



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 SZÖVETSEGENEK 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

MEGHIVÓ.

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete 1932. évi február hó 17-én, szerda délután fél 4 órakor a Vasuti és Hajózási Klub helyiségeiben (VI., Csengery ucca 68.) tartja

XI. RENDES KÖZGYŰLÉSÉT

amelyre Tagtársainkat tisztelettel meghívja

az ELNÖKSEG.

TÁRGYSOROZAT:

1. Elnöki megnyitó.
2. Az évi jelentés.
3. A pénztáros jelentése.
4. Az évi zárszámadás bemutatása.
5. A számvizsgálók jelentése.
6. A felmentvény megadása.
7. 1932. évi költségvetés megállapítása.
8. Indítványok.

A közgyűlésen csak ipartestületi bekebelezett tagok vehetnek részt, szavazhatnak és szólhatnak fel.

A tárgysorozatra föl nem vett indítványok alapszabályaink 11. §-ának 4. pontja szerint csak az esetben tárgyalhatók, ha azok a közgyűlés előtt 8 nappal az előljárásának írásban beadattak.

POPPER MÓR ÉS LIPÓT RT. BORNAGYKERESKEDÉS
BUDAPEST-KÖBÁNYA, ELŐD UCCA 8.

TELEFON: JOZSEF 35-9-78. — ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Olvassuk, ferjessük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.

<p>1932 Február 3 Szerda</p>	<p>D. e. 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. D. u. 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája vitéz Vesztergál Györgynél (VII, Hársfa u 51.)</p>	<p>10 Szerda</p>	<p>D. e. fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. D. e. 11 órakor a segédvizsgálóbizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Heiek Ferencnél (VIII, Dugonics uca 6.)</p>
<p>5 Péntek</p>	<p>Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. D. e. 10 órakor a békeltetőbizottság ülése az Ipartestületben. D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asztaltársaság összejövetele Bokor Ferencnél (VII, Baross tér 13.)</p>	<p>12 Péntek</p>	<p>D. u. ¼ 4 órakor <i>Vendéglősök temetkezési egyesülete közgyűlése</i> Jentner Lajosnál (II., Margit-körút 24.) Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Neiger Jakabnál (VI, Teréz krt 4.)</p>

Nem minden **mustár TIVOLI**

Gyártja: **Gottlieb konzervgyár**, Budapest, VII., Gizella út 24. Telefon: 967-02.

KUN és KATONA
SZOBAFESTŐ- és MAZOLÓMESTEREK
BUDAPEST, VII., ROTTENBILLER U. 4a, f. 4.

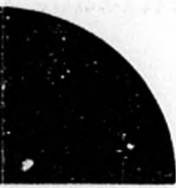
Prima jászberényi fajborok

olesó termelői árban
MANDL IMRE szőlőnagybirtokos, Jászberény.
Telep: Budapest, VII, Dohány uca 28.

Wininger és Stosser

vas- és rézbútorüzeme Bpest, VIII., Karpfenstein u. 16
Telefon: 32-5-30. Elvállal szállodai panzió réz- és vaságyak készítését és karbantartását.

DREHER



BAKSÖR



PETAR KOSTIC-féle valódi karlócai ürmös ismét kapható

100 literen felüli hordóvételnél . pr. l. P **3.75**
100 literen aluli hordóvételnél
(legalább 50 l.) pr. l. P **3.85**
50 literen alul demijohnban . pr. l. P **4.—**

(Ezen árakban a hordó illetve demijohn ára nincs benne)

1 liter üvegben (üveggel együtt) pr. üv. P **4.30**
½ liter üvegben (üveggel együtt) pr. üv. P **2.40**

(Kötelezettségnélküli áraink fényüzésiadóval együtt értendők.)

Vezérképviselőt és lerakat: **VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R.-T.**
Budapest, IV. Vámház körút 8. Telefon: Auf. 833-80 (üzlet és raktár) auf. 845-15, auf. 845-16

Springut Henrik tojás-
nagykereskedő
Budapest VI, Vasvári Pál u. 11. Tel. A. 217-54.
Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő
állandó szállítója.

SIDOL

fém-, ablak- és
márványtisztításra a legalkalmasabb!
Götzl Lipót „Sidol” vegyitermékek gyára Rt.
Telefon: Z. 66-86, 68-27.

Arverésből kávéházi, vendéglői, iro-
dai, mindenféle üzleti be-
rendezés, lakberendezési tárgyak, ebédlők, szőnye-
gek, stb. Legolcsóbb beszerzési forrása. Vesz és
elad. Arveréseket sikeresen lebonyolít.
„MERKUR” bútor, üzlet és beraktározás,
BENDRE KÁROLY
VII., Hársfa ucca 1. szám. Telefon: J. 459-37.

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.

Láposi Hegedüs Árpád min. tan.
Őrszentmiklósi fajborai
nyiresi finomvegyes (rizling-mézes-oportó-ezerjő)
Béerkocsis utca 18. I. 2.

Özv. Löwy Józsefné és Fia palacknagykereskedés
Mindenfajta használt és új palackoknak vétele és eladása.
Budapest, VI., Paulay Ede ucca 3. — Tel. Aut. 218-19.

SZALLODÁSOK FIGYELMÉBE!
Hangulatlámpák, facsillár, valódi Lignum Sank-
tum golyók és tekepályababák kaphatók
Polacsek Henrik esztergályosmester Hajós u. 29.
Telefon: 103-32.

Madarász László

lakatosmester, VIII., Aggteleki u. 16. Tel: 43-4-75.
Vendéglői tűzhelyek szakszerű készítését és javi-
tását a legjutányosabb árban vállalja.

Hévíz gyógyfürdőn

egy igen szép 558 öles villatelek 14 szobás terve-
zettel és az összes építési anyaggal együtt kedvező
fizetési feltételekkel családi okokból eladó. —
Szállodás, szakács vagy cukrásznak bizotts a meg-
élhetése. — Bővebb felvilágosítást ad:
Pollermann, Székesfehérvár, Pálya-u. 28. Tel: 4-77.

Arverésből vendéglői és üzletberendezések,
sörapparátok, jég szekrények, szé-
kek, asztalok, nagyon olcsón **POPPER** asztalosnál,
VIII., Népszínház u. 17. Telhívó: 339-53.
Bejárat a Vig uccából. **VÉTEL ÉS ELADÁS.**

Vendéglők és éttermek pék- és cukrászipari szállí-
tója: **Enten Ferenc, IX., Ferenc krt. 40. Aut. 873-59.**
Minden mennyiséget azonnal házhoz szállítunk!

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

KRÉMER diótörőde
BUDAPEST, IX., ERKEL UCCA 18. SZ.
Telefon interurban: Automata 861-85.

STEINER NAGYVÁGÓ
hentesárugyára, Budapest
gyártmányai versenyen felül állanak, minőség-
ben, árban vezetnek. Rendeljen közvetlen a gyár-
tól vagy gyári lerakattól
IX, SZVETENAY UCCA 10. Telefon: J. 3-54-77.
Közp. Vásárcsarnok 31-32. Telefon: Aut. 8-55-81.

EISNER SAMU

kádármester Budapest, VII, Almássy tér 13. sz.
Készít és raktáron tart: dézsát, mosóteknőt, lét-
rákat, pitlit és mindennemű mosókonyhaberende-
zést jutányos árak mellett. **Boroshordókban ál-
landó raktár.** Minden e szakmába vágó munkák,
úgyszintén javítások gyorsan és pontosan készül-
nek. Telefon: 381-76.

Özv. Flórián Ferencné és Fia
tojás- és vajkereskedők
BUDAPEST, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK
Naponta elsőrendű friss tojás és vaj.
Telefon: Automata 86-6-27.

N. Reisner házi jam- és konzervkülön-
legességek üzeme
Jolán BUDAPEST, IX., ERKEL U. 6.
Telefon: Automata 85-0-70.

Saplan, matracot
kizárólag elsőrendű kivitelben készít
Smarz Károly paplanos-mester
VIII., Mária Terézia tér 16.
Telefon: 460-66.

Prima fajborait ajánlja szállók,
vendéglők és éttermek részére
HORVÁTH ISTVÁN ÉS VITÉZ HÉJJAS TIBOR
bor nagy- és kiskereskedése IX., Ferenc körut 17.

Szép, tartós, és így olcsó Wein és Társai lenszövőgyár

az a lendamaszt-asztalnemű, ágynemű, törülköző, törölő,
melyet nagyobb tételnél névbeszövéssel szállít:

Budafok, Gyár ucca 27-31. 6-96-00.
Budapest, V., Bálvány ucca 24. 2-24-86.

Jól összeállított étlapról nem hiányozhat a

PUSZTADÖRI SAJT

STETTNER BÉLA

húsüzeme Központi Vásárcsarnok 78. sz. fülke.
Telefon: Aut. 885-84. — Ajánlja naponta frissen
vágott marha-, borjú- és sertéshusait a legolcsóbb
napi áron. Bármily mennyiséget házhoz szállítok.
Tegyen egy próbát és győződjön meg.
Tisztelt vendéglős urak szíves pártfogását kérem.

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

Ágysezonok, garnitúrák, matracok
MERK kárpitostól
a legjobbak!

Budapest, VI, Hegedüs Sándor u. 15. Tel. 171-02

Renoválási munkálatok.
Vendéglői és szállodai festésekben speciálista.

özv. Vöröscsáky Imréné

mázolómester, VIII., Baros ucca 82. Telefon: J. 32-4-38.

FRANÇOIS
PEZSGŐ



Crémant Rosé
Transylvania sec

SZŐNYEG

Tartós festése, iparművészeti javítása, szakszerű
tisztítása, tökéletes pormentesítése. Mérsékelt árak.
Szállodai szőnyegkarbantartás és javítás. Buda-
pesti szállók állandó szállítója. **MÉDER ISTVÁN**
szőnyegtisztító és javító vállalata Budapest, VII.,
Nyár u. 25-27. Tel.: J. 449-33. Alapítva 1915.
Aranyéremmel kitüntetve.

KLEMPFNER ÉS TÁRSA bádigos és sze-
relő vállalkozók
Budapest, VI. Gr. Zichy Jenő u. 30. Nagymező u. sarok
Telefon: 24-4-27. — Szállodai és vendéglői egészségügyi
berendezések készítője. — Szokásos évi karbantartást
vállal — Budapesti szállók szállítója.

Szállodai, vendéglői tűzhelyek készítése
és javítása. Vasredőnygyártás és javítás
Ritzl Ferenc lakatosmester
IV., Türr István-u. 6. Carlton, Bristol szállók szállítója

Weiner Miksa

palacknagykereskedő. — Mindenfajta új és hasz-
nált palackok vétele és eladása.
VIII., Tisza Kálmán tér 3. Telefon: J. 342-27.

Gyümölcs- és zöldségüzem

központi iroda és
raktárak: Lövház ucca 22. Naponta első-
rendű friss gyümölcsök, vaj, tojás, tejtermé-
kek. Vágott, tisztított baromfi. Tel.: 571-42.
Rendeléseket autoinkon azonnal szállítjuk.

Engler Rezső

épület- és díszmű-bádigos, vízvezeték-, gáz- és
egészségügyi berendező Budapest, VI., Szondy u.
19. szám. Telefon: 224-56.

FEIN JENŐ

ü. v. pincérügynöksége, Budapest VII., Rákóczi út
80. Telf: J. 394-64. Szakképzett szállodai és ven-
déglői személyzetek elhelyező irodája. Óvadék-
képes főpincérek, szobaasszonyok közvetítése.

Balogh és Ivanics

Budapest, IV., Ferenc József rakpart 26. sz. —
Elvállalunk modern szobafestést, mázolást, bútor-
fényezést, tapétázást, Mindennemű munka a leg-
szakszerűbb kivitelben készül. Telefonhívó: 835-97.

VAS- ÉS RÉZBUTOR

sodronyágybetétek, összecukoságyak kárpi-
tozott matracok
jót és olcsón szállít a 30 év óta fennálló
PROHASZKA-gyár
VI. Gr. Zichy Jenő ucca 46. Fiók: Üllői út 9.

Singer Józsefné

VI., Király ucca 28. Telefon: 23-7-72. Terítéshez porcellán
üvegedény, ezüstök, asztalok kölcsön kaphatók.
Edénykölcsönzés

BUKOVA LAJOS

épületüveges és képkeretező
Budapest, IX, Lónyay ucca 46. Telefon: 870-26.

