



# MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

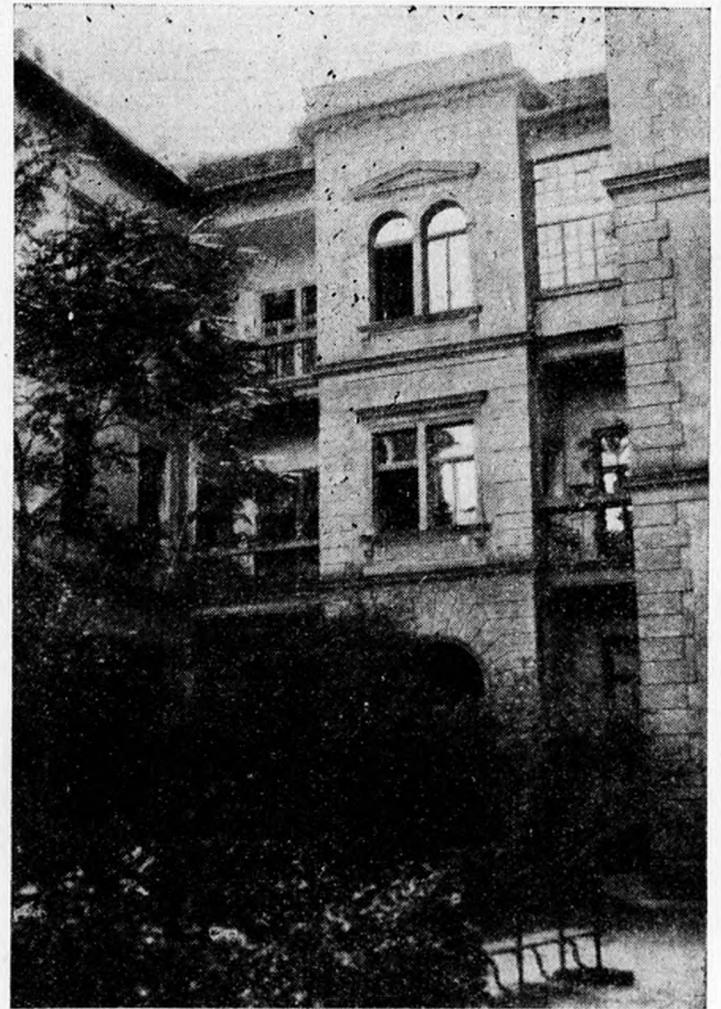
A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Organe et propriété du Syndicat des Hoteliers et Restaurateurs de Budapest  Organ und Verlag der Budapester Hoteliers- und Gastwirtegenossenschaft.

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, IX., LÓNYAY UCCA 22.   TELEFON: AUTOMATA 861-82.

SZERKESZTI  
REDIGÉ PAR  
BALLAI KÁROLY

## Nyugdíjegyesületünk új bérháza.



Patat Lajos felvétele.

A régi nyugdíjintézet szomorú sorsán okulva, az igazgatóság böles előrelátással az Aréna út 15. sz. ház megvétele folytán ingatlanba fektette az új intézet három év alatt összegyűjtött vagyonát.

Reméljük, hogy tagjaink további lelkiismeretes kötelességteljesítése nemsokára egy újabb ingatlan megvételét is lehetővé fogja tenni.

## Popper Mór és Lipót Rt. bornagykereskedés Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: József 359-78.

Alapított 1869. évben.

**Az 1922. évi szőlő- és borkészítési kiállításon  
aranyéremmel kitüntetve.**

**Ajánlja kiváló zamatú fajborait.**

**Olvassuk, terjesszük lapunkat!**

**Szerezzünk előfizetőket!**

## A mi naptárunk.

1930 Október <b>1</b> Szerda	D. e. 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. D. u. 4 órakor az előjáróság rendes havi <b>ülése</b> az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Schmidt Konrádnál (VII., Mexikói út 5.)	<b>7</b> Kedd	
<b>2</b> Csütörtök		<b>8</b> Szerda	D. e. 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Stéger Károlynál (IX., Soroksári út 134.)
<b>3</b> Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emléket ápoló asztaltársaság összejövetele Neiger Jakabnál (VI., Teréz körút 4.)	<b>9</b> Csütörtök	
<b>4</b> Szombat		<b>10</b> Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Patat Lajosnál (IV., Kossuth Lajos u. 5.)
<b>5</b> Vasárnap		<b>11</b> Szombat	
<b>6</b> Hétfő	D. e. 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az ipartestületben.	<b>15</b> Szerda	D. e. fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. D. e. 11 órakor a <b>segédvizsgálóbizottság</b> ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Cserna Zsigmondnál (IX., Tüzoltó-u. 67.)

**TAPÉTA** nagy választékban  
munka legjobb kivitelben

**WEISZ BÉLA** Budapest, VI., Dalszínház ucca 8.  
Telefon: 215-50.

(Operaház mellett) November 1-től VI., Lázár ucca 16. (Operánál)

**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. Sürgőncim: 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.)

Vezérképviselőt és lerakat:

**VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T.**

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

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.

**MOLNÁR ÉS KOZMA** DÉLIGYÜMÖLCSÖK BUDAPEST, IX.  
nagyban és kicsin ben Központi Vásárcsarnok. Telefon: A. 856-55.

**FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT ÉS GŐZMOSÓGYÁR** **SALGÓ** BUDAPEST, V., CSÁKY U. 34.  
TELEFON: 907-86.

Telefon: Üzlet: Aut. 854-49. —Lakás: József 378-22.

**Neuhaus Károly**

tejjel hizlalt tisztított baromfi, libamáj és vadkereskedő Budapest, Központi Vásárcsarnok 90.  
Lakás: Nap-u. 34.

**KAINRATH ANTAL**  
hat. eng. villanyszerelő  
VIII., Kissalétrom u. 2. Tel.: József 301-64.

Zenész-Szövetség útján minden időben díjmentesen, közvetítő díj felszámítása nélkül szerződhetők:

**Szimfonikus zenekarok**  
**Jazzband-ek**  
**Szafonzenekarok**  
**Zongoramesterek**  
**Schrammel- és tamburazene-  
karok**

**NÉMET UCCA 40.**

Irodai idők: d. e. 9-1-ig és d. u. 3-6 óráig.  
Telefon: József 440-16.

**ZIMKA RAFAEL**

sütőde

I., HORTHY MIKLÓS ÚT 7. — TELEFON: J. 328-67.  
Előkelő budapesti szállodák és vendéglők szállítója.

**Dreher-Mauls**

darabos dessertjei kitűnőek!

**Első Magyar Hygienikus Padlóolajozó Vállalat**

BUDAPEST, VII., Dohány u. 102. Tel.-hívó: J 305-91  
Elvállal: éttermek, raktárak és mindennemű helyiségek padlózatának hygienikus olajozását.  
Kérjen ajánlatot! — Fertőtlenítő hatású, kellemes illat, hygienikus portalanító munka.

**MINIUS JAKAB**

Tapéta-raktár, Budapest, Rákóczi-út 6. szám.  
Telefon: József 416-17. Alapítva: 1898. évben,  
a Bazár-udvarban.

**Springut Henrik** tojás-  
nagykereskedő

Budapest, VI., Vasvári Pál ucca 11.  
Telefon: Aut. 217-54.

Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő  
állandó szállítója.

**Leitner Sándor, borügynök**

KECSKEMÉT, TELEFON: 44.

Ajánlja Kecskemét és környéki termelőktől a leg-  
olesőbb és legjobb borait. Pontos kiszolgálás. —

**FISCH MÁRK** tisztított baromfi és  
vadkereskedése

Minden időben a legnagyobb választék

BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK 52/56 SZÁM

Lakás: LILIAM UCCA 15. SZÁM

Lakás: J. 345-01 TELEFON Üzlet: Aut. 854-63

**TALOS GÉZANÉ**

gyümölcskereskedő

IX., KÖZP. VÁSÁRCSARNOK, Felső Dunapart.  
Előkelő éttermek és szállodák szállítója.

**Horváth Lajos**

Törv. bej. cég

gyümölcskereskedő és bizományos

BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK

(Alsó Dunapart) Lakás: IX., Ráday-utca 27.

Telefonhívó: Aut. 878-66.

Előkelő éttermek és vendéglők szállítója.



Előkelő szállodák és  
vendéglők szállítója

Állandóan friss bel-  
és külföldi nemes  
gyümölcsök raktáron

Jégszekrények, bor- és sörkimérőkészülékek  
gyára és raktára

**KLEMENT ANDRÁS**

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

Állandó nagyraktár mindenféle méreletben. Kedvező fi-  
zetsi feltételek. Olcsó árak. Jégszekrények pontos javítása.  
Kérjen árajánlatot!

**JÁNY ÁRPÁD** sütődéje, Budapest, I, Bors u. 1.

Telefonszám: Automata 503-35.

Reggel 7 órától kezdve egész napon át:

**Friss sütemények és sörstangli különlegességek.**

Előkelő szállodák és éttermek állandó szállítója.

**PARKETTA GÖTZ ANTAL**

parkettázó-mester

Budán, I., Bors ucca 24. ☉ Telefon: Aut. 507-34.

**DIÓBÉL** csemege, törmelék rózsza, mogyoró,  
mazsola, mandula naponta friss áru  
legolcsóbban

**KRÉMER diótörőde**

BUDAPEST, IX., ERKEL UCCA 18 SZ.

Telefon interurban: Automata 861-85.

**SCHUNDA**

m. kir. udvari szállító — hangszergyár és üzlet  
Budapest IV, Magyar ucca 18. és gróf Károlyi ucca 5. sz.  
Mindennemű HANGSZER és kellékei nagyban és darabonként  
Szakszerű JAVÍTÁSOK. — Fióküzlet: IV Múzeum körút 7

**BUGRAM A. ELEMÉR**

vadkereskedése  
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK  
Telefon: Aut. 864—90.

**PAPLANOK**

legfinomabb fehér vatta vagy pehely paplanok  
legolcsóbb bevásárlási forrása.  
**DORSCHOVITZ MÓR paplangyára**  
Budapest, VIII., Práter u. 53. Tel. József 366—43.

**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.

**STANZEL KENYÉRGYÁR, BUDAPEST**

III., Zsigmond ucca 45. Telefon: A. 532—48.  
IX., Bokréta ucca 31. Telefon: J. 332—86.  
IX., Tüzoltó ucca 78. Telefon: J. 338—34.  
Gödöllő, Gizella út.  
Előkelő éttermek és szállodák szállítója.

**KLASZ LAJOS kádármester**

Budapest, IX., Mátyás ucca 7. Lónyai u. sarok 22 sz. ház.  
Ajánlja dús raktárát mindennemű **konyha-cikkek**,  
mosókonyha és borpince berendezésekben, jutá-  
nyos áron. — Javítások lelkiismeretesen esz-  
közlötnének.

Telefon: József 345—68.

**MENCZER ÁRPÁD sütőde**

BUDAPEST, VIII., ÖRÖMVÖLGY UCCA 18.

**VAS ÉS RÉZBUTOR,**

sodronyágybetétek, vendégágyak legolcsóbban.  
Javításokat szakszerűen vállalunk!

**Elbert és Balázs**

Gyár: VII., Hernád u. 41.

Rákot legolcsóbban

**FUCHS M. MANÓ**

rák- és halkereskedőnél vásárolhat  
Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok.  
Telefon: Aut. 883—70.

**HOFMANN ÉS WÉBER**

valódi édes norinbergi és magyar torma nagy-  
kereskedő. — Saját termés.  
Közponi Vásárcsarnok 202—203. számú fülke.

**PATHÓ ISTVÁN mészáros és hentes**

Budapest, I. ker., Roham ucca 6. sz.  
Tel.: Aut. 535—28.  
Előkelő szállodák és éttermek szállítója.

Megbízható beszerzési forrás

**házi tézstaneműekben**

**LASZLÓ HÁZI TÉZTAIPAR**

VI., Aradi u. 55.  
Telefon: Aut. 163—55.

Telefon: Automata 507—06.

**SÁGHY KÁLMÁN** fehér és finom  
sütődeje

**BUDAPEST, I., BORS UCCA 7.**

Fióküzletek: I., Győri út 4., I., Maros ucca 23.

