



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 SZÖVETSÉGÉNEK 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. SZÁM ☉ TELEFONSZÁM: AUTOMATA 86 1 82

SZERKESZTI:
REDIGÉ PAR:

BALLAI KÁROLY

M E G H Í V Ó .

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE 1932. évi szeptember hó 6-án, kedden délelőtt fél 11 órakor, Budapesten, Márkus Imre vendéglő helyiségében (III, Alsómargitsziget) tartja

XXXII. ÉVI RENDES KÖZGYÜLÉSÉT,

amelyre az Országos Szövetség tagjait tisztelettel meghívjuk

Budapest, 1932. évi július hó 25-én.

TÉGLÁSSY ERNŐ,
titkár.

KESZEY VINCE,
elnök.

A nagyülés tárgysorozata:

1. Elnöki megnyitó.
2. Évi jelentés.
3. Pénztáros jelentése.
4. A számvizsgálók jelentése.
5. A felmentvény megadása.
6. 1932. évi költségvetés előterjesztése.
7. Iparunk sérelmei (adó és OTI-ügyek, szállodák, vendéglők moratóriuma, üzletbérkérdés, stb.) Előadók: *Gundel Károly* igazgatótanácsai tag és *dr. Molnár Sz. Dezső* jogtanácsos.
8. Italmérési ügyek (bortermelői engedélyek, borempészség, stb.) Előadó: *Malosik Ferenc*, alelnök.
9. Idegenforgalmi problémák. Előadó: *dr. Stein Sándor*, a Magyar Szállodások Központi Irodájának igazgatója.
10. Nyugdíjnyújtási ügyek. Előadó: *Bolgár Menyhért* nyugdíjnyújtási titkár.
11. Indítványok.

Tudnivalók: Minden előadás legfeljebb 10 percig tarthat. A felszólalás ideje az 5 percet meg nem haladhatja. Öt perc elteltével minden hozzászólónak beszédét be kell fejeznie.

A közgyűlésen csak a „Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége“ tagjai szólhatnak fel. A közgyűlésen, valamint a program eseményein minden kartárs és hozzátartozója részt vehet.

A nagyülés programja:

1932 szeptember 5-én este 8 órakor ismerkedési estély Keszey Vince vendéglőjében (VII, Rákóczi út 44.) Étkezés a la carte.

1932 szeptember 6-án délelőtt fél 11 órakor nagyülés Márkus Imre vendéglőjében (III, Alsómargitsziget.) Díjtalan margitszigeti belépőjegyek helyben, a Margitsziget jegypénztáránál vehetők át.

Délután fél 2 órakor díszbéd Márkus Imre vendéglőjében az Alsómargitszigeten.

Délután 4 órakor az Országos Kézművesipari Kiállítás megtekintése a városligeti Iparcsarnokban. Vidékiek kedvezményes utazási jegyének lebélyegzése.

1932 szeptember 6-án a Beketow-cirkusz esti előadásának megtekintése, melyre 50%-os kedvezményt biztosító belépőjegyek a Szövetség hivatalos helyiségében, avagy a közgyűlés helyszínén igényelhetők.

Hogy a közgyűlésen résztvevőknek kellő időben küldhessük meg a vásári igazolványt, melynek alapján a vasúton 33%-os kedvezményrel utazhatnak, kérjük m. t. tagjainkat, hogy jelentkezéseiket *legkésőbb 1932. évi augusztus hó 25-ig* küldjék be Országos Szövetségünk elnökségéhez (IX, Lónyay ucca 22.), mert a későbbi jelentkezettek részére a kedvezményt biztosító vásári igazolványt nem küldhetjük meg.

Egyidejűleg felkérjük mindazokat a kartársakat, akik részt óhajtanak venni a Kecskemét-szikrai kiránduláson, — melynek költsége utazással és étellel kb. 6 pengő —, hogy a kirándulásra való jelentkezéseiket ugyancsak *1932. évi augusztus hó 25-ig* jelentsék be a Szövetség elnökségénél, mert a kirándulást csak akkor tudjuk programunkba venni, ha arra kellő számban jelentkeznek.

Akik szállodai elszállásolásra igényt tartanak, szintén jelentsék be az elnökségnél ezen igényüket. A szállodák 25 százalékos engedményt nyújtanak tagjainknak.

Lehetőleg kevés poggyászt hozzon mindenki, mert a közgyűlésen, valamint a közös étkezéseknél mindenütt uccai ruhában jelenünk meg.

A kongresszus összes résztvevői egyébként a tavaly készült szövetségi jelvényt hozzák el és viseljük.