Naponta friss
vágású marha, borjú, sertés
és birkahúsok

HIMLER ÉS TÁRSA

mészárosok, Budapest
Közp. vásárcsarnok, Várház téri főbejárat, jobbra

Kizárólag
elsőrendű áru. — Telefon:
J. 357-63

PALUGYAY borok és pezsgők

Közp. iroda: Budapest, VI., Andrassy út 5. Telefon: Aut. 212-83, Aut. 291-19.

Pincészet: **BUDAFOK**
Telefon: József 336-72.

KRISTÁLY ÁSVÁNYVIZET
KIZÁRÓLAG
BAKTÉRIUMMENTES ÜDÍTŐ

SZENT LUKÁCSFÜRDŐ TÖLT
VÉDJEGYE: SZENT LUKÁCS AZ OROSZLÁNNAL

Csak hirdetőinknél vásároljunk!



SZÁLLODÁS és VENDÉGLŐS

Gundel Károly.

Irta: Ballai Károly.

MEG FOG BOCSÁTANI Gundel Károly őszinte szerénysége, ha életének két fontos eseményének 25 éves fordulójáról nyilvánosan megemlékezünk.

Gundel Károly e hó 11-én tartja ezüstitakodalmát és tarthatja önállósításának ugyancsak 25 éves fordulóját.

Gundel Károly iparunkban mint egy nagyra-kötelezett név utóda és örököse kezdte pályafutását és ha most, önálló üzleti és ipari-társadalmi tevékenysége negyedszázados évfordulója alkalmával mérleget csinálunk, megállapíthatjuk, hogy bár a név, amelyet visel, előnyt jelentett számára, mindamellert nemes jelleme, finom kultúráltsága, meleg szíve, alapos tudása, fordulatos szónoki képessége, kiforrott írói készsége iparunkban a nagyon tisztelt Gundel név nélkül is, saját erejéből is az első ember lett volna. Kora ifjúságában, atyja, Gundel János mellett iskolai tanulmányaival egyidőben tanulta a vendéglős mesterséget s husz éves sines, már tevékeny részt vett a Szállodások Nemzetközi Egyesületének 1902-ben Budapesten tartott közgyűlésének előkészítésében, s mint iparunk vezérférfia, rendezte 1926-ban ugyanezen egyesületnek Budapesten tartott második, nemzeti szempontból is nagyjelentőségű közgyűlésének gasztronómiai részét. Huszonhárom éves volt, mikor 1906-ban Csorbató és a táralomnici *Palace Hotel* önálló igazgatását vette át Marchal Józseftől, ahonnan a tulajdonos kincstár legnagyobb elismerésével 1910-ben vált meg, amikor itt, Budapesten, az állatkerti vendéglő bérletét szerezte meg, amelyet ma is kezében tart. 1907. február hó 11-én vette feleségül *Blasutigh* Margit nagyasszonyunkat, akivel közismerten a legpéldásabb, a legharmónikusabb családi életet éli, amely frigvet 12 élő, szép gyermek szeretete koszoruz.

Nagyasszonyunk nemcsak feleség, családanya, hanem méltó üzlettársa, aki, míg ura a háború kitörésétől 1918. évi leszerelésig a különböző frontokon küzdött, egyedül vezette a nagy állatkerti üzletet s küzdött ezer nehézséggel tele aggódással szívében az uráért. Akár csak kezdetén, egyetértve, kölcsönös szeretetben, megbecsülésben élik ma is harmónikus házasságukat, amely, sajnos, nem volt felhőtlen, mert a sorscsapások, nem kerültek el az ő fészükét sem!

Ebből a harmónikus életből fakadt mindkettőjüknek tartalmas élete: Nagyasszonyunk sok és nagy gondjai mellett a szegények istápolója és sok-sok sorsüldözött, melegsívű pátrónusa, Gundel Károly pedig, nagy elfoglaltsága dacára mindig tudott időt szakítani az ipari-társadalmi tevékenységre.

Nemes önzetlenséggel, elismerést nem keresve, nem kérve, buzgón dolgozott mindig a vendéglősipar érdekében. Ő még abban az időben nőtt föl, amikor a vendéglősipar nemcsak biztosította a gondtalan megélhetést, hanem a vagyonosodást is lehetővé tette. Élete derekán, négy évi harctéri szolgálat után azt tapasztalta, hogy *kormányzati intézkedések* iparunk gyakorlóinak pusztá életét is problematikussá tették. És teljes lendülettel, kitünő fölkészültséggel küzdött ipari életünk ébrentartásáért, existenciájáért. Még élénken emlékezünk Gundel Károly harcaira, amelyek nemcsak az árvizsgálóbizottság káros működése ellen folytatott, hanem néhai *Vass József*, akkori közlekedési miniszterrel magával is, ki előtt számszerű adatokkal bizonyította az árvizsgálóbizottság hozzá nem értését, és célszerűtlen munkáját.

De a vendéglősipart nemcsak az árvizsgálóbizottság kezdte ki, hanem az akkor éledő kontárok is. Jó védelmi intézkedésnek ígérkezett iparunknak évtizedes követelése: annak képesítéshez kötése. Gundel és társai megindították a szervezett rohamot a képesítésért és e majdnem négy évtizedes kö-



**HELLER SAJTOK
IZLETESEK**

HORDÓBAN ÉS PALACKOKBAN
LEGJOBB ÉS LEGOLCSÓBB A
X., K. JÁSZBERÉNYI UT 5
TELEFON: K 74—18

**F
BOR
NÓ**

Borkereskedelmi és Mezőgazdasági Részvénytársaság

Vezérigazgató: **Klaber Miksa**

Pincészet:
BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM
Telefon: 69-6-98

Városi iroda:
BUDAPEST, V. ARANY JÁNOS U. 10
Telefon: 14-2-62.

vetelést ő hozta tető alá s Rubinek Gyula miniszter képesítési rendelete ép az ő születésnapján, 1920 szeptember hó 23-án jelent meg. Ezzel egyidőben tárgyalást kezdett az akkori három vendéglősipari testület egyesítésére s miután ezt is szerencsésen végbe vitte, mindnagvobb üzleti elfoglaltsága (akkor vette át a Royal Szálló éttermeit), de családi okok miatt is az ipartársulat tényleges vezetésétől visszavonult.

Ipari érdemeiért az Országos Magyar Ipar-egyesület, 1927-ben aranyéremmel tüntette ki, amelyet rajta kívül iparunkból eddig csak néhai Glück Frigyes kapott. A budapesti Kereskedelmi és Ipar-kamarának tagja s a legutolsó választáson a legtöbb szavazattal választották be.

Az utóbbi években a *Magyar Szakácsok Körét* szervezte újjá s itt a szakácstanulók képességvizsgálatával foglalkozott behatóan, amely tervezet az Ipartestülettől várja megvalósítását. Ugyancsak újrászervezte a *Magyar Szakács*-ot, amelyben megszire ható propagandát fejt ki külföldön, a magyar konyha megismertetése érdekében . . . Ezidő szerint a Szent Gellért Szálló Éttermeit bérlő és sok gondja dacára mindenkor a legnagyobb készséggel foglalkozik a vendéglősipar problémáival.

Ha visszatekintünk e 25 évre, változatos és értékes munkásságát látjuk Gundel Károlynak, a mellyel mélyen és kitörölhetetlenül belevészté nevét sok évszázados iparunk történetébe. Hála isten Gundel Károly, ötvenedik éve küszöbén, még ereje és képességei teljességében van. Nagy munkabírásától, kimagasló tehetségétől még sokat remélhetünk, hiszen ipari életünk nehézségei nem csökkennek, sőt . . . Szükségünk van olyan jellemű, olyan készségszerű és tekintélyű vezérre, mint Gundel Károly, kit bár nem hivatalos vezetője a magyar vendéglősségnek, kartársai, a hivatalos körök és a nagy társadalom a vendéglősipar vezérének tekintenek s ha iparunk érdekében szavát hallatja, arra mindenki fölfigyel.

Gundel Károly mint egyszerű, de önérzetes polgár dolgozik közöttünk, kinek nem kell a cím, nem kell a rang, hiszen a kormány kitüntetését is annak idején elhárította magától. Legnagyobb és legbecesebb kitüntetése kartársainak szeretete és bizalma, akik Gundel Károlyt önzetlenségéért tárgyilagosságáért, eszéért, tekintélyéért és ipari munkájáért mint iparunk deákferencét tisztelik és becsülik.

Az isten áldja meg Gundel Károlyt és munkáját, Nagyasszonyunkat és családját!

Munkásaink az ipar védelmében.

(i.) „A MAGYARORSZÁGI SZÁLLODAI, ÉTTERMI és Kávéházi Alkalmazottak Országos Egyesületének“ szakácsszakosztálya eddigi lapja, a „Szakácsművészet“ úgylátszik megszűnt, mert annak szerkesztője szerkesztésével ujságformában és „Gastronómia“ címen új szervezeti lapot indítottak, amely ezután a szociáldemokrata szállodás-vendéglős és kávésmunkások egyetlen hivatalos lapja lesz. A „Mit akarunk“ első cikkéből átvesszük az új köntösű sajtóorgánum (a szervezet?) programját. Ime:

„1. A szállodai, éttermi és kávéházi öszoői és férfi-munkások gazdasági, kulturális és erkölcsi érdekeinek megvédése.

2. Paritásos munkaközvetítő megvalósítása a mai viszonyokhoz mérten, az állami szankció igénybevételeivel.

3. A heti szabadnap törvényes rendezése. A bentlakók részére rendes és tiszta lakások megadása.

4. A már megszerzett jogok megvédése. Mindenemű törvénytelen büntetések és levonások megszüntetése. A heti fizetések törvényszerű respektálása.

5. A munkaidő törvényes rendezése, tanonkérdés végleges megoldása. A munkásvédelmi törvények ellenőrzése és betartása, a szakmán kívüli étkezési ágak megszüntetése. Menzák, kifőzések, házi étkezések házon kívüli kiszolgáltatásának megszüntetése.

6. Az iparunk prosperitásának biztosítása és közegészségügyi ellenőrzése.

7. A szakmában dolgozó szakmunkások revíziója, a kontárok kizárása az üzemekből.“

Ezeket, az ú. n. „legközelebbi célkitűzéseiket“ további pontokkal egészítették ki:

a) A szállodai, éttermi és kávéházi női és férfi munkások fizetésének rendezése; a borraivaló teljes megszüntetése. A fizetett évi szabadság megvalósítása. A felmondás idejének törvényes és kategórikus megállapítása, vagyis egységesítése, azoknak megvalósítása.

b) Szociális, higiéniai berendezéssel, ú. m. külön női és férfi öltözők, fürdők és mosdók bevezetése.

c) A munkaruhák egységes típusú megvalósítása. Az egyesületi életben arra törekszünk, hogy a szakmai

CZERMANN JÓZSEF-FÉLE BORECET,
BUDAFOK. Telefon: Budafok 129.

HATTYU GŐZMOSÓ

ÉS FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT
BUDAPEST, VII., KLAUZÁL UCCA 8.
Telefon: J. 385-58 és J. 385-59.

Az ország legnagyobb gőzmosó üzeme, legmodernebbül,
újjonnan berendezve!
Legkimélefelesebb mosási rendszer!

Steiner és Szimper

szobafestők, mázolóok, dísz- és templomfestők

Budapest, IX., Üftői út 57.

Telefon: József 306-29.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE

PÁRATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

Régi nyugdíjgyesületi tagok segélyért jelentkezzenek!

kultúrát szakszerű előadások, felolvasások és viták rendezésével fejlesszük és könyvtárunkat gyarapítsuk. — Mindezen célok eléréséhez szükségesnek tartjuk a szak-sajtót ez irányban fejleszteni.

d) A jóléti intézmények megszervezése: Az egyesület kebelén belül önálló segélyegylet létesítése. Munkanélküliek, rokkantak, özvegyek és árvák segélyezése; temetési segély rendszeresítése. Az önálló segélyegylet-be befizetett járulékok teljesen külön kezelendők és kizárólag a fenti célokra használhatók fel.

e) Székházunk megteremtése. Minden célok elérésére szükséges, hogy ezen szakmában dolgozó munkások egyesületünkbe tömörüljenek, hogy kifelé egységet mutatva és erre támaszkodva, megnyerhessük mindazon tényezőket, napisajtót, községi, városi és országgyűlési képviselőket, kiknek támogatásával a hatóságoknál megfelelő eredményeket érhetünk el.

f) A szövetkezeti eszme megvalósítása, melynek kapesán szövetkezeti éttermek, kávéházak és más üzemek létesítendőek, ugyancsak a programunkban megjelölt jóléti és rendezett viszonyok mellett.