Alapítva 1854. **KADA KÁROLY** Telefon.  
takaréktűzhely-lakatosmester. A Lakos-tűzhely-  
gyár v. szerelője Budapest, I., Budafoki út 29. sz.  
Vállal mindenféle éttermi, szállodai tűzhelyek  
felállítását és javítását jutányos árban felelősség  
mellett.

**LÁTSZERÉSZET**

Budapest, VI., Király ucca 8. sz.

Összes látszerek legújabb és legszilárdabb kivitelben.  
Gondos kiszolgálás.

**LEZINGER JÓZSEFNÉ** tejtermék- és  
tojáskereskedő

Budapest, Közp. Vásárcsarnok, (Balkarzat) 25-26 fülke  
Tel.-hívó A. 854-72. Napon'ta friss teavaj és lámpázott teatojás

**Breuer József**

burgonya- és hagymakereskedő  
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK  
Fővámter. Telefon: Aut. 850—85.  
Legelőnyösebb bevásárlási forrás. Előkelő  
vendéglők szállítója.

**Benetti János**

vas- és rézbutor, sodronyágybetét gyára és fabutor raktára  
**Budapest VI., Lázár ucca 15**  
(Dalszínház ucca sarok) Telefon: Automata 267—11

**Budapesti nagy gőzmosóda és fehérnemű kölcsönző vállalat**

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

**LAUFBAHN S.**

BORNAGYKERESKEDŐ  
BUDAFOK  
KOSSUTH LAJOS U. 66  
Telefonszám: Budafok 11

Ajánlja zamatos uradal-  
mi fajborait legolcsóbb  
árak mellett

**KOFFLER Á** tojáskereskedő  
Budapest, VIII. Mária u. 19.

TELEFON: JÓZSEF 344—47.

Előkelő szállodák és vendéglők szállítója.



## A munkanélküliség és vendéglőink üzlettelensége.

— Második közlemény. —

Irta: Ballai Károly.

A BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK üzleti forgalmáról hiteles adatok alapján számolunk be.

Ugyanis az adóközösség évente szokásos újralakulása előtt, hogy tagjaink üzleti forgalmát megismerjük, statisztikai kérdőívet küldtünk meg tagjainknak, amelyeken azok, akiknek rendes üzleti könyvvezetésük van, vagy bevételeikről megbízható napi följegyzéseket vezettek, összegszerűen beszámoltak az 1927., 1928. és 1929. évi üzleti forgalmukról.

Akik ilyen módon nem tudtak forgalmukról számot adni (egészen kis üzlet, a kincstártól a bevételeik följegyzése alól már régebből fölmentettek stb.), azok a bor- és sörfogyasztásukat közölték, amelyet az eladási egységárrakkal megszorozva, az egyéb bevételek címén ennek az eredménynek 10—20%-át hozzáadva, állapítottuk meg üzleti forgalmukat.

Minden egyes üzlet statisztikai lapját külön-külön feldolgoztuk és az eredményhez képest csoportosítottuk.

Az első csoportba azok kerültek, amelyeknek forgalma az előző évhez viszonyítva emelkedett; a másodikba amelyiké csökkent; míg a harmadikba azon üzletek jutottak, amelyeknek forgalma az előző évtől 100—200 pengő eltérést mutatott, vagy az eltérés 1%-on belül mozgott, mint olyanok, amelyek forgalmukat megtartották.

Azután az egyes csoportokat külön-külön analizáltuk s jutottunk azon eredményekhez, amelyeket a pénzügyminisztériumhoz fölterjesztettünk.

Az egész munkálatot, amelyben minden egyes üzlet forgalmi változása szerepel, az egész anyagot megvilágosító számtáblákat és grafikonokat, természetesen, nem közölhetjük, mert arra helyünk nincsen, sőt az összesítő táblázatokat is oly mértékben mutatjuk be, amely mértékben mostani célunk megkívánja.

\*

Feldolgoztunk 1928. évről 457 tagtól 347 adatot; 1929. évről 885 tagtól 806 adatot. A többi, főképpen töredék ideje miatt összehasonlításra nem volt alkalmas és ezért mellőztük azokat.

Munkánk gerince a könyvet vezető üzletek voltak. Ezek általában így oszlottak meg:

	1928. évben:	1929. évben:
forgalmuk <i>emelkedett</i> :	19 (16%)	36 (9%)
forgalmuk <i>csökkent</i> :	93 (78%)	318 (79%)
forgalmuk <i>megmaradt</i> :	7 (6%)	49 (12%)
összesen	119 (100%)	403 (100%)

\*

A vendéglők forgalmának emelkedésével, mert ilyen esetek is voltak, részletezően szintén nem foglalkozunk, mert adataink és utánajárásaink határozottan azt mutatták, hogy annak *nem* az általános helyzetben voltak a gyökerei. Keresve a forgalom emelkedésének okait, azt tapasztaltuk ugyanis, hogy az emelkedésnek mindenkor *helyi okai* voltak: az üzlet ujjáalkotása, vagy a közelben folyó közmunka, házépítés stb.

Az üzletek megújításának, az új attrakciók várásának forgalomnövelő hatásának konkrét példát tudnánk felsorakoztatni. Például egy esetet megemlítünk. Egyik üzlet modernizálása annak forgalmát az első évben 28%-kal emelte, míg a következő évben, megkopván az ujság ingere, a közelben más, új látnivaló keletkezett, ugyanazon üzlet forgalma a második évben 14%-kal megesappant.

Ezen kivételektől — a forgalom emelkedésétől — eltekintve a budapesti vendéglősök üzleti bevételei az 1927. évtől kezdve (ettől az időtől vannak ugyanis pontos adataink) évről-évre nagyon visszaement.

\*



D. R. G. M.

# DOKTON

## Száraz fémtisztító kendő

folyadék, kenőcs vagy por nélkül **egymaga** bármely fémtárgyat csupán száraz dörzsöléssel tökéletesen tisztít és annak utólrérhetetlen ragyogást ad!

Ára darabonként **P 1,50.**

Kapható minden jobb festék, háztartási üzletben, drogériák- és illatszertárakban.

Nagyfogyasztóknak: Nagyszállók és nagyvendéglőknek külön kedvezményes ajánlattal szolgál a Magyarországi vezérképviselő:

**KINDL FERENC**

Budapest, IV. Váci ucca 11/b.  
Telefon: 876-91.

**Özv. WINDT MÁRTONNÉ**

szállodai, vendéglői, kávéházi  
személyzet elhelyező irodája



**Budapest, IV. Irányi ucca 1. szám**  
Telefon: Automata 830-82.

**C SERNAK**  
reklám és cégtáblafestő vállalat

Világítási reklámok.  
Budapest, VIII., Röck Szilárd u. 23.  
Telefon: József 385-28.

A következőkben publikált adatokkal a következő kérdésekre akarunk felelni:

1. A forgalom csökkenése főképpen milyen üzleti kategóriákra esik?
2. Az abszolút összegben vett csökkenés milyen méretű?
3. A csökkenés százalékértékeinek milyen az előfordulási sűrűsége?
4. Végül, milyen mértékű a budapesti vendéglők forgalomcsökkenése?

Az üzleteket, amint ezt az I. táblázatban láthatni, évi forgalmuk alapján kategóriákba osztottuk.

Az első kategóriába az egészen kis üzleteket vettük, amelyekben a tulajdonos egyedül, szakmunkások alkalmazása nélkül dolgozik és évi forgalmuk 12.000 pengőnél nem több. Következik a kis üzletek kategóriája évi 50.000 pengő forgalomig; ezentúl 100-500 ezer évi forgalmat elérő középüzletek, míg évi 500 ezer pengő bevételtől kezdve a nagy üzletek vannak részletezve.

Mielőtt a táblázatokhoz megjegyzéseinket hozzáfűznénk, közbevetőleg egy módszertani kérdést kell tisztáznunk. Azt t. i., hogy a könyvet nem vezető üzleteknél miképpen állapítható meg az üzleti forgalom változása?

Az 1928. évről nem volt olyan általános az ital-fogyasztás bejelentése, mint az 1929. évről s így az egészen kis üzletek adatszolgáltatása 1928. évről nem volt egészen kielégítő. Minthogy gyakorlati okokból nem lehetett a könyvet nem vezető üzleteket feldolgozásunkban mellőzni, azért a következőképpen oldottuk meg ezt a kérdést.

Azon elgondolás alapján, hogy ugyanazon gazdasági területen, ugyanazon gazdasági viszonyok között végzett azonos gazdasági tevékenységgel analog eredményt érhetünk el, a könyvet vezető

üzletek eredményét alkalmaztuk a könyvet nem vezető üzletekre. Azaz: a könyvet nem vezető üzleteket ugyanolyan százalékos arányban osztottuk be az emelkedő, a csökkenő és a forgalmát megtartó üzletek közé, mint arról a könyvet vezető üzleteknél cikkünk elején beszámoltunk.

Tehát a számbavehető adataink a következők:

	1928. évben:	1929. évben:
könyvet vezető üzlet	119	403
könyvet nem vezető üzlet:	228	403
Összesen:	347	806

Ezek így oszlottak meg:

	1928. évben:	1929. évben:
forgalmuk emelkedett:	55 (16%)	72 (9%)
forgalmuk csökkent:	271 (78%)	636 (79%)
forgalmuk megmaradt:	21 (6%)	98 (12%)
Összesen:	347 (100.0%)	806 100.0%

\*

Most térjünk vissza az I. táblázathoz.

### I. TÁBLÁZAT.

*A budapesti vendéglők üzleti forgalmának csökkenése.*

	1928. évben	1929. évben
12.000 P évi forgalomig csökk. 30 esetben 11%	125	150 esetben 23.6%
50.000 " " " " 46%	46	333 " " 52.5%
100.000 " " " " 17%	14	47 " " 7.3%
200.000 " " " " 5%	32	55 " " 8.5%
300.000 " " " " 12%	9	32 " " 5.0%
400.000 " " " " 3%	9	8 " " 1.2%
500.000 " " " " 3%	3	1 " " 0.2%
750.000 " " " " 1%	3	6 " " 1.0%
1.000.000 " " " " 1%	—	3 " " 0.5%
1.250.000 " " " " —	—	— " " —
1.500.000 " " " " —	—	— " " —
2.000.000 " " " " —	—	1 " " 0.2%
összesen	271 esetb. 99%	636 esetb. 100.0%

**Jégszekrények, bor és sörkimé-  
rőkészülékek üzeme**

**Stiller Arthur**

BUDAPEST, VII., KAZINCZY UCCA 6/b. sz.  
Telefon: J. 413-70.

Állandó nagy raktár mindenféle méretben. Kedvező fizetési feltételek, gyári árak, javítások olcsón és pontosan eszközöltnek.  
Kérjen árjegyzéket.

**Ne vegyen házalótól gombát**

Pfeifer Sándornál a Központi Vásárcsarnokban mindennap kaphat friss, gyönyörű gombát; állandóan napi áron, míg a házalók árait nem tudja ellenőrizni. Több nagy uradalom termelvényeinek elárúsító helye. Mindenfajta gombából nagy raktár.

PFEIFER SÁNDOR Központi Vásárcsarnok. Telefon: A. 851-78.

Vas-, rézbútor sodrony-ágybetétek

**Herskovits Testvérek**

gyárában, VII., Nagydíófa-u. 22. bámulatós olcsó áron. — Kedvező fizetési feltételek. — Szálloda, penzió, stb. berendezések. — Telefon: J. 359-49.

**GALVANO-MAGNA** Cégtulajnos: SUCHMANN ÁRPÁD

fémipari megmunkálóüzem

BUDAPEST, VII., MIKSA UCCA 9. SZÁM.

Speciális vendéglői fém- és alpaccaedény javítás és felújítás. — Csillárok átalakítása és színezése. — Ezeüstözés, aranyozás, ónozás, nikkelezés, vörösrézezés, fémszínezés. Pontos munka, olcsó árak.

**Rádiósok! Nyilvános étkezőhelyiségben nem szabad istentiszteletet fogni!**

Ha e táblázat részletes eredményeit üzleti kategóriák szerint összevonjuk, világosabban fogjuk látni, hogy milyen üzletekben csökkent legjobban a forgalom.