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

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

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

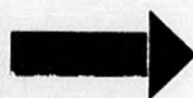
Olvassuk, ferjessük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

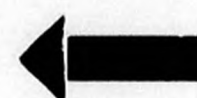
A mi naptárunk.


<p>1932 augusztus 17 Szerda</p>	<p>D. e. 11 órakor a <i>képesítőbizottság</i> ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Noficzker Bélánál (IX, Mester ucca 8.)</p>	<p>26 Péntek</p>	<p>D. e. 10 órakor <i>Gundel János és id. Kommer Ferenc</i> emlékét ápoló asztaltársaság összejövedele Gráf Jánosnál (VI, Aréna út 106.)</p>
<p>19 Péntek</p>	<p>Este 8 órakor <i>vendéglősök vacsorája</i> Posch Károlynál (II, Margit körút 2.)</p>	<p>31 Szerda</p>	<p>D. e. 11 órakor a <i>képesítőbizottság</i> ülése az ipartestületben. D. e. 11 órakor a <i>segédvizsgálóbizottság</i> ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Moós Györgynél (VIII., Szigetvári és Jázmin u. sarok.)</p>
<p>24 Szerda</p>	<p>D. e. 11 órakor a <i>képesítőbizottság</i> ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Deák Sándornál (I, Várkert kioszk.)</p>		
<p>DUNA dessertkülönlegességei, kekszei és ostyái minőségével és kivitelével fogva első helyen vezet. Tel.: 315-11.</p>		<p>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, pincértörülőt, konyharuhát. Pontos kiszolgálás. — Házhoz szállítás. — Autószállítás.</p>	

Dr. Kajdacsy szakorvos
VIII. József-körút 2. szám.
rendel: 10-4, és 7-8-ig
férfi- és nőbetegeknek



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





DREHER



BAKSÖR

Éz a hely a

Vendéglősök Beszerzési Csoportja Rt.

részére van fenntartva.

A BUDAPESTI VENDEGLŐSÖK ADÓKÖZÖSSÉGÉnek intézőbizottsága nevében őszintén érzett fájdalommal tudatjuk t. Tagtársainkkal, hogy adóközösségünk alapító elnöke,

BANDL FERENC

ez évi augusztus hó 5-én, reggel 1/7 órakor, türelemmel elviselt hosszú betegség után 57 éves korában meghalt.

Tetemet e hó 7-én, vasárnap d. u. 5 órakor a Kerepesi út melletti temetőben helyezük örök nyughelyére.

A magyar vendéglősiparnak nagy a vesztesége, mert Bandl Ferenc a szó legigazabb értelmében nemes példát mutató életet élt; eszményeiért, a kartársi együttérzésért, a szakoktatásért mindig tettekkel áldozott. Ipari-közéleti tevékenységét önzetlenül folytatta, nem várt elismerést érte, előnyöket abból nem kovácsolt magának. Felfogását igaz ember módján, mindig nyíltan, férfiasan nyilvánította, meggyőződésétől akkor sem tért el, ha annak kifejezésével esetleg egyesek érzékenységét érinthette, mert előtte csak kartársai összességének, magának a vendéglősiparnak érdeke és annak őszinte szolgálata lebegett. Barátaihoz meleg szeretettel ragaszkodott, alkalma zottai az atyai szigorral leplezett szívjóságát tapasztalhatták; általában, ha vendéglősipar munkásainak érdekében cselekedhetett, azt soha el nem mulasztotta. Végül adóközösségünk bölcs elnökét vesztette el, aki mindig csak arra törekedett, hogy az egyre inkább romló gazdasági helyzetben az adóközösség minél jobban érezhető könnyebbséget nyújthasson.

Bandl Ferenc, emlékedet úgy fogjuk ápolni és ébrentartani, hogy példát mutató életedet követjük és hirdetjük.

Legyen áldott az a hant, mely fáradt testedet takarja!

Budapesten, 1932. évi augusztus hó 5-én.

BALLAI KÁROLY
titkár.

HOLUB REZSŐ
alelnök.

Ifj. Rufferschmidt Károly gőzüzemre berendezett sütődéje

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

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

NAGY IGNAC pincefelszerelési cikkek raktára

BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÚT 9.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók, címkék stb.
TELEFON: J. 415-15.

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

WÜRCINGER IGNÁC

festő, tapétázó és mázoló Budapest, I, Horthy Miklós-út 9. Tel: Aut. 593-63. — Festő, tapétázó és mázolás munkálatok, fa- és vasbútorok, fürdőkádak fényezése.

Horváth Gábor

debreceni hentesárugyár lerakata. — Naponta elsőrendű debreceni különlegességek.