A második cikkben az alkalmazottak „szállodai szakosztálya” szólal meg. Miután megállapítja:

„hogy a szállodaipart a rossz idegenforgalmi propaganda, a vizumkényszer, a devizarendelet, a látszatadó és a borralaló végleg lezüllesztette” kijelenti, hogy „fogunk valamit cselekedni, még pedig karöltve az ipar-estülettel”, mert tudják azt, „hogy akkor, amikor a dolgozók felkínálják jóakarátú és őszinte támogatásukat a munkáltatóknak, ugyanakkor elvárhatják a túoldalról az irántuk való szimpátiát és őszinte támogatásukat, a szociális bajaik orvoslására.”

„Mi (t. i. az alkalmazottak) mindent elfogunk követni, amit erőnk és képviselőtestületeink el tudnak követni, hogy az iparunkat megbénító intézkedéseket és törvényeket hatályon kívül helyezzék.”

Ezen sorokból megállapíthatjuk, hogy szociáldemokrata alkalmazottaink végre belátták azt, hogy a bajok oka nem a tulajdonosok „kapzsisága”, „lelketlensége”, hanem a súlyos gazdasági válság bajait, nyomorúságait tetézik az iparunkat bénító hatósági rendelkezések, a kontárok és a hatóságok egyenlőtlen, gyilkos konkurrenciája (és a túladóz-tatás, amelyről ugyan nem szólnak, ami érthető, mert ezt nem érzik), hogy szükségét érzik saját munkahelyeik védelmében a munkáltatókat nehéz küzdelmükben támogatni. A munkáltatók helyzetét azok a munkások, akik állásban vannak, maguk is meg tudják ítélni az üzlet forgalmából. Ezen ítéletet következő adattal számszerűen is megvilágíthatjuk. Az adóközösségnek 850 tagja van. Ezen tagüzletek forgalmát 1928 óta évről-évre feldolgozzuk.

20 méter hosszú, 4 méter széles napel-lenző ponyva vasszerkezettel együtt jutányos áron eladó.

Volt Angol kávéház Erzsébet-krt. 30. Tel.: J. 360-99

A forgalmi adókules emelésekor szükséges volt, hogy az 1931. év valószínű forgalomesökkenését megállapítsuk. A próbavizsgálat során 50 könyvet vezető üzlet január—október havi forgalmát hasonlítottuk össze az előző (1930.) év január—október havi forgalommal. Az egybevetés szerint kereken *30 százalékos esést mutatott*. Milyen mélyen vág a gazdasági válság iparunk húsába, tulajdonosnak és munkásnak egyaránt, azt az alábbi pozitív szám az előző 1927. évi forgalomhoz viszonyítva jelzik:

1928. évben a forgalom csökkent 15%-kal,

1929. évben újra csökkent 18%-kal,

1930. évben újra csökkent 22%-al,

1931. évben újra csökkent 30%-kal,

tehát a *budapesti vendéglők* (ebben az arányban a szállodák és kávéházak is) *1931. évben az 1927. évi forgalom 38%-át csinálták meg!*

Ezek az adatok világosan mutatják a vendég-lősipar mai helyzetét és főképpen azt, hogy *semmi újabb terhet a teljes measemmisülés kockázata nélkül magára nem vehet*. Ezt ne tévesszék el szemek elől munkásaink akkor, amikor a jövőre akcioprogramot alkotnak. Előbb a mindnyájunkat éltető iparunkat kell megerősíteni s azután következhetünk egyéni igényeinkkel!

A helyzet javulását, a terhek enyhítését és a fogyasztók megerősítését szükségképpen követni fogja a vendéglősipar javulása, amelynek hatását a munkásaink is érezni fogják. A magyar vendéglőség sohasem volt „szőrösszívű”, „kapzsi kizsákmányoló”, hanem mindig volt érzéke munkásainak bajai iránt. Ezt régebben ugyancsak számokkal bizonyítottuk (l. „Munkanélküliség és vendéglőink üzletlensége” című cikksorozatunkat lapunk 1930. évf. 273, 287. és 303. old.)

A jobb helyzetnek kulcsa az, hogy munkásaink szintén harcoljanak az idegenforgalmat gátló intézkedések eltörléséért és itt elsősorban a vizum megszüntetésére gondolunk, ezzel egyidőben iparunkat megbénító intézkedések ellen! Ne felejtsék el munkásaink, hogy a *gazdasági életben az öblös és üresen kongó frázisok helyett több eredményhez juttat a reális tevékenység!*

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01

A jó konzerválás újabb anyaga.

Irta: **dr. Rosenberg Sándor**, v. bangkoki egyetemi tanár.

A KONZERVÁLÁSNAK ŐSI MÓDJAI a füstölés és besózás. Ujabban salétrommal, szalicillal, sőt benzoével is konzerválnak.

Az előbb említett ősrégi és a mai korba is átmenített megóvási eljárások nem voltak a céltudatos kutató munka végeredményei, hiszen a tudomány akkori színvonala mellett nem is lehetett az, hanem tisztán a sok évi gyakorlat szülöttjei. Pedig ezek az óvási eljárások nem mások, mint *vegvi* úton való konzerválások, melyeknél a füstnek karbol- és karbolszerű anyagok tartalma, a konyha- vagy salétromsóban magában rejlő konzerváló erő fejti ki azt a hatást, mellyel éppen most tüzetesebben szeretnék foglalkozni.

Ma már tudjuk, hogy a bacillusok, a gombák és ezeknek csírái okozzák a különféle anyagoknál azokat a romlásokat, melyeket penészedés, rothadás és megbüdösödés, megsavanyodás, megavasodás, stb. alakjában ismerünk. Ha tehát romlandó anyagokat a romlástól meg is akarjuk óvni, arra kell elsősorban törekednünk, hogy egyrészt előljük ezeket az anyagban élősködő és fejlődő mikroorganizmusokat, másrészt, hogy a konzerválandó anyagot egyúttal olyan állapotba is hozzuk, hogy bennük ezek a csírák már ne találják meg az életfeltételeket, melyek továbbfejlődésükhöz szükségesek. E cél eléréséhez szükséges műveleteket „sterilizálásnak vagy konzerválásnak” nevezzük. Mindkét eljárás rokon egymással.

De míg a sterilizálással szorosán véve inkább csak a csírák elölését érjük el és ez főleg a hő segítségével történik, addig a konzerválás arra törekszik, hogy a romlasztó csírák elölése mellett az anyagot még olyan állapotba is hozzuk, hogy esetleg a később újra belejutó csírák ne fejlődhessenek tovább. A sterilizálásnak tehát éppen az élelmiszerszakmában az a nagy hátránya, hogy légmentesen elzárt edényben párolt anyag (befőtt, jam, konzervek, stb.) ugyan kitűnően elállnak, de csak addig, amíg az edényt ki nem bontjuk, mert a külső levegőben mindig található baktériumok, gombacsírák stb., amelyek az edény felnyitásánál útat találnak az edény tartalmába, ezt újra megfertőzik és újra virulásnak indulnak, úgyhogy az anyag végeredményben mégis elromlik. A mondottakból tehát kitűnik, hogy a sterilizálás az élelmiszerszakmában tulajdonképpen csak ott volna sikerrel alkalmazható, ahol a sterilizált egész anyag azonnal felhasználás alá kerül és hogy ennek az alapján csak a helyes módon keresztülvitt konzerválás lehet az az eljárás, amely itt célravezető, mely ellenben csakis ezen célt szolgáló vegyszerek vagy vegvi eljárások segítségével vihető keresztül. Nem elég tehát, hogy a csí-

rákat elpusztítjuk, hanem szükséges az is, hogy ugyanakkor olyan viszonyokat is teremtsünk, hogy a kárt okozó egyedek többé ne is fejlődhessenek.

Csak a múlt század második felében sikerült a tudománynak tulajdonképpen kideríteni a romlások okozóit és ezzel a jó konzerválási eljárásokat tudományos alapon megállapítani és a módszerek kidolgozásának hatalmas lökést adni. Azt remélték akkor, hogy ugyanúgy, mint az orvosi tudomány számos eseteiben azonnal elindulhat a legtöbbnyire eredményes szérumgyártási munka, amikor már felismerték a kórokozó bacillust, a konzerválási eljárások légiója is napvilágot fog látni, attól a pillanattól fogva, ahogy felismerték a romlásokat előidéző különböző csírák lényét. Sajna, e véres remények nem váltak be és kb. 60 év telt el, amíg végre sikerült egy kifogástalan konzerválási eljárásra szert tennünk.

Egyszerűnek látszott e probléma megoldása, de amilyen egyszerűnek látszott, olyan bonyolult is.

Állapítsuk meg elsősorban, hogy tulajdonképpen miről van szó? Tulajdonképpen milyen tulajdonságokkal kell az élelmiszer szakmában egy jó konzerváló szernek birni?

A jó konzerváló anyag ugyanis:

1. ne legyen ártalmas az egészségre;
2. ne befolyásolja a konzerválandó anyagot, legyen tehát semleges;
3. ne kölesönözzön ízt és szagot;
4. ne változtassa meg a színt vagy az anyag kinézését;
5. nagyon kicsi adagokban is legyen már hatásos és végre
6. ne legyen drága.

Már e követelményeknek nagy száma mutatja, a helyes megoldás nem könnyű. Vannak nagyszerű csíraölő vegyszereink, hatások kifejtéséhez a legkisebb adag is elégséges, de már ezek a minimális mennyiségek is a legsúlyosabb mérgezéseket okozzák (csak rámutatok a szublimát, karbolsav, lyzol, stb. mérgező hatására), úgyhogy ezeknek felhasználásáról szó sem lehet. Vannak azután olyan szereink is, melyek még legkisebb mennyiségekben is nagyszerűen konzerválnak, nem is mérgezők, de olyan szagot árasztanak, vagy ízt kölesönöznek, hogy a megóvandó anyag élvezhetetlenné válik. Csak rá kell éppen mutatnom a már említett ősrégi, primitív füstölés vagy besózásra, mely eljárások aránylag igen jóknak bizonyultak, de úgyve csakis hús- vagy halfélékre alkalmazhatók, mert éppen ízük és szaguk csak erre a célra engedi meg felhasználásukat.

Mint első, valahogyan még használható konzerváló szer — a szalicil vagy helyesebben a *szalicilsav* — a múlt század hetvenes éveiben jött felszínre. Sajna, ezt a vegszert még most is sokan használják, dacára annak, hogy egy cseppet sem felel meg a támasztott követelményeknek. Megállapítást nyert ugyanis, hogy elég ártalmas az egészségre, izgatja

Alapított 1884.

MAYER LAJOS

tetőfedőmester. Tetőzetek javítása, átrakása, átfedése és évi jókarbantartási vállalata Budapest, IV., Ferenc József rakpart. 18. szám. Tel.: 836—28.

Fischer Zsigmond

sütőde

BUDAPEST, VIII, MADÁCH UCCA 27. SZÁM.

Mindenfajta sütemények, kenyér,

zsurspecialitások.

ELŐKELO ÉTTERMEK SZÁLLITÓJA.

Az alkalmazottak be- és kilépését jelentsd az Ipartestületben!

pl. a veséket, mely tény magávalhozta az egész világon elterjedt tiltó hatósági rendeleteket. Amellett nem semleges, ízre, színekre módosító hatással van és konzerválási készsége is sok panaszra ad okot.

Később aztán rátértek a *benzoesavra* és annak *nátriumsójára*. Erre a két vegyszerre kb. ugyanaz mindható, mint a szalicilra, csak hogy a kellemetlen karcoló íz és a jellegzetes benzoeszag különösen gátlóan hatnak, amit még tetőz az a tény is, hogy a konzerválási erejük még kisebb, mint a szalicilé.