1928. évben: 1929. évben:

a kis üzletek forgalma (évi 50.000 P forgalomig) csökkent . . . . .	155 eset (57.0%)	483 eset (76.1%)
a közép üzletek forgalma (évi 50.000—500.000 P forgalomig) csökkent . . . . .	110 eset (40.0%)	143 eset (22.2%)
a nagy üzletek forgalma (évi 500—2.000.000 P forgalomig) csökkent . . . . .	6 eset (20%)	10 eset (1.7%)
<b>Összesen</b>	<b>271 eset (99%)</b>	<b>636 eset (100.0%)</b>

Ezen összevonásból láthatjuk, hogy az 1928. évi forgalom visszafejlődése 1929. évben folytatódott s bár a csökkenés a közép és nagy üzletekben is elég esetben fordult elő, mégis az 1929. évben ezekben az üzletekben az 1928. évhez képest valamelyes javulás látható, azonban annál súlyosabb a kis üzletek forgalmának visszafejlődése.

Ha, továbbhaladva, a csökkenés abszolút összegértékeit szemléljük, amelyet a II. táblázat csoportosít, szintén az előbbi jelenséget tapasztaljuk.

**II. TÁBLÁZAT.**

*A budapesti vendéglők forgalmuk csökkenése szerint:*

Az üzleti forgalom	1928. évben:	1929. évben:
— 500 pengőig esett	—	14
500 — 1.000	10	21
1.000 — 2.000	12	65
2.000 — 3.000	3	34
3.000 — 4.000	6	24
4.000 — 5.000	12	22
5.000 — 6.000	6	18
6.000 — 7.000	4	18
7.000 — 8.000	3	9
8.000 — 9.000	1	9
9.000 — 10.000	4	10
10.000 — 20.000	14	31
20.000 — 30.000	8	12
30.000 — 40.000	1	8
40.000 — 50.000	2	11
50.000 — 60.000	2	5
60.000 — 70.000	2	1
70.000 — 80.000	1	2
80.000 — 90.000	—	—
90.000 — 100.000	—	1
100.000 — 110.000	1	1
110.000 — 120.000	—	1
120.000 — 130.000	—	—
130.000 — 140.000	—	—
140.000 — 150.000	1	—
150.000 — 160.000	—	—
160.000 — 170.000	—	1
170.000 — 180.000	—	—
<b>Összesen</b>	<b>93</b>	<b>318</b>

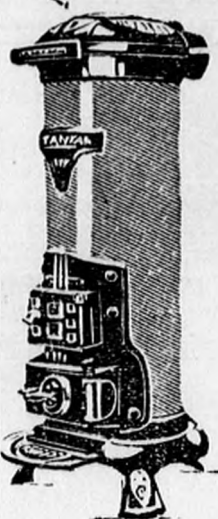
ALAPITVA: 1792. TELEFON: Aut., 118—51.

**HAAS ÉS CZJZEK**  
PORCELLÁN ÉS ÜVEG GYÁRI RAKTÁR



BUDAPEST, VI., VILMOS CSÁSÁR ÚT 23.  
GYÁRAK: Schlaggenwald és Chodau.

## AUTOMAT ÉS TANTAL



### folytonégő kályhák a legjobbak

Gyártja:  
**SWOBODA ALAJOS ÉS TÁRSA**  
Budapest VI, Andrásy út 14. sz.  
Telefon: 177—10

Fizetési kedvezmény! Vendéglősök 10% engedményt élveznek!

**KADVÁN JENŐ** bőrdíszműveket és bőrdíszműveket készít  
Budapest, VI., Kmetty ucca 15. Telefon: Aut. 110—66.  
(Bejárat a Székely Bertalan uccai oldalon)  
Speciál bőrbútorfestést jutányos áron vállalok.

Ugyanis, ha ismét összevonjuk a kisüzletek forgalmához vehető 500—10.000 pengős forgalomesökkenést és ezt az előbbi módon csoportosítjuk (ez az összehasonlítás és a következő adatok csak a könyvet vezető üzletekre vonatkozik) akkor

	1928. évben:	1929. évben:
500—10.000 P-ig csökkent a forgalom	61 (65.6%)	244 (76.7%)
10.000—50.000 P-ig csökkent a forgalom	25 (26.9%)	62 (19.6%)
50.000—170.000 P-ig csökkent a forgalom	7 (7.5%)	12 (3.7%)
<b>Összesen</b>	<b>93 (100.0%)</b>	<b>318 (100.0%)</b>

Az összehasonlítás szerint a magasabb összegű, tehát a kisüzlet lehető forgalmán túllépő esökkenések eseteiben ismét észlelhetünk javulást. Ez a tapasztalat nyilván a magyar középosztály, főképpen a fixfizetésűek gazdasági helyzetének kedvezőbbre fordulásának a jele. Azonban a kis üzletek eseteiben súlyos nyomot hagy a munkanélküliség pénztelensége.

## Konyhája ragyogó tiszta

az elpusztíthatatlan  
ETERNIT-asztalborítással.

Kérjen díjmentes prospektust.  
Viszonteladók kerestetnek!

## ETERNIT MŰVEK

Budapest, VI., Andrásy ut 33.

# SCHMIEDL DÁNIEL

## HENTESÁRUGYÁR

IX. Ranolder ucca 17. Telefon: József 306-57 és J. 318-31.

Központi vásárcsarnok: A. 854-58. Dob ucca 19. J. 365-91.  
Margit körút 5. A. 518-32. Dob ucca 74. J. 419-64 (hívó)  
Városház ucca 6. A. 895-26. Ranolder u. 7/b. J. 306-57.

## „TÁTRA“ SZIKVIZGYÁR

IX., Thaly Kálmán ucca 28. szám.

Telefon: J. 306-57.

„Tip-Top“ üdítő ital, Málna, Orange, Citrom.

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

## A jó szállodás lelki alkafa.

Irta: Marencich Ottó.

a Hungária és Dunapalota Nagyszállodák vezérigazgatója.

A számokban kifejezhető viszonyokat legvilágosabban százalékszámokkal lehet érzékelteni. — Azért azon kérdéseinkre, vajjon a budapesti vendéglők forgalmának esökkenése átlagosan milyen, az alábbi III. táblázattal felelünk.

### III. TÁBLÁZAT.

A budapesti vendéglők forgalomcsökkenésének mértéke.

Az üzleti forgalom	1928. évben:	1929. évben:
— 5%-ig csökkent	18) esetben	43) esetben
6-10	25) 74 = 80%	72) 304 = 96%
11-15	18)	62)
16-20	13)	67)
21-25	5)	25)
26-30	8) 16 = 17%	21)
31-35	3)	14)
36-40	1)	6)
41-45	2) 3 = 3%	1)
46-50	—	3) 13 = 4%
51-55	—	—
56-60	—	3)
61-65	—	—
66-70	—	—
71-75	—	—
76-80	—	1)
<b>Összesen:</b>	<b>93 (100%)</b>	<b>318 (100%)</b>

A megjelölés szerint 1928. évben a csökkenés zöme, az esetek 80%-a, 5-20%-os esésre, az 1929. évben pedig az esetek 96%-a 5-35%-os esésre mutat. E százalékos arányokat mérlegelve végeredményként megállapíthatjuk, hogy a budapesti vendéglősök üzleti forgalma 1928. évben 15%-kal, 1929. évben pedig további 18%-kal esett. Azaz, ha az 1927. évi forgalmat 100-nak vesszük, akkor az 1928-ban 85, 1929-ben már 67 a forgalom jelzőszáma!

Tehát két év alatt a budapesti üzletek forgalma 33 egységgel romlott, holott az első cikkem II. táblázata szerint a vendéglősipari munkások munkánélküli indexe ugyanezen idő alatt 62.6 egységgel javult.

Ez a jelenség újabb problémát vetett föl, a melyről és a segítség módjáról a következő, befejező cikkünkben szólunk.

Garantált prima

## habtejszint

literenként

Csak viszonteladók-nak. Évi kötésre is. **P 2.24-ért** egy órán belül házhoz küldjük

Telefonszámok: 853-64 és 843-98.

Magyar királyi

84.000 sorsjegy



Osztálysorsjáték

42.000 nyeremény

**A sorsjegyek fele okvetlen nyer!**

Legnagyobb nyeremény szerencsés esetben

pengő **500.000** pengő

azaz félmillió pengő

1 jutalom	á P	300.000
1 nyeremény	á P	200.000
1 nyeremény	á P	100.000
1 nyeremény	á P	50.000
1 nyeremény	á P	40.000
2 nyeremény	á P	30.000
1 nyeremény	á P	25.000
2 nyeremény	á P	20.000
5 nyeremény	á P	15.000
8 nyeremény	á P	10.000
10 nyeremény	á P	5.000
12 nyeremény	á P	4.000
24 nyeremény	á P	3.000
62 nyeremény	á P	2.000
130 nyeremény	á P	1.000

stb., stb., összesen közel 8 millió pengő készpénzben.

1/8  
sorsjegy  
3 P

1/4  
sorsjegy  
6 P

1/2  
sorsjegy  
12 P

1/1  
sorsjegy  
24 P

Első huzás  
október 17-én

Sorsjegyek  
kaphatók  
az összes  
fővárosi ióknál



Jól összeállított étlapról nem hiányozhat a

**PUSZTADÖRI SAJT****SZENT ISTVÁN PORTER SÖR**A POLGÁRI SERFŐZDE  
**PÁRATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE**

tünő előadása, melyből közlök néhány nagyon megszívlelendő tanítást.

„A szállodás szakmában az egyéniség számottevő tényező, mint ahogy már sokat foglalkoztak is ezzel a témával.

Közmondássá vált, hogy nem a ruha és a külső teszi az embert, a szállodás iparban azonban a vendéggel való érintkezés folytán, ez (t. i. a megnyerő külső) oly szükségszerűség, mellyel számolni kell.

„Egyéniség“-gel azonban sokkal többet mondunk, mert ez a jellemvonások összességét jelenti. Az ok, amiért némely embernek oly könnyen sikerül minden, másoknak meg semmi, nagyrészt abban rejlik, hogy utóbbiak tudásuk dacára pesszimisták, bizalmatlanok önmagukkal szemben. Ezek nem ismerhetik fel a kínálkozó alkalmakat és nem értik, hogyan kell azokat megragadni.

Egy sokkal nagyobb részük viszont azért nem tudja kitűzött célját elérni, mert nincs akaraterőjük, kitartásuk és szorgalmuk.

Most azonban felmerül a kérdés, hogy miképpen lehet ezt az annyira dicsőített és szükséges „egyéniséget“ elérni.

A gyors felfogóképessége, jó nevelés (illetudás), a vendéggel, feljebbvalókkal és a munkatársakkal való érintkezésben megnyilvánuló járatosság és biztonság képezik itt a fő tényezőket. Tehát oly tulajdonságok, melyek részben vele kell, hogy szülessenek az emberrel, részben pedig nevelés útján sajátíthatók el.

A saját tudásában való bizalom, becsületesség másokkal és önmagával szemben, további követelmények a cél eléréséhez.

Üzleti érzék, helyes ítélőképesség és kifogástalan magaviselet nemsokára észrevéttetik magukat mind a magánéletben, mind az üzemben és megnyerik mások becsülését és bizalmát. Állandó önmegfigyelés különösen alkalmas a siker útjának egyengetésére.

Légy mindig becsületos önmagaddal szemben és az leszel másokkal szemben is.

Figyeld meg ugyanazon szemmel és szigorral önmagadat, mint másokat és ezúton veszed észre saját hibáidat a leghamarabb.

Minden helyen elvárják tőled, hogy egy perfekt munkás légy, különösen pedig, ha vezetőhelyen állasz. Üzleti gyakorlat nem minden, az egyéniségnek is meg kell nyilvánulnia s a vezető egyénisége különösen az üzemben mindenütt kiütözik. Az üzlet ismeretében mutatkozó hiány, a vezető gyengesége azonnal érezteti hatását a személyzetnél és befolyásolja az üzletmenetet.

Az üzem vezetőjénél akkor, amidőn őt a vállalat élére állítják, előfeltételül veszik az alapos szak tudást és megbízhatóságot és joggal várják tőle annak kedvező eredményét.