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

Szép, tartós, és így olcsó Wein és Társai lenszövőgyár

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

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

Hammel Tivadar

kályhaáru raktára VI., Andrássy út 54. (bejárat Eötvös-E 17.)
Cserép- és vaskályhák átrakását és javítását jótállással vállalja.

Mérlegeket

„Gránát” és „Kubus” védjeggyel elismert minőségben szállít

ZWARG JÓZSEF ÉS TÁRSAI mérleggyára,
Budapest, III., Szépvölgy-u. 8. Telefon: Aut. 51-6-13. Árajánlattal készséggel szolgálunk.

Csak hirdetőinknél vásároljunk.

„DUNA”

magyar gyártmányu petroleumgázfűző és fűtőkészülékek, sütés-főzésre, vasalók tüzesítésére alkalmas, robbanásmentes, tiszta és szagtalan. Mintaterem Budapest, Rákóczi út 17.

A világ legjobb ruganyos ágybetétei és lószőrmátracok acélrugóbetéttel kaphatók és minden mennyiségben megrendelhetők **Ladvenszky Rezső** okleveles butorteknikus lakásberendezőnél, **Nyiregyháza, Bencs László-tér 6-7.**

Villanyszerelést

csillárát helyezést, antennaszerelemést és javítást **felelősséggel** és jutányosan vállal:

MOZGAY ÉS TEHEL Andrásy út 55. szám
Telefon: 198-20.

Márványból épületburkolást, portálokat, vendéglői és buffet asztalokat minden színben a legolcsóbb árban készít **Kronemer Dávid** márványiparüzem, Budapest, X. kerület, Szállás uca 44. szám. ::-:: Telefon: 41-2-43.

FRANÇOIS PEZSGŐ



Crémant Rosé Transylvania sec

EXPORT TARHONYA ÉS TÉSZTA ÜZEM

Budapest, IX, Közaktár u. 28. Telefon 87-6-78

Vásároljunk közvetlenül a gyárnál: tarhonyát, leves és házi tésztaikat, panírozót.

»TÖREKVÉS« GALVANIZÁLÓ-, FÉMCSISZOLÓ- ÉS NIKKELEZÉSI ÜZEM
Budapest, VIII., Kőrös-u. 26. Telefonhívó: J. 434-87.

Árverésből kávéházi, vendéglői, irodai, mindenféle üzleti berendezés, lakberendezési tárgyak, ebédlők, szőnyegek, stb. Legolcsóbb beszerzési forrása. Vesz és elad. Árveréseket sikeresen lebonyolít.

„MERKUR” bútort, üzlet és beraktározás,
BENDRE KÁROLY
VIII., Mátyás tér 15. Telefon: J. 45-9-37.

ZAKONYI LAJOS

Géplakatos, villany-, víz-, gáz- és szivattyúszerelő Budapest, VI, Rózsa uca 63 (Andrássy útnál). Készít: mindennemű lakatosmunkát, szabadalmazott mélykút szivattyút. Szerel: Villamosvilágítást, erőátvitelt, hőtárolót, villámhárítót. — Vízvezeték, egészségügyi berendezéseket, csatornázást és gázvezeték.

Geduldiger Hugó

bélyeggyár Budapest, VI, Vilmos császár út 17.

Vésések. Telefon: 22-8-95. Táblák. Vignetták.

IVANCSICS JÁNOS, órás és ékszerész

Budapest, Rákóczi út 9. Telefon: 430-09
Aranyért, briliánsért, zálogcéduláért óriási árakat fizetek. Zálogból kiváltott alkalmi vételek eladása. Óra- és ékszerjavítások.

SIDOL fém-, ablak- és márványtisztításra a legalkalmasabb!

Gözl Lipót „Sidol” vegyitermékek gyára Rt.
Telefon: 96-6-86.

FEIN JENŐ

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

20 éves cég.
Strenitzer Gyula vas-, rézbutor, sodrony ágybetét üzeme
Budapest, VIII. Hunyadi-u. 29. Tel. 31-0-92.
Mindennemű javítást, zománcozást, hegesztést a legolcsóbban vállalok.

STETTNER BÉLA

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

Harmatvíz a Hungária lithiumos gyógyforrás szénsavval telített ásványvize **Megrendelhető: I., Gellért rakpart 1. sz. Telefon: Aut. 530-03**

Renováltassa kopott fa- és bőrbútorait, lambériáit **»NOVAPOL«**-al univerzális fa- és bőrfesték és gyorspolitur. Azonnal szárad, szagtalan és tartós. Kérdezze meg asztalosát és fényezőjét. Kapható minden festéküzletben.