Azután jöttek mások, e két szernek rokonai vagy ugyanazok, más hangzatos nevek alatt, de ezek mind eltűntek a hasznavehetetlenség süllyesztőjében.

Érdekes, hogy a fentemlített konzerváló szerek, a szalicil, a benzoesav, vegyileg egy családba tartoznak. A benzoesalád nem régen világra hozott egy gyermeket, melyet a tudomány ugyan p-oxybenzoe sav eszternek keresztelt, de mely nehézkes nevű konzerváló anyagot általában „*Nipacombin A*” néven ismerik.

Ez a *Nipacombin A* kb. beváltja azokat a kívánalmakat, amelyeket előbb pontokba foglaltunk és melyek tulajdonképpen a jó konzerválási szer tulajdonságát alkotják.

A budapesti, berlini, erlangeni *életlani intézetek* vizsgálatai szerint teljesen ártalmatlan az egészségre. Míg ismernek esetet, ahol 30—40 dkg konyhasó egyszeri bevétele már halált okozott, egy ilyen mennyiség a *Nipacombin*-ből alig vált ki valami hatást.

Más egyetemek *bakteriológiai intézetei* vizsgálták csíraölő hatását és megállapították kiválóságát ebben a tekintetben is, míg a legkülönbözőbb szakmák vizsgáló intézetei használhatóságát, a gyakorlati hatását tanulmányozták. Mindenütt egyhangúan arra a megállapodásra jutottak, hogy az eddig használt konzerváló szerek között a *legkitűnőbb*.

Ezekkel a gyakorlati kísérletekkel vagy inkább ezeknek eredményeivel kell most foglalkoznunk, mert azon nézetten vagyunk, hogy csak ezeknek segítségével sikerülhet majd eloszlatni mindazokat az előítéleteket, melyekkel mindnyájan a konzerváló szerekkel szemben viseltetünk és melyek természetesen kell, hogy bennünk feléledjenek és ez semiben sem lehet annyira esalatkozni, mint éppen a konzerválásban.

A kísérletek az élelmiszer szakma majdnem minden ágával foglalkoznak és miután éppen a vendéglős szakma majdnem mindent felkarol, ami élelmiszerekkel kapcsolatban van, legyen az hús vagy halfélék, tészták, cukrászsütemények, gyümölcs, gyümölcsnedvek, must, stb., ezeknek konzerválásával végzett tudományos kutatások összes eredményei kell, hogy bennünket érdekeljenek.

Elsőnek felemlítem *Sabalitschka* tanár kísérleteit marcipánnal, csokoládéval, diós- és mákos-süteményekkel, stb. Míg ezek az anyagok szobahő-

nél konzerválás nélkül mind egy bizonyos időn belül elromlanak, hisz tudjuk mi azt a gyakorlatban mindnyájan nagyon jól, azonban már 0.1% *Nipacombin*, tehát 1 kg. masszára 1 gram segítségével mindezek nagyszerűen elállanak.

W. Braun borászati szaktudós megállapította, hogy már 0.05 gr. *Nipacombin*, azaz 1 literre 1/2 gram, még a legnagyobb cukortartalmú mustot is hónapokon át konzerválva tartja, úgyhogy az erjedésnek még a nyoma sem fedezhető fel benne.

W. Zenger alma-, narancs-, citrom-, cseresznye-, málna-leveket, eper-, egres-, cseresznye-, málna-, ribiszke-ízeket vagy ezen gyümölcsökből készült szirupokat és befőtteket tette kísérletei tárgyává és arra a megállapodásra jutott, hogy ezek mind 0.08—0.01% *Nipacombin* segítségével, azaz 0.8—1 gram 1000 gram masszára, tekintet nélkül arra, vajjon nyitott vagy esukott edényben tárolnának, nagyszerűen eltarthatók anélkül, hogy a sokszor igen kényes színeikben valamely változás állna be, vagy kellemetlen íz származna az eljárás által. Ezek a kísérletek kitűnően sikerültek mind nyersen kipréselt gyümölcsleveknél, mind már kész cukrozott anyagnál.

Más szerzők és kutatók halakat, húsokat, kolbászféléket konzerváltak elsőrangú eredménnyel a „*Nipacombin A*” segítségével és Németországban ma már majdnem minden élelmiszerüzem ezen anyaggal dolgozik.

És még valami fontosat szeretnék még itt fel- említeni, ez pedig az a ma már tudományos kísérletek által bebizonyított tény, hogy éppen a besózás és salétromozás határozottan rontja a hús minőségét, ezen műveletek által a tulajdonképeni tápláló erőt képező hús extrakt és fehérnyék feloldódnak és kimosódnak, míg a húsrostok durvábbá és ezáltal sokkal nehezebben emészthetővé válnak. A hő segítségével véghezvitt sterilizálás ellenben súlyos károkat okoz a tudomány által mind az emberi szervezetre nélkülözhetetlennek felismert vitaminokban, melyek nagyon kényes természetűek és a hőben elpusztulnak.

Röviden összefoglalva a mondottakat:

tehát az élelmiszerek különféle romlásait baktériumok és gombák okozzák, melyeknek előlése okvetlen szükséges. E célra két módszer áll rendelkezésünkre:

1. a sterilizálás hő segítségével;
2. a konzerválás vegyszerekkel vagy vegyi folyamatokkal.

A sterilizálás csak ott alkalmazható, ahol az anyagot légmentesen elzárt edényben tartjuk s az

**Jégszekrények, bor- és sörkimérőkészülékek
gyára és raktára**

KLEMENT ANDRÁS

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

Állandó nagy raktár mindenféle méretben. Kedvező fizetési feltételek. Olcsó árak. Jégszekrények ponios javítása.
Kérjen árajánlatot!

Tudja, miért van a „Keszler-kávé”-nak sikere?
Mert árban olcsó, minőségben a legjobb.

Keszler kávépörkölte

VI. GRÓF ZICHY JENŐ UCCA 15. Telefon: 222-08.

Az adóközösségi nyilatkozatok és az 1931. forg.kimutatás sürgősen megküldendők!

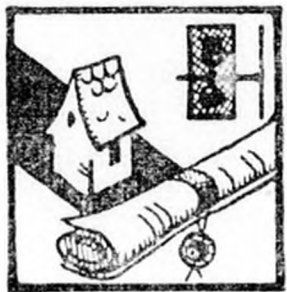
edény felnyitása után az egészet azonnal felhasználjuk. De ennek az eljárásnak több hibáján kívül az a hibája, hogy igen sok, kényesebb anyag, a magas hőfoktól szétbomlik és tönkremegy. Így járnak a fontos vitaminok és a sok finom aroma.

A vegyi úton való konzerválások közül a régismert füstölés, konyhasóval való besózás és salétromozás csak egészen bizonyos élelmiszereknél alkalmazhatók. Amellett a besózás v. a salétromozás határozottan rontják a hús minőségét és tápláló erejét. Mindamellett ezek az eljárások jóknak mondhatók, bár csak akkor, ha a konzerváló anyag a hús minden részébe eljuthat.

A szalicilozás határozottan elvetendő és pedig főleg azért, mert okvetlen ártalmas az emberi egészségre.

A benzoosav és ennek nátriumsója sem alkalmasak, mert szagot és ízt kölcsönöznek a konzerválható anyagnak és továbbá mert amellett konzerváló készségük is nagyon kérdéses.

A *Nipacombin A-val való konzerválás ellenben majdnem minden követelménynek megfelel.* Teljesen ártalmatlan az egészségre, biztosan hat, nagyon kis mennyiségek kellenek belőle, ízt szagot nem változtat, teljesen semleges és így a konzerválható anyagra semmiféle káros hatást nem fejt ki.



Hivatalos ügyek

Ankét a pénzügyminisztériumban az idegenforgalmi járulék tárgyában.

(*dr. St. S.*) Az idegenforgalmi járulék tárgyában dr. Vargha Imre pénzügyi államtitkár elnöklété alatt január hó 19-én ankét volt. Az ankéten a *pénzügyminisztérium* részéről dr. Vargha Imre államtitkár, dr. Lukács Ödön min. tanácsos, dr. Susits Miklós min. titkár; a *belügyminisztérium* részéről dr. Tatits Árkád miniszteri osztályfőnök, h. államtitkár, György Henrik ny. miniszteri tanácsos; *Budapest székesfőváros* részéről dr. Ripka Ferenc főpolgármester, Kovács Vilmos tanácsnok és Zielinsky Tibor tanácsjegyző; az *ipartestület szállodai szakosztálya* részéről Marencich Ottó, Németh Aladár, dr. Németh Béla és dr. Stein Sándor vettek részt.

Dr. Vargha Imre államtitkár üdvözlö a megjelenteket. Mielőtt az idegenforgalmi járulék kérdésében a belügyminiszterrel egyetértőleg döntene, meg kívánja hallgatni az érdekelteket. Reméli sikerülni fog olyan megoldásra jutni, amely közmegegyezést kell. Felkéri a szállodákat álláspontjuk ismertetésére.

Marencich Ottó köszöni a meghívást. Ismerteti a szállodák helyzetét, különösen a forgalmi és devizakorlátozások következtében beállott sivár állapotot. A szállodák üresek, deficittel küzdenek. A korlátozások tartama alatt a járulék egyáltalában elvesztette aktualitását, mert minden propaganda időszerűtlen. A szállodák az idegenforgalmi járulék megfizetésére képtele-

nek, a járulék behajtása az üzemek tönkretétele nélkül nem is volna lehető. A járulék végleges megszüntetését kéri.

Dr. Stein Sándor részletesen ismerteti az idegenforgalmi járulékkal kapcsolatos egész kérdést.

A járulék az inflációs szállodaadóból keletkezett. A belügyi és pénzügyi kormányzat elvileg a szállodaadó ellen foglalt állást. Az 1921-ben felterjesztett szállodaadó szabályrendeletet a kormány csak ideiglenesen, évről-évre hagyta jóvá, 1926-ban végleg megszüntette. A szállodaadó megszüntetését megelőző tárgyalásokon merült fel bizonyos előfeltételek mellett az idegenforgalmi járulék bevezetésének terve. A szabályrendeletet a főváros a szállodák megkérdezése nélkül léptette életbe. A szabályrendelet sérelmes volt a szállodákra, a szállodák felebbezése folytán a belügyminiszter a pénzügyminiszterrel egyetértőleg csak átmenetileg 1931 dec. 31-ig hagyta jóvá. *A járulék bevezetésének előfeltételei nem váltak be, a bevezetés óta a szállodaipar helyzete jelentősen rosszabbodott.* Felsorol néhány adatot:

1. Az idegenforgalomból származó bevételből legfeljebb 20%-a esik a szállodaiparra, mégis a 200.000 pengőnyi idegenforgalmi járulékot teljes egészében egyedül a szállodaipar viseli.

1 a) A járulék a szállodák terhe, nem hárítható át.

1 b) A szabályrendelet nem biztosított a szállodák számára befolyást a járulék felhasználására.

2. A járulék alapja a bruttó szobabevétel, ami sérelmes, mert a bruttó szobabevételnek kilenctized része az idegenforgalmi propagandával semmiféle kapcsolatban sincsen, minthogy azt az állandó lakók, a törzsvendégek, az utazók, a gyárosok stb. szolgáltatják; a 200.000 pengő aránytalanul nagy teher.

3. A Szent Gellért szálló olesó, 80 újabb szobával bővítette üzemét és így a főváros üzeme fokozódott mértékben versenytárs.

4. A forgalom várt emelkedése helyett annak állandó lecsökkenése következett.

5. Az adók és egyéb közterhek esökkenése helyett azok emelése, majd újabb adók bevezetése (OTI, forgalmi adó emelés, szükségadó stb.) következett.

6. A forgalom szabadságának bejelentett helyreállítása helyett a vizum további fenntartása, a vizumdíjak részbeni emelése következett.

7. Az áram és vízdíj változatlanul magas maradt. A magas tarifákban rejlő burkolt adóztatás még a forgalmi adót is meghaladja.

8. A rendőri bejelentőlapok (48 fillér személyenként) díja nem szünt meg, ez aránytalanul súlyos teher.

9. A külföldi utazási irodákkal való forgalom is esökent, a külföldi utazási irodák sorozatos bukása a szállodák számára súlyos veszteséget okozott.