Előfordulhat, sőt gyakran elő is fordul, hogy az üzemvezető szigorúságánál fogva alkalmazottai között nem örvend vajmi nagy népszerűségnek, de erre nem szabad tekintettel lennie. Az elégedetlenkedők jobban tennék, ha a személyes ellenszenvet elhagynák és a szakembert inkább megfigyelnék működése közben, hogy tanuljanak tőle és ezzel hozzájáruljanak az üzem sikeres menetéhez.

A tanítás így szól tovább:

„Szakmánk ifjai mindegyikének határozott, kitűzött célnak kell szem előtt lebegnie. Mindegyiknek tudnia kell saját fizikai és erkölcsi képességeit helyesen megítélni és törekvéseinek célját ennek megfelelően beállítani.

Vendéglői, kávéházi berendezési és javítási munkákat elsőrendű kivitelben legjutányosabban:

**MATHAUZER ÁRPÁD** műasztalos, antik munkában specialista  
Budapest, VIII. Szentkirályi u. 1/A. Telefonhívó: J. 315-96.

**Hruby József** utóda **Staell Gyula** cég  
szállodai személyzet elhelyező iroda  
Budapest, IV., Aranykéz ucca 4. Telef.: Aut. 877-19.

**Bungin Istvánné** tejtermék és tojáskereskedő  
Telefonhívó: Aut. 827-81.  
Budapest, Központi Vásárcsarnok, Balkarzat 20. fülke  
Elismerten kiváló minőségű tejszín, tejföl, vaj, trappista sajt, juhturó és tojás a legolcsóbb napi árban.  
**Saját tejüzem.**

**Gruber Ferenc**

gyümölcskereskedő  
központi vásárcsarnok.  
Előkelő szállodák és  
éttermek szállítója

Telefon: Automata 854-59

Garantált elsőrendű paszterizált habtejszín, vaj, tejfel, tojás, juhturó, trappista-sajt legolcsóbb napi áron kapható.  
**TÓTH JÁNOSNÉ**, Központi Vásárcsarnok, Balkarzat  
Telefon: Aut. 840-25.

**KRISTÁLY** ÁSVÁNYVIZET **SZENT LUKÁCSFÜRDŐ** TÖLT  
BAKTÉRIUMMENTES KIZÁRÓLAG ÜDÍTŐ VÉDJEGYE: SZENT LUKÁCS AZ OROSZLÁNNAL

a „Sőreghez“

Alapítva 1875.

**Ifj. FANDA PÁL halászmester**

Üzlet: Központi Vásárcsarnok.

Telefon: Aut: 855—83. — Lakás: IX., Czuczor ucca 3.  
Mindennemű édesvízi és tengeri languszta halak,  
valamint dunai és tenyésztett pontyok és élő har-  
csák állandóan kaphatók.Helybeli és vidéki rendeléseket minden időben  
pontosan eszközöl.

Az ember ne becsülje túl saját képességeit és csak azon magasságig törekedjék, ameddig azok elérnek.

A sikerhez vezető út lépcsőről-lépcsőre vezet, építsd tehát minden fokát ezen lépcsőnek biztos talajra és bizzál önmagadban. Ritkán sikerül a lépésfokok átugrása. Mindig az az okosabb és sikerebben gazdagabb, aki nem igyekszik magasabbra, mint amennyire a szárnyai bírják s aki nem akar többet, mint amennyit tud.

Legtöbbször ezen igazság fel nem ismerésén buk-  
nak el.

A kezdeményezés és a haladás a szállodaüzem-  
ekben különösen szorosan egybekapcsolódnak és  
sehol sem szabad ezen két fontos tényezőt figyelmen  
kivül hagynunk.

Ezek azonban feltételezik a megkövetelt köte-  
lességnek pontos és lelkiismeretes teljesítését. A  
vezető sem képez itt kivételt.

Akinek az üzleti és a magánéletében érzéke van  
a proporció iránt, azt nagyon szerencsés ember-  
nek mondhatjuk.

Miesoda óriási előnyt jelent az üzleti működés-  
ben a proporció iránti érzék, a magánéletben pedig  
megbecsülhetetlen!

Gyakran sajnós, nagyon is gyakran látunk  
embereket, kik a véletlen és szerencse kedvezése  
folytán hivatásuk legmagasabb fokát elérvén, ma-  
guknak állásuk komolyságával össze nem egyeztet-

Mezőtúr megyei város polgármesterétől.

7835—1930. ki. szám.

**Hirdetmény.**

Mezőtúr város nagy kerttel és udvarral  
bíró úgynevezett Kaszinó épületét, mely meg-  
felelő átalakítással szállodai, vendéglői és  
kávéházi célokra kiválóan alkalmas, bérlet  
útján kívánja hasznosítani. Az épület összes  
átalakítási és javítási munkálatait a bérlő  
teljesítené. Az így felmerült kiadások a kezdő-  
évek hasznbérébe lesznek betudva.

Mezőtúr, 1930. évi szeptember hó 9-én.

Olvasbatatlan aláírás, polgármester.

hető dolgokat engednek meg. Ettől óvunk minden-  
kit.“

De legyen elég az erkölcsprédikációból, követ-  
kezzék valami gyakorlat is.

Előbbi fejtegetéseim keretében igyekeztem be-  
bizonyítani, hogy a jövő szállodásának nemesak  
szakembernek, kereskedőnek és közigazdásznak kell  
lennie, hanem tudnia kell a veleszületett és az élet  
iskolájában szerzett tapasztalatait és képességeit az  
üzemben kedvezően értékesíteni.

Egy modern szállodaüzem nemesak a technikai  
vívmányok beállítását és az azokhoz való állandó  
alkalmazkodást követeli meg, hanem a fejlődő  
szolgálat lebonyolítása mindig nagyobb számú sze-  
mélyzet, ú. m. tisztviselők, kiszolgáló és technikai  
személyzet beállítását is megkívánja, mert a szálloda-  
üzem mechanizálása lehetetlen.

A szállodaüzemben ennél fogva tőkén és mun-  
kán kívül még egy harmadik körülménnyel, vagyis  
a feltétlenül szakszerű vezetéssel kell számolni. A  
szállodaiparban manapság nagy kereslet áll fenn  
jó iskolázott szakemberek iránt, akik egy olyan  
bonyolult üzem vezetésére, mint a szálloda, alkal-  
masak.

Bebizonyosodott, hogy éppen a szállodaiparban  
csak ott várható eredmény, ahol a vezető személy-  
ben az abszolút szakmai gyakorlat és kereskedelmi  
tudás összpontosulnak.

A megszervezés és helyes kiszolgálás művésze-  
tében jut kifejezésre a szakember képessége. Nem  
vall valami nagy kiválóságra, nagy gépezettel és  
készletekkel csupán tűrhető üzleteket csinálni, de  
elvárható egy szakembertől, hogy a gépezet és a  
készletek a forgalommal és üzletmenettel arányban  
álljanak, kielégítő eredményt kell elérnie a csak a  
legsükségesebb befektetések mellett is. Az előbb  
hangsúlyozott proporció iránti érzék itt nyilvánul  
meg.

Ezen alapfeltételen fordul meg minden üzem  
sikere. A készleteknek, a személyzet számának és  
általában a költségeknek nem volna szabad még  
csak időlegesen sem a szükségletet felülmulniok.  
Schaefer Rudolf azt mondja, hogy ezen költségek-  
nek minden rész-üzemben külön-külön előre le kell  
rögzítve lenniök és egymással százalékszerű arány-  
ban állaniok. Mert csak ez a mód teszi az üzem-  
vezető számára lehetővé, hogy ott, ahol kell, helye-  
sen beavatkozzék.

A szállodaüzemben a termelés és eladás meg-  
szervezése minden más iparágától eltérő. A tulaj-  
donképeni termelésről csupán a konyhaüzemben le-  
het szó, mely hasonló a gyárüzemhez. Pince és szo-  
baüzem más természetűek, de maga a konyhaüzem

**Grünfeld Gyula**borbizományos Kecskemét, Telefon: 340.  
Ajánlja Kecskemét és vidéki termelőktől a leg-  
jobb minőségű és legolcsóbb borait.Naponta friss  
vágású marha, borjú, sertés  
és birkahúsok**HIMLER ÉS TÁRSA**mészárosok, Budapest  
Közp. vásárcsarnok, Várház téri főbejárat, jobbraKizárólag  
elsőrendű áru. — Telefon:  
J. 357—63

Propagáljuk a magyar fürdő- és üdülőhelyeket!

**IBOS szőlőgazdaság** saját termésű borai hordóban és palackokban **BADACSONY**

**ROTHMAN MIKSA**

tornanagykereskedő, Dunapart.

Ajánlja belföldi, úgyszintén külföldi (nürnbergi) édes és nemes tormáit legolcsóbb napi árban.

50 év óta fennálló cég.

Tel.: A. 860-87

is eltér, mert itt a termelvényeknek azonnal eladásra kell kerülniök, ami más iparnál nem okvetlenül szükséges.

Ettől függetlenül azonban itt is az egységes, racionális üzemgazdaság elve érvényesül, amennyiben minden módon arra irányul a törekvés, hogy ezen, lényegükben különböző üzemeket összefogják és összpontosítsák.

Mint minden iparban, a szállodaiparban is, az üzemi ellenőrzésnek, vagyongazdálkodásnak és adminisztrációnak mindig nagyobb szerep jut.

A szállodaüzemben különös fontossággal bír az, hogy minden alkalmazott tudatában legyen ezen tény fontosságának. Az üzemi ellenőrzés, melynek az üzem legkisebb részeibe is be kell nyúlnia, nem szabad, hogy bárki előtt is vörös kendőnek tűnjék, vagy piszkálódásnak tekintsék. Ez áll magára a vezetőre is, mint minden más alkalmazottra, de az ellenőrzésnek céltudatosan, alkalmazkodóan és előnyösen kell hatnia, nem pedig akadályként.

Az üzemi ellenőrzés fő feladata az, hogy minden üzem az utolsó fillérig megkapja, ami őt megilleti és egy helyen se történjék több kiadás, mint amennyi feltétlenül szükséges.

A legnehezebb terület a gazdasági, mert ez vonja ki magát a legjobban a személyes hatásunk alól. Ennek dacára sem engedheti meg magának a szakember, hogy ettől eltekintsen. Minden üzletembernek, de főképen a szállodásnak rendelkeznie kell megfelelő felfogóképességgel, hogy a gazdasági élet egyenetlenségeiben rejelő, ellenőrizhetetlen alkalmakat figyelemmel kísérelje és értékesítse. A siker titka rendszerint ebben rejlik, de az elővigyázatosság is fontos. Könnyű dolog egy árokban hajtani, de nehéz onnan kikerülni.

Egy olyan üzemvezető, akinek képességei nem haladják túl egy jó szobafőnök képességeit, oly adminisztrátor, aki csak bürokrata, csak a számokat ismeri, melyek keletkezése azonban kívül áll megítélőképességén; egy vendéglős, aki a vendég fogadásán és kiszolgálásán kívül egyébhez nem ért, ne merjen egy összüzem vezetésére vállalkozni. A gyakorlatban oly nehéz esetei támadhatnak, amelyekkel az üzemet veszélyeztetné. Ujabban sok üzem jön rá ennek az igazságára. Az összüzemvezetőnek nemcsak abban a rezortban kell specialistának lennie, amelyből kikerült, hanem pontosan ismernie kell minden részüzem működését. Az összes melléküzemek megszervezésének, adminisztrációjának, ellenőrzésének és vezetésének hézagatlan összefüggést kell képeznie számára.

**KOLÉNYI KORNÉL**

**konzervgyár Budapest**

Cég alapítva 1879. — Telefon: Automata 860-50

**Áfonya**, csipkeíz közvetlen beszerzési helye

**Kajszinbarack-íz,**

**Vegyeskompótjai**

Kapható: minőségben felülmulhatatlanok!