Bajza Sándor és Czrha Gyula okl. gépészmérnökök. Budapest, V., Falk Miksa u. 32. Telefon: Aut. 27-1-47. Központi fűtés, szellőztetés, vízvezeték, egészségügyi berendezések, villanyszerelés, átalakítások és javítások. Tervezések.

POLITZER ciánoz, takarít, sváb- és ruszni-irtást expressz irtószerrel már havi 5 pengőért karbantart. **89-7-94** Telefon

Csak hirdetőinknél vásároljunk!



SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS MAGYAR

BANDL FERENC †

ELTEMETTÜK . . .

Az ég esatornáiból alázuhogó vízárral egybevegyült sok száz gyászolónak szemeiből alágyördülő könnye. S bizony mondom, hogy termékenyítőbbek voltak ez alászivárgó könnyek, mint az egész határt előzőnlő vztömeg.

A vészes kórnak gyötrő kinjaitól megsanyargatott halandó porhüvelyt még nem fogadta magába az anyaföld hosszú pihenésre, mikor a halhatatlan lélek már ott állott az örök fényességben a legfelső Bíró előtt, hogy számot adjon földi tetteiről.

És a lélek, az ő lelke csak imígyen szólhatott:

„Én Uram, én jóságos Istenem!

Ime itt állok előtted végtelen irgalmadért esedezve.

Nem hivatkozom érdekekre, mert azokra soha életemben nem pályáztam.

De mindenkor igyekeztem kötelességemet teljesíteni.

Teljesítettem kötelességemet anyaszentegyházam iránt, mert jámbor és igaz fia voltam mindvégig.

Teljesítettem kötelességemet házastársam iránt, mert hűséges és jó férje voltam.

Teljesítettem kötelességemet minden rokonom, családom minden tagja iránt; az árvákat védőszárnyaim alá vettem, őket felneveltem, belőlük a hazának jó polgárokat neveltem.

Teljesítettem kötelességemet kartársaim iránt; aki panasszal jött meghallgattam és útbaigazítottam; akit üldöztek: megvédtem és megsegítettem; a gyöngét pártfogoltam, az erőssel szembeszálltam.

Nem kerestem soha senkinek barátságát; de ki az volt, azt szívembe zártam.

Nem vágytam halandó életemben soha kitiüntetésre, de ahova állítottak, ott legjobb tudásomat és tehetségemet latba vettem, hogy a belémhelyezett bizalomnak becsülettel megfelelhessenek.

A kötelességteljesítésnek nem gáncsnélküli lovagja, hanem fanatikus rabszolgája voltam.

Ime Uram, így állok itt előtted pőrén!”

Ez volt életében, így élt, így járt közöttünk, felejthetetlen kartársunk, Bandl Ferenc.

És ha termékenyítőek a gondolatok, úgy a reá való emlékezés, fáradhatatlan munkában, határtalan becsületességben, önzetlen önfeláldozásban eltöltött — fájdalom — aránylag rövid életének felidézése a legragyogóbb példa kell, hogy legyen mindannyiunk számára.

*

Bandl Ferenc Mórrott, 1874. évben született, hol

atyja borkereskedő volt. A kis községben az elemi iskola hat osztályának elvégzésére volt csak lehetősége, s 12 éves korában tanoncnak lépett be Budapesten Frohner előkelő üzemebe. Páratlan szorgalommal, lelkes igyekvéssel tanulta meg a vendéglősipart és 16 éves korában takarékoskodása gyümölcsével külföldre ment, hogy tökéletesítse tudását: Páris, London, Brighton voltak tevékenykedésének főállomásai, ahonnan a honvágy 22 éves korában hazahozta. Szegeden Marchal József Tisza szállodájában, Nagy-Magyarország gőcpontjának e legelőkelőbb üzemében helyezkedett el, hol három éven át működött másik



SABOL

a hófehér sváb vész egyszeri hintésre pusztít!
SABOL-FÉLE JOKER ROVARPERMETEZŐ A LEGJOBB!
 Sabol rovarszaki laboratórium, Német u. 10/12. Tel.: 32-1-54. Kérje háztartási üzletekben

két fitestvéreivel egyidőben. Mikor nejével, Engelhardt Erzsébettel boldog frigyre lépett, 25. életévét töltötte be és ekkor Székesfehérvárra költöztek, ahol önállósította magát. Tizenegy évi tevékenység után, amely idő alatt díszje volt a fehérvári vendéglősiparnak, áttette működése színterét a székesfővárosba, megnyitotta József körüti helyiségét és tehetsége, rátermettsége a közügyek terén mihamar az első sorba sodorta. Az érvényesülést soha nem kereste; mindenkor, mindenhol hívták és e felhívásoknak csak nagy vonakodással és akkor is csak kartársai érdekében engedelmeskedett, de akkor, akár mint az adó- és illetékkivető bizottságban, mint az ipartestület képviselője, akár mint élete nagy művének, az adóközösségben — megalakítása óta — mint annak elnöke, hervadhatatlan érdemeket szerzett kartársai körében, akik puritán becsületességéért, megingathatatlan igazságosságáért, rideg pártatlanságáért becsülték és tisztelték.