9. A beruházásokra fordított tőkék utáni kamatszolgáltatás terhe emelkedett; a hitelkérdés változatlanul rendezetlen.

10. Az általános gazdasági depresszió erősebben sújtja a szállodákat, mint más gazdasági ágat. Kevesebben utaznak, többen magánlakásban, penzióban szállnak meg, — a takarékoskodás az utazáson kezdődik.

Összefoglalva: a külön járulék viselésének előfeltételei nem váltak be, a szállodák közterhei nem esökentek, sőt emelkedtek. Uyen körülmények között a szállodák külön adóztatása nem indokolt, még az idegen-

FURST BERNAT Budapest legrégebb és legmegbízhatóbb **művészügynöksége**
 BUDAPEST, VII., HÁRSFA UCCA 40.
 Sürgőncím: **Artistik Budapest.** Telefon: József 46-5 60
 Cigányzenekarok, női zenekarok, jazz- és szalonzenekarok, énekes bárzongoristák, artisták és táncművészek közvetítése. A Magyar Cigányzenészek Országos Egyesülete hivatalos közvetítő irodája. Irodai órák d. u. 3-6-ig

forgalom érdekében sem, mert a szállodák a külföldi szállodákban és utazási irodákban amúgy is kénytelenek egyéni propagandát is kifejteni, tehát már áldozatot hoznak az idegenforgalomért.

Az épület és berendezés gondos karbantartása a szállodákra igen nagy terhet ró. A szállodák fennmaradása közérdek, ezért a súlyos gazdasági viszonyok alatt a szállodák szubvencionálása volna indokolt, semmiesetre sem külön megterhelése. Az állami támogatás tekintetében az ipar konkrét javaslatokkal lesz kénytelen a kormányhoz fordulni.

Főként kiemeli, a) hogy a járulék évek óta változatlanul 200.000 pengő, holott a forgalom katasztrófálisan esökkent és b) hogy a forgalmi adó jellegű járulék olyan tevékenységet vesz igénybe, amelyet már 3%-os állami forgalmi adó terhel.

Dr. Ripka Ferenc főpolgármester aziránt érdeklődik, mennyi a szállodákba fektetett tőke és mennyi az évi forgalom. A megadott felvilágosítás után kifejti, hogy az idegenforgalmi járulék ezekhez viszonyítva kis teher. Együtt érez a szállodákkal. A korlátozások, a devizanehezségek, nem teszik indokoltá annak a propagandatevékenységnek beszüntetését, amelyért a főváros oly nagy áldozatot hozott. Az áramszolgáltatás terén bizonyos mértékben tényleg jogosak a panaszok, ezeknek orvoslására segítségét igéri. Külföldi példákra hivatkozik, így Olaszországban, Csehországban stb., ahol a rossz üzletmenet ellenére sem szüntették be a propagandatevékenységet. A járuléknak más érdekeltekre való kiterjesztése ellen nem volna észrevétele, ezt azonban rendeleti úton kérné, minthogy az autonómia erre előreláthatólag hajlandó nem volna. Az Idegenforgalmi Hivatal büdzséje 696.000 pengőről nem szállítható le.

Németh Aladár: Elsősorban a szállodák fennmaradási lehetősége biztosítandó. A szállodák is kénytelenek takarékoskodni, leépíteni, ugyanezt megcsinálhatja az Idegenforgalmi Hivatal is és a járulék így eltörölhető. A devizakorlátozások következtében ez elkerülhetetlen is. A költségvetés csökkentésének kockázatát a szállodák viselik. A propagandát a forgalmi- és devizakorlátozások mellett — még ha oly szakszerűek is — meddőnek tartja, mert ezidőszent eredmény nem lehet. A bécsi iroda fenntartása az információk szerint 100.000 pengőbe kerül, ez túlnagy áldozat. Bemutat egy táblázatot, 7 év óta 120.000 pengőt fizetett szálloda-adóban és idegenforgalmi járuléknak; ezzel szemben festésre, tatarozásra nem telik, személyzetet kénytelen elbocsátani, stb., féltő, hogy mire a forgalom felszabadul, a szállodák már nem lesznek az idegenforgalom lebonyolítására alkalmas állapotban.

Kovács házy Vilmos tanácsnok ismerteti az Idegenforgalmi Hivatal költségvetését. 696.000 pengő áll rendelkezésre. A költségvetéshez ragaszkodni kell, mert 200.000 pengő járulék megszüntetése propaganda tevékenységét teljesen megbénítaná.

A költségvetés 10%-át polgármesteri rendeletre tar-

Téli tüzelőjét

legjobban és legolcsóbban szállítja

QUITT ILLÉS tüzifa és szénagykereskedő
 Dr. József Ferenc főherceg udv. és kam. szállítója
 Budapest, V., Révész ucca 13. — Telefon: 934—92.

„MAGYAR URIBOROK“ TOKAJ-HEGYALJAI BORKIVITELI RT.

Budapest, V, Nádor ucca 12. Tel.: Aut. 118—56.
 Tokaji pecsenye-, szomoródní- és aszúborok.



Sonkapácolás prágai módon

„3 sonka védjegyű“ magyar sonkapáccal őröltéjék, melynek ára 70 fillér és 2 pengő. Fűszerkereskedésekben, gyógyszerárakban és drogériákban kapható. Postai szétküldés: BAROSS ILLATSZERGYÁR, GYŐR.

IMREI J. Budapest, VII., Nagydiófa ucca 16. Tel.: J 442—55.

Fővárosi és vidéki szállodák és vendéglők **cégtábláinak** készítője.

Speciális világító reklámtáblák és réz jelzőtáblák

Czigler
 réz-, alumínium-, nickel-
 és rozsdamentes acél-
edények gyára
 Bpest, VIII., Koszortú-u. 12.
 Telefon: 36-8-24.
Cinnezések

A legelőkelőbb szállodák, intézetek, vendéglők állandó szállítója.

Szikvíztankok és sörkimerő készülékek gyára.
 Egy darabból készült hitelesített, ónozott vörösréz ürmértékek.



Berndorf

Berndorfi Fémárugyár
KRUPP ARTHUR R.-T.

magyarországi fióktelepe
 BUDAPEST,
 IV. ker., Váci ucca 4. sz.

talékolni kell, ez 70.000 pengő; az adminisztráció 74.000 pengő; a hivatal rendes fenntartási költsége 27.000 pengő; kongresszusokra előirányoztatott 60.000 pengő; térképekre, plakátokra 30.000 pengő; a wieni propaganda hivatal fenntartására és wieni propagandára kereken 100.000 pengő szükséges; az idegenforgalmi szervek támogatására 50.000 pengő; a Szent István nap megszervezésére 60.000 pengő; vendéglátásokra 20.000 pengő; marad tehát egyéb propagandára 205.000 pengő. Lényeges propagandatevékenységet csak a főváros fejt ki, ennek a tevékenységnek a beszüntetése a közre, a magángazdaságra, így a szállodákra is, egyaránt káros lenne. Bemutatja a wieni iroda fényképeit; ismerteti az iroda működését. Bemutatja az Idegenforgalmi Hivatal által előállított és terjesztett 2 millió különféle nyelvű nyomtatvány jegyzékét. Elismeri a szállodák súlyos helyzetét, de a propaganda érdekében a költségvetés változatlan fenntartását kéri.

Marencich Ottó egybefoglalja a szállodák álláspontját. Kéri a kormányt a belügyminiszteri rendeletnek megfelelően a járulékot ez év elejével szüntesse meg. Az érveket csoportosítva különösen kiemeli, hogy a szállodák 200.000 pengő külön adó viselésére képtelenek, létükért küzdő szállodák fennmaradása érdekében a járulék teljes eltörlését kéri. A szállodák nivós fenntartása idegenforgalmi közérdek, nivós szállodák nélkül hiábavaló minden propaganda.

Dr. Tatits Árkád h. államtitkár az egyes szállodákra eső járulék összege felől érdeklődik.

Dr. Németh Béla az elhangzott érveket összegezve abból indul ki, hogy a fővárosnak közérdekű propagandatevékenységét folytatni kell. A szállodák azonban minden külön teher viselésére képtelenek. Ezért a járuléknak felében eltörlését és a propagandaszükségletnek más forrásból való fedezését kéri. A gazdasági viszonyok javulásával a szállodák hajlandók lesznek a főváros idegenforgalmi tevékenységében részt venni. Azonban nem adó, sem járulék, hanem önkéntes hozzájárulás formájában.

Dr. Vargha Imre államtitkár a tárgyalás anyagát egybefoglalva, a főváros propagandatevékenységének folytatását szükségesnek tartja, megállapítja továbbá, hogy a szállodák ezirányú terhe a multhoz viszonyítva csökkent. A felhozott érvek alapján és a szállodák valóságos helyzetére való figyelemmel a kérdést a belügyminisztériummal és a fővárossal együttesen három irányban kívánja mérlegelni. Nevezetesen:

1. együttesen megvizsgálják, hogy az Idegenforgalmi Hivatal költségvetése leszállítható-e? Amennyiben a költségvetés csökkenthető lesz, a megtakarítás az idegenforgalmi járulék apasztására lesz fordítható; 2. megvizsgálják az idegenforgalmi járuléknak az idegenforgalomban érdekelt egyéb iparokra és érdekeltekre való kiterjesztési lehetőségét, amelynek eredmé-

nyéhez képest a járulék szintén csökkenthető lenne; 3. végül foglalkozni fognak a járulék áthárítási lehetőségeivel.

Ezeknek a tárgyalásoknak lefolytatása után a szállodák bevonásával újabb értekezletet fog tartani, amelyen reméli sikerülni fog a kérdést közmegegyezésre megoldani.

Marencich Ottó köszönő szavai után, a járulék behajtásának ideiglenes felfüggesztését kéri.

Dr. Vargha Imre államtitkár felhívja a szállodákat, hogy ilyirányú kérelmükkel a fővároshoz forduljanak.

*

Ehelyütt csak tudósítást közlünk az ankétről. A kérdéssel lapunk legközelebbi számában behatóan fogunk foglalkozni.

A kisvendéglős szakosztály ülése.

Ipartestületünk kisvendéglős szakosztálya f. évi január hó 13-án délután tartotta rendes havi ülését Malosik Ferenc elnököt helyettesítő Farkas Pál alelnök elnöklete alatt. A szép számmal megjelent kisvendéglős szakosztály tagjai tudomásul vették az új megállapodást, melyet az ipartestület a fővárossal kötött a szállodai és vendéglői személyzet kereseti adóátalánya tekintetében, ugyancsak bejelentetett a kifőzőipar és a magánháztartások keretében nyújtott ételkiszolgálás szabályozásáról készült javaslata a fővárosnak, melyet a kereskedelemügyi miniszter úrhoz küldött meg. Miután a szakosztály letárgyalta a nem fényűzési üzemekben használatos hangos rádió vigalmiadómentességéről szóló polgármesteri átiratot, mely az adómentességet előzetes engedélyezéshez köti, az aktuális adórendelkezések ismertetése után az ülés véget ért.

A X. kerületi választmány

Leimeter Ferenc elnöklete alatt január hó 21-én tartotta értekezletét, melyen a kisvendéglős szakosztály ülésének keretében ismertetett ügyekkel foglalkozott a választmány.

Február 28-ig kell adóvallomást benyújtaniok azoknak az adózóknak, akiknek adóalapja nincs megrögzítve.

A jövedelem- és vagyoadóról, valamint az általános kereseti adóról szóló törvényes rendelkezések értelmében azok az adózók, akiknek vagyoadóalapja a 150.000 pengőt, kereseti és jövedelemadó alapja a 10.000 pengőt meghaladja, február hó 28-ig adóvallomást kötelesek benyújtani az illetékes adófelügyelőséghez, vidéken pedig az illetékes adóhivatalhoz. Ugyancsak adóvallomást kötelesek benyújtani azok az iparosok, akiknek múlt évi adója nem nyert jogerős megállapítást, akik foglalkozásukat az előző évben kezdték meg, akik

BLAU ALBERT hentesárugyár
Budapest, VIII, Conti u. 1. Telefon: J. 42-2-28 és 39-4-57.
Fiókok: VII, Király u. 85., Dob u. 18., VI, Berlini tér 3.
Ajánlja elsőrangú készítményeit, u. m. virstli, szalómi, kolbász sonka, felvágottak, füstölt és nyers húsok stb. legolcsóbb napi árba.
Rendeléseket házhoz küld és vidékre utánvétellel szállít már 5 kg. csomagban is.