**Budapesti Kávésok Áruforgalmi R.-T.-nál**

Tökéletesség — ha erről egyáltalán szó lehet — pusztán gyakorlat útján nem érhető el. De ha az ember ifjúsága óta mindig a szakmával foglalkozik és minden alkalmat megragad, hogy tudását kibővítsen, a siker nem maradhat el. Minden kezdő számára fontos, hogy az üzemben társai tapasztalatait és ismereteit megfigyelje és azokból a jót elsajátítsa, mert az ezekkel és a vendéggel való érintkezés folyamán rengeteg újat és hasznosat tanulhat.

Habár csak nagyobb magaslatról lehet mindent jól áttekinteni, mégis szükséges, hogy az ember előbb viharban és szélben álljon, mert nem alkothat magának a tárgyról helyes fogalmat, aki azokat közelről nem látta és ki nem próbálta. Így van ez a szállodában is. Az irodából csak úgy lehet helyesen irányítani, minden kérdésben helyes megoldásra jutni, ha az ember előbb maga is minden rezortban dolgozott. Mert ezeknek mindegyike annyi finomságot és jellemző tulajdonságot rejt magában, amelyek a laikus számára észrevehetetlenek, de az üzem számára nagyfontosságúak.

A kikötőben nem tanul meg az ember viharokkal dacolni és azokon felülkerekedni!

Az itt említett szemlélete a mások munkateltetésének, ha rendszeresen úzzuk, a legalkalmasabb módja, szubtilis ítélőképesség elnyerésére, mely nélkül szakavatott vezetés el sem képzelhető.

Bővíti a láthatárt és a tanítvány ezúton látja meg a sikerhez vagy balsikerhez vezető utakat.

„Hoc est in votis.“



**Stauffer**

**dobozos emmenthali vezet!**



**Csakis KROLUPPER-féle kerti széket vásároljon**



# SCHMOLKA

**hentesárugyár** Budapest, VII., Kazinczy ucca 44. Telefon: J. 428—33.  
Füstölt húrok, nyelvek, sonkaárúk, mindennemű felvágottak, valamint nyers-  
húrok legolcsóbb beszerzési forrása.

## HATTYU GŐZMOSÓ ÉS FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT

BUDAPEST, V., KORÁLL UCCA 10.  
Telefon: Aut. 924—37 és 925—51.

Asztal- és ágynemű **eladási osztályunk** gyári árban szállít mindenfajta fehérneműt és tölöruhákat. **Telefonhívásra jövünk. Legkíméletesebb mosási rendszer.**



## Szakoktatás

**A gépirás tanulásának fontossága iparunkban.**

Írta: Bandl Ferenc.

TÖBB IZBEN HANGOT adtunk annak, hogy a vendéglői és szállodai alkalmazottaknak sokoldalúságának tulajdonai között elengedhetetlen kellék lesz a tökéletes gépirás készsége.

Ennek a tehetségnek kifejtése éppen ezért már a szakiskola tantárgyai között is helyet kell foglaljon, ami arra indította az ipartestület vezetőségét és a szakirányú iskola felügyelőbizottságának tagjait, hogy a mai rendtartás mellett mint külön tárgyat, külön órában taníttassuk az annyira fontos gépirást.

Ma már hat darab írógép áll az ifjak ilyen irányú kiképzésének eszközeképpen rendelkezésre. *Biró Lászlóné* képesített gép- és gyorsírás tanárnő szakszerű vezetése és tanítása lehetővé teszi, hogy ifjaink három esztendő alatt azt el is sajátíthassák.

Magam a szakiskola felügyelőbizottságának és az iskola igazgatóságának figyelmébe ajánlottam azt a körülményt, hogy oda kell hatni, hogy főleg a kezdő tanulók feltétlenül igyekezzenek ezt a készséget megszerezni, ehhez azonban nemesak a tanuló tanulási készsége szükséges, hanem a tanonctartó belátása és jóakarató támogatása is. Az iskola igazgatójával folytatott beszélgetéseim során sűrűn hallottam azt a megjegyzést, hogy egyik-másik tanuló szívesen tanulná a gépirást, ámde nem en-

Csak a zamatos

## AROMA

tejföllel főzzön!

Kiváló asztalitúró (15% zsirtartalommal), habtejszín  
Megrendelhető Telefon: LÁ. 15-94 (Automata számról először 582-20 tárcsázandó)

**Mosás** kg. **36** fillér

**100 kg. felül** további engedmény. A ruha kímélért az új és legmodernebb berendezés garantál.

**KIRÁLY GŐZMOSÓDA, festő és vegytisztító**  
IV., Magyar ucca 3. Telefon: 851—29. Autószállítás díjtalan.

A magyar föld és a magyar ipar termékét használjuk!

gedi meg a gazdája, mert a tárgynak egy héten egy órában való tanulása megkivánja azt, hogy az illető tanulók azon a napon nem hétig, hanem félnyolcig maradnának az iskolában. A tanidőnek egy héten egyszer egy félórával való meghosszabbítása ennek a rendkívüli tantárgynak tanítását lehetővé tenné, de teljesen meddő lesz minden törekvés és jóakarató, ha a tanonctartó ezt a heti félórát tanoncának nem engedélyezi.

Felhívom tehát kartársaim figyelmét arra az erőfeszítésre, amit Ipartestületünk és annak felügyelőbizottsága tesz a szakoktatás tökéletesítése érdekében, ezt megérteni, ezt támogatni mindnyájunknak elsőrangú kötelességünk. Az üzletnek nem lesz abból nagy kára, ha a tanuló egy héten egyszer valamivel tovább marad el. Viszont ezzel szemben áll az az esetleges haszon, mi a tanonctartóra sem egészen közömbös, ha tanonca legalább is türehető gépirói készséggel rendelkezik. Nem csak a tanonca sokoldalúsága és nevelése lesz ezzel tökéletesebb, de emeljük az alkalmazott használhatóságának százalékát is és emeljük alkalmazottjainkon át iparunknak benső értékét is.

Ipartestületünknek ezt a buzgalmát tehát minden tanonctartó a legnagyobb szeretettel ölelje fel és támogassa, mert azzal minden üzletnek az érdekét, nemesak a szakiskola munkáját szolgáljuk!

Ennek hangoztatásánál kartársainknak egy fontos momentumot is akarok figyelmükbe ajánlani. Ez az, hogy igen helyesnek tartom azt, ha a gépirásra jelentkező tanulókat *maguk a tanonctartók válogatják ki*, ezzel lehetővé válik, hogy csak a törekvőbb ifjak jutnak a teljesen ingyenes tanítás eredményének birtokába, másfelől az üzlet érdeke is szem előtt tartható, harmadsorban az ellenőrzés nehéz munkája is könnyebb lesz ennek folytán.

Minden tanonctartó az engedélyt *írásban adja meg*, amit a tanonca köteles az iskola igazgatójának bemutatni. Ilyen módon az órán való pontos megjelenés kötelező lesz, az igazgatóság az elmaradást szigorúan ellenőrizheti, mert a tanonca nem bujhat ki gazdájának — állítólagos — nehezményezésével, viszont elmaradás, időelőtti kilépés nem lehetséges és így nem történik meg az, hogy az illető szaktanárnő mindig új és új tanulókkal kísérletezzen, ami a tanítás komolyságát és eredményét veszélyezteti. Legyünk őszinték és a mult esztendő kezdeti nehézségei mellett vonjuk le a tapasztaltak tanulságait is.

## Paplant, matracot

kizárólag elsőrendű kivitelben készít

**Smarz Károly** paplanos-mester  
VIII., Őr u. 3. Telefon: 460-66.

ha a munkát megkezdik ma és a jelentkezők személyileg havonként változnak, akkor az év végén bemutatott vizsgaeredmény tényleg csak gyenge lehet. Ezzel szemben, ha a jelentkező tanuló háta megett tudja gazdája helybenhagyó engedélyét, sőt azt is érzi, hogy ez irányú munkásságával szemben gazdája külön is érdeklődik, sőt azt számon is kéri, használni akarja, akkor kedve, ambíciója fokozódni fog, a tanítás eredménye pedig gazdagabb lesz. — A tanonctartó kijelölésének meg van az az előnye is, hogy tanoncainak csak bizonyos százalékra marad el, míg a többinek 7 óra után az üzemben pontosan jelentkezni kell, ilyen módon az üzem zökkenése teljesen elkerülhető.

A tárgynak fontosságát és szükségességét minden iparát szerető vendéglős és szállodás előtt ismételt hangoztatni, teljesen feleslegesnek tartom. Ezzel az intézkedéssel az ez irányban is haladó nevelést tesszük lehetővé, az üzem érdekét is szem előtt tartjuk és tanoncaink kijelölésével részesei leszünk annak a kiváló munkának, amit a szakiskola tantestülete következetesen végez, ami által az iskola és az üzem közötti benső kapcsolat is fokozódik, ennek jelentősége pedig minden körülmények mellett a legfontosabb tényező!

**BOROS BÉLA** aranyozó, ezüstöző és nikkelező műintézete  
 Budapest, VII., Klauzál u. 18. Tel: József 441-48.  
 Elvállal aranyozást, ezüstözést, rezeztést, oxidálást, fémsziszolást, valamint dísz tárgyak, ékszerek újítását. Specialista vendéglői, kávéházi, szanatóriumi edények és felszerelések újításában és állandó jókarbantartásában.

**GORIUP ECZET**  
 KÜLÖNLEGESSÉG 4% HYDR.  
 "VINAIGRE DEPIQUANT"

VINAIGRE DEPIQUANT

VINAIGRE DEPIQUANT

EXPOSITION DE VIENNE 1873

VÉDJEGY ALAPÍTÁSI ÉVESZŐR

GORIUP JÓZSEF

CEGTULAJDONOS: WACK KERESZTÉLY BUDAPEST. IX/8.

ALAPÍTÁTOTT 1793



## Hírek Közlemények

### A szép és művészi asztal.

— Egy kedves és értékes kiállítás Budapesten. —

Az igazi gasztronómia és általában a finomult egyéni ízlés hívei számára ritka értékű ajándék az a *Terítés-művészeti kiállítás*, amely a budapesti *Britannia*-szálló földszinti termében nyílt meg.

Nagyrészt teljesen különbözik mindattól, amit eddig a hasonló kiállításokon láttunk. Valami különös ötletesség és harmónia jellemzi ezt a kiállítást. Megmutatja szelíd humorral a sablont és a több-kevésbé elavult módszereket is, de azután új és minden ízében eredeti ensemblékat és részleteket is tár a meglepett nézők elé. Nem a vakmerő és rikító, mesterkéltné rendezésben graszszál, hanem egy sokat látott és tanult, de mindig föltétlenül ízléses személyiség keze-nyoma látszik a kiállítás legtöbb részletén. Egy magyar uriaszony, *Németh Aladár* szállóigazgató felesége, született *Moiret Márta* egyéni művészete látszik meg a kiállítás egyes csoportjain. A díszes nagy asztalok mellett, amelyek régi, értékes családi kincseket is csillogtatnak, remek bronzgyertyatartók és más pazar asztali dísz tárgyak mellett, kecses apróságok változatos sorozata vonul végig. A selyemdamaszt terítékű *Diplomata Asztal*, a Születésnap és Jubileumi Asztalok körül, egy-egy valósággal bájos kis szöglet gyönyörködtet, van például egy *Bakfis-uzsonna*, csupa egyszerű, de kellemes színekkel. Aztán *Gyermekasztal* csokoládéból kirakott a b e-vel, mulat-

## NÖSNER PEZSGÓ

készült francia módszer szerint

BUDAPEST, V., LIPÓT KÖRÚT 4.

Rendelések: Telefon AUT. 194-89

„FLORIDA” a hűsítő italok királya!

Gyártja: Steiner F. Vilmos, Bpest, VII, Dob-u. 91.

A magyar föld és a magyar ipar termékeit használjuk!



## Figyelmeztetés!

A közegészségügyi rendelet nyilvánosság által látogatott mellék-helyek (W. C.) fertőtlenítését és szagtalanítását **BIRSÁG MELLETT KÖTELEZŐVÉ TESZI.**

Ennek szolgálatában vegyészeti laboratóriumunk az összes szállodások vendéglősök és rokonüzemek részére **kizárólagosan** előállít megfelelő W. C. fertőtlenítő és szagtalanító készüléket (l. 298. oldalon Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete vizsgálata eredményeképpen kiadott szakbizonylatot.)