A szakiskola fejlesztésében elévülhetetlen érdemeket szerzett, mert ezekre menő adományával annak felszerelését úgyszólván teljessé tette, annyira, hogy szakiskolánk e tekintetben is bármely nagy metropolis ilyen iskolájával szemben az élen áll. A tanítást és tanulást nagy figyelemmel és érdeklődéssel kísérte; érezte, hogy szakmánkban tudás nélkül nincs boldogulás; hiszen ő maga is már felnőtt korában önönzorgalmából szerezte meg azon képzettséget, melyhez fiatal korában nem juthatott hozzá és a kommün alatt rákényszerített üzleti tétlenséget arra használta fel, hogy a kereskedelmi iskola végbizonyítványát megszerezze. S azóta is folyton művelődött és tanult, úgyhogy különösen az adózás labirintusában az arra hivatott szakemberekkel szemben a legtöbbször eredményesen szerzett érvényt kartársai érdekében felfogásának.

Betegsége hónapok óta gyötörte; fájdalmait nagy lelki erővel titkolta; s habár tudta, hogy nincs segítség, hozzátartozói előtt azok megnyugtató végett, még a legutolsó időkig is felgyógyulásának reményét hangoztatta.

Igaz, jó ember volt Bandl Ferenc.

Legyen emléke áldott!

Sturza Károly.

Bandl Ferenc temetése.

Bandl Ferenek, bár egy éve, hogy egészségi állapotára panaszkodott, tulajdonképpen csak az utolsó hónapban súlyosbodott betegsége s így általában váratlanul érte kartársainkat halálának hire.

Az utolsó hetekben is, mikor már betegsége igen súlyosra fordult, lázas álmaiban bizottsági ülésekre és adóközösségi tárgyalásokra készült és erőnekerejével föl akart ágyából kelni, hogy vállalt kötelességeit elintézhesse . . .

Bandl Ferencel hatalmas szálfá dőlt le, iparunk egyik mestergerendája szakadt le, amelyet aligha fogunk pótolhatni. Lelkesedés, tudás, még csak akad majd, de az a következetes erő, amivel Bandl Ferenc cselekedett, amivel iparunkat előre vinni lehetséges, az sokáig hiányozni fog . . .

Ezt érezték barátai, tisztelői és ismerősei, akiknek száza álltak körül ravatalát a kerepesi temetőben.

Az egyházi beszentelés után Gundel Károly a vendéglőstársadalom nevében imígyen búcsúzott el Tőle:

Mélyen tisztelt gyászoló gyülekezet!

Ha szobrot akarnék mintázni a magyar vendéglősről,

arról, akinél a vendég igazán vendég és aki vendéglős létére semmi más nem akar lenni, mint vendéglátó szíves házigazda, a szónak igaz és teljes értelmében,

akinek mindennél nagyobb gondja, hogy vendége otthon érezze magát házában s minden kívánsága teljesüljön,

akinek minden tudása, képessége és készsége megvan ahhoz, hogy ezeket a kívánságokat teljesíthesse is,

akinek szíves a szava, derűs a kedélye, mosolygós az arca, bármilyen gond, bánat, bosszúság marja is bévülről,

aki tud emberi gyarlóságok és gyengeségek iránt elnéző lenni, udvarias és előzékeny, anélkül, hogy a szolgálai alázatosságig szálljon le és feláldozza önértétét,

aki nem magának, nemesak családjának és üzletének él és dolgozik, de a köznek is bőven áldoz és juttat idejéből,

mondom: ha ennek az ideális magyar vendéglősnek akarnék szobrot emelni, keresve kutatva sem találhatnék különb modellt, mint kitűnő barátunkat, Bandl Ferencet, akitől — im — búcsúznunk kell.

*

És hogyha útát akarnék mutatni ifjúságunknak, kartársainknak, csak Reá hivatkozhatnék, mondván: Nézzétek! így kell élnetek, így kell dolgoznotok, így kell éreznetek, így kell járnotok, ezen az úton, mert ez az út, a Bandl Ferenc életútja, az igaz, az egyenes, a becsületos út, mely a boldog-

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.

Gondoljunk jövőnkre: lépünk be a nyugdíjgyesületünkbe!

láshoz, az elégedettséghez és a megbecsüléshez vezet.