„ÁRKÁD“ FINOM SÜTŐDE
Bpest, VII Dohány u. 22-24 Tel. J. 425-37
Kenyér és sütemény különlegességek.

GLÜCKS
kenyér  sütemény
Budapest, IX., Gróf Haller uca 6. szám. Telefon: J. 35-0-12

 **szardinia**
minősége utolérhetetlen
Kapható: Colonus Kereskedelmi Rt Budapest, V, Aulich u. 5.

Csak hirdetőinknél vásároljunk!

az 1930. év folyamán más adókerületbe költöztek át, vagy foglalkozásukat megváltoztatták.

Február 15-éig esedékes a szükségadó második részletének befizetése.

A szükségadó fizetésére kötelezett jövedelemadó-alanyok az 1932. évre szóló jövedelemadó kivetése előtt, azaz 1932. évi február hó 15-ig tartoznak előlegként a szükségadó második részletét befizetni.

A hivatásos zenészek működési engedélyéről szóló körrendelet kiegészítése.

A belügyminiszter 1932. évi január hó 18-án kelt 118494—1932. számú rendeletével a félreértések elkerülése végett szabályozza a nagyközségek területén működő hivatásos zenészek működési engedély kötelezettségét. Az alaprendelkezés egyéb rendelkezéseinek érintetlenül hagyása mellett a miniszter elrendelte hogy a megyei és törvényhatósági jogú városokon kívül csak a tízezernél nagyobb lélekszámmal bíró nagyközségek területén működő hivatásos zenészek kötelesek működési engedélyt kérni.



Hírek közlemények

Az idegenforgalmi nevelés.

(i.) „AZ IDEGENFORGALMI NEVELÉS“ címen dr. Miklós Elemér, az Idegenforgalmi Tanács főtitkára, az elmúlt héten előadást tartott a Rádióban.

Az idegenforgalmi nevelés fontos problémájával, céljával, tartalmi körével, módszerével valóban szükséges, hogy bővebben és behatóan foglalkozzunk, mert az idegenforgalmi nevelésnek az a módja, amelyről Miklós Elemér beszélt, meg sem közelíti azt a célt, amelyet az idegenforgalmi neveléssel elérni óhajtunk. Mást hallottunk, amit vártunk. Az idegenforgalmi tanács főtitkárától a lényegben való elmélyedést, programot vártunk, mert reméljük, hogy az előadó maga sem gondolja azt ha neveletlen felnőttek magatartását teszi szóvá akkor már „idegenforgalmi nevelés“-t végzett. Magunk is voltunk egynéhányszor külföldön, érintkeztünk külföldiekkel, akik között volt sok jómódú, nagyműveltségű, épen ezért szerény magatartású egyén, de volt ugyancsak sok olyan, akiről mindjárt megállapítható volt a gyermekszoba, a gyermekkori nevelés hiánya. Nem ezek után ítéltük meg nációját, mert hiszen aki ezt teszi, annak nincs ítélőképessége.

Az idegenforgalmi nevelés alatt nem értünk mást, mint amit erről Gundel Károly helyes érzéssel a B. H. egyik régebbi ünnepi számában írt, hogy a gyermek az iskolában ismerje meg az idegenforgalom nemzetgazdasági jelentőségét és az iskolában megfelelő magatartásra nevelendő az idegenekkel szemben. Továbbá mindazon hivatások alkalmazottai, akik idegenekkel érintkeznek, nyel-

A világhírű, minőségben utolérhetetlen müncheni

SALVATOR idénysör különlegesség

hordóban és palackozva kapható — amíg a készlet tart — a vezérképviselőnél:

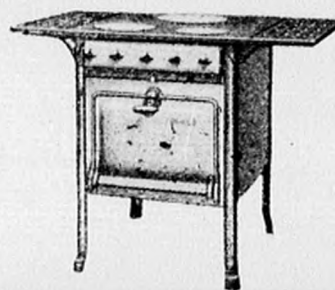
MEZEY ÉS TARSA cégnél

Budapest, VII., Egressy út 20c. Telefon: Zugló 67-71.



Legmodernebb forma! Legjobb Teljesítmény! Legnagyobb tartósság! Legprecízebb ellenőrzés! „ANKER“ ellenőrző Pénztár. Hanser Károly műszaki és kereskedelmi papírárúgyár. Budapest, III., Bécsi-út 42. Alapítási év: 1867. Telefon: Aut. 624—97.

PROMETHEUS VILLAGÓ TŰZHELYRE



az elektromos művek rendkívül olcsó tarifát adnak.

SÜSSÖN, FŐZZÖN VILLANNYAL.

NÖSNER PEZSGÓ

francia módszer szerint készült valódi pezsgő V. Lipót krt. 4, Hollán u. 2. Rendelések: Tel. A. 194-89

Horváth Gábor

debreceni hentesárúgyár lerakata. — Naponta elsőrendű debreceni különlegességek.

Gyár: Debrecen, Kossuth uca 13. Lerakat: Budapest, Erzsébet-körút 14. Telefon.

HÜTTL TIVADAR

porcellángyáros

Üzlet: V, Dorottya u. 14. Gyár: III, Filatori dűlő Telefon: Aut. 820—18.

Ajánlja saját gyártmányú, valamint a legjobb külföldi gyárak szállodai és vendéglői berendezéseit.

Jeney Zoltán művészi címtáblafestő

Üveg-, fa-, bádóg- és vászontáblák, világító transzparenszek.

VIII., Kisfaludy u. 28/b. Telefonhívó: 30-2-95.

Vanczák

acél- és vasbútorjai olesók, szépek, tartósak. Javításokat vállalunk. Üzem: VII., Csányi uca 12. (Teréz-templom mellett.) Telefon: Automata 45—1—70.

Kínáljon vendégeinek

Herta sajtótGyártja: **KUTASKOZMAI URADALOM,**
Kutaskozma, Somogy megye.

vekre tanítandók és udvarias, előzékeny magatartásra szoktatandók.

Az iskolában tartunk madarak, fák, rokonépek napját, épp úgy tarthatnánk idegenforgalmi napot, amelyen korukhoz szellemi fejlettségükhöz mértén megmagyarázhatnák a tanulóknak az idegenforgalom jelentőségét.

Neveletlen felnőtteket alig fogja az Idegenforgalmi Tanács főtitkára helyes és esztétikus magatartásra nevelni, meddő fáradság ez! Az ifjúság azonban nevelhető arra, hogy országunkat meglátogató idegent megbeesülje s ha rászorul, segítségére legyen. Jóindulattal és okosan segítségére legyen!

A vas megyei vendéglősök sérelmei.

A vas megyei vendéglősök és koresmárosok szövetsége a vendéglősök és koresmárosok anyagi helyzetének javítása érdekében kérelmet intézett Vas megye törvényhatóságához. Ennek a kérelemnek és a vendéglősök egyéb panaszainak tárgyalására Horváth Kálmán dr. alispán értekezletre hívta meg a minap a vas megyei vendéglősök és koresmárosok szövetségének több tagját, többek között Schmall Gyula elnököt, dr. Boross Imre ügyészt.

Az értekezleten azután megállapították, hogy a megye szeptemberi kisgyűlése már elküldte a szövetség kérelmeinek megfelelő tartalmú feliratot a pénzügyminiszterhez és a kereskedelmi miniszterhez, mert azok olyanok voltak, hogy kormányhatósági, illetve törvényhozási intézkedéseket kívántak. De kiderült az értekezleten az is, hogy a vendéglősök portáján a szövetség korábbi kérelmein kívül egész sereg más orvosolni való is van. Fel is sorolták valamennyit: hogy az országos szövegírók és zeneszerzők egyesületének járó jogdíjakat csak olyan vendéglősök és koresmárosok legyenek kötelesek fizetni, akik egyáltalában zenéltetnek; hogy az előképzettség nélküli vendéglői és koresmai alkalmazottak után fizetendő OTI-járulékok mérve a háztartási alkalmazottak után fizetendő járulékok mérvére esőkkentessék le, amennyiben az ilyen alkalmazottak alkalmaztatásához előképzettség nem szükséges; a mosogató lányok, háziszolgák egyenlő minősítését az ipari alkalmazottakkal — díjfizetés tekintetében — méltánytalanul tartják; hogy a korlátolt italmérési engedélyek további kiadását szüntessék be és a már kiadott engedélyeket vegyék revízió alá s ezenfelül a bornagykereskedők részére kiadott kismértékbeni italmérési jogosítvány szabályszerű gyakorlása szigorubban ellenőriztessék.

Az értekezlet kimondotta, hogy ezekben az ügyekben külön írásbeli beadványt terjeszt be és a további intézkedéseket annak alapján kéri.

Foglalkozott az értekezlet a borbatyuzás kérdésével is. Megállapította, hogy a bortermelők részére engedélyezett termelői árusítás körében súlyos visszaélések történnek, illetve, hogy a termelői értékesítést szabályozó rendelkezéseket egyáltalában nem tartják be. A visszaélések megszüntetése érdekében azt kívánta az értekezlet, hogy a termelői borárusítása korlátoztassék a reggel 8-tól este 8-ig terjedő időre, az éjszakai bor-

árusítás tiltassék be. Azt is kívánatosnak tartaná a szövetség, ha a saját termésű bort árusítókat fényképes igazolvánnyal látnák el, amelybe bevezetnék a termelt és az eladott bor mennyiségét is.

Megvitatásra került más fájó kérdés is: a kifőzdék ügye. A szövetség értekezlete megállapította, hogy az úgynevezett kifőző méltánytalan és súlyos konkurenciát csinálnak a vendéglős és koresmáros iparnak és visszaélésekkel súlyos károkat okoznak nekik. Éppen ezért kimondotta az értekezlet, hogy kívánatosnak tartaná a kifőző ipar megszüntetését, továbbá a koresmáros és vendéglős iparág egységesítését két iparág közti különbség megszüntetésével, miután jelenleg a koresmáros ipar a jogosítványok és kötelezettségek tekintetében indokolatlanul előnyösebb helyzetben van. A koresmárosok ugyanis a vendéglősökhöz hasonlóan, bár jogtalanul és szabálytalanul, meleg ételek kiszolgáltatásával is foglalkoznak anélkül, hogy viselnék azokat az adóterheket, amelyek a vendéglős iparra épen a meleg ételek kiszolgáltatásával járó jogosítvány folytán nehezednek. Megállapította az értekezlet, hogy az illetékes hatóságok, illetve hatósági közegek a koresmárosok szabálytalan eljárása tekintetében a szükséges hatékony ellenőrzést nem gyakorolják, illetve a konkrét feljelentések ügyében nem intézkednek. Az értekezlet elhatározta, hogy a pénzügyi közegek mulasztása tekintetében a szövetség külön beadványban fordul az alispánhoz és e külön beadvány alapján kér további intézkedéseket.

Megállapította végül az értekezlet, hogy egyes egyletek helyiségeiben italmérés folyik, ennek keretében meleg ételeket szolgálnak fel és a záróra szabályrendelet megszegésével reggelig dorbézolnak, amely körülmények mérhetetlen károkat okoznak a súlyos adóterheket viselő vendéglős és koresmáros iparnak.

Az értekezlet felkérte az alispánt, hogy a felsorolt kérelmek teljesítése illetve a panaszok orvoslása érdekében a szükséges lépéseket tegye meg.

A vízum eltörlését kéri az Idegenforgalmi Tanács.

Az Idegenforgalmi Tanács végrehajtóbizottsága a múlt héten tartotta meg idei első gyűlését. A legnagyobb vitára a vízumkérdés adott alkalmat és a bizottság egyhangúlag arra az álláspontra helyezkedett, hogy illetékes helyen a vízum eltörlését kéri, annál is inkább, mert az egyetlen mód arra, hogy a különleges rendelkezések folytán béklyóba kötött idegenforgalmat a korlátozásoktól megszabadítsa.

A tojásoslepény feltalálójának emlékszobra.

