönnöm. Ezúton fejezem ki köszönetem a részvétkifejezéseikért. Özv. Janous Jánosné.

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

Patkányok, egerek, mezei egerek tökéletes kiirtására legjobban ajánlható a „Ratinol“ irtószer, mely fertőzőbetegséget plántál az illető állatfaj közé és nemesak azon állatot pusztítja el, mely közvetlen evett belőle, de a vele érintkezőket is gyökeresen kiirtja, a nélkül, hogy más hasznos háziállatra, avagy az emberre veszedelmes volna. Így bármely élelmiszer mellett szabadon alkalmazható. Ugyanezen cég előállít „Russin“ sváb-, ruszni-, esótány-, hangya-, stb. rovarirtószereket is, mely irtószer csak egyszeri kirakással néhány nap alatt tökéletesen kiirtja eme kellemetlen férgeket. Napiárban utánvétellel szállítja: Ratinol Laboratórium, Budapest, Murányi-utca 38.

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 szerezheti be. (Budapest, V., Lipót körút 4.)

A szállodások, vendéglősök, kávéások stb. orsz. nyugdíjegyületének

központi irodájában (Ipartestület, IX., Lónyay utca 22. I. 12.) 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 IX., Lónyay utca 22. Telefon: Aut. 811—52.

Hivatalcs 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.

Székek, asztalok, sörkimérő-készülékek, borpultok,

jégszekrények, teljes vendéglői berendezések, evőeszközök, billiárdok, porcellán és üvegáruk stb. valamint kölcsönzés.

FRIED ZSIGMOND és FIA

BUDAPEST, VII., KIRÁLY UCCA 39.

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.

gyéresi Szász

Prima sonka

elismerten a legjobb, finom zamatú különlegesség.

Budapest, VIII., József körút 65. sz.

Bejárat: Csepreghy ucca 1. — Telefonszám: J. 455-88.

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., Rottenbiller ucca 37/6. (Odeon-ház)

Telefon: 465-78.

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

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI R.-T.

*

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

FIÓKÜZLETEK: V., Gróf Tisza István u. 10. Tel: A. 816-79.

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

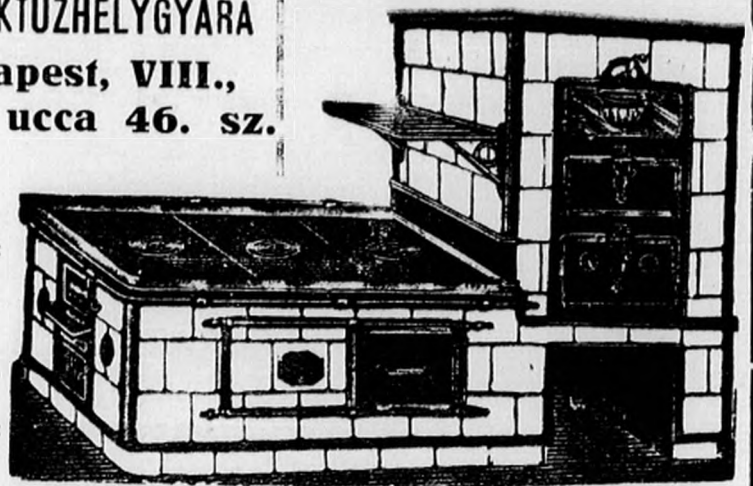
IRODA: VIII., Horánszky utca 19. I. em. Tel.: J. 335-39.

BÖRCsök MIHÁLY

TAKARÉKTÜZHELYGYÁRA

**Budapest, VIII.,
Mária ucca 46. sz.**

TELEFON:
J. 388-44.



HATTYU GŐZMOSÓ ÉS FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT

BUDAPEST, V., KORÁLL UCCA 10.

Telefon: Lipót 990-37 és 993-76.

FRANÇOIS
PEZSGŐ



Crémant Rosé
Transylvania sec

Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők

Budapest, IX., Üffői út 57.

Telefon: József 306-29.

KLEMENT ANDRÁS

jégszekrények, bor- és sörkimérő készülékek gyára és raktára

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

Elsőrangú kivittel! Olsó árak! Kérjen árajánlatot!

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.

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

Fajborok, tömegborok, csemegeborok hordótételekben.

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY UCCA 29.

Telefon: Aut. 115-57.

BUDAFOK, PETÓFI ÚT 40. SZÁM.

Telefon: József 306-67.

Aki
valódi egri bort

akar vásárolni, **SIMON JÓZSEFET**

keresse fel (Eger, Diófakút u. 5.), aki hosszú idő-
kön át a legnagyobb szőlők és pincék kezelője
volt, ismeri az egész határt, szőlőfaj és fekvése-
ket. Válaszbélyeggel ellátott érdeklődésekre díj-
mentesen válaszolok.

WINTER HERRMANN

R. T.

BUDAPEST, V., VILMOS CSÁSZÁR ÚT 72.

**Szén, fa, koksz, és pécsi
brikett.**

Telefon: Aut. 225—62, 112—67.

Több előkelő
étterem szállítója: **SIMON IMRE**

csász. és kir. udvari szállító

mészáros

BUDAPEST

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

ZIMKA RAFAEL

sütő

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

Előkelő szállodák és vendéglők szállítója.

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.

Billiárd- és kártyaasztalosztó

legolcsóbban

SEIDNER LIPÓT VII., Kertész u. 43.

(Király ucca sarok)

Telefon: József 450—87.

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

KENDERESI GYÖRGY

törv. bej. cég

KÖZPONTI IRODA:

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

Szállodák, vendéglők, éttermek, kávéházak, korcs-
mák, penziók, villák, felkek, családi- és bérházak,
valamint farsulások közvetítésének országos irodája

FIÓKIRODÁK:

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

Ij. SINGHOFFER ÁGOSTON és TÁRSAI

cégt.:

HALBIZOMÁNYI ÉS HALÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest, IX., Csarnok-tér 5. és Központi
Vásárcsarnok, Telefon: Aut. 856—36.

Vendéglősöknek és szállodásoknak mindenfajta
élő és jegelt halakat előzékenyen és jutányo-
san kivánságra házhoz szállít.



BOROSHORDÓ

elsőrendű minőségben, minden nagyságban kapható

Herrmann hordógyár

Budapest—Kőbánya, Liget ucca 6.

Alapított 1871.

PÁLPUSZTASAJT

világmárka

Étlapokon nélkülözhetetlen.

DERBY SAJT- ÉS VAJTERMELŐ R. T.

Budapest, 72, póstafiók 106.

NAGY IGNÁC pincefelszerelési
cikkek raktára

BUDAPEST, VII., KÁROLY KÖRÚT 9.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk,
szűrőgépek, palackok, parafadugók, címkék stb.

TELEFON: J. 415—15.