

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

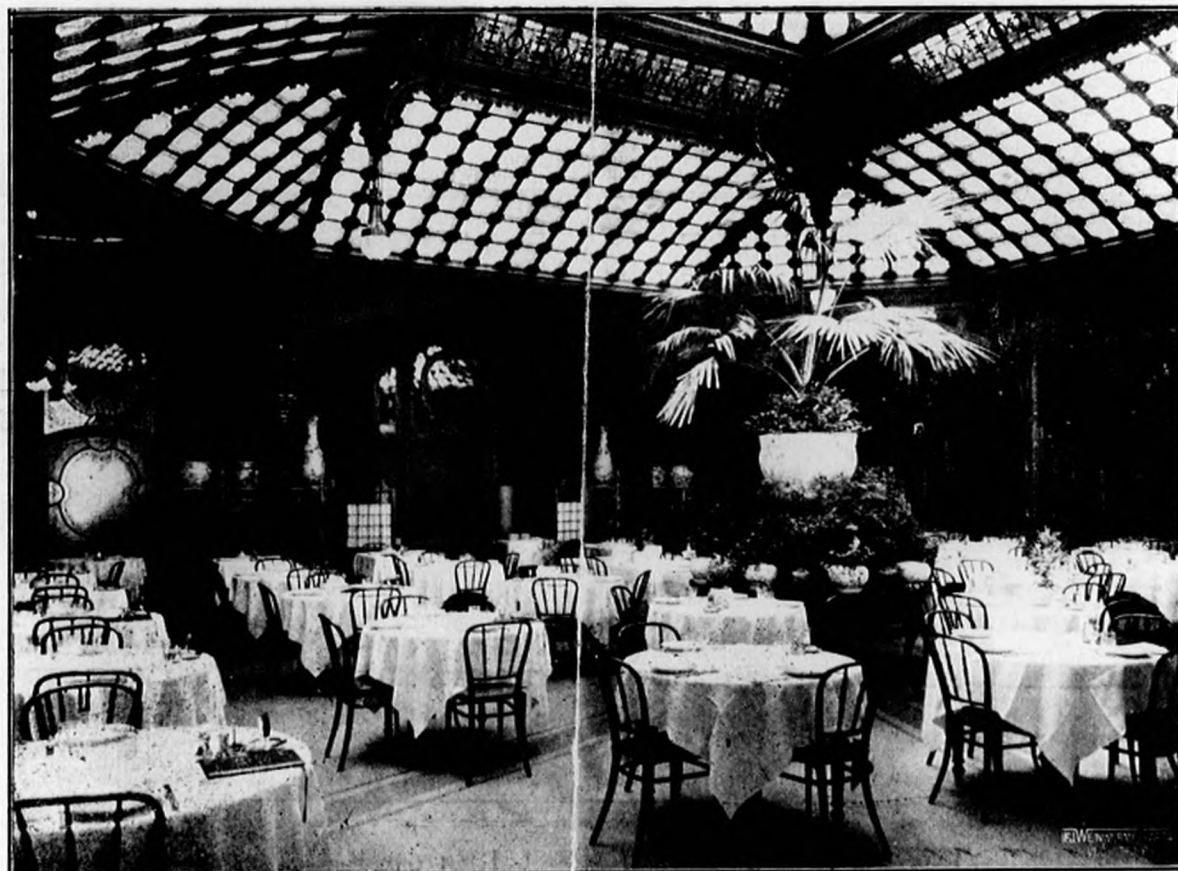
SZERKESZTI — REDIGÉ PAR
BALLAI KÁROLY.

Organ und Verlag der
Budapester Hoteliers- und
Gastwirtegenossenschaft.

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, IX., LÓNYAY UCCA 22. * TELEFON; AUTOMATA 811—52.

HOTEL PANNONIA SZÁLLÓ BUDAPEST TÉLIKERT — WINTERGARTEN.

Az előkelő családok régi jóhírnevű találkozó és szórakozó helye. — Elismert kitűnő francia és magyar konyha. — Esténként Radics Béla hírneves cigányzenekara játszik.



TELEFON:
J. 313—62.

TELEFON:
J. 313—62.

Bestrenommiertes feines Restaurant der vornehmen Gesellschaft. — Täglich Konzert der berühmte Zigeuner Kapelle Radics Béla.

A mi naptárunk.

1929 December 18 Szerda	Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Cs. Nagy Gábornál (VI, Bajza u. 48.)	28 Szombat	
19 Csütörtök		29 Vasárnap	
20 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Glück E. Jánosnál, (VIII., Rákóci-út 5.)	30 Hétfő	
21 Szombat		31 Kedd	
22 Vasárnap		1930 Január 1 Szerda	Tagtársainknak, olvasóinknak és t. munkatársainknak boldog és jobb újesztendőt kívánunk!
23 Hétfő		2 Csütörtök	
24 Kedd	D. e. 10 órakor a segédvizsgáló bizottság ülése az ipartestületben.	3 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Keszey Vincénél (VII., Rákóci út 44.)
25 Szerda		4 Szombat	D. e. 10 órakor a békeltető bizottság ülése az ipartestületben.
26 Csütörtök		5 vasárnap	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.
27 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele Kommer Ferencnél IV, Türr István u. 5. Vadászkiirt szálloda).	ÁRVERÉSBŐL vendéglői berendezések, sörapparátok, jég szekrények, székek, asztalok, alpakkaárúk, nagyon olcsón ROSENFELDNÉL , Népszínház ucca 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

**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.)

Vezérképvisolet 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

MEGHIVÁS

Az 1919. évi december havának 19. napja nevezetes dátum ipari szervezkedésiünk történetében. Ekkor történt, hogy a Budapesten működőhárom vendéglősipartársulat egyesült, hogy közös ipari érdekeiket egységes vezetés alatt szolgálhassák. Ezen nevezetes napnak tizéves évfordulóján **1929. évi december 19-én, d. u. 4 órakor** *Ipartestületünk tanácstermében* (IX., Lónyay u. 22.)

EMLÉKÜLÉST TARTUNK

amelyre tagtársainkat tisztelettel meghivjuk.

Az emlékülés egyetlen tárgya:

Megemlékezés az egyesülés napjáról és beszámoló e tíz év tevékenységéről.

Kartársak, minél többen legyünk jelen!

Budapesten, 1929. december hó 4-én.

AZ ELNÖKSÉG.

„... BÉKESSÉG A FÖLDÖN, A JÓAKARATU
EMBEREKNEK!”

Amint a próféták megjövendölték, egy kis faluban, igen szegényes miliőben egy szűztől megszületett karácsony estéjén Istennek fia, kit Jézusnak hívtak.

Mikor ezt az eseményt az égi harsonások, az Úr angyalai hirül adták a bethlehemi pásztoroknak, mondták . . . „és békesség legyen a földön, a jóakarató embereknek!”

És egy fényes csillag vezette a napkeleti bölcséket az isteni gyermek bölcsőjéhez, a bethlehemi istálló kölesönként jászlához, kik leborultak és imádták az emberiség megváltóját.

Ilyen rendkívüli jelek figyelmeztették az emberiséget egy új szellem, egy új tanítás, egy új világszemlélet születésére, amelynek hirdetője egy tiszta élet során volt Jézus, akinek nehéz útja egy istállóból a keresztfáig vezetett.

Megilletődve elmélkedik a keresztény világszemlélet híve ezen élet tanulságain s fájdalmasan konstatálhatja, hogy milyen messze vagyunk Jézus nemes hagyományaitól, bölcs tanításaitól..

Az erőszak és a hatalom, amelyekkel a kormányzók rendszerint visszaélnék, amelyekkel népeket, országokat igaznak le, darabolnak széjjel, lábbal tapodva minden isteni, erkölcsstanítást, minden örökölt és élő jogot, főnálló évezredes együttélést, amely az élet közös küzdelmeiben embert emberhez, népet néphez kovácsolt . . .

A fórumokról sem tüntek még el a farizeusok, akikről Jézus imigyen szólt: „Jaj nektek, képmutató irástudók és farizeusok! mert tisztogatjátok a pohár és a tál külsejét, belül pedig tele vannak azok rablással és mértéktelenséggel! . . .”

„Jaj nektek, képmutató irástudók és farizeusok, kik tizedet adtok ugyan a mentából és a kaporból és a köményből, de elhagyjátok, ami fontosabb a törvényben: az igazságot, az irgalmasságot . . .”

De jaj annak a népnek is, aki rest, aki terméketlen a szeretettől, a jóságtól, mert az elpusztul, mint ahogy a terméketlen figefa kivágattatik és kivettetetik . . . mely a helyet csak hiába foglalja el.

Olcsó menü a kifőzésekben.

(Cz.) A napokban kezembe került egy röpcédula, amelyet a Rákóczi-úton osztogattak. Szólt pedig eme irodalmi termék a következőképpen: „Ne menjen tovább, álljon meg egy pillanatra. Szenzáció! Egy borjúszelet naturan 80 fill., kirántva 90 fillér. Nagy adagok. Csak egyszer étkezzen nálunk. Nem bánja meg.” . . .

Egy kifőzés, illetve „étkezde” hirdette ilyen nagy hangon a slágercikkét, a natur és bécsiszeletet. Elcsodálkoztam, hogyan is adhat ilyen árért borjúhúst, mikor mi azt négy és fél pengőért fizetjük kilónként és hol van hozzá a szükséges anyag ára és a rezsiköltség?

Ugyancsak mostan a *Pesti Hirlapban* olvastam egy érdekes tárgyalást, mely szerint a VIII. kerületi előljáróság rendőrbirája 15—15 napi elzárásra ítélte egy Kisfaludy uccai kifőzés tulajdonosait, mert beigazolódott, hogy borjúhús helyett számarhúst és különböző egypatás állat húsát főzték meg vendégeiknek.

Egy pársoros közlemény az egész, bizonyára sok százan olvasták és közönyösen térnek fölötte napirendre, pedig ez a kis cikkecske magában fog-

lalja a vendéglősipar mai tragikusan súlyos helyzetét.

Ma a kifőzések korát éljük.

Mert akkor, mikor a vendéglői éttermek ragyogóan tiszta, hófehér, virággal díszített asztalai sárgának az ürességtől, a pincérek egy-egy vendég beléptekor valóságos rohamot intéznek, egymást igyekeznek felülmúlni a figyelmességben, ugyanakkor az „étkezédkké“ előléptetett kifőzések túlszűfolva vannak és nem győzik a bizonytalan egzisztenciájú lányok felszolgálni az olesó menüt a gyanútlan vendégeknek, akik nem akarják megérteni, miért drágább — szerintük — a vendéglői konyha.