Mint egy párisi lapban olvassuk, a breton parton, St-Michel községben a plébános elnöklésével bizottság alakult s elhatározta, hogy Madame Poulardnak, — aki tojásos kalács-típusával tette halhatatlanná nevét, — szobrot állítanak. Azt még nem határozták el, hogy márványból, vagy egyéb anyagból legyen-e a szobor, azonban Madame Poulard legodaadóbb és legkegyeleteljesebb hívei azt állítják, hogy minden emlékműnél fartsabb és igazabb emléket állított magának Madame Poulard akkor, amikor híressé és népszerűvé lett om-

lette-féle tésztáját megszerkesztette. 1873-ban történt ez a világtörténelmi jelentőségű esemény, tehát ezidőszereint 59 esztendő. Madame Poulard remeke. A rossz nyelvek ugyan azt mondják, hogy készítésének egyetlen titka, hogy kifogástalan friss tojással, kifogástalan zsírral, vagy még jobb vajjal és kifogástalan tejjel készült. Ugylátszik, Franciaországban már évtizedekkel ezelőtt leszoktak az emberek a hamisítatlan zsírról, vajról és tejről és évtizedek óta nem ettek friss tojást nemcsak merő takarékoságból, szóval már évtizedekkel ezelőtt ott volt a híres francia konyha, ahová a magyar konyha csak a világháború alatt jutott. — St. Michel azonban büszke Madame Poulardra, kinek a nevét számos vendéglő viseli és mindegyik a maga számára követeli a jogot, hogy ő az igazi jogutód.

Ha belépsz nyájas olvasó St. Michel egy koresmájába, egészen bizonyos, hogy tésztának Madame Poulard világhíres omlettjét kapod. Ez a megbeesülés annál figyelemreméltóbb, mert Madame Poulard még csak ez év májusában halt meg. De a franciák úgy látszik, komolyan megbecsülik egymást és Madame Poulard valóban megérdemelheti az emlékszobrot, mert sírkövén a következő, valóban őszinte és meleg felirat díszlik:

Itt nyugszik Viktor és Anette Poulard, akik hűséges hitestársak és jó koresmárosok voltak. Fogadja őket az Ur éppoly szívesen, mint amily szívesen fogadták őket vendégeiket.

Az OTI-nek betekintési joga van ipartestületi segéd- és tanonenyilvántartásokba.

A Zalavármegyei Ipartestületek Szövetsége a népjóléti minisztertől a zalaegerszegi kerületi pénztár ama gyakorlatának beszüntetését kérte, amellyel a pénztár a munkáltatók bejelentési kötelezettségét ellenőrzendő, megbizottait időnként az ipartestületekhez küldi ki. A népjóléti miniszter 1931. évi november hó 27-én kelt 95.270—1931. III. sz. leiratában idevonatkozólag a következő kijelentést tette: — „A kérdést vizsgálat tárgyává tettem és ennek eredményéhez képest megállapítottam, hogy a zalaegerszegi kerületi pénztár panaszszal megtámadott eljárása — különös figyelemmel a m. kir. kereskedelemügyi miniszter úrnak 60.985—XIX. 1926. sz. alatti hasonló természetű ügyből kifolyólag Baranya vármegye alispánjához intézett leiratában foglalt arra a rendelkezésére, miszerint az ipartestületek túrni tartoznak azt, illetőleg módot és alkalmat kötelesek nyújtani arra, hogy a kerületi pénztárak az ipartestületek által az ipartörvény és a kormányhatóságilag jóváhagyott alapszabályaik értelmében a kebelükbe tartozó iparosokról és az azok alkalmazottairól vezetett nyilvántartások adatairól másolatokat készíthessenek, adatokat kiirhassanak — az idevonatkozólag érvényben álló törvényes rendelkezések szempontjából nem kifogásolható.“

A pesterzsébeti boresempészek.

A pestkörnyéki nagyarányú boresempészések miatt Pesterzsébeten megszigorították a borbehozatal ellen-

őrzését. A legutóbbi tíz nap alatt közel száz hekto bort foglalt le a pesterzsébeti javadalmi hivatal.

A társadalombiztosítási bíraskodás.

Az igazságügyminiszter új törvényjavaslata megszünteti a munkásbiztosítási bíróságokat és a munkásbiztosítási felsőbíróságokat. Társadalombiztosítási ügyekben elsőfokon ülnökök nélkül az igazságügyminiszter részéről megbizott járásbíróságok, másodfokon ülnökök alkalmazásával a budapesti királyi ítélőtábla járnak el. A javaslat felsorolja a társadalombiztosítási bíraskodás ügyeit, megállapítja az illetékesség és az eljárás szabályait. A törvény életbelépésének napját az igazságügyminiszter rendelettel állapítja meg.

A vendéglősök temetkezési egyesülete

f. é. február hó 12-én d. u. fél 4 órakor tartja II., Margit körút 24. szám alatt Jentner Lajos vendéglőjében évi közgyűlését. Ezen közgyűlés a tagok számára való tekintet nélkül határoz, de ettől függetlenül kéri az elnökség a tagok minél nagyobb számban való megjelenését.

Bálok a vidéken és a fővárosban.

A Szombathelyi Vendéglősök, Szállodások és Kávésok Ipartestületi Szakosztálya január 27-én a „Sabbaria“ összes termeiben Vendéglős Bált tartott. A jól sikerült bál tiszta jövedelmét a szombathelyi pincértanonciskola és egyéb jóléti intézmények javára fordították.

A Székesfehérvári és Fejérmegyei Vendéglősök, Szállodások és Koresmárosok Ipartársulata 1932. február 3-án, szurdán este 9 órai kezdettel a „Magyar Király., szálloda termeiben Vendéglősbált rendez.

A budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestülete és a Magyar Cukrászok és Mézeskalácsosok Országos Szövetsége, a Cukrász Dalkör és a Cukrász Sport Klub 1932 február hó 17-én a Budai Vigadó összes termeiben Cukrász-bált rendez.

A vendéglősök temetkezési egyesülete teája

A vendéglősök temetkezési egyesülete folyó évi január hó 21-én a Pósch-féle Virágcsokor vendéglő helyiségeiben jól sikerült táncal egybekötött teaestélyt rendezett. Tíz óra után Berki Imre kitűnő cigányprimás a hagyományos „Jaj de magas ez a vendégfogadó“ esárdással kezdte meg az estét és az egybegyűltek egész a hajnali órákig a mai szomorú viszonyokat meghazudtoló jókedvvel mulatta át az éjszakát.

Jelenvoltak: Asszonyok: Ábrahám Vilmosné, Babicz Gyuláné, Balogh Sándorné sz. Bárczai Jánosné, Doroghy Lászlóné, Darvai Miklósné, Derdák Ferencné, Duray Péterné, Ferber Gézané, Fülöp Gézané, Gibizer Jánosné, Hoffer Ferencné, Horváth Károlyné, Hadadi Árpádné, Imrey Ferencné, Klein Jánosné, Kellermeyer Józsefné, Kovács Mihályné, Kovács Mártonné, vitéz Kasznár Ferencné, Kornidesz Gyuláné, Koltai Mátyás-

Brit-Magyar Kereskedelmi R. t. Borosztálya

Budapest. Irodák: V., Akadémia u. 3. Tel: 248-64.
Központi pince: Rota rt., Bpest, Nyug. p. u. T: 289-46
Vidéki pincészetek: Lakytelek, Kiskőrös, Keczel, Izsák, Sopron.

né, Láng Gusztávné, Megyeri Jánosné, Mazura Rezsőné, Markovitsch Nándorné, Nagy Ambrusné, Neszt Kálmánné, Patz Antalné, Pintér Istvánné, Pósch Gyuláné, Papp Zoltánné, Schneider Istvánné, Sturza Károlyné, Szász Ferencné, Szeczy Józsefné, Szabó Dénesné, Simó Ignácné, Simkó Antalné, Tar Gáborné, Vlasz Antalné, Weimpert Ferencné, Weisz Ferencné.

Lányok: Ábrahám Jolán, Balogh Ili, Balog Margit, Czeiszler Erzsike, Doroghy Jusztika, Darvai Mária, Derdák Juliska, Fekete Matild, Földi Mária és Ica, Fülöp Annus, Gröschl Irén, Hoffer Margit, Horváth Giza, Hadadi Ferike, Imrey Mini, Kajdácsi Mária és Ilona, Kasznár Teruska, Kiss Erzsike, Kovács Ida, Koltai Irma, Kovács Franciska, Láng Györgyike, Markovitsch Lolo, Megyeri Manca, Pintér Anna, Pósch Mici, Papp Ica, Rusz Ilus, Szász Blanka, Szeczy Mária, Szabó Ildiko, Simó Mária, Szepesi Juci, Tóth Sárka, Teveli Margit, Ürögi Stefi, Weimpert Aranka, Vas Évike, Vimáry Irma, Zarka Teri.

Adományozás.

Ammer János ipartestületük elöljáróságának tagja 100 ebédet ajánlott fel az Országos Nyomorenyhító Akciónak, melyet a ker. elöljáróságok illetékes ügyosztálya már ki is utalt az inségeseknek.

Házasság.

Mike Rózsika és Ludvig Rezső f. é. január hó 24-én a józsefvárosi plébániatemplomban házasságot kötöttek.

Szabó Erzsike és Reif János, az ESC főtitkára, f. é. február 2-án, d. u. 1/4 6 órakor a felsővizivárosi plébánia (Anna) templomban tartják esküvőjüket.

Halálozás.

Zentner Mátyásné sz. Rumbach Margit f. é. január hó 13-án 33 éves korában rövid szenvedés után jobblétre szenderült.

Özv. Lamatsch Sándorné sz. Ziniel Katalin, volt kartársunk, f. é. január 15-én 58 éves korában hosszas szenvedés után elhunyt.

Az alkoholellesnek megsemmisítő veresége

Finnországban.

Mint ismeretes, január első napjaiban tartották meg Finnországban a népszavazást a prohibíció fenntartása, illetve megszüntetése tárgyában. Az 1.600.000 választásra jogosult közül 780.000-en szavaztak le, melyből 55 százalék a férfiakra, 45 százalék pedig a nőkre esett. A *Libertas*, az alkohoprohibíció ellen alakult magyarországi egyesülethez beérkezett eddigi jelentések szerint hozzávetőleg a tilalom fenntartása mellett 28 százalék, a megváltoztatása mellett 14 százalék, a megszüntetése mellett pedig 70,6 százalék szavazatot adtak le. Az új törvény kidolgozás alatt áll és állítólag február 22-én kerül a parlament elé.

A szavazás részleteiről a következő érdekes híreink vannak: az alkoholtilalom ellenzői e népszavazással kétségtelenül hatalmas győzelmet arattak. Különösen figyelemreméltó a nők részvétele a szavazáson, melynek

során szavazataikat feltűnően a tilalmi törvény ellen adták le. Egyedül Helsingforsban a 44.000 szavazó nő közül 36.000-en a tilalom felfüggesztése mellett, 8000-en pedig a tilalom fenntartása mellett szavaztak. Feltűnő volt a munkások állásfoglalása is, akik a szociáldemokrata párt minden erőlködése ellenére tömegesen adták le szavazatukat a szesztilalom ellen. A szavazással kapcsolatban érdekes megemlíteni, hogy annak ideje alatt minden pártfegyelem esődöt mondott és a szavazók egyedül lelkiismeretükre hallgattak.

A kormány különben a szavazás eredményével nagyon meg van elégedve és az új alkoholtörvényre vonatkozó javaslata, amely a prohibíciós törvény helyébe fog lépni, körülbelül már elkészült. Az új törvény lényegében mintára az, hogy a szesz italoknak eleinte a szeszempészetre való tekintettel egy gyengébb, később egy fokozatosan erősödő adóztatását viszik keresztül. Jelenleg a csempészekről elkobozott, mintegy 2 millió liter 96 százalékos szeszt tart raktáron a kormány, a melyből 200 millió finn márkát remél bevételezni, ami a jelenlegi nehéz állampénzügyi helyzetben a kormány részére egy jelentékeny tartalékalapot jelent.

Kihalásra ítélt italmérői helyiség.