*

A derék, kötelességtudó polgár mintaképét siratjuk benne mélyen tisztelt gyászoló gyülekezet. Mintaférj volt, igazi apja még testvéreinek és azok családjainak is; nemcsak kartársa, de bajtársa kollégáinak; nevelőapja, gyámja, támasza tanoncainak és alkalmazottainak. A mesterségét alaposan tudó és melegen szerető vérbeli vendéglős, aki büszke iparára és akire méltán büszkék iparostársai. Aki mesterségét nem átmeneti pénzszerzésre alkalmas foglalkozásnak, hanem szent hivatásnak, életcélnak tekintette, mely nélkül nem lehetett volna boldog és elégedett.

*

Amilyen ragyogó volt családi élete és üzleti működése, annyira példátadó volt ipari-közéleti szereplése is, mert nem a szónak, hanem a tettnek embere — és pedig *egész* embere volt.

Kiváló értékét leginkább az jellemzi, hogy kartársai mindig olyan helyre állították, amelyen az igaz magyar bíró erényeivel ékes férfiúra volt szükség: a magyar bíró fenkölt gondolkozására, pártatlanságára, igazságérzetére, méltányosságára.

*

Mindezt megtaláltuk benne!

Adó- és illetékügyi kivető- és felszólamlási bizottságokban, de kiváltkép élete utolsó éveiben adóközösségünk élén, mint annak alapítója és alapítása óta elnöke, igazán hervadhatatlan érdemeket szerzett és nemcsak örök hálára kötelezett mindannyiunkat, hanem önzetlenségével, tárgyilagosságával és puritanizmusával a hatóságok teljes elismerését is kivívta, tekintélyt szerezve ezáltal önmagának és egész iparának.

*

Hogyan köszönhetjük ezt most már meg Neki?

Mivel hálálhatjuk meg, hogy rövid élete kevés idejéből oly sokat áldozott nekünk, oly sokat fáradozott értünk?

Most már csak egy szál virággal, amit a koporsójára teszünk!

Most már csak egy meleg érzéstől indított könnyecseppel, amit a sírhantjára ejtünk!

Most már csak egy forró imádsággal, mellyel elkísérjük utolsó útján, fohászkodván eképpen: a mindenható kegyelmes Uristen adjon csendes nyugodalmat fáradt testének, — örök üdvösséget, boldog feltámadást nemes lelkének! Amen!

Drága jó barátunk, Bandl Ferenc, Isten veled!

Gundel Károly meghatottsággal hallgatott búcsuzatója után dr. *Kritsfalussy* István, szakiskolánk igazgatója méltatta azt a nagy szeretetet és

Vendéglősök figyelmébe!

BERÉNYI JÁNOS

kárpitosüzem
IX., Bokréta ucca 10. szám.

Vállal minden kárpitos-munkát
helyben és vidéken legolcsóbban

gondoskodást, amivel a szakiskolánkat támogatta és olyan magas nivóra emelte — mondván:

Kedves Halottunk!

A budapesti szállodás és vendéglős szakirányú iskola ifjúsága és az iskola tanári testülete fájdalomtól megtört szívvel állják körül koporsódat... Nem tudjuk elhinni, hogy Te, aki földi életünkben a férfi akaratörőnek és tettvágnak voltál a megtestesítője, most tehetetlen mozdulatlanságban pihensz előttünk, nem tudjuk elhinni, hogy nemes példaadásod a magyar vendéglős szakiskola szeretetében most már csak emlék kedves egyéniséged után.

A Te tettvágyad, anyagi küzdelmek között is, a cél felé törő lelkesedésed tette lehetővé azt, hogy a budapesti szállodás és vendéglős szakiskola ma — évek hosszú során át tartó nagylelkű támogatásod folytán —, a technikai felszereltségnek olyan fokára emelkedett, ami lehetővé tette azt, hogy iskolánk ma nyugodtan hasonlítható össze a külföld hasonló intézményeivel. Ennek a törekvésnek, mint az iskola vezetője, közvetlen szemlélője voltam, láttam a nehézségeket, amiket erős kitartásod elhárított az útból, láttam azt az önzetlenséget, ami nem engedett ellankadni és szívem megtelt néma csodálattal, meghajló tisztelettel és őszinte szeretettel...

Ugy érzem magamat, mintha erős akaratod elmulása megfosztott volna bennünket a biztonság érzésétől, mintha valami gyermekes bizonytalanság érzése kötne meg bennünket... Ez az érzés figyelmeztet a veszteség nagyságára, az elvesztett erős kéz nagy jelentőségére.

Kedves Patrónusunk, nemes szívednek dobogása megszűnt, de jellemed szilárdsága, az igaz férfiút tevő nagy akaratörő a megértő tantestület és tanítványaink szívében tovább fogsz élni!