← **EZ a TRYOZON fertőtlenítő és szagtalanító készülék** melynek ára db-ként P 6.

Pár darab vétel esetén nagy engedményt adunk, míg egy évi bérletben Budapesten és vidéken a készüléket díjtalanul adjuk, mely esetben havonkénti karbantartás P1.40-be kerül

### PÉNZT TAKARIT MEG

ha a szakmába vágó takarításhoz szükséges padlóolajokat, seprő olajos homokot, élterem társalgó stb. füsttlenítőt, jégsekrecny, éléskamra sterilizálót (hús és egyéb anyag nem szagosodik) rovar, sváb, ruszni, patkány- egéirtő anyagot, melyek olcsók és főkéletesek linoleum, kő, parkett tisztítót és fényesítőt, mely a tisztított részt viasz és kefe nélkül állandóan tükörfényessé és pormentessé teszi - nálunk szerzi be.

Felhívásra díjtalanul küldünk felvilágosítást, prospektust

### TRYOZON vegyészeti laboratórium és egészségügyi vállalat

Budapest. Ó ucca 24. Telefon: Aut 180-38

ságos, vidám és esupa odaváló tárgyaeskákkal. Van egy asztal, amely „A régi jó idők“-ről mesél. Mellette pipatórium, barnára szívott tajtékpipákkal, amelyekből nagyapák és dédapák eregették a füstöt. Van egy utánozhatatlan hangulatú Reggeli Asztal. Odább: *Magyar Asztal*. Különleges értékekkel. Ritka műzeális és folklóreérték a *Hortobágyi vasaló*; élénk varázsolja a magyar puszta eserényt, amelyben juhászok főzik nyílt tűzön bográcsban a gulyást és körülötte minden használati darabjuk ott van úgy, amint a debreceni Déri-múzeum kölcsönadta. Látunk egy hűséges művészi *Japán Asztalt*. Reinhardt is meglepéssel bólintana a „Bál után“ láttára; mintha épp most mentek volna haza a pezsgős hangulatból a szerpentinek, bohócsapkák, pezsgős poharak, stb. mellől. Láthatjuk az „*Angol terítést*“, abrosz nélkül, a metszett üveglap alatt csipkéekkel. Színházi rendezők és háziasszonyok éppúgy tanulhatnak, mint a vendéglői szakértők abból, ahogyan itt a fekete-kávét szervirozzák. Egész kis tanulmányt lehetne írni arról, hogy milyen a valódi gourmand, az *Esküvő Asztal*, milyennek kell lenni az elegáns *Journal Asztalnak* és milyen az egyszerű, de amellet tetszetős *Hétköznapi Ebéd*.

Egy hosszú cikk adatait egyetlen egy szempillantásra mutatja az, hogy milyen volt az asztalkendő hajtogatása régen és milyen ma. Százféle hasonló részlet akad még, amelyek közül speciálisan értékes: „A jövő asztala“. Ahogyan a virágok a különböző asztalokon megjelennek, az mind külön-külön nyelven beszél. *Némethné Moiret* Mártát és derék segítőitársait önzetlen és tanulságos munkájukért a szállodai és vendéglői szakemberek teljes elismerése illeti meg.

T. K.

### A Törley cég jubileuma.

A Törley József és társa cég előkelő kiállítású füzetben ad számot a Törley pezsgőgyár 50 éves fennállásáról. A gyárat esantavéri Törley József 1880-ban alapította meg Budafokon (Promontor), hogy hazánkban a valódi francia pezsgőgyártást meghonosítsa és így a gyáralapítás ötvenéves fordulója a folyó évre esik. Ez ötven év alatt a gyár a világcégek sorába lépett és a háborús idők okozta nehézségeket leküzdve, a mostani tulajdonosok: esantavéri Törley Antal, Bálint, Dezső és Tibor kezében további fejlődés elé néz. A Törley gyártmányok ez ötven év folyamán valóságos fogalommmá váltak és a jubiláns cég a magyar ipar reprezentáns vezető márkájává vállott. A jubiláris füzet magyar, német és francia szövegben ismerteti a gyár multját, működését és kitűnő fénynyomatokban ismerteti annak telepét, a gyártási folyamatot és annak egyes fázisait. Amikor felemlítjük még, hogy a jubiláns cég fennállása alatt mindenkor példaadó módon támogatta a kulturális és ipari törekvéseket, főképen pedig a magyar vendéglősipar nemes alkotását, a Szállodások és Vendéglősök Otthonát, melynek áldozatkész alapítótagja, őszinte örömmel üdvözljük és további sikeres működést kívánunk.

### A vizum eltörlése a spanyol utasforgalomban.

A „Budapesti Közlöny“ 1930. évi szeptember 14-iki (208.) számában rendelet jelent meg, amely mindazon utasokat, akik Magyarországból Spanyolországba vagy fordítva utaznak, a vizum alól mentesíti.

**MOCZNIK MUSTÁR** a legjobb! Kapható mindenütt!

Jókarban levő 8 boroshordó à 5-600 lt. és 12 erős éttermi asztal eladó. Vendéglő IX. Üllői út 15.

### BAUER RUDOLF

gőzmosó-, vegytisztító- és kelmepestő intézetek berendezési vállalata

BUDAPEST, V., HAJNAL UCCA 4.

Készít: gőzmosógépeket, centrifugál ruha-facsarókat kézi- és erőmeghajtásra, benzinosógépeket, gőzkalandert, vasalógépet, keményítőgépet, szárítókat, gőzölőket és vasaló cilindereket minden nagyságban, a legjobb anyagból és legszebb kivitelben.

A hátralékos és az esedékes tagdíjakat kérjük befizetni!

Ha meggondoljuk, hogy a folyó év első felében Spanyolországból 86 egyén érkezett hozzánk, a megszüntendő vizumok sorrendjében fontosabb relációknak kellett volna sorát ejteni.

A vizum eltörlésének nemzeti és gazdasági ügyét nem szabad jelentéktelen relációk megszüntetésével megkerülni, hanem elsősorban a nagyobb forgalmat jelentő amerikai és angol utasok előtt kell országunk sorompóit megnyitni — de minél előbb!

### Az ipartestületi tagdíj — köztartozás.

Az egyik fővárosi ipartestület egy tagja ellen tagdíjhátralék miatt kénytelen volt zálogolási eljárást folyamatba tenni. Ennek során az illető lakásában különféle tárgyakat foglaltak le. A testületi tagdíjjal hátralékos iparos leánya a lefoglalt ingóságok feloldása iránt igénypert tett folyamatba azzal a megokolással, hogy a lefoglalt tárgyak az ő tulajdonát képezik. A bíróság az igénypert elutasította azzal az indoklással, hogy az ipartestületi illeték köztartozás, már pedig köztartozással szemben az igényper ki van zárva, ha a végrehajtás a végrehajtást szenvedőnek a lakásán fogatosítottatott.

### A borpiacon nincs forgalom.

A szőlősgazdák azon reménysége, hogy Németország és Franciaország a rossz termés miatt nálunk vásárol bort, nem válik valóra, mert éppen ez a két ország nem engedi be a magyar borokat. Csak Ausztriára számíthatunk, bár az olcsóbb olasz must igen erős konkurrenciát jelent.

Az export nehézsége miatt a kereskedők valószínűleg egyelőre csak a belföldi fogyasztás számára fognak vásárolni. A must ára bizonytalan. Annyit azonban már most is meg lehet állapítani, hogy az a termelő jár jól, aki szőlőként adja el termését. Egy kg szőlő átlagára ugyanis 24 fillér és ezen mennyiségből 7 deci mustot kaphat. Egy liter mustot, mint szőlőt, tehát 34 fillérért tud értékesíteni.

### Ötéves találkozás a Somlóhegyen.

Érdemes kartársunk, Schmall Gyula, a szombathelyi vendéglősök szakosztályának elnöke, az 1925. évi országos szövetségi közgyűlés alkalmával somlói szőlőjébe vendégül látott 12 kartársat, akikkel megígértette annak idején, hogy 5 év multával újra összejönnek és kedélyes hangulatban emlékeznek vissza az annak idején eltöltött kellemes napra. Szeptember 10-én volt az 5 éves évfordulója a találkozás idejének, amikor is a kedves házigazda: Schmall Gyula, újra üdvözölhette

**Cianozunk** garanciával **okl. vegyész-mérnökünk** vezetésével poloskát, svábot, ruszint, szunyogot, **legyef**, molyt, **lisztmolyt**, hangyát, zsizsikét stb. **Vidékre is kiküldünk!**  
„Ratinol“ **patkány, egér**, „Russin“ **rovarirtószereket** napiárban szállítunk.  
**Rafinol Laboratórium. Budapest. VII., Murányi u. 36**  
Telefon: József 315-36.

szőlőjébe a társaság tagjait: Keszei Vince elnököt, Márkus Imrét, Holub Rezsőt, Sabathiel Tivadart, Böczögő Józsefet, valamint Szombathely és Somló környékének több kartárs vendégét. Az összejövetelen jelen volt a pannonhalmi rend gazdaságának kormányzója és igen sok helybeli földbirtokos. A verőfényes nap, a házigazda meleg vendégszeretete a legjobb hangulatot teremtette, mely hangulat a késő esti órákig tartotta össze a társaságot.

### A beraktározás ügyében

a budapesti kereskedelmi és iparkamara az alábbi elvi jelentőségű jogügyi állásfoglalását teszi közzé:

A beraktározásra kerülő árukat a megbízó bemondása alapján tüntetik fel a raktárjegyen és csakis a tartályok számát és súlyát állapítja meg az átvevő beraktározó.

Oly szokás nem áll fenn, amely szerint a beraktározó a zárt tartályokban elhelyezett áruk darabszámát és minőségét megtekinteni vagy vizsgálni tartoznék.

Ha a beraktározás egy harmadik személy rendelkezésére történik, abból a célból, hogy a raktározó vállalat tudomása szerint a beraktározott árukra lombardkölcson adassék, akkor nem szokásos a zárt tartályokban átadott árut minőségileg megtekinteni, mert a raktározó vállalatnak nincsen joga zárt tartályokat az árutulajdonos, vagy a felett rendelkező engedélye nélkül felbontani

### A Nemzetközi Kereskedelmi Kamara

vizsgálat tárgyává tette a világgazdaság mai kritikus helyzetét. Az azt előidéző okok megállapítása a következő sorrendben történt:

a) Az első ok a termelési képesség megnövekedése, mely túlnőtt a népesség szaporodásán. Ezt a háború okozta ipari fejlődés és tömegekgyártás idézte elő, különösen több országnak az a vágya, hogy tökéletes ipari gazdaságra tegyen szert.

b) Második ok a fogyasztás csökkenése, amely a komoly mezőgazdasági válságnak következménye épen úgy, mint ahogy összefüggés van néhány nagy piac megszűnése és az életszínvonal süllyedése között. Pl. Oroszország, Kína és India több mint 900 milliónyi népességének életstandardja jóval a háború előtti színvonal alá süllyedt. Idesorolható továbbá a világ összes ipari államaiban egyformán tapasztalható az a jelenség, hogy a kiskereskedői árak nem követték párhuzamosan a nagykereskedelem árait.

A Nemzetközi Kereskedelmi Kamara megállapítja ezeket a tényeket és felhívja azokra az egész világ kormányainak figyelmét. Kéri egyrészt a kormányokat, hogy tegyenek meg minden intézkedést a termékek nemzetközi cseréjének elősegítésére, másrészt a bankokat szólítja fel, hogy igyekezzenek minden tőlük telhetőt elkövetni az arany túlságos felhalmozása ellen, könnyítsék meg továbbá a hitel igénybevehetését mérsékelt kamatok mellett, végül indítsák meg a tőke szabad körforgását.

## Bőrbutor és kárpitosipar

# Kendi Antal

Budapest IV, Semmelweis u. 7.



**Kávéházi és vendéglői  
ülőbútorok készítője  
Használt ülőbútorok  
renoválása.**

Irodai karosszékek és  
ebédlőszékek.