Nem akarják megérteni, mert nem tudják, hogy a vendéglői konyha csak elsőrendű anyagot dolgozhat fel, mert nemcsak hogy félti üzletének reputációját, de nyitva kell állnia a jégszekrénynek a hatóság emberei előtt állandó ellenőrzés céljából.

És mert elsőrendű anyagot, tiszta zsírral készített ételeket szolgál fel, természetesen, hogy nem adhatja oly áron, amely ha a készkiadásokat téríti meg.

Bámulva látom, hogy a kifőzések vendégei nem szegény, garasokon élő munkás emberek, mint régebben voltak, hanem tanárok, tisztviselők, kereskedők, szóval az úgynevezett középosztály, akik este szmokingban táncolnak az ötórás teákon és hanyag eleganciával mondanak szépeket az estélyi ruhás lányoknak, asszonyoknak.

Megdöbbenve gondolok arra, vajjon ha elérik azt az áhított boldogságot, hogy családi tűzhelyet alapítva, saját konyhájuk főztjét eszik, akkor vajjon a gyomruk nem mondja-e fel már a szolgálatot?

Egyedül a vendéglőnek, illetve polgári étteremnek hivatása az, hogy pótolja a házi tűzhely hiányát és mert minden vendéglős kartársunk nagyon is tudatában van ennek, komolyan fogja fel kötelességét, azon iparkodik, hogy konyhája minden tekintetben házias, izletes legyen, tehát százszor jobban jár az a kisfizetésű hivatalnok, ha egy főzelékfeltétet eszik rendes polgári vendéglőben, mint az olyan kifőzésben, ahol nem is tudja, mit találnak eléje.

Túlhaladott álláspont már erről írni, mert hiszen ezeket már letárgyaltuk százféle varációban, kértünk, könyörögtünk, amíg még lehetett volna segíteni rajtunk, ezer gonddal küzködő kisvendéglősökön, a hatósági polgári étkezők bezárását mióta sürgetjük, az illetéktelen italmérők revízióját hiába forszírozzuk, olyan a mi agyonsanyargatott iparunk, mint a viharos tengeren hanykolódó sok-sok kisebb-nagyobb hajó, mely hiába adja le a vészjeleket, segítség híján el kell süllyedniök egymás után . . .

ELADÓ.

Jómenetelű szálloda és vendéglő budapesti sertésvásár mellett 5:50 hektóliter vegyes italfogyasztással családi okok miatt sürgősen eladó. Átvételhez 4500 pengő készpénz kell, a hátralékért ingatlanfedezet elegendő.
Bővebbet **Hentes ucca 17. vendéglőben.**

KISS BÉLA ÉS JENŐ

iparművészek
gobelin- és szőnyegjavító műterme Aranyéremmel kitüntetve
TELEFON: Aut. 834-74 BUDAPEST, IV, Cukor ucca 6
Szőnyegtisztítás, javítás, eladás!

A konyhaüzem.

(Első közlemény.)

Irta: **Marencich Ottó,**

a Hungária és a Dunapalota Nagyszállodák
vezérigazgatója.

A KONYHAÜZEM RENTABILITÁSA három tényezőtől függ. 1. A bevásárlás; 2. az ételek elkészítése; 3. a kész ételek eladása. Mindegyik tényező alapos szaktudást és gyakorlatot igényel.

A bevásárláshoz nemcsak a piac és az anyag ismerete szükséges, de a bevásárlónak tudnia kell azt is, hogy üzemében mi és mennyi használható fel oly módon, hogy az hasznot jelentsen.

A meggondolatlan, csak dilettantizmussal végzett anyagbevásárlás nagy károkat okozhat az üzemnek. Az anyag minősége, ennek célszerű kiválasztása, az előnyös alkalmak kellő kihasználása és a bevásárolt anyag minél tökéletesebb felhasználása az egyedüli út ahhoz, hogy a konyhaüzemet rentábilissá tegyék.

Igen fontos ehhez, hogy a bevásárolt anyag minősége az üzemnek megfelelő legyen, a mennyisége pedig az elvárt forgalom arányában mozogjon. E két tényezőnek kellő ismerete megóvja a bevásárlót attól, hogy az üzemben fel nem használható anyagot vásároljon.

A szükséges anyag szakszerű kiválasztása azért fontos, mert már gazdasági szempontból is szükséges, hogy csak olyan anyagot vásároljunk, amelyet az üzemben értékesíteni lehet. Felesleges, képtelen ki nem használható anyag, ha még oly olesó és jó is — csak veszteséget okoz. A bevásárlónak nemcsak a pillanatnyi helyzetet kell ismernie, de úgyszólván a jövőbe is kell tekintenie, illetve az eladási lehetőségeket kell néznie.

Tudnia kell előre azt is, hogy a bevásárolt anyagból milyen haszon remélhető, illetve, hogy hány adagot kap az anyagból. Az itt említett tényezők ismerete nélkül a konyha oly anyagot kap,

gyéresi Szász

Prima sonka

elismerten a legjobb, finom zamatú különlegesség.

Budapest, VIII., József körút 65. sz.

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

WILHEIM JÓZSEF FIAI tojáskereskedők

Murányi u. 28. Elsőrangú vendéglők és Imre ucca 4.
T. I.: J. 328-20. kőveházak szállítói. Tel.: A. 870-95.

SZŰRŐGÉPEK

gyártása
és javítása

FRANK és BERGER

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

amelyet nemcsak hogy kellően ki nem használhat, de sok esetben egyáltalában nem jut érvényre, ami többnyire veszteséget okoz anélkül, hogy a fel nem használható árú értéke túlhaladja az eredménnyel felhasználható anyagot. Az igen érzékeny konyhai-üzemben ilyen gazdálkodás csakhamar érezteti hatását az ételek minőségében, ami pedig könnyen visszahatással van az üzem hírnevére.

Tudjuk, hogy a konyha hírneve nagy befolyással van az egész üzem menetére. A vendégnek joga van ahhoz, hogy pénzeért kifogástalan ételt kövessen. A vendéglősnek feladata tehát elsősorban az, hogy a vendégnek mind adagban, mind minőségben azt nyújtsa, ami üzemétől megkövetelhető. Fontos, hogy az adagolásban bizonyos egyöntetűséget érzünk el. Ez pedig csak akkor lehetséges, ha a bevásárlás is ennek megfelelően történik.

A bevásárlónak tehát tudnia kell, milyen minőségű, mily sulyú anyagot vásároljon, mert ez, amint tudjuk, az adagolásra nézve elkerülhetetlen. Egyöntetű adagolásról szó sem lehet, ha pl. ma könnyebb, holnap nehezebb húst vagy szárnyast vásárolunk. Hasonló az eset a most minden konyhában bőven használatra kerülő konzerváruval, mert az olcsóbb és több vizet tartalmazó dobozárúnál szakácsunk nem éri el elvárt adagok számát. Tojás, vaj, zsír stb. nem képeznek kivételt ebben a feltevésben.

Egyike a legfontosabb tényezőknek, hogy minden, amit vásárolunk, a szó teljes értelmében a konyhában felhasználva is legyen. Szakember tehát csak azt vásárolhat, amire az üzemnek feltétlenül szüksége van és viszont mindent, amit vásárolunk, el kell, hogy adjunk. Értékesíteni kell tudni ezenkívül még minden maradékot, legyen az most nyers vagy főtt állapotban, de mindamelllett ne feledjük el, hogy iparunk nagy felelősséggel tartozik táplálkozás-szempontról a közönségnek.

A konyhai-üzem alfája és omegája tehát a bevásárlás, az előkészítés és az eladás tudása.

Takarékasztaltársaságok

a legjobban és leg-
olesóbban **Deutsch** papírüzletében vásárolhatják
célszerű felszereléseiket. 1889. óta **Budapest, VI.,
Aradi u. 35. sz.** Minden **asztaltársaság** 1 drb elő-
jegyzési naptárt és minden 49-es csoport 1 drb
nyugtakönyvet **ingyen kap.**

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

NÖSNER JÁNOS

bornagykereskedő és pezsgőgyáros

BUDAPEST, V., LIPÓT KÖRÚT 4.

Rendelések: Telefon LIPÓT 994-89.



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

A bécsi hotelgrémium 40 éves jubileuma.

Sokféle érdekes tanulság rejlik ránk nézve is abban az aktusban, amely a „Wiener Hotelgrémium” 40 éves jubileuma alkalmából folyt le Bécsben. Ausztria és Bécs egész állami és városi vezetősége személyes jelenlétével és feltűnést keltő beszédekkel dokumentálta, hogy mennyire átérzi a szállóipar nagy fontosságát. Számolva a gazdasági viszonyokkal, nem újabb áldozatokat kértek, hanem az állam és a főváros hatalmas új beruházását köztölték az idegenforgalom érdekében.

A magyar szállóipar *Glück* Frigyes és *Marencich* Ottó vezetése alatt nagyszámú kollégiális részvételével igen jó szolgálatot tett hazánkknak, mert hisz Bécs — amint *Marencich* Ottó kifejtette — ma is a nyugat kapuja és idegenforgalmunk legjelentékenyebb verbuválóhelye, ahol a közvetlen érintkezés kölcsönösen hasznos eredményekkel jár. Egyébként a grémium alapítója is magyar volt: a kassai születésű *Sailer*.

A nemrég újjáalakított *Hotel Münchner-Hofban* folyt le november 27-ikén az üdvözlő-est, amelyet a mariahilferstrassei szálló gazdája, *Aufischer* Ferenc nívós és változatos előadásnak a rendezésével fűszerezett. A bécsi művészvilág kiváló reprezentánsai gazdag műsorral szolgáltak.

Az ünnepi ülés másnap délelőtt az alsóausztriai tartománygyűlés dísztermében folyt le. A Wiener Männergesangverein kórusa után a grémium elnöke, *Scheiflinger* Félix üdvözölte a vendégeket, köz-

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.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE
PÁR ATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

tük Magyarország képviselőit. Történelmi visszapillantást vetett a grémium fejlődésére és kifejtette, hogy ennek az alapítása indította meg a széleskörű idegenforgalmi propagandát. A szállóipar és az idegenforgalom nagy befolyását az egész gazdasági életre nézve is megvilágította, majd a hotelek hitelkérdésének rendezését, az adó és más szállóterhek mérséklését kívánta s üdvözölte a sajtót, mint az idegenforgalom fejlesztésének legfontosabb tényezőjét.

Maga az államfő dr. Miklas Vilmos fejezte ki aztán a köztársaság köszönetét a grémium iránt közérdekű működéséért.

— Ez a grémium — mondta többi közt — megértette az idők szavát és a bécsi hotelipar ma az ízlés kultúrájának, a közönséggel való érintkezésben szeretetreméltóságának, berendezése nivójának impozáns jeleit adta. Sokat tesz annak érdekében, hogy a békeszerződés által szétroncsolt állam újjáépítése harmónikusan megtörténjék.