Nemes életed bevégeztével pihenj esőndesen, alkotásaid után álmodj szépeket s légy az Örök Hatalom előtt is nagylelkű támogatónk ebben a küzdelemre teremtett magyar sorsban... Nemesszívű támogatónk, nyugodj békével!

Majd a munkások részéről *Egri Sándor*, az alkalmazottak genfi szövetsége megbízásából *Csik József* vezértitkár búcsúzott el halottunktól.

A beszédek elhangzása után megindult a menet és a nagy felhőszakadás dacára is, az impozáns számban megjelent sokaság a sirig kísérete, ahol útoljára *Bolgár Menyhért*, a Nyugdíjintézet nevében mondott néhány meleg búcsúszót.

Most már csak emeletnyi magas koszorú mutatja a helyet, ahol Bandl Ferenc örök álmát alussza.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE

PÁR ATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

Gondoljunk jövőnkre; lépünk be a nyugdíjegyves életünkbe!

A csaplárosok.

Írta: Malosik Ferenc.

OLVASOM A VITÁT az újkori strohmannokról. Az én ifjúkoromban, amikor szegény ember örült, ha szalmazsákon pihenhetette ki napi fáradalmait, strohmannak azt a környékbeli sváb atyafit ösmertük, ki aratás után megrakva szeke-rét friss szalmával, bejött a városba azt eladni, telekiabálván a várost, hogy „Stroh-kauff“, szalmát vegyenek.

Ma más a strohmann, a szerencsétlen gazdasági viszonyok egyik torzszülöttje. A német szótár szerint lógos, álrészvényes, báb vagy álrészes. Melyik elnevezés illik rá a mi strohmannunkra?

Szerintem legjobban a báb elnevezés, mert bábjátékot folytatván, el akarja hitetni a világgal és velünk, hogy ő a maga gazdája, pedig csak egy szegény pária, aki szorult helyzetében éhbérért, szakmánkívüli vállalkozóval, pénzeszsákkal áll össze, lép vadházasságra és viszi az utolsó bőrét a vásárra.

Mennyivel szebb, nemesebb, iparunk szempontjából kívánatosabb volt a régi állapot, amikor nem voltak álrészesek, bábok, hanem jólfizetett „verrechnungswirtek“, csaplárosok, akik 8—10—12 százalék haszonrészesedésért vállalták az üzem-vezetését. Ezzel a móddal meg volt könnyítve, az út egyengetve a szakmunkások részére az önállóság felé való törekvésre. Ugyisint az önhibájukon kívül elszegényedett vendéglősök fölsegítésére is. Ha a csapláros szorgalmas és takarékos volt, úgy néhány év leforgása után abba a szerencsés helyzetbe került, hogy egy kis tőkére téve szert, az elszámolásra kapott üzletet megvehette és mint sajátját tovább folytathatta. Meg volt a cél, amelynek eléréseért családjával együtt érdemes volt küzdeni.

A jómódú vendéglősök részére az elszámolásra adott üzemek lépcsőül szolgáltak. Több helyen nagyobb forgalmat tudván elérni, rendszerint borkereskedők lettek. Néhányat felemlítek: Bruckner József, Wustinger Antal, Jajczay János, Wehrmann Béla, Hell Ferenc, idősb Avar László, Sváb Antal, Malosik Antal, Kerée Ferenc stb., a vidékiek közül csak egyet említek, mert ki tudná mind felsorolni Palugyayt, aki Pozsonyban volt vendégfogadás és lett belőle világhíres borkereskedő cég.

Én ezt már egyszer kartársaim körében szóvá tettem. Akkor egy helyről azt a választ kaptam, hogy nem lehet a vendéglősipart az egyes dinasz-

Evőeszközök chromozását és nikkelezését

végeztesse Nemes Edénél, VI., Nagymező u. 45. sz.
Telefon: 189—80. Kérjen ajánlatot.

tiáknak kiszolgáltatni. Kérdem, hol vannak a felhánytorgatott dinasztiák? Sajnos, lámpával is alig lehet már egyet-egyét találni. A meglévők köztiszteletben állnak és csak dícséretére vannak iparunknak. Vagy talán már annyira sülyedtünk, hogy a saját értékeinket sem tudjuk megbecsülni?

Nem akarom hinni. Apáról-fiúra már úgysem igen száll az ősi mesterség, hogy mi ennek az oka, erről más alkalommal . . .