Telefon: Aut. 89-31



### Démusz János Magyar Pincéje.

A Nyugati pályaudvar hatalmas vendéglője alatt a szuterénben Démusz János érdekes magyar stílusú pincehelyiséget nyitott meg. Három nagy színes mozaikos ablakát Mátyás király korából vett legendás jelenetek díszítik, Róth mester művészi alkotásai. Kedves, magyar ruhás leányok szolgálnak föl magyar ételspecialitásokat és zamatos borokat is. A megnyitás estéjén ismertnevi személyiségek is voltak jelen és melegen gratuláltak Démusz Jánosnak, aki a mai nehéz időkben ilyen csinos új helyiségeket nyitott.

### Halálozások.

Ipartestületünk előljárási tagja, *Bischof* Pál, életének 64-ik évében szeptember 20-án elhalálozott. Csákváron született 1866-ban s három évtizedet töltött mint önálló vendéglős iparunkban. Az ipartársulati életben kezdetben mint pénztáros, később mint választmányi tag működött s az ipartestületnek megalakulása óta rendes tagja volt. A *Jóbarátok* társasága egyik alapítótagját vesztette el az elhunytban. Temetése szeptember 22-én délután 4 órakor volt a rákoskeresztúri temetőben kartársaink legnagyobb részvételével. Az ipartestület, a *Jóbarátok* társasága, a soroksári vendéglősök ipartársulata zászlajával vonult ki a végtisztességre. Az ipartestület és a *Jóbarátok* társasága nevében *Sturza* Károly előljárási tag bucsúztatta el érdemes kartársunkat.

Özv. Braun Béláné 59 éves korában elhalálozott.

Gibiser János vendéglős, ipartestületünk tagja, szeptember 18-án tragikus körülmények között elhalt.

Özv. Kormány Ferencné szül. Lasznik Gizella szeptember 21-én elhalálozott.

### Köszönetnyilvánítás.

Mindazoknak a kartársaknak és jóismerősöknek, akik családi gyászunk alkalmával fájdalomunkban osztoztak, ezúton nyilvánítjuk köszönetünket.

*Bischof-család.*

A m. kir. osztálysorsjáték főárusítói kérik, hogy akik a postán küldött sorsjegyek árát még nem egyenlítették ki, szíveskedjenek a megfelelő összeget azonnal kifizetni, mert a nyereményigény és minden más jog csak úgy biztosítható, ha a sorsjegyek ára az előírt 30 fillér költséggel együtt a húzás előtt kiegyenlített. Ha azonban bármely oknál fogva a sorsjegyeket nem akarják megtartani, küldjék azonnal vissza az illetékes helyre, mert a főárusítóknak nagy kárt okoznak, ha azokat postafordultával nem kapják vissza.

Olvasóink figyelmébe ajánljuk a Zlinszky Lajos által gyártott és szakmánkban előnyösen ismert „Gourmand” higiénikus kávéfőzőgépről lapunk jelen számában közölt hirdetést.

### Ipartestületünk átirata a Tryozon Vegyészeti Laboratóriumhoz:

„T. Tryozon vegyészeti laboratórium egészségügyi vállalatnak Budapest, Ó uca 24. Ipartestületünkhöz 1928. évi november 28-án intézett beadványukra, melyben szabadalmazott Tryozon légtisztító, desodoráló stb. készülékeiket gyakorlati kipróbálásra felszereltetni kérték, értesítjük, hogy ezen készülékeket több héten keresztül és mind a mai napig próbáltuk s meggyőződünk arról, hogy ezen készülékek igen kiváló szagtalanító és fertőtlenítő hatásuaknak bizonyultak. Ezen tapasztalataink alapján ipartestületünk előljárási tagja ezt a közegészségügyi és kultúrhygieniai szempontból is igen nagy fontossággal bíró szert az érdeklődő szállodás és vendéglős urak szíves figyelmébe ajánlja. Budapest, 1929 február 5. Tisztelettel *Keszei Vince* s. k., elnök.”

**Nösner János** pezsgőgyáros (V., Lipót körút 4.), akinek kiállítása a nemzetközi vásáron közfelfűntést kelteett, annak közlésére kért fel bennünket, hogy olvasóink figyelmét felhívjuk arra, miszerint a **Nösner** pezsgőgyár **pezsgőt** gyárt, még pedig oly kiváló minőségben, hogy a külföldi gyártmányokkal is felveszi a versenyt. Közljük ezen tényt kartársainkkal, mert eddig csak habzóborairól ismerték e céget.

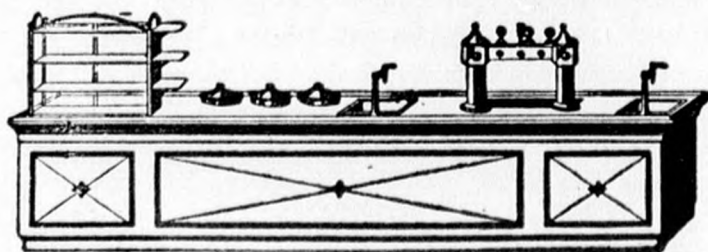
A „**Dokton**” fémtisztító kendők vezérképviselőjének címét lapunk múlt számában tévesen úgy hoztuk: „VI. kerület, Váci uca 11b.”, holott helyesen IV. kerület, Váci u. 11b. — Amidőn ezen tévedésünket helyreigazítjuk, egyszerre közöljük kartársainkkal, hogy a **Dokton** kendők vezérképviselőjével megegyezést kötöttünk, mely szerint a darabonkénti P 1.50 eladási árral szemben tetemes engedményt nyújt szállodásoknak és vendéglősöknek, amennyiben kartársaink direkt a vezérképviselőhöz fordulnak rendelésükkel és egyszerre több darabot rendelnek meg ebből a kiváló fémtisztító kendőből, amelynek használata által a fémtárgyak tisztítására fordított munkaidő kb. egynegyedére csökkenthető le, tehát a személyzetnek munkaidejét egyéb munkákra hasznosíthatja az üzemtulajdonos.

### A szállodások, vendéglősök, kávések stb. orsz. nyugdíjgyesületének

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.

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

## Bor- és sörkimérőkészülékek, jég szekrények, teljes szikvizgyári berendezések:



**Egyesült Gép- és Fémárugyárak Rt.,**

Budapest, VI., Lőportár u. 9—11.

(Nyugati pályaudvartól, A, B, C, vagy J jelű villamoson a *negyedik* megállónál.)

Telefon: Aut. 923—23, Aut. 923—24.





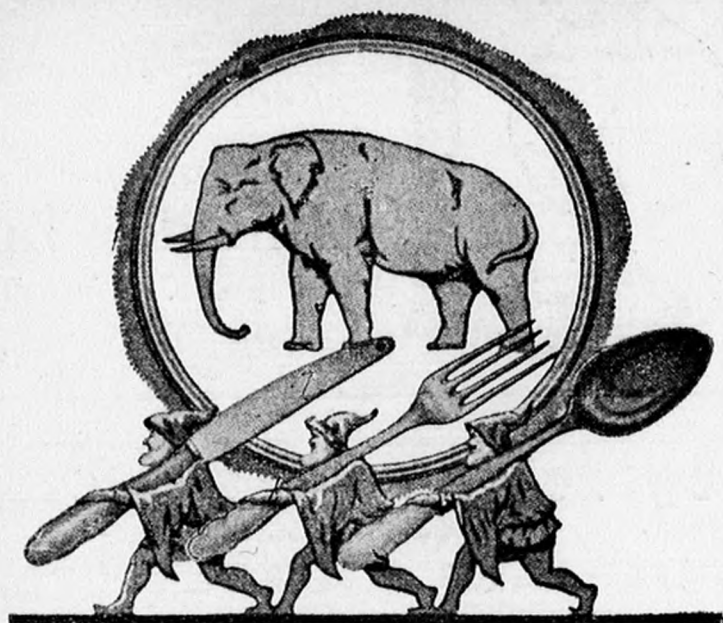
Hófehér, méregmentes rovarsó:

**svábok, hangyák, rusznik vésze!**

**SABOL**

egyszeri hirtésre pusztít — Minden festéküzletben, drogériában, illatszertárban!  
**ROVARSZAKI LABORATÓRIUM, VIII, Német ucca 10-12. szám**  
 Telefon: 321-54. Csak zárt doboz a valódi

# EREDETI WELLNER



**WELLNER ALPACCA  
 WELLNER-CHROM  
 WELLNER EZÜST**  
 a világ legjobb evőeszköze.

A legújabban

**WELLNER**

**evő- és tálalószerekkel**

rendezték be:

**LILLAFÜRED: Palota-szálló.**

**BUDAPEST: Központi Tejcsernok, Florida-Kioszk, Floris-Cukrászda,**

**KÜLFÖLDI MAGYAR BORHÁZAK,**

**BREMEN és EUROPA luxus óceán hajókat.**



A Terítésművészeti kiállításon, a Britannia szállóban, iparunk körében általános feltűnést keltett a Haas és Czjzek porcellán- és üvegárugyár (VI., Vilmos császár-út 23.) által kiállított edényzet. Ez a nagymultú cég úgy a minőség, mint az igen izléeses kiállítás tekintetében valóban a legjobbat produkálja, úgy hogy kartársainknak előnyt jelent, ha gyártmányait felkarolják, mert a megszokott piaci áraknál semmivel sem drágábban olyan árut kaphatnak, melyek szépségének hatása a vendégek körében feltétlenül érvényre jut.

**Boros Béla** ezüstöző és nikkelező üzemére (VII., Klauzál u. 18.) ezúton hívjuk fel olvasóink figyelmét. Éttermi edényzet és egyéb használati tárgyak nikkelezését és ezüstözését a legszebb kivitelben és igen jutányosan végzi ez a jó hírnévnek örvendő üzem.

**Herskovits Testvérek vas- és rézbútorgyárát** (VII., Nagydíófa ucca 22.) a legmelegebben ajánljuk kartársaink figyelmébe. Nevezett cég specializálta magát szállodák és pensiók berendezéseinek készítésében, úgy, hogy a lehető legkedvezőbb áron áll kartársaink szolgálatára.

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

Megbízható szakmunkásokat,

szakácsokat a Magyar Szakácskör, (I., Döbrentei tér 6. Telefon: Aut. 526-85.);

felszolgálókat a genfiek irodája (VIII., Seitovszky tér 3. Telefon: J 393-62.) közvetít állandó vagy kiegészítő szolgálatra egyaránt.

Kartársaink személyzetért ide forduljatok!

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

**Külföldre évi 30 pengő.**

**Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.**

**PÁLPUSZTAI  
 SAJT  
 világmárka!**

**Étlapokon nélkülözhetetlen!**

**CSILLAGHEGYI ÁSVÁNYVIZ** páratlan a maga nemében!

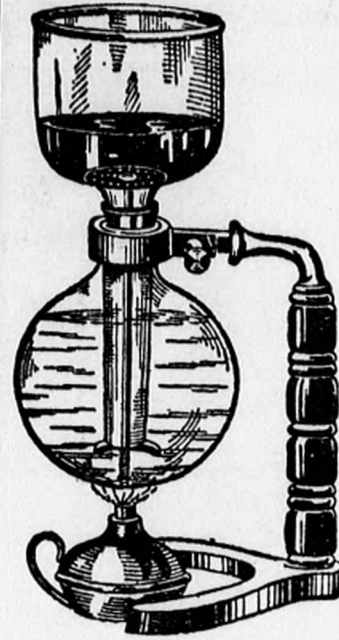
**CSÁKY-FÉLE**

**MUST**

minden jobb vendég-  
lőben kapható  
nagyban



Közp. Vásárcsarnok  
II. sz. pincéjében  
Telefon: A. 861-81



**„GOURMAND“**

A jelenkor legtökéletesebb és leghigiénikusabb kávéfőző gépe, éttermi üzemek részére nélkülözhetetlen. — „Gourmand“ felírás, jeni üveg s csakis teljesen veszélytelen fémlámpával az eredeti.

Gyártja:

**Zlinszky Lajos**

Budapest, VII., Murányi u. 31.

Postai megrendeléseket pontosan eszközöl.

**Alexander Dezső** Bpest, VI. Csengery u. 62/a  
(Andrássy út közelében)

Készít elsőrendű pehely- és finom vattapaplanokat, úgyszintén matracokat a legjutányosabb árak mellett. Javítások és átdolgozások elfogadtatnak. Levelezőlap hívásra azonnal jövünk.