Dr. Hajnisch Mihály kereskedelmi miniszter is nagyszabású beszédet mondott. Mindenekelőtt bejelentette, hogy utóda az elnöki székben Scheiflinger Félixet kereskedelmi tanácsossá nevezte ki és azután konkrét ígéretet tett a kormány nevében, hogy az idegenforgalom körül minden lehetőt megtesz. Kifejtette a teendőket és elsősorban olcsó hitelakciót helyezett a szállóknak kilátásba és minden erejével támogatni fogja a terhek leszállítását is.

Ezután az állami és parlamenti élet ismert irányítói szólaltak föl sorra.

Az elnök fölhívására Glück Frigyes lépett most a szónoki emelvényre és a következőket mondotta:

— Két hónappal ezelőtt folyt le Kölnben az I. H. V. 60 éves jubileumi gyűlése és akkor köszönettel fogadta, hogy a bécsi grémium meghívta az I. H. V.-t. Most nekem jutott a szerencse, hogy az I. H. V. nevében üdvözöljem a grémiumot. Azonkívül dr. Ripka Ferenc főpolgármester és a Magyar Idegenforgalmi Tanács nevében is átadom jókívánságaimat és a Magyar Idegenforgalmi Szövet-

ség részéről, mint annak társelnöke, szintén legmelegebb gratulációmot fejezem ki a grémium becsületes és önzetlen munkájáért. Sok nehézséget kellett elhárítania és ezt derekasan végezte. Nagy technikai és kulturális fejlődés, újítások egész sorozata történt 40 év óta. A hagyományos bécsi kedélyesség, a szíves gondoskodás és mind az a komoly érték, amit a világnívójú kultúra itt produkált, elismerést érdemel.

Majd a jövő feladatait vázolja és elsősorban a vizum ellen való küzdelem és a vámeljárási akadályainak elhárítása ügyében a közös feladatok módszereit adja elő. Végül mindenhez szerencsét és kitartást kíván. Nagy figyelemmel és óvációval fogadták a beszédet.

Marencich Ottó következett azután elnöki fölkerésre a szónokok sorába és a magyar szállósok nevében igen tartalmas beszédet mondott. Hosszú évek óta figyelik — úgymond — a bécsi kollegák működését. Az ő munkájuk nem aféle „üzleti titok“, de azért mégis nehéz utánozni: a lelkiismeretesség, a szeretetreméltóság, a kedélyesség lokális kulőrje oly módon és értékben nyilatkozik meg itt, hogy valóban okulni lehet rajta. Ezek a tulajdonságok többet hoznak minden látványosságnál. Jól

FINOM SZÓJA

a leggazdagabb és legértékesebb élelmiszer.

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

Forgalombakerült!

Minden jobb üzletben kapható!

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

Tárgyik János hideg- és meleg-
étel különlegességek
magyar és francia konyha

Budapest, VI., Aradi-uca 22. Tel.: Aut. 132-39

Azon igen Tisztelt Kartársaimnak, kiknek hideg konyhájuk nincsen,

a **hideg büffét** és egyes **hideg előételeket**, ugyszintén **aszpikot, kaviárt, libamáj-pástétomot** stb. stb.

a legjutányosabban szállítom rendelésre



MINDEN MOZGÓKÉPSZINHÁZ,
SPORTÜNNEPÉLY, VERSENY, STRAND-
FÜRDŐ, KERTHELYISÉG, SZÁLLODA,
VENDÉGLŐ, SZANATÓRIUM ÉS KÓR-
HÁZ ZENEKÉRDÉSÉT MEGOLDJA A

PHILIPS

HANGERŐSÍTŐ BERENDEZÉS

FELVILÁGOSÍTÁSSAL
SZIVESEN SZOLGÁL A

PHILIPS
RÁDIÓ ÉS VIL-
LÁMOSÁGI R. T.
BUDAPEST
V., LIPÓT-KÖRÚT 18
TELEFON:
LIPÓT 912-92, 999-12

érzi magát köztük az idegen: ez a titkuk, amiben senki nyomukba nem hág. A legnemesebb optimizmust látjuk itt, — bármily súlyos a helyzet, kolosszális beruházások voltak. Ha megtartják azt, amit ma Önöknek illetékes urak ígértek, akkor mi csak gratulálhatunk ehhez az optimizmushoz.

Hosszú és lelkes ünneplés követte Mareneich szavait és utána még számosan üdvözölték a grémiumot.

A budapestiek közül hamarjában följegyeztük a következő jelenvoltak neveit: *Dénes Márton*, *Németh Aladár*, *Keleti Oszkár*, *Köves Imre*, *Kurtz Béla*, *Böczögő József* (Miskolc).

Délben Bécs városa hivatalosan fogadta a szállodásokat a városháza dísztermében. *Seitz Károly* polgármester nagyon jellemző beszédet mondott. Helyeselte a délelőtti kívánságot, hogy a „Fremdenzimmerabgabe“ tűnjön el. Épp így meg kellene szüntetni a fogyasztási, stb. adókat, mert akkor virulna föl a hoteleknek. Ma ez még nem megy, de fontos, hogy jól használják fel az adókat. Ne azért, hogy aktagyártókat tartsanak, hanem hogy azok javára fordítsák, akik a terheket viselik. Épen ezért *beruházásra* kívánjuk fordítani az adók jelentékeny részét. Az 1929. évi költségvetés az idegenforgalomnak 575.000 sillinget ad. *1930-ra már 1.500.000 sillinget irányoztunk elő, azonkívül 1.000.000 sillinget kap az idegenforgalmi bizottság.*

Este a hotelgrémium meghívására volt *rout* bállal és szakácművészeti kiállítással a Schwarzenberg-kaszinóban. Nemesak a szállások, hanem a bécsi társaság előkelőségei is nagyszámmal vol-

tak jelen. Valamennyi minisztérium képviselőit ott láttuk. A kiállítás „műtárgyait“, — amelyek közt raffinált izlésű látnivalók akadtak — főképp a következő konyhafőnökök produkálták: *Hotel Imperial* (Gass), *Bristol* (Houben-Ekel), *Grandhotel* (Oberhauser), *Sacher* (Bosawath), *Metropole* (Hering), *Münchner Hof* (Weber). Ezek és más bécsi hotelek vetélkedtek abban, hogy minél jobbat és szebbet küldjenek. „A kiállított tárgyakhoz nyúlni tilos“ nem volt ezuttal, de majdnem a fele megmaradt, oly nagy bőséggel liferálták. A bécsi Opera ballerinái decens táncokat mutattak be és azután maga a közönség táncolt.

Másnap autókon kivitték a vendégeket a Meinel-féle híres gyárba és az Augarten-porcellángyárba. Délután pedig Badenbe, ahol a polgármester, *Kollmann József* volt miniszter és *Heinl Ede* szintén volt miniszter fogadták őket. Megmutatták a gyógyforrásokat, este pedig kedélyes búcsúvácsorára gyűltek össze.

A bécsi kollegák egyénekenként is minden lehetőt elkövettek, hogy a vendégek jól érezzék magukat.

Délután 5 órakor a kereskedelmi miniszter fogadta a szállásokat Schönbrunnban, a volt császári és királyi kastély finom japán szalonjában. Dr. Hainisch és Wolf Artur ker. tanácsos mondtak rövid beszédeket, azután a renovált gyönyörű nagyteremben teára invitálták a vendégsereget.

A város pazarul meg is vendégelte a szállásokat a Rathaus gyönyörű nagytermében.

T. K.

Biztosítsuk országos bálunk sikerét!

Biztosítsunk magunknak nyugdíjat!Irta: **Bolgár Menyhért.**

Pénzünk stabilitása lehetővé tette, hogy reorganizált nyugdíjintézetünk működését ipartestületünk hathatós támogatásával ismét megkezdhetjük. Két esztendő intenzív munkája után elértük, hogy egyesületünk 40.000 pengőt gyűjtött és reméljük, hogy a jövő év végére már megduplázódik vagyunk, amit — a múlt szomorú tapasztalataiból okulva — a legreálisabb értékbe, ingatlanba fogunk befektetni.

Hogy ily szép eredményt értünk el, ezt ipartestületünk szociális gondolkodású és minden jóért és nemesért lelkesülő vezetőségének nagyértékű támogatásán kívül elsősorban annak köszönhető, hogy a lelkes propaganda következtében hónapról-hónapra szaporodó egyesületi tagok díeséretméltó pontossággal tesznek eleget a rettenetes gazdasági viszonyok dacára is fizetési kötelezettségüknek, bizonyosságot szolgáltatva arról, hogy *önként is tudnak és akarnak* családjuk jövőjéről gondoskodni és így valóban felesleges, hogy őket erre az államhatalom kényszerítse.

A mai gazdasági helyzetben, sajnos, gondolni sem lehet oly üzleti feleslegek elérésére, hogy abból öregségünkre számottevő tőkét gyűjthessünk, hiszen üzletünk forgalma a felére csökkent, jó tehát, ha csak filléreket is tudunk félretenni. Ezt azonban még nélkülözések árán is meg kell tennünk, mivel mindenkor gondolnunk kell arra, mi lesz velünk, ha megrokkannunk és mi lesz halálunk esetén családjunkkal.

A jövőről való gondoskodás legjobb, legbiztosabb módja a nyugdíjbiztosítás, az e célra fordított befizetés a legracionálisabb megtakarítás.

Minden nőskartársunk évi 4000 pengőig, a nőtlenek és kartársnőink pedig évi 2000 pengőig biztosíthatják magukat, ha 55. életévüket még be nem töltötték. A nyugdíjjogosultság — mint minden más intézetnél — nálunk is 10 éves tagság után beálló munkaképtelenség esetére a biztosított évi nyugdíj 40%-a jár a félnek, illetve halála esetén ennek fele az özvegynek. Az árvák 14-ik életévük betöltéséig nevelési járulékot kapnak, azonban az özvegy és árvák ellátási összege együtt nem haladhatja meg azon összeget, mint amennyi a család apát megilletné. Ha pedig a fél 10 év előtt válik munkaképtelenné, avagy 10 éven belül halna el, úgy a befizetett tagsági díjak — ha már legalább 3 évig fizetett — a tagnak, illetve hátrahagyott hozzátartozóinak visszatéríttetnek.

Idáig intézetünk és bármely más nyugdíjbiztosító intézet között nincs is nagyobb eltérés (az állam is csak legalább 10 éves szolgálat ill. befizetés után ad nyugdíjat), a lényeges különbség azonban

a díjtáblánál mutatkozik, amely — mint az alábbi hiteles számadatok is bizonyítják — annyira alacsony, hogy egyesületünk hazánk legolcsóbb nyugdíjbiztosító intézetének mondható.