A most életben lévő italmérési törvény nem más, mint kerékkötője iparunknak, kerékkötője az előrehaladásnak és fejlődésnek. A folyton szaporodó söntések és termelői kimérések visszafejlődést jelentenek, mert haladást csak az olyan üzemek jelenthetnek, főleg idegenforgalmi szempontból, amelyek stilszerűen vannak berendezve és modern higiéniai eszközökkel felszerelve.

Miért kértük mi annak idején az italmérési törvény olyirányú megváltoztatását, hogy egy személy több italmérési engedéllyel nem rendelkezhet? Azért, mert egy budapesti nagy söntés húsz-harminc engedéllyel rendelkezvén, a kisvendéglősöknek és koresmárosoknak olyan nagy versenyt támasztott, amellyel azok nem tudtak megküzdeni, azok létét veszélyeztette. Mindenesetre súlyos ok volt, de valljuk be, hogy az eredményben esalódtunk és a kért módosítással csak magunk alatt vágtuk a fát, mert az inkriminált söntések még ma is fennállanak és virulnak, ami kis- és nagyvendéglőseink pedig nap-nap után pusztulnak.

Szomorúsággal tölt el ez a látvány. Mennyi vendéglős-fogadós szellem megyen veszendőbe azért, mert nem tud kellő módon érvényesülni. Nincs „nachwuchs“ sem. Mit ér a nagy költségen fenntartott szakirányú tanonciskola, ha a felszabadulandó segédek sem tudjuk arról biztosítani, hogy iparunkban elhelyezést nyerhetnek.

*

Ugy vagyok értesülve, hogy az italmérési törvényt újból módosítani fogják. Erre idejében kell felkészülnünk és résen lennünk, nehogy befejezett dolgok elé állítsanak bennünket, amint az a legtöbb esetben szokás. Az idők változásával a törvények módosítása is szükségessé válik. Sok olyan rendelkezés van a törvényben, amely ma nem állja már meg a helyét, jó lesz ha idejébe dugjuk össze a fejünket és már felkészülve várjuk a bekövetkezendő eseményeket.

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01

Az alkalmazottak be- és kilépését jelentsd az Ipartestületben!



**MAGYAR PENGŐÉRT
- MAGYAR ÁRUT!**

Venus TÁBLAOLAJ

**A LEGKIVÁLÓBB
KÜLFÖLDI MÁRKÁVAL
EGYENRANGÚ!**

GYÁRTJA: HÜTTER ÉS LEVER R.T. BUDAPEST-RÁKOSPALOTA



Szakoktatás

Szakiskolánk.

Irta: **Marencich Ottó**,
a szakiskola felügyelőbizottságának elnöke.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK SZAKISKOLÁJA idei évváró vizsgáján tanúságot tett arról, hogy bármely külföldi szakiskolával versenyezhet.

Ez az eredmény elsősorban a tanítótestületnek és lelkes vezetőjének: dr. *Kritsfalussy* igazgató buzgóságának köszönhető. De köszönhető ezen eredmény ipartestületünk elnökének, *Keszei Vincének* és elnöktársainak is.

Szakiskolánk nagy előnye a szakszerű oktatáson kívül a fegyelem és rendtartás, ami a mai nehéz időkben igen nagy feladat és büszkén mondhatom, hogy külföldi kartársaink dicsérettel emlékeztek meg a magyar fiúk szakszerű neveléséről.

Ezen eredmény fentartása érdekében szükséges, hogy a szakiskola vezetősége a jövőben is a legmesszebbmenő erkölcsi támogatásban részesüljön mind az ipartestület, mind az iparhatóság részéről, nehogy a jövőben is előforduljon, hogy a szakiskola igazgatója a fegyelem fentartása érde-

kében igen kinos helyzetbe kerüljön.

A szállodai szakiskola vezetésének *nehézsége a heterogén, vegyes műveltségű ifjúság nevelése.*

Ennek a körülménynek nemcsak szakiskolánk, de a szakma maga is áldozata.

Ezen nehézség kiküszöbölése csak úgy lehetséges, ha a jövőben igazán beváltjuk régi ígéretünket és ebben *a fontos iparban csakis jobbnévelésű, legalább a középiskolát jól elvégzett intelligens ifjúságot veszünk fel*, mert csak ezektől várható el, hogy a szakiskola fontosságát a saját érdekükben méltányolják.

Iparunk egyik sajátsága az, hogy csak az számíthat eredményes pályafutásra, ki a szakma elemi részét *gyakorlatilag* is elsajátította és a melléküzemeket is tökéletesen ismeri.

A szálloda és vendéglősiparban többirányú szakszerű kiképzés van (szakács, pincér, portás, pince- és borkezelő, stb.) Ezek a tanoncok az üzemben állandó érintkezésben vannak egymással ugyan, de a szakiskolában különbség nélkül egy