Előkelő  
szállodák  
és éttermek  
szállítója

**MARTSÁN  
SÜTŐDE**

Budapest, Üllői-út 57. sz. Telefon: J. 391-41.

**Zsifkov Jánosné** házi tarhonya, leves- és étkezés  
tésztaipar „Norma” panírozóliszt  
Gyárt: Csőtésztát, spagettit és fidelint  
Budapest, IX., Remete ucca 24. Telefon: J. 340-42.

**MERLUSZT IGNÁCZ CIPÓÁRUHÁZA**

VI., Király ucca 34. Telefon: 126-77.  
Az összes cipőfajták legolcsóbb bevásárlási forrása.

**SMIGURA CIRILL**

paprikakereskedő Budapest, Közp. Vásárcsarnok.  
Kaszat 120. Telefon: 853-63.  
Elsőrendű paprika legolcsóbb beszerzési forrása.

**Hvezda József Ágost** ágyneműkészítő  
mester  
Készít vattás és pehelypaplanokat. Javításokat  
jutányos árban a legpontosabban eszközöl  
Budapest, IX., Tüzoltó u. 66 68.

**Baranek Ferenc** paprikakereskedő, Budapest,  
Központi Vásárcsarnok (18. sz. pince)  
Elsőrendű szegedi paprika legolcsóbb napi árban!  
Alapítva 1893. telefon: Aut. 853-56.

**PETHŐ LAJOS** KÉSMŰVES ÉS MŰKÖSZÖRŰS  
Budapest, VIII., Gólya ucca 22.  
Alapítva 1900-ban. — Elvállal minden e szakmába vágó  
munkákat, úgymint: kések, ollók, borotvák, éttermi kések stb.  
köszörlését. Mindennemű javítást gyorsan és olcsón eszközöl.

**Jégszekrények** sörapparátok, pohárállványok,  
mészáros-jégszekrények  
bárkinél olcsóbban

**PUCHALA KÁROLY** jégszekrény és  
asztalosáru üzem

Budapest, VI. Rózsa u 51-53. Telefonhívó: A. 281-22  
(Hegedüs Sándor u. sarok)

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.  
Fióküzlet: Központi vásárcsarnok 10-11. Telefon: Aut. 853 58.

**MUJZER FERENCZ** gyümölcs-  
kereskedő

Központi Vásárcsarnok: 200. Telefon: Automata 871-93.  
Előkelő szállodák és éttermek szállítója

**FRANÇOIS  
PEZSGŐ**



**Crémant Rosé  
Transylvania sec**

**JÁLICS PINCE Rt.** borai elsőrendűek!  
Központ: Budapest, VII., Rottenbiller ucca 35.

Telefon József: 930-63

## Fővárosi Sörfőző R. T.

**Fősör Maláta Pezsgő**

és

**Mátyás Király (világos)**

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

## Steiner és Szimper

szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők

**Budapest, IX., Üllői út 57.**

Telefon: József 306-29.

MŰVÉSZI ÉS OLCSÓ A

## STILUS FACSILLAR

**EHRlich ISTVÁN**

**VI. Lázár ucca 6. Telefon: 173-05.**

Teavaj, tejfel, túró és az összes tejtermékek, tojás, legelősebb napi árban:

**KLEIN BERNÁT vaj, sajt, és tojáskereskedés**

Budapest, IX., Közp. Vásárcsarnok 561-63. fülke.  
Telefonhívó: Aut. 853-55. Alapítva 1911.

Alapított 1891.

## HOLNDONNER IGNÁCZ

Cégt. HOLNDONNER JÓZSEF

sütő és cukrász

A főváros előkelő szállói és vendéglői szállítója.

**BUDAPEST, VII., DOHÁNY UCCA 64.**

Telefon: József 406-58.

## KOVÁCS ISTVÁN épület- és műlakatos-mester

Telefon: József 459-21.

Elvállal minden e szakmába vágó munkát, üzleti redőnyök, napellenzők, faredőnyök, takaréktűzhelyek gyártása és javítása jutányos árban. **Budapest, VII., Murányi ucca 61.**

**Marschall Józsefné** vad- és baromfikereskedő  
Főüzlet: VI, Hunyadi tér 4. vásárcsarn. épület Telefon: A. 204-56  
Telep; VIII., Nagytemplom ucca 24. Telefon: József 302-74.

Szállodák, Vendéglők, Éttermek, Kávéházak,  
**hideg- és melegviz szolgáltatását  
központi fűtésberendezését,**

tervezi és készíti:

**Keszler Jenő és Fivére**

egészségügyi és műszaki vállalat

**VI., Andrássy-ut 67. Tel.: Aut. 151-13.**

Alapított 1854.

## SZODOMKA IGNÁC és FIA

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

## HEIM LAJOS sütőde

**Budapest, VI., Szondy ucca 96/A.**

Telefon: Aut. 152-41.

**Speciális sörcsemegék készítője!**

**Este 7-ig friss sütés!**

**ÖZV. WACHSLER MIKSÁNÉ**

konzerv és savanyúkáposzta kereskedő,  
Wellisch Rudolf gyári lerakata. — Elsőrangú  
gyártmány.

**IX., Központi vásárcsarnok.**

363-366. sz. fülke.

Telef.: Aut. 863-75.

**SCHWARTZ H. ARMIN** mézárasmester

**Központi vásárcsarnok 37.**

Telefonhívó: Aut. 864-90.

## Vendéglősök figyelmébe!

**Az új bortörvény-kivonat plakátja** drbja **90 fillér**  
(Kifüggesztése kötelező)

**A korcsmai hitel előrléséről szóló**

**plakát** (Kifüggesztése kötelező) drbja **60 fillér**

**Padlóra köpni filos plakát** " **40 " "**

**Éneklés és lármázás hatóságilag** " **40 " "**

**filtna van plakát** " **40 " "**

**Fiatalkorúak szeszfilalmáról szóló** " **40 " "**

**plakát** " **40 " "**

árban beszerezhető a "Fogadó" kiadóhivatalában Buda-

pest, VI., Aradi ucca 11.)

Az összes plakátok kemény papíron vagy papendeklin kasirozva vannak. **Vidéki rendelésnél portómentesen küldjük, ha az összeg és darabonként 10 fillér portó-költséget előzetesen bélyegeken beküldik.**

## 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.

## ÖZV. KREIBICH MIHÁLYNÉ

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

## BÖRCSÖK MIHÁLY

**TAKARÉKTŰZHELYGYÁRA**

**Budapest, VIII.,**

**Mária ucca 46. sz.**

TELEFON:

J. 388-44.



**LUSZTIG LAJOS** bádogos és szerelő  
 Budapest, VIII., Karpfenstein ucca 31-33.  
 TELEFONHÍVÓ: JÓZSEF 325-93.  
 Sörapparát, pultok, borkorsók, mosogatók javítását és szállítását vállaljuk.

**MARCHHARDT K.**  
 Vaj- és sajtkereskedő. Nagyban és kicsinyben.  
 Budapest, Központi Vásárcsarnok 542-45. fülke.  
 Telefon: Aut. 880-74.

**MOLNÁR MIHÁLY** bádogos, légszusz- és egészségügyi berendező, épület- és vasszerkezeti lakatos és autogénhegesztési vállalkozó  
 Elvállal mindennemű bádogos, szerelő és lakatos-munkák speciális készítését. Sörapparátok készítését és karbantartását jutányosan vállalom.  
 Budapest, VIII., JÓZSEF UCCA 28. SZÁM.  
 Telefon: J. 325-27.

**Hartwig Ferenc**

késműves és műköszörűs  
 Budapest, VI., Vilmos császár út 33. szám.  
 Raktár mindennemű kések és acélárúkbán, úgyszintén az összes szakács szerszámokban.  
 Műköszörűde villamos erővel, jótállással.

Alapított 1888. Telefon: J. 361-06.  
**ANGER ANTAL** EZÜSTKOSZORUS KÁDÁRMESTER  
 BUDAPEST, VII. KLAUZÁL-TÉR 5  
 Minden e szakmába vágó munkát, úgymint: fagyalt-apparátokat és mindennemű cukrászedényeket, valamint hordókat, kádakat, standerokat, stb. javítok és készítek kis és nagy mennyiségben úgy helyben, mint vidéken.

**STUMPF BÉLA** zöldség-, gyümölcs és főzelék kereskedő, Budapest, Központi Vásárcsarnok, Felső Dunapart.  
 Telefonhívó: A. 846-09.  
 Lakás: Lónyay ucca 11.

**TAKÁTS MÁRIA**

zöldség üzem. Bpest, Központi Vásárcsarnok  
 Telefon: Aut. 853-62  
 — Fennáll 1860 óta —

**AFFINÉRIA GALVÁNINTÉZET R. T.**

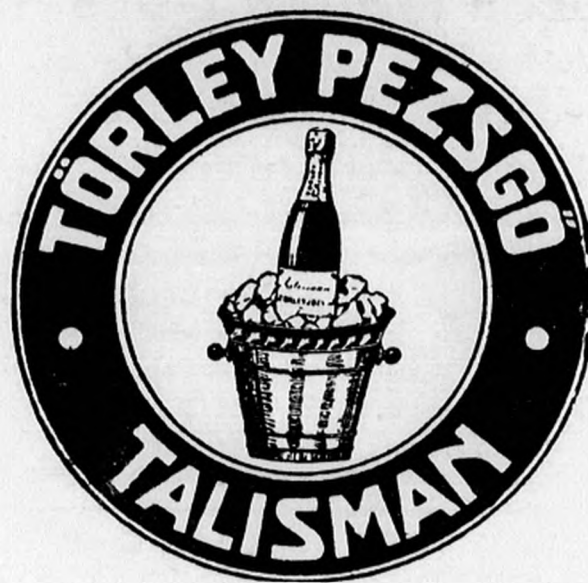
Budapest, VII, Nagydíófa ucca 28. Telefon: J. 372-14 és 302-98  
 gyári árban vállal ezüstözést, aranyozást, nikkelezést, rezeztést galvanikus szinezést.

**Készítette:**

Londoni Borpalota  
 Berlieni Borpalota  
 Siófoki fürdőtelep, Casino étterem  
 összes csillárjait!

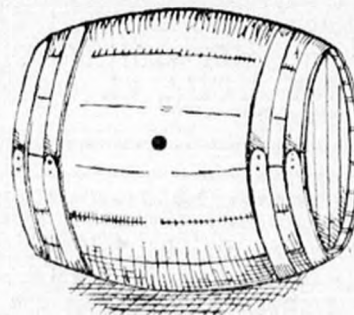
**ASTRA FACSILLÁRGYÁR**  
 Wesselényi u. 41. Telefon: 344-68.

**EICHLER IZIDOR** VAS- ÉS RÉZ-BUTOR KÉSZÍTŐ  
 Mintaraktár: Budapest, VIII., Baross ucca 94. sz.  
 Műhelytelep: Budapest, VIII, Tisza Kálmán tér 22.  
 Telefon: József 322-18.



Fűtse helyiségeit  
**KÖRTING-**  
 melegviz-fűtéssel.  
 Takarékos, higiénikus, főkéleves.

Kérjen árajánlatot!  
**KÖRTING R.-T. VIII., Kisfaludy-ucca 11.**



Prima slavoniai tölgyfából készült  
**boroshordók**  
 minden nagyságban kaphatók, úgyszintén **bortölcsérek**, borkannák és szüretelő kádak dús választékban  
**LAPOSA ANDRÁS**  
 kádármester  
 Telefon: J. 374-57.  
 Bpest, VIII. Kálvária tér 13.

**NAGY IGNÁC** pincefelszerelési cikkek raktára  
 BUDAPEST, VII., KÁROLY KÖRÚT 9.  
 Ajánlja dús felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók címkék stb.  
 TELEFON: J. 415-15.

**H O R D Ó**

elsőrendű minőségben, minden nagyságban állandóan raktáron  
**HERRMANN HORDÓGYÁR**  
 BUDAPEST - KÖBÁNYA  
 X., LIGET UCCA 8. SZ.

**IFJ. FORT** viz-, gáz-, gőzberendezések vállalata  
 Telep és iroda: Budapest IX, Angyal ucca 35. Telefon: J. 413-99