A székesfővárosi pénzügyigazgatóság f. évi január hó 22-én kelt 118.339—1. VI. 1932. számú átiratában arról értesítette ipartestületünket, hogy értesítsük tagjainkat, hogy a pénzügyminisztérium f. é. január hó 16-án kelt 10.625—1932. sz. rendeletével meghagyta, hogy amennyiben jövőben valaki a VIII. ker., *Bérmocsis ucca 26. szám alatti vendéglőhelyiségre* akár új korlátlan italmérési engedélyt, akár meglévő engedélyének az áthelyezését kérné, a kérelmet a pénzügyigazgatóság a pénzügyminisztérium nevében tárgyalás mellőzésével azonnal utasítsa el és az italmérés beszüntetése iránt intézkedjék.

Borszűrőgépek eldugult szűrőszöveteit, már nem szükségesek, horribilis költséggel ujjakra átszereltetni, mert **Grenda A. egri cég** ezeket garanciával tisztítja, illetve az eldugult fémszöveteket 100%-os arányban ismét munkaképesé teszi. Nem szükséges az egész szűrőgépet, hanem csupán a hibás szűrőtestet a címre elküldeni. Ugyanott, az új típusú Grenda-féle kézi borszűrőgépek, rendkívül olcsó árban beszerezhetők. Cím: Grenda A., Eger.

Idősebb felirónó, 25 éves gyakorlattal, elsőrendű éves bizonyítványokkal állást keres. Özv. Élő Ferencné, VI., Felsőerdősor 5. IV. em.

A „**Tündérlak**“ nagyvendéglő, erős nyári üzlet, a Gellérthegyen házzal és 840 négyszögöles telekkel, remek kilátással a fővárosra eladó. Bővebbet a háztulajdonosnál, II., Kapás u. 35.

Megbízható szakmunkásokat,

szakácsokat a Magyar Szakácskör, (VIII., Eszterházy ucca 4. Telefon: 356—10.)

felsőszolgáltatókat a genfi irodája (VIII., Scitovszky tér 3. Telefon: J 393—62.) közvetít állandó vagy kiegészítő szolgálatra egyaránt.

Kartársaink személyzetért ide forduljatok!

Burgonyát

nagyban legolcsóbban szállít

Boczor György

VIII., Kis Stáció ucca 9. sz. Kérjen árajánlatot!

Mandarin, narancs, dióbél,

mazsola, mandula és mindenféle déligyümölcs legolcsóbb napi árban

Szász Vilmos, IX. Imre ucca 6. ☉ Telefon: 867-71.

Harmatvíz a Hungária lithiumos gyógyforrás

szénsavval telített ásványvize

Megrendelhető:
I., Gellért rakpart 1. sz.
Telefon: Aut. 530-03

Wilhelm József

tojáskereskedő nagyban és kicsinyben. Több ét-
terem és csemegeüzlet állandó szállítója
Budapest, I., Márvány u. 44. Telefon: Aut. 544-16.

DOBAI JÁNOS

cserép-
és palafedő cég
Budapest, VII., Dembinszky u. 6. Tel.: J 326-54.
Vállal: mindennemű új tetőfedés készítését bár-
milyen régi tetőfedés javítását és jókarbantartását

Asztal- és ágyneműek varrását, **név és monogram**
hímzését vállalok szép kivitelben.
Tömegmunkánál rendkívül jutányos árak. Hívásra mintákat
bemutatok

Hímzőipar, VI., Nagymező ucca 25.

Cifka József

pincegazdasági cikkek
szaküzlete
BUDAPEST, V. KER., VILMOS CSÁSZAR ÚT 48. SZ.
Borszívattyúk, szűrőgépek
és az összes borkezelési anyagok. Tel.: A. 228-92.

Mészáros **FÁBIÁN** Hentes
Előkelő éttermek, penziók szállítója
V., Hold u. 13. Tel.: Aut. 10-4-3

Ifj. Grünwald Mór

Budapest, IV., Ferenc József rakp. 6. Tel.: A. 843-39
Szállodai, vendéglői és kávéházi üveg és porcellán.

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

HORDÓKERESKEDELMI VÁLLALAT

Fischer Kálmán mindenfajta használt és új fa-
és vashordók vétele és eladása. Budapest, IX.,
Soroksári út 116. Telefon: J. 424-11.

SAJÁTTERMESŰ

Markazi Visonta és Jászberényi primafajboraim olcsó
áron. Ugyanott a legszebb csemegezőlő.

Ehrlich Lajos szőlőbirtokos
Budapesti lerakat V. Solyom utca 18

Özv. KREIBICH MIHÁLYNÉ

helyben és vidéken 37 év óta legjobban beve-
zetett szállodai, éttermi és kávéházi személyzet
elhelyező irodája Budapest, IV., Kaas Ivor-u. 3.
Telefon: Aut. 854-66.

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.

KRANZL GYULA

agyagkályhagyáros

BUDAPEST, III., LAJOS UCCA 11. SZÁM.

Vállal: cserépkályha-átrakást fafűtésre. Karbantartást
felelősséggel. — Javítások. — Új kályhák raktáron.

VAS ÉS RÉZBUTOR,

sodronyagybetétek, vendégágyak legolcsóbban.
Javításokat szakszerűen vállalunk!

Elbert és Balázs

Gyár: VII., Hernád u. 41.



Kitünő és tápláló a

Giraud és Marie-féle

libamájpástétom

Minden jobb étteremben, buffet-
ben kapható.

Erdélyi nagybányai fajalma

Jonathán, Parmen, Ranett, Batul, Belflör, Kormos, Török-
bálint, London peppin (calvill), Sovári **télálló** fajták-
ból vegyesen kézzel szedett szép áru 10 kg-os posta-
csomagban inc. láda és portó 1-3 postazónáig P 12.60,
3-5 zónáig P 13.60.

Megrendelhető a pénz előzetes beküldése mellett
Szimonisz Béla gyógyszerésznél, Budapest, I.,
Ráth György-u. 4. Budapesti házhozszállításnál 1 pengő-
vel olcsóbb. Telefonhívó: Aut. 55-2-11.

Felhívom a tapétát vásárló úri közönség
figyelmét 60 éve fennálló cégemre.

SÜDFELD GYULA V., Mária Valéria u. 10.
Telefon: 820-21.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete
A Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége
Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Alkalmazottak Nyugdíjgyesülete
Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: Aut. 8-11-52.
Budapesti Vendéglősök Adóközössége
Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: Aut. 8-61-82.
Hivatalos órák: köznapokon d. e. 9-2 óráig.
Előfizetési díj: egy évre 20 aP., segédeknek, szakmai tanulóknak évi 10 aP.
Külföldre évi 30 aP.

Higienikus aluminium főzőkanalak



Nikkelfejű automatikusan záródó só és paprika-szórók



Kizárólagosan gyártja:

KÖTELES SÁNDOR fémárugyára
Ujpest, Battyányi u. 14. Tel.: 95-3-46.
Minden vaskereskedésben kapható.

CZÉGÉNY JÓZSEF mű-szobafestő, mázoló és tapétázó Budapest, IX., Ferenc krt 36. Tel: Aut. 862-94
Elvállal szállodák, éttermek, kávéházak stilszerű festését a legegyszerűbbtől a legdiszesebb kivitelig. Stuckóragasztás. Mérsékelt árak. Művészi munka. Vidéki munkákat is vállal.

Budapesti nagy gőzmosóda és fehérnemű kölcsönző vállalat
Budapest, VI., Lőportár ucca 14a — Telefon: Aut. 933-32.
Méltányos kölcsöndíjért ajánl éttermek, kávéházak részére: abroszt, asztalkendőt, pincérkabátot, pincértörölt, konyharuhát. Pontos kiszolgálás. — Házhoz szállítás. — Autószállítás.

Mosás kg. 36 fillér

100 kg. felül további engedmény. A ruha kiméleteért az új és legmodernebb berendezés garautál.

KIRÁLY GŐZMOSÓDA, festő és vegyftisztító
IV., Magyar ucca 3. Telefon: 851-29. Autószállítás díjtalan.

Özv. Berkovits Károlyné

Budapest, VI., Sip u. 4. sz.
Tel.: J 425-31. Vendéglői és kávéházi papirkellékek gyára. Papírszalvéta, tálpapír, papírtányér, bonkőnyv, block, étlap, menükártya, Caritás toilettepapír. Hektograph sokszorosító, fogvájó, biliárdkellékek, dominó, sakk és az összes vendéglői kellékek legolesőbban. — Játékkártya gyári raktár.

MUJZER FERENCZ gyümölcs-kereskedő

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

Ifj. Rufferschmidt Károly
gőzüzemre berendezett sütődjé

Budapest, IV., Váci ucca 55. Tel: Aut. 840-42.

A főváros legelőkelőbb éttermeinek állandó szállítója. (Egész napon át friss sütemények.)

Cellon és Rhodoid Lámpaernyő Ipar
Budapest, V., Vadász ucca 12

Cellon és Rhodoid natur és művészi festésű lámpaernyők legelőnyösebb beszerzési helye.

HIRDETŐINK SZAKKATALÓGUSA

Mielőtt beszerzéseket eszközölne sziveskedjék **ajánlatot kérni** az alant felsorolt **hirdetőinktől**

CSEMEGESAJTOK:

„Derby“ Sajt- és Vajtermelő Rt.
VII., Kerepesi-út 62. Tel.: 960-85.

AUTÓFUVAROZÁS:

„Rapid“ autófuvarozási vállalat
V., Falk Miksa-u. 18-20.

BORNAGYKERESKEDŐK:

Popper Mór és Lipót Rt., Bpest, X., Előd-u. 8.
Telefon: J 35-9-78. Alapított 1869. évben

Winter Testvérek bornagykereskedők
VII., Akácfa u. 45. Tel.: 319-52.

CIMFESTŐK:

Minkovits Sándor, VIII., Vig u. 21.

DÉLIGYÜMÖLCS:

Szász Vilmos, IX., Imre-u. 6

GŐZMOSÓDÁK:

Hattyú Gőzmosó és Fehérnemű Kölcsönző Vállalat, Budapest, VII., Klauzál u. 8.
Telefonok: J. 385-58, J. 385-59.

HALKERESKEDŐK:

Zimmer Ferenc Rt., VIII., Horánszky-u. 19
Tel.: 335-39

HENTESÁRUGYÁRAK:

Blau Albert, VIII., Conti u. 1.
Telefonok: 422-28 és 394-57.

HORDÓK:

Hordókereskedelmi Vállalat
IX., Soroksári út 116.

KÖNYPAUZEMI EDÉNYEK:

Czigler János fémedények, szódaviztancok és sörkimérőkészülékek gyára,
VIII., Keszoru u. 12.

MÉSZÁROSOK ÉS HENTESEK:

Bóth Frigyes mészáros és hentes
IX., Közp. Vásárcsarnok, 78. fülke. T: 853 66.
Stettner Béla húszem, IX., Közp. Vásárcsarnok, 78 fülke. Tel: 885-81.

ZENE- ÉS ARTISTAÜGYNÖKSÉG:

Fürst Bernát, VII., Hársfa u. 40
A Magy. Cigányzenészek Orsz. Egy. hivatalos közvetítő irodája

PINCEGAZDASÁGOK:

Badaesony-Borvidéki Szőlősgazdák Pince-
szövetkezete budapesti üzlete
VIII., Rákóczi út 9.

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK:

Nagy Ignác, VII., Károly-körút 9. Tel: 415-15.
Cifka József, V., Vilmos császár út 48.
Tel.: 228-92.

RÁDIÓ:

Favorit rádió, VI. Podmaniczky ucca 37.

RÉZ- ÉS VASBÚTOROK:

Vanczák acél- és rézbútorgyár
VII., Csányi-u. 12. Tel.: 451-70.

SÜTŐDÉK:

Fischer Zsigmond, VIII., Madách-u. 27.
Glücks Bertalan, IX., Gróf Haller u. 6.

SZARDINIA:

Colonus Kereskedelmi Rt., Budapest,
V., Aulich u. 5.

TÜZIFA ÉS SZÉN:

Quitt Illés, V., Révész-u. 13.

ÜZLETBERENDEZÉSEK:

Popper J. bútorkereskedelmi vállalat,
VIII., Népszínház-u. 17. (Bejárat a Vig-
uccából) Tel. (hívó): 339-53.
„Mercur“ bútörüzlet és beraktározás
Bendre Károly, VII., Hársfa ucca 1.
Telefon: 45-9-37.