Míg más biztosító intézetnél, így a Társadalombiztosítónál is a tagok koresoportokba beosztva különböző havi díjakat fizetnek nyugdíjbiztosításuk után és pedig a fiatalabbak kevesebbet, az idősebbek többet, addig nálunk a belépő tagok korra és nemre való tekintet nélkül ugyanazon tagsági díjat fizetik, úgy azonban, hogy még a legfiatalabb tagok is kevesebbet fizetnek, mint bárhol másutt.

Ezen állításomat a következő példákkal bizonyítom:

Évi 1000 pengős biztosítás után a tag nálunk havi 10 pengő tagsági díjat fizet és ezért, ha 10 év után munkaképtelenné válik, évi 400 pengőt, 40 év után pedig, még ha teljesen munkaképes is, évi 1000 pengő nyugdíjat kap. Evvel szemben a Társadalombiztosítónál a G. tabella szerint (Lásd a népjóléti miniszter úr 1552. eln. 1929. N. M. M. sz. rendeletét):

26—30 éves korban belépő tag havi 11.— pengő
31—35 éves korban belépő tag havi 12.30 pengő
36—40 éves korban belépő tag havi 13.80 pengő
41—45 éves korban belépő tag havi 15.70 pengő
46—50 éves korban belépő tag havi 18.— pengő
51—55 éves korban belépő tag havi 22.— pengő

tagsági díjért, 10 év után beálló munkaképtelensége esetére a mi 400 pengőnkkel szemben csak évi 300 pengőt, 40 év után pedig a mi 1000 pengőnkkel szemben csak évi 840 pengőt kap. Tehát még a legtöbbet fizető 51 éves tag sem kap annyit, mint nálunk, pedig havonta kétszerannyi tagsági díjat fizet a Társadalombiztosítónak.

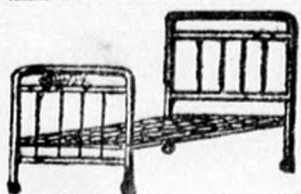
Íme egy másik példa:

Hazánk legrégebbi ily intézeténél, a Magán-tisztviselők Orsz. Nyugdíjgyesületénél évi 1000 pengős biztosítás után a kezelési díjon kívül a következő tagsági díjak fizetendőek: (A tabella.)

18—35 éves korban belépő tag fizet havi 11.— P-t
36—38 éves korban belépő tag fizet havi 14.50 P-t
39—41 éves korban belépő tag fizet havi 15.50 P-t
42—44 éves korban belépő tag fizet havi 16.50 P-t
45—55 éves korban belépő tag fizet havi 17.— P-t

Ez az intézet, épp úgy mint mi, tíz év utáni rokkantság esetére 40, negyven év után pedig szintén 100%-os nyugdíjat folyósít, azonban lényegesen magasabb díjért, hiszen pl. egy 45 éves korban belépő tag a mi 10 pengős havi tagsági díjunkkal szemben ott 17 pengőt köteles havonta fizetni.

A fent közölt hiteles adatok remélhetőleg mindenkit meggyőztek arról, hogy egyesületünk más intézetekkel szemben hasonlíthatatlanul több előnyt



Mielőtt máshol vásárol, saját érdekében tekintse meg

HIKKER GYULA RÉZ-VASBUTORGYÁR készítményeit!

Ágybetétek, kárpitos áruk, ágyneműek, paplanok és legújabb kivitelű **terasz-bútorok** gyári árban.

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



nyújt tagjainak és nem frázis, ha azt állítom, hogy hazánk legolcsóbb nyugdíjbiztosító intézete a miénk.

Ily körülmények között, de főleg arra való tekintettel, hogy az iparosok kötelező nyugdíjbiztosítása már küszöbön áll, minden józanul gondolkozó és családja sorsát szíven viselő kartársunknak lelkiismereti kötelessége, hogy egyesületünkbe belépjen.

Kartársak! Belépésünkkel biztosítsuk öregségünket!

A szállodaigazgatók nemzetközi gyűlése Bécsben.

— *Marencich Ottó sikerült békeakciója.* —

A Szállóigazgatók Nemzetközi Egyesülete V-ik közgyűlését november 30-án tartotta a bécsi Bristol szállóban. A szövetség tagjai csaknem valamennyien már napokkal ezelőtt Bécsbe érkeztek, hogy a Grémium jubiláris ülésén is részt vegyenek.

Érdekes kis külön ünnepség volt az Imperial-szállóban, ahol disztिंगvált társaság gyűlt össze. *Lehner Oszkár* vezérigazgató, kereskedelmi tanácsos, a szövetség elnöke, meglehangú beszédet intézett *Marencich Ottó*hoz s kifejtette, hogy milyen érdemeket szerzett a nemzetközi szállóiparban, ki megteremtette a teljes harmóniát a kölni I. H. V.-al is.

Aztán átvezette *Marencich*et és az előkelő vendégsereget a szomszéd terembe, ahol művészi meglepetés várta: hatalmas méretű, nagyon értékes festmény, *Pataky László* pusztai „Delelő“-képe, az elhunyt művész egyik legkiválóbb alkotása. *Marencich*nek természetesen nagyon jól esett az a speciális figyelem, hogy ép egy magyar festő művét kapja ajándékkul a szállóipar illusztris képviselőjétől.

Másnap délelőtt *Lehner Oszkár* nyitotta meg a közgyűlést és közölte, hogy *Niels Trulsson*, az

I. H. V. volt elnöke (Stockholm) a szövetség tiszteletbeli tagja lett. Aztán átnyújtotta *Wolff Arthur* tb. elnöknek a szövetség aranyjelvényét.

A kormány és a különböző szervezetek képviselőinek fölszólalása, illetve a napirend letárgyalása után igen nivós előadások következtek.

Az első előadást *Wolff Arthur*, a Bristol-szálló Rt. elnöke tartotta arról a mindenkit érdeklő témáról, hogy az úgynevezett *holtszezont mily módon lehetne élénkíteni*. Tanulságos részleteket mondott el a propagandáról, a kongresszusokról, kiállításokról stb. és szabad előadása teljes mértékben leköttötte a figyelmet.

Lehner Oszkár tartotta a második előadást „Kalkuláció a hoteliparban“ címmel. Széles perspektívájú beállítással beszélt a hotelipar mai helyzetéről, új föladatairól, terheiről és a reformok módszereiről. Erre a fontos anyagra még visszatérünk.

Marencich Ottó, akit egyébként újra megválasztották a szövetség alelnökévé, előadásában visszapillantást vetett a szövetség öt évi működésére. Kifejtette, hogy túlesve a gyermekbetegségeken a szövetség mennyire megerősödött és altruista munkája milyen komoly eredményeket mutat föl. Megokolta, hogy minden szakember, akár szállótulajdonos, akár igazgató, kell hogy támogassa a szövetség törekvéseit. Világszerte, tehát Amerikában is, ahol a hotelüzem mechanizálása uralkodik, elsősorban a vezető személyi szaktudásától függ az üzem fejlődése. Maga ez a tény igazolja, hogy minden szállótulajdonos, aki személyesen vezeti üzemet, ugyancsak az igazgató-szövetség kötelékébe való, mert hiszen a szövetség és tagjai természetesen a tulajdonosok oldalán állnak. *Marencich Ottó*, akinek előadását nagy tetszéssel fogadták, a bécsi sajtóban ezuttal is kitűnő propagandát csinált Magyarországnak és saját érdekes cikke is jelent meg *Budapest és az ország értékeiről*.

Előadást tartott még dr. *Tahler Hermann*, az Auersberg-szanatórium igazgatója, a szanatóriumi üzemek kalkulációjáról, továbbá *Gollwitzer Károly*, az Astoria-szálló igazgatója, a szállóipar jövője nemzedékének kiképzéséről. Az érdekesebb előadásokat lapunkban közölni fogjuk.

A közgyűlés után délben a *Krantz-Ambassador-szálló*ban közös ebédre gyűltek össze, ahol *Ernst Senft*, a szállótársaság alelnöke, mindenképp kellemes tartózkodásról gondoskodott. T. K.

Valódi keleti szőnyegek

u. m. Schiras, Beludj, Buchara stb. legolcsóbb bevásárlási forrása. Valamint használt keleti szőnyeget a legmagasabb árban veszek. Telefonhívásra házhoz jövök.



FÜRST FERENC

VI., Podmaniczky ucca 29. — Telefon: 132—30.

Téli mulatságokra!

Bálokra, Szilveszterre és farsangra az összes karneválcikkek, még pedig **papírsapkák**: török, zsoké, jambó, huszár, baka, tiroli, indián, süveg, gyöngyház-süveg, pieret orosz, spanyol, kis és nagy cylinder, lord, tányéro, boy. A fenti sapkák bármely felirattal is megrendelhetők. **Diadémok** (fejdiszek). **Papirlegyezők. Papirernyők.** Alarcok, orrok, Chaplin, Harold Lloydok. **Hólabda** fehér és színes. **Szerpentin, confetti** és még sok különféle érdekes és tréfás cikkek kaphatók a készítőnél

HOLZER MÓRNÁL BUDAPEST VIII., Kisdiófa ucca 14



SZAKIRODALOM

„A magyar gyermek.”

— Ballai Károly újabb munkája. —

Egy izlésesen kiállított szakmunka fekszik előttem, amelynek címe: „A magyar gyermek eredeti mérések és lélektani adatok alapján”. A munka szerzője a gyermektanulmányi múzeum igazgatója, Ballai Károly.

Bár e könyv ismertetése tárgyánál fogva nem tartozik szaklapunk keretébe, hogy azonban erre mégis helyet kérek, annak oka a mű szerzőjének a személye. Mert nemcsak örömmel, hanem büszkeséggel tölt el bennünket, hogy lapunk szerkesztője, a magyar tudományos irodalomban is számottevő tényező és lehetetlen meg nem emlékezni újabb munkájáról.

Ballai a magyar gyermek lélektani kutatásával végzett igen értékes és gazdag adattömegre támaszkodó munkát. Mély értékű kutatásokkal igyekszik rámutatni azokra a benső sajátosságokra, amik a magyar gyermeket faji szempontból jellemzik. Ezeknek a faji sajátosságoknak rendkívül fontos szerepére tereli rá a magyar pedagógiai világ figyelmét, amely faji sajátosságok megkövetelik azt, hogy nevelési irányzatunk a speciálisan általános és tudományos szempontok mellett ne hagyja

figyelman kívül azokat a faji bélyegeket, amiknek előtérbe lépése lehetővé tenné a sajátosan magyar faji nevelés kérdésének a megoldását. A magyar faji érték és jelleg megismerésére felvonultatja a megfigyeléseknek és tudományos méréseknek, koponyaadatoknak olyan tömegét, amelyek Ballai Károlyt mint komoly tudóst és fáradhatatlan kutatót mutatják be előttünk. Leszűrt eredményeit tanulságos grafikonokban érzékelteti az olvasóval. A matyók, Dunántúl, Hódmezővásárhely, Mindszent, stb. gyermekhadának megfigyelése, lelki sajátosságainak megfigyelése, összehasonlítása a felnőttek képességeivel és abból levont következtetései az alapos tudású szakember és kitartó kutató eddig nem ismert magas színvonalát és mély értékeit tárják elénk!

Én, mint magyar pedagógus, meg tudom érteni annak a munkának nagy jelentőségét, amit Ballai Károly végzett; meg tudom becsülni azt a kitartó munkát, ami a feltárt és a feldolgozott anyaghalmoz összegyűjtéséhez szükséges.

Örömmel üdvözlöm őt új munkájának megjelenése alkalmával, mert azzal a mi sajátosan nemzeti nevelésünk kérdésének problémájához, megoldásának lehetőségéhez világító fáklyát gyújtott a köztudat és a nemzet számára.

Munkájának jelentőségét a köz szempontjából örömmel hozom Ipartestületünk minden egyes tagjának tudomására, hiszen kiváló munkateljesítményű szerkesztőnk irodalmi sikere reánk és iparunkra is tisztelendő fénysugarat vet és méltó öntudattal tölthet el bennünket.

Dr. Kritsfalussy István.

TÖKÉLETES

AZ

Optima

JÁTEKKÁRTYA

GYÁRTJA: **HAMBURGER ÉS BIRKHOLOZ**

PAPÍR ÉS NYOMDAIPAR RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST

TELEFON I. 902-57, 903-46

HIVATALOS ÜGYEK

Az előljáróság ülése.

Ipartestületünk előljárósága f. hó 5-én, szerdán délután tartotta rendes havi ülését Keszey Vince elnöke alatt.

Miután elnök üdvözölte a szép számban megjelent tagokat, a jegyzőkönyv hitelesítésére Gundel Károly és Patai Lajos előljárósági tagokat kérte fel.

Napirend tárgyalásának megkezdése előtt Keszey Vince meleg szavakkal üdvözölte az ülésen megjelent Glück Frigyes m. kir. kormányfőtanácsos, díszelnököt.

Dr. Pertik Béla iparhatósági biztos az előljáróságot és Keszey Vince elnököt üdvözölte az alkalomból, hogy először vesz részt az új helyiségben tartott előljárósági ülésen. Köszönetét fejezte ki az előljáróságnak, hogy az ülés napjának megváltoztatásával lehetővé tette részére az ülésen való megjelenést.

A napirend tárgyalására áttérve, bejelentetett, hogy Glück Frigyes m. kir. kormányfőtanácsos, díszelnök 5000 pengőt adományozott az Otthon fentartására, amelynek egy részösszegét, 1000 pengőt át is adta. Valamint igen értékes műzeális tárgyakat engedett át

a vendéglős múzeumnak.

Tudomásul szolgált Budapest székesfőváros VIII. kerülete előljárásiágának 623—1929. kih. számú ítélete, mely szerint Braun Adolfné szül. Lindner Berta kifőzőnőt az étlapjain meg nem engedett jelzésnek használatáért 10 pengő pénzbüntetésre ítélte.

Felolvastatott Budapest székesfőváros IV. kerülete előljárásiágának 751—1929. kih. számú ítélete, mely szerint Horovitz Matild kifőzőnőt, a vendéglősipar jogosulatlan gyakorlásáért 20 pengő pénzbüntetésre ítélte.

Bejelentetett özv. Reiner Mórné levele, amelyben megköszöni férje elhalálása alkalmával kifejtett részvétünket.

Tudomásul szolgált a rendőrség budapesti főkapitányságának átirata, amelyben értesíti ipartestületünket, hogy napiparancsában értesítette a detektívfonóköket, valamint a főparancsnokokat, hogy az automata büffeket szigorúan ellenőrizzék abból a szempontból, hogy a 18 éven aluli egyéneknek ne szolgáltassanak ki szeszesítalt.

Bejelentetett a székesfővárosi pénzügyigazgatósághoz intézett átirata ipartestületünknek, amelyben arra kéri fel a pénzügyigazgatóságot, hogy utasítsa közegeit, miszerint azok ne kérjék vendéglőstagjainktól az egyesített adóivet, amelyről az italmérési illeték befizetéséről akarnak meggyőződést szerezni.

Tudomásul szolgált annak a bejelentése, hogy az ipartestület dr. Csilléry Béla min. tanácsost vezető köztisztviselői pályájának 25-ik éves évfordulója alkalmával üdvözölte.

Felolvasásra került a Szállodai, Éttermi Alkalmazottak Genfi Szövetsége elnökségének átirata, amelyben köszönetet mondanak a zászlószentelési ünnepségük alkalmával a zászlószeg megváltása címén általunk megküldött 20 pengőért.

Végül a jambó engedélydíj ügyében tett eljárásának eredményéről számolt be az elnökség, mely jelentés tudomásul vétele után hosszasan foglalkozott még az előljárásiág Zwack Béla levelével s azzal kapcsolatosan a Jóbarátok asztaltársasága beadványával.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

HIREK, KÖZLEMÉNYEK

Farsangi emlékek.

Egy csillogó pompás bálterem, gondtalan boldogsággal keringőző fiatalság, ártatlan flörtök a pálmák jótékony védelme alatt, kedves, halk, diszkrét tangó hangfoszlányai, daliás lovagjaim felejthetetlen szolgálatkészsége az emlékeim a tavalyi vendéglősbálról. És azóta lepergett egy esztendő, — de milyen esztendő — és ime újra itt van a mi bálunk.

Kicsit furesa ügye, hogy a mi lapunkban a sok panaszos, a sok komoly cikk közé váratlanul besuhan egy rózsaszínű gondolat. De hát irni arról a meleg, illatos egyetlen estéről lehet-e másképpen?

Nem maradt e mindannyiunk lelkében egy felejthetetlenül édes paránya az erre való visszaemlékezésnek?

Akkor mi is emberek, mulatni, feledni vágyó emberek voltunk és úgy éreztük, hogy mögöttünk

EREDETI WELLNER



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

maradt a szürke hétköznapi élet, leráztuk magunkról a hivatásunkkal járó örökös robot munkát, ha csak egyetlen estére is . . .

És egy kicsi sötét faluban egy csomó szárnyaszegett kartársunk boldogan élvezi az Otthon áldásos jótékony melegét.

Valaha ők is vigak voltak, szorgalmas, derék munkásai a szakmának.

Valaha ők is még a régi jó időkben vidám dalosai, tüzes táncosai voltak a Vigadó tükörfényes parkettjének, amíg el nem söpörte őket a kegyetlen élet. És most ott, az Otthon meghitt tiszta kis szobáskáiban álmodoznak az elmúlt szép időkről

Megértő szívek áldozatkészsége, szeretete aranyozza meg számukra utolsó napjaikat, teszi jóízűvé a mindennapi kenyeret, — ezért van a mi bálunk, a mi elesettjeinkért, akik az Élet nagy harcterén váltak munkaképtelenné.

HELLER doboze menthali

**íze és tápértéke
felülmúlhatatlan!**

PARATLAN A MAGA NEMÉBEN!

JÁLICS PINCE Rt.

borai elsőrendűek!

Központ: Budapest, VII., Rottenbiller ucca 35.

Telefon: József 330—69

MENGZER fest, tisztít, mos saját üzemében.
Telefon: Automata 504—93, 520—42.
Külön vidéki osztály Háztól és házhoz díjtalanul szállít.

Mi még a küzdők esatasoraiban vagyunk és nekünk talán még jut egy kicsike a vidámságból, egy kellemes béli éjszaka melegéből, csillogásából, ezért adjunk adakozó kézzel az Otthonunk szegény hálás lakóinak

Vendéglősasszonyok! Ezer gonddal küzdő kar-társnőim, kik reggeltől estig idegölő és lélekrom-boló munkát végeztek, gondterhes arccal zárjátok le a mindennapi ráfizetés szomorú mérlegét, csak egyetlen estére legyetek a mienk, csak legalább egyetlen estére felejtsetek el a bánatot, amely nekünk százszorosán jut osztályrészül.

Ne lássák azt, hogy már a mi bálunkra sem tudunk elmenni! Mert sikerülnie kell és ez tisztán csak tőlünk, vendéglősasszonyoktól, függ, hogy fenn tudjuk tartani a régi híres vendéglősbálok tradícióját, fényét.

Szerény ünnepi ruhája mindenkinek van és ott osztálykülönbség nélkül a jelenlevő hölgyek mindegyike a háziasszony tisztségében rezideál. Tekintettel a mai nehéz időkre, külön gyűjtések nem lesznek és figyelmes, udvarias bálelnőkünk a fiatalság hó óhaját is teljesítette. Lesz a mai rohanó élet új követelménye a lármás, saxofonos jazz.

A mi fülünknek egy kicsit furesa lesz, egy kicsit még tiltakozunk valahogy, de mit nem teljesít ma a szolgálatkész rendezőség? Hogyan tudna el-

Zamárdi

nagyközség előljárósága 1929. december 18-án délelőtt 11 órakor nyilvános árverésen bérbeadja a község tulajdonát képező „Balaton Szállodá”-t, amely egy étterem, söntés, konyha, kamra, zárt folyosó, 10 vendégszoba, cse-lédlakás, padlás, udvar, pince és kerthelyiségek-ből áll, 1930. január 1-től kezdődő 3, esetleg 5 évre.

Kikiáltási ár 2000 pengő. Bánatpénz 200 pengő, amely a leendő bérlő által egy negyedévi bér-összeg erejéig kiegészítendő s ez az összeg óvadé-
kul fog szolgálni.

Szállodával együtt bérbekapja a bérlő a szobaberendezéseket és az étterem felszereléseit.

Árverezők csak szakemberek lehetnek.

Egyéb feltételek a zamárdi jegyzői irodában megtudhatók.

Zamárdi, 1929. november 28-án.

Községi Előljáróság

Halász József jegyző s. k.

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



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

lentállni a sok rózsarecú, üde kis bálkirálynőknek, mikor olyan szépen tudnak nézni — kérni?

Gondoljunk a mi szegény gyámoltjainkra, gondoljunk a mi keserves napjainkra és menjünk felejtetni, hisz mindannyiunknak közös a sorsunk, és a végeredményben úgyis olyan rövid az élet

Czimerer Istvánné.

A védjegyes árut gyártók a viszontelárusítók ellen.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara választott bírósága egy védjegyes cikket gyártó számos pö-reiről az alábbi összefoglaló közlést bocsátotta ki:

Az alpereseknek szinte megszokott védekezése, hogy a nagyközönség oly árúkat kér, amelyek immár monopólium jellegével bírnak és a vevő nem is fektet súlyt arra, hogy neki a kért árut szolgáltatassák ki, hanem meglegszik más rokontermészetű áruk kiszolgáltatásával. A választott bíróság következetesen megállapítja, hogy bár az egyes védjegytulajdonosok az illető szak-mákban valóban fogalmat jelentenek (Franck, *Unicum*, Hunyadi, Sidol, Törley, Aspirin, Purgo, Diana, Palma stb. stb.), azonban ez az elterjedtség és megszokottság nyilván a védjegytulajdonosok által hosszú időn ke-resztül nagy költséggel folytatott üzleti tevékenység és fáradság eredménye és ezt az eredményt egy verseny-vállalat a saját árúja kelendőségének fokozása végett a maga javára nem használhatja olyképpen, hogy az illető védjegyes árúk helyett a maga árúit csempéssze a kö-zönséghez. Ez az üzleti eljárás annál kevésbé megenge-dett, mert egyfelől az a körülmény, hogy a kifejezetten egy bizonyos védjegyes árut kérő fél nem a megjelölt védjegyes árut kívánja vásárolni, hanem egy más árút, pusztá feltevés, másfelől pedig akkor, amidőn a vevő ajkán kiejti a védjegyes árú nevét, hosszú, fáradságos és tetemes pénzáldozatot követelő kereskedelmi munka eredményét honorálja, amelyet az eladónak is feltétle-nül respektálni kell.

Az ellenőrzés *agent provokatórökkel* alperesek sze-rint olyan üzleti eljárás, amely már maga is *tisztességtelen, erkölestelen versenyeszköz*. A választott bíróság ismételten megállapítja, hogy az oly üzleti eljárás, a mely tettenérés által igyekszik meggyőződést szerezni arról, hogy a forgalomban a viszonteladó valóban azt a védjegyes árut szolgáltatja ki a vevőnek, amelyet az

Eladom öregségem miatt adómentes új házamat modernül berendezett vendéglővel együtt a piac tér közvetlen közelében a város legforgalmasabb uccájában szállodára berendezhető. C I M: MAKAY ANTAL VENDÉGLŐS, KISKUNHALAS.

Jól összeállított étlapról nem hiányozhat a

PUSZTADŐRI SAJT

kíván, a versenytörvény szempontjából kifogás tárgyává nem vonható. Ez a tettenérés — így szól az ítélet — másképp nem is érhető el, mint úgy, hogy a védjegy-tulajdonos e célra kiküldött egyén által meggyőződik arról, hogy szerzett jogait valamely versenyvállalat tiszteletben tartja-e, vagy sem. Hogy pedig a kísérletek kedvezőtlenül ütöttek ki, ez a védjegy-tulajdonos jogaira befolyással nem lehet. Az agent provokátorok sikeres alkalmazása az alperes mentségül nem szolgálhat, mert nem az a fontos, hogy a tettenérés mily módon történt, hanem egyedül az a döntő, hogy a törvénybe ütköző eselekmény elkövetése bebizonyult-e?

Azzal a védekezéssel is találkozunk az alperes részéről, hogy *alperes a személyzetet kellőképpen kioktatta*, hogy a kért árút szolgáltatassák ki, vagy a vevőt más árú kiszolgáltatása esetén kellőképpen felvilágosítsák, ezt az érvelést sem fogadta el a választott bíróság. Ez a körülmény legfeljebb a jó- vagy rosszhiszeműség szempontjából képezheti mérlegelés tárgyát. Általában az alkalmazottaknak foglalkozásuk körében tanúsított eljárásáért a munkáltató felelős.

A védekezésnek egy másik módja, hogy a viszonteladó — hogy az állandó vexációktól mentesüljön — üzletében kiírta, hogy „..... védjegyes árut nem tartjuk.”

A bíróság megállapítja, hogy bár a viszonteladónak joga van kiírni, hogy milyen árut tart vagy nem tart, de ez a joga annál a megállapításnál tovább nem terjedhet, vagyis nem fűzhet hozzá oly további megjegyzéseket („mivel a „.....“ ilyen árú jobb, vagy legalább is oly minőségű árú, mint az a bizonyos védjegyes árú“.) Az ilyen eljárás a védjegyes árú ócsárlását jelenti és így tisztességtelen versenyeszköz.

Elbírálás tárgyát képezte továbbá egyes védjegy-tulajdonosok részéről történt ama üzleti eljárás, hogy *a visszaélő eladókkal a pertől való elállás esetén oly kötelezvényt irattak alá, amely kötelezvényekben a viszonteladó az illető védjegyes árúnak nagyobb mennyiségben való átvételére kötelezte magát. A választott bíróság általában megállapítja, hogy minden áru előállítójának joga van az áru kelendőségét oly módon előmozdítani, hogy egyes viszontelárusítóknál kötelezettséget vállaltat, hogy egy ideig más árút nem tartanak és ez esetben árengedményt biztosít részükre. Mindazonáltal az egyes konkrét esetek körülményeit megvizsgálja a választott bíróság, mert az általában megengedett üzleti eljárásoknak is lehetnek oly mellékkörülményei, amelyek ezt az adott körülmények között törvénybe ütközővé tehetik.*

Végül a választott bíróság megállapítja, hogy mindazok, akik védjegyes áruk elárúsításával, illetve forgalombahozatalával foglalkoznak, a gyáros cégeknek versenytársai és így a versenytörvény szempontjából felelősségre vonhatók. (Vb. 24.538—1929.)



Berndorf

Berndorfi Fémárugyár
KRUPP ARTHUR R.-T.

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

Kubane k Vencel 40 éves vendéglős.

A minap ünnepelték meg Kubane k Vencel budai kartársunk negyvenéves vendéglősségét.

Kubane k házaspár élete folyása tanulságos példája a józan, szorgalmas és körültekintő szakember boldogulásának. 1889-ban, amikor megházasodott, 24 éves korában önállósította magát és egészen mostani üzletéig több híressé vált üzlet fölvirágoztatója és tulajdonosa volt. Ezen idő alatt nemesak anyagilag gyarapodott, hanem közbeesülésben és tiszteletben is egész magatartása mindenkor olyan volt, hogy karunk megbecsülését is megszerezze. Szívvel köszöntjük derék kartársunkat jubileuma alkalmából s kívánjuk, hogy munkája anyagi és erkölesi sikerét, eredményét még sokáig élvezhesse!

Rádió az Otthonban.

A Jóbarátok egyrésze, számszerint 48-an, az ősz folyamán a péceli Otthonba rándultak ki, hogy szakmánk veteránjait meglátogassák. A társaságot Wilburger Károly gondnok fogadta és kalauzolta. Megtekintették az összes épületeket és azok berendezését. A látottak fölött mindenki el volt ragadtatva. Nem győzték hangoztatni és dicsérni azt a példás rendet és tisztaságot, amely az Otthonban honol és amely dicséri mindenkori azokat, akik az Otthont megteremtették, illetve megalapozták. Az Otthon megtekintése után a szomszédos Járó-féle vendéglőben ebédre gyűltek össze, a melyre az Otthon ápolójait is vendégül látták.

Az ebéd folyamán az Otthon egyik lakója meghatótságtól remegő hangon köszönte meg a Jóbarátok azon figyelmességét, amellyel ezt a napot számukra annyira kellemessé és feledhetlenné tették, további beszédében arra kérve a Jóbarátok összességét, hogy a jövőben se feledkezzék meg róluk.

DIETZL

PEZSGŐ

Budapest, IX., Ráday u. 25.

A kontárokat jelentsd az ipartestületnek!

LEGSZEBB

ALAPITTATOTT 1854

PAP_{LAN}LEGJOBB
PAP_{LAN}LEGOLCSÓBB
PAP_{LAN}**Kárpitosáru, vas-
és rézbútorgyára**Szőnyeg, pokróc, függöny,
ágy- és asztalterítők,
gyermekkoszik, nyugszékek
minden kivitelben kaphatók.**GICHNER JÁNOS****Budapest, VII., Erzsébet körút 20.**

Nagy képes árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.

A Jóbarátok elnöke, Farkas Pál válaszában üdvözölte az Otthon ápolóit és hálásan emlékezett meg azokról, akik az Otthon létrehozását lehetővé tették.

Hasonló értelemben beszélt Sturza Károly, Szabó Jenő, Klein János és Artner Alajos, akiknek Wilburger Károly és Müller Károly válaszoltak.

Végül Schwartz Miklós emelkedett még szólásra és azt indítványozta, hogy az Otthon lakói részére vezessék be a rádiót, hogy a hosszú téli estéken elszórakozhassanak és azzal a jó példával járt elől, hogy a felállítandó rádió költségeire 20 pengővel megindította a gyűjtést. Berta Gyula lelkes buzgalommal vette kezébe a gyűjtést, amelynek eredménye 164 pengő volt. Azóta már a rádiót felszerelték, amelynek összes költségei 300 pengőre rugtak; a hiányzó összeget a Jóbarátok rendelkezési alapjukból fedezték.

Ennek a rádióknak a hangja szórja széjjel a szívekbe a jótékonyság gyakorlását és figyelmeztessen mindenkit arra, hogy tőle telhetőleg támogassa minden vendéglősnek szívéhez nőtt péceli Otthont.

A társadalombiztosító intézetnél

lévő anomáliák megszüntetésére a Férfiszabó Ipartestület felirattal fordult a népjóléti miniszterhez. A felirat rávilágít arra, hogy a legtöbb munkaadó a hátralekös járulékaról szóló kimutatást nem havonta egyszer, hanem sokszor már csak a befejezett munkaviszony után három-négy hónappal később kapja meg. Ennek a következménye, hogy a járulékok összegével tisztában nem lévő kisiparos a munkavállaló által köteles felerészt a munkások keresetéből levonni nem tudja, amikor pedig a kirovást kézhezveszi, a munkás már régen nincs a munkaadó alkalmazásában s így a munkaadó kényszerül a teljes százszázalék megfizetésére. Ezért arra kéri a népjóléti kormányt a Férfiszabó Ipartestület, hogy a kimutatásokat havonként egyszer minden munkáltató megkapja.

A debreceni vendéglősök tiltakoznak az ellen,

hogy a fűszerkereskedők bort árusíthassanak. A debreceni vendéglősök és kávéosok akciót indítottak a debreceni kereskedelmi és iparkamaránál abban az irányban, hogy tiltsák el a fűszerkereskedőket a bor saját-palackozású kimérésétől. Kérésük indoklására felhozzák azt, hogy az utolsó esztendőben mindinkább tért hódít az a rendszer, hogy a fűszerkereskedő megvesz egyszerre öt-hatszáz hektoliter bort hordóban és azt

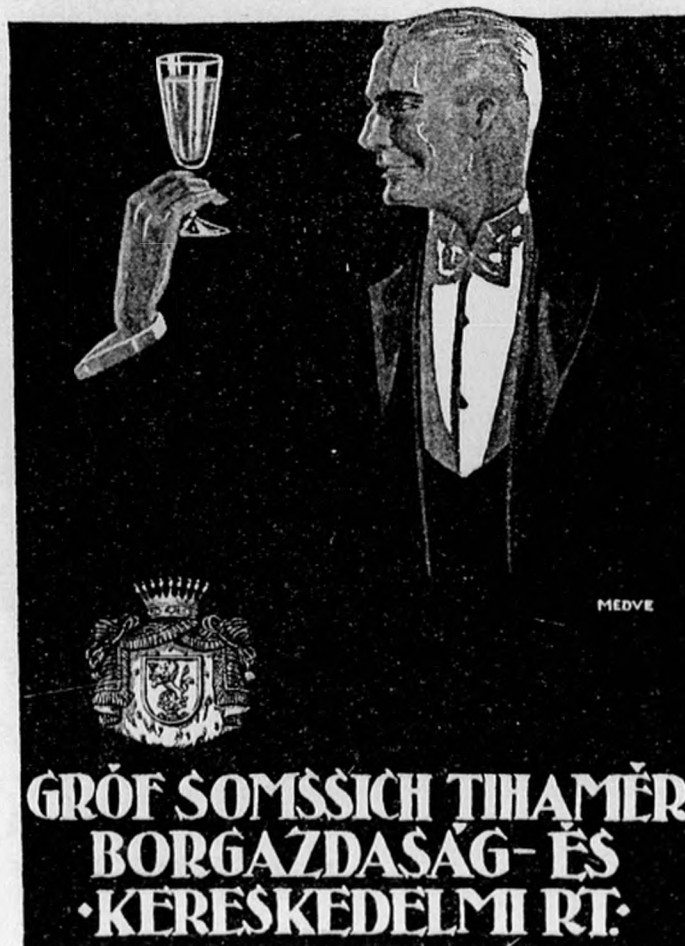
saját maga palackozza és azt 64 fillértől 2 pengőig árusítja a bor minőségéhez képest. Ezzel szemben olyan jelentős kárt okoznak a fűszerkereskedők a vendéglősöknek és kávéosoknak, hogy szinte katasztrófális helyzet bekövetkezésétől lehet tartani. A vidéki vendéglősök nagyrésze ugyanis a bor kihordásra bázisozza jelentékeny mértékben az üzletét és természetesen nem tudja olyan olcsón a fogyasztóhoz juttatni a bort, mint a fűszerkereskedők, akik rengeteg sok árucikkük mellett megelégedhetnek jóval kisebb haszonnal, esetleg reklámképen is árusíthatják olcsón a bort, hogy ezzel magukhoz vonják a közönséget, amely minthogy bent van a boltban, más cikkeket is vásárol.

A borkereskedő hordóárusítása.

Egy vidéki borkereskedőt ipari kihágási ügyvel kapcsolatosan azért marasztalt el az elsőfokú iparhatóság, mert egy az általa rendelt hordótételt, üzleti nyereség nélkül tovább elárúsított. Felelősség folytán a másodikfokú iparhatóság a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarához fordult ez ügyben szakvéleményért. A kereskedelmi és iparkamara szakvéleményében kifejtette, hogy a borkereskedő nem lépi túl az ipartörvény rendelkezéseit, ha kivételesen, alkalmilag túlad számára felesleges hordókon. De még ha a borkereskedő üzletszerűleg is foglalkozott volna hordókereskedéssel, sem helytálló az elsőfokú ítélet, mert az elsőfokú iparhatóság az ipartörvény határozott utasítása szerint, köteles ily esetben a kereskedőt záros határidővel felszólítani, hogy szerezzen iparigazolványt arra az új üzletágra nézve, amellyel foglalkozni kíván vagy pedig hagyja abba azt.

Budapesti nagy gőzmosóda és fehérnemű kölcsönző vállalat

Budapest, VI., Lőportár ucca 14a. — Telefon: Aut. 297-97.
Méltányos kölcsöndíjért ajánl éttermek, kávéházak részére:
abroszt, asztalkendőt, pincérkabátot, pincértörölt, konyharuhát.
Pontos kiszolgálás. — Házhoz szállítás. — Autószállítás.



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

KÖZPONTI IRODA:

VI., Andrássy út 31.

Telefon: 142-85.

Európa alkoholfogyasztása.

(1.) Nem érdektelen megismernünk Európa népének alkoholfogyasztását, amelyet a „Zeitschrift gegen den Alkoholismus“ 1925. évfolyamában közölt adatok alapján állítottam össze.

Az első rovat az összes szeszesital fogyasztását mutatja, a második csak a bormennyiséget, a harmadikban pedig a bor mellett legtöbbet fogyasztott ital: a sör vagy szesz (pálinka) van föltüntetve. A két adatból megállapítható a harmadik szeszesital fogyasztásának a mennyisége. Ahol nincs részletezés, ott a sör és a szesz fogyasztása, stb. egyenlő mennyiségű.

Az 1919—20. évben elfogyasztott abszolút alkoholból a 14—15 éven felüli férfinépességre fejenként esik:

1. Franciaországban 35.2 liter, melyből bor: 28.5 liter (szesz 4.6 liter).
2. Spanyolországban 34.9 liter, amelyből bor: 28.1 liter (szesz 6.6 liter).
3. Olaszországban 28.3 liter, amelyből bor: 25.7 liter (szesz 2.3 liter).
4. Svájcban 22.8 liter, amelyből bor: 13.2 liter (szesz 7.34 liter).
5. Belgiumban 18.6 liter, amelyből bor: 1.3 liter (sör 14.5 liter, amely a maximális sörfogyasztás).
6. Nagybritanniában 12.4 liter, amelyből bor: 0.5 liter (sör 9.7 liter).
7. Magyarországon 11.6 liter, amelyből bor: 9.3 liter (szesz 1.8 liter).
8. Ausztriában 10.7 liter, amelyből bor: 4.6 liter (szesz 3.1 liter).
9. Csehszlovákiában 9.0 liter, amelyből bor: 0.6 liter (szesz 4.6 liter).
10. Esztországban 7.3 liter, amelyből bor: — liter (szesz 7.0 liter).
11. Danzigban 6.8 liter, amelyből bor: 0.7 liter (szesz 4.7 liter).
12. Németalföldön 6.2 liter, amelyből bor: 0.4 liter (szesz 4.0 liter).
13. Dániában 6.0 liter, amelyből bor: 0.5 liter (sör 4.5 liter).
14. Svédországban 5.9 liter, amelyből bor: 0.2 liter (szesz 4.2 liter).
15. Bulgáriában 5.5 liter, amelyből bor: 4.0 liter.
16. Németországban 5.3 liter, amelyből bor: 0.8 liter (szesz 2.4 liter).
17. Norvégiában 4.1 liter, amelyből bor: 0.8 liter (sör 2.5 liter).
18. Romániában 2.8 liter, amelyből bor: 0.5 liter (sör 1.2 liter).
19. Jugoszláviában 2.6 liter, amelyből bor: 1.8 liter (sör 0.5 liter).

Ezen összeállításból mindenekelőtt az a természetes tény tűnik föl, hogy a borfogyasztás mennyiségére első sorban legnagyobb hatással az a körülmény van, hogy az illető állam mennyire bortermelő. Azaz a legtöbb bort a bortermelő országok lakossága fogyasztja. Tehát nem igaz az, amit az alkoholelles propaganda hangoztat, hogy az ország népességének kulturális foka szá-

M. K. Állami Pincegazdaság Budafok

Központi iroda:

Budapest, V., Kossuth Lajos tér 11. Tel.: A. 109-91.

Magyarországi vezérképviselő:

Budapest, V., Árpád ucca z. Telefon: Aut. 195-64.

**Szakszerűen kezel kiváló minőségű fajborok
Magyarország jellegzetes borvidékeiről.**

bályozza a szeszesital fogyasztását, bár lehetséges, hogy a kultúra mérséklően hat.

A másik, ami szembevetőd, az utódállamok aránylag csekély borfogyasztása. Ez világosan rámutat hazánk bortermelésének válságára és okára.

Végül megállapítható Magyarország csekély borfogyasztása, holott kiválóan bortermelő ország vagyunk. Ennek magyarázata többek közt a magyarországi rossz kereseti viszonyok is lehetnek.

László József

Országos Szövetségünk alelnöke, a győri ipartestület vendéglős szakosztályának elnöke f. é. november hó végén ünnepelte önállóságának harmincadik és példás házasságának huszadik évfordulóját.

László József kartársunk ezen kettős ünnepét a győri kartársak, számos győri kulturális és gazdasági szervezet valósággal közüggé tette, a szeretetnek, megbecsülésnek és tiszteletnek főlemelő jeleivel halmozták el érdemes kartársunkat és feleségét. Mi, innen a legőszintébb szívrrel lélekben szintén ott voltunk az ünneplők sokaságában s meleg kézzel és szívvel köszöntöttük a kiváló jubilánst.

A Budapesti Közlöny

f. é. december 12-i (284.) száma rólunk, de nélkülünk készült belügyminiszteri rendeletet hoz, amely szerint: „az italmérés céljára szolgáló üzlethelyiségekben és az azzal közvetlen összefüggésben lévő raktárhelyiségekben szeszes italokat 1930. évi január hó 1-étől 150 liternél nagyobb mennyiségben tartani nem szabad. Aki ettől eltér, azt 200 pengőig megbüntetik.

Ipartestületünk elnöksége e rendelet megjelenése után azonnal eljár ennek a lehetetlen rendelkezésnek visszavonása érdekében.

Ismerkedő báli teadélután

lesz 1930. január 6-án délután 5 órakor Patat Lajos kartársunk éttermében (IV. Szép ucca.)

Belépődíj nincs.

Minél többen jöjjenek el ifjaink és hölgyeink, hogy a báli esténk sikerét és jóérzését biztosíthassuk.

A Magyar Szállodás és Vendéglős Évkönyv 1930. évre megjelent.

Röviden adunk értesítést arról, hogy az Ipartestület kiadásában az 1930. évi Évkönyvünk gazdag tartalommal a tavalyi finom kiállításban már megjelent. Az ára dacára, hogy jócskán megnövekedett a terjedelme, egész vászonkötésben 5 P.

Tartalmából kiemeljük, a bortörvény végrehajtási

Budagyöngyénél jó üzemű vendéglősház 300—700 ölig telekkel **eladó.** Cím a szerkesztőségben

Másolat.

Cs. Nagy Gábor, Bpest, Kertész u. 22. sz. a. vendéglőst az 5991/1929/fk. kih. szám alatt hozott II. fokú ítélettel az 1929 IX. t.-c. 43. §-a 2. pontjában ütköző kihágás miatt melyet azáltal követett el, hogy bort meg nem felelő ecetes állapotban hozott forgalomba 60 pengő pénz büntetésre, behajthatatlanság esetén 6 napi elzárással büntette meg. A kivonat hitelül Budapest, 1929 nov. 20. Empreger s. k. rhiv. főtiszt.

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

utasításának szemléltető átdolgozását, amely két szempontból ad számot az új tudnivalókról: mi szabad és mit tilt az új bortörvény. Azonkívül a betegborokról hoz bő ismertetést. Mind a két munkát *Malosik Ferenc* írta.

A további fontos része az Évkönyvnek azok az elvi döntések és ítéletek, amelyek az ipar köréből és azok a magyarázatok, amelyek a társadalombiztosításról szólnak.

Az idei Évkönyvet nem lehet nélkülözni, azért mindenki szerezzé meg, mert általa mentesíti magát minden kellemetlenségtől és kártól.

A koresma- és a kifőzőipar kapcsolatát

a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara elvi jelentőségű állásfoglalása az alábbiakban szabályozza: Amennyiben valamely koresmaiparral kapcsolatban meleg ételeket szolgáltatnak ki, az a vendéglőipar burkolt gyakorlásának tekintendő, miért is az iparigazolvány csak a vendéglői képesítés igazolása után adható ki.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Amint más helyütt már beszámoltunk, a *Jóbarátok* társasága az Otthon ápolójainak karácsonyra egy kitűnő rádióvevőt szereltetett föl.

Kregec Ágoston, Villány 13, Lukács Gyula 5, Hock és Varga 50, Vajay Ferenc 20, Sramkó Gyula 50, Roggenbauer kárpitos 60.28, Amidsics Miklós 20, Dórypusztai esemegesajtgyár 35, Stiglmayer István 10, Csokonay Lajos 10 pengőt küldtek az Otthon részére.

Végül az Adriatic Rt. képviselője, Zoltán József úr 3 üveg konyakot adományozott az Otthon betegeinek. Hálásan köszönjük az adományokat!

Fejedelmi adomány a szesztilalomelleni propaganda támogatására.

Mint a „Le Moniteur Vinicole“ egyik legutolsó száma jelzi, az október hó utolsó napjaiban Barcelónában üléselő Nemzetközi Borgazdasági Kongresszus elnöke bejelentette a jelenlevőknek, hogy M. Sabaté, az ismert szőlőbirtokos egy 100.000 franknyi adományt juttatott a prohibíció elleni küzdelem támogatására. — A kongresszus tagjai a nagylelkű adományról nagy örömmel vettek tudomást, melynek jelentőségét a kongresszus elnöke, M. Bartha francia képviselő rövid beszédben méltatta, míg a spanyol kormány megbízásából a kongresszuson megjelent spanyol delegátus mondott köszönetet. A delegátus kijelentése szerint az adományozónak ez a nagylelkű tette a legalkalmasabb eszköz arra, hogy a bor ellenségeinek méltatlan és tudományellenes hadjárata kellő módon megtámasztásuk és reméli, hogy az e célra juttatott nagylelkű adomány nem az utolsó.

Halálozás.

Koffler Frigyesné, Graff Mária kartársunk f. é. december hó 6-án boldog életének 66. évében esendően elhunyt.

Vezér Péter kartársunk életének 52. évében rövid, súlyos szenvedés után f. é. december 8-án elhunyt.

Az UNICUM név gyomorerősítő és étvágygerjesztő iikörre, a Zwack likörgyár kizárólagos és védjegyezett 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!

Gyógysonkát,

valóban sómenteset, a prágai sonkát is verő, legprimább minőségben csak gyéresi Szász sonkapácoló üzemében szerezhethetünk be. A VIII., József körút 65. alatt lévő, nagyszerűen berendezett üzem immár a legtöbb fővárosi nagyszálló és elegáns étterem állandó szállítója, többek között Gundel Károly úr Szt. Gellért Szálló éttermeinek kizárólagos szállítója, ahonnan a gyéresi Szász Margit úrnő vezetése alatt álló sonkagyártó üzem elismerő nyilatkozattal is rendelkezik, amely bizonyítja, hogy a szállított sonkákkal a kényes közönségéről híres Gellért Szálló étterem is teljes mértékben meg van elégedve, úgy hogy a prágai sonka helyett a gyéresi Szász gyógysonkát használja.

Takarékasztaltársaságok

részére az u. n. spórkönyveket és minden egyéb célszerű felszereléseket a legolcsóbban az 1889. óta fennálló Deutsch papirkereskedésben (VI., Aradi uca 35.) vásárolhatunk.

Mindenkinek

érdeke, hogy a pezsgőknél és habzóboroknál a legmagasabb hasznot érje el a mai nehéz gazdasági viszonyok mellett, miért is szükségletét legelőnyösebben a készítményei minőségéről híres Nösner pezsgőgyártól szerezhetheti be. (Budapest, V., Lipót körút 4.)

A szállodások, vendéglősök, kávéskók stb. orsz. nyugdíjegyességének

központi irodájában (Ipartestület, IX., Lónyay uca 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 uca 22. Telefon: Aut. 811—52.

Hivatalcs órák köznapokon: 9—2-ig.

Ipartestületünk irodájában kaphatók:

Ballai Károly: A magyar koresmák és fogadók a XIII—XVIII. században. Ára 5.— P.

Dittmayer Andor: Gastérea. Ára 3.20 P.

Fuchs Elemér—dr. Szathmáry Arisztid: A bor, sör, szeszesitalok előállítása és szakszerű kezelése. Ára 10.— P. helyett 8.— P.

Gonda Béla: A terítés művészete. Ára 4.— P.

Gundel Károly—Reichard György: A vendéglői fel-szolgálás kézikönyve. 6.40 P.

Marencsich Ottó: Szakszótár. Ára 3.20 P.

— Vezérfonal a szálloda- és vendéglőüzem megszervezéséhez és vezetéséhez. Ára 5.— P.

Palkovics Ede—Dittmayer Andor: A szakácsművészet kézikönyve. Ára 5.— P.

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 UCA 39.

Értesítés.

Jómenetelű **vendéglő** Budapest legforgalmasabb helyén **házzal együtt eladó, esetleg** jóhírnevű vendéglősnek **bérbeadó.** A helyiség áll nagysöntés, étterem, kerthelyiség, lakás, központifűtés, borospince, szenespince, mosókonyha és cselédlakásból. Ugyanott 20 drb. **transportfordó is eladó.** Bővebbet: **Adorjáni. IV. Régi Posta u. 5. sz.**

„THONET – MUNDUS”

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

Hajlított fabútorok

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

TAKÁTS MÁRIA

Fennáll
1860 óta.

zöldség-üzem

Telefon:
Aut. 853–62

Budapest, Központi Vásárcsarnok

HEIM LAJOS sütőde

Budapest, VI., Szondy ucca 96/A.

Telefon: Aut. 152–41.
Speciális sörcsemegék készítője!
Este 7-ig friss sütés!

Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők

Budapest, IX., Üffői út 57.

Telefon: József 306–29.

Özv. KREIBICH MIHÁLYNÉ

helyben és vidéken 36 év óta legjobban beve-
zetett szállodai, éttermi és kávéházi személyzet
elhelyező irodája Budapest, IV., Kaas Ivor-u. 3.
Telefon: Aut. 854–66.

HIRMANN FERENC

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

Raktárról szállít:

Sörkimérőkészüléket és ezek alkatrészeit, sör- és
borszivattyúkat, pincegazdászati cikkeket.

Porosz köszén, koksiz és tűzifa

legjobban **GÁSPÁR FÜLÖP** cégnél
szerezhető be.
VI., Hungária út 87. Telefon: A. 136-10

Szállodák, Vendéglők, Éttermek, Kávéházak,
hideg- és melegviz szolgáltatását
központi fűtésberendezését,
tervezi és készíti:

Keszler Jenő és Fivére

egészségügyi és műszaki vállalat

VI., Andrassy-ut 67. Tel.: Aut. 151-13.

Vendéglősök és éttermek részére tüzhelyek készit-
ését, javítását és melegvizszolgáltatási berendezését vállalom

Zöld József V., Árpád-u. 8.
Tel.: Aut. 271-64

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

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.

ÖZV. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI., Sip ucca 4. szám.

Telefon: József 425-31.

Vendéglői és kávéházi papirkellékek gyára

*

Papírszalvéta, tálpapír, papirtányér, bonkönyv, block, étlap, menükártya, Caritás toilletpapír.

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

Játékkártya gyári raktár.

SZALAY KÁROLY

IX., Vágóhid ucca 6. szám alatti
45 éve fennálló vendéglője eladó.



7-800 hl. transporthordó eladó.

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

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.

Számtalan bel- és külföldi kitüntetés!
Magyarország aranykoszorus mestere!

JANCSURÁK GUSZTÁV rézműves mester

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

Főzőedények Gőzüzemű főzőkészülékek Üstök

ifj. GRÜNWARD MÓR

BUDAPEST, V., FERENC JÓZSEF RAKPARTI 6.

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

Legnagyobb választék üveg- és porcellánedényekben
kávéházak, vendéglők és szállodák részére.

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlete

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

Borszivattyúk, szűrőgépek

és az összes borkezelési anyagok. T. A. 228-92.

KENDERESI GYÖRGY

törv. bej. cég

KÖZPONTI IRODA:

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

Stauffer

dobozos emmentáli vezet!

ifj. 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.

Alapított 1854.

SZODOMKA IGNÁC és FIA

Kolbászárugyár, szalonna, zsír, füstölthús és szalámi kivitel.
Gyártelep és iroda: VII., Szövetség u. 33. Tel.: J. 424-49.
Fióközle: VII., Rákóczi út 50. szám. Telefon: J. 366-72.

Billiárd- és kártyaasztalposztó

legolcsóbban

SEIDNER LIPÓT VII., Kertész u. 43.
(Király ucca sarok)

Telefon: József 450-87.

BADACSONY

és az egész borvidék kiváló zamatu, magas
szesztartalmú világhírű borei kaphatók

Csopaktól—Keszthelyig

a Badacsonyvidéki Szőlősgazdák állami
ellenőrzés alatt álló

Pinceszövetkezeténél

Badacsonyládbi.

HÜTTL TIVADAR

ORCELLÁNGYÁROS

Budapest, V., Dorottya ucca 14.

Telefon: Nagy választék porcellán kávéházi
231-53. és éttermi edényekből

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

FIÓKIRODÁK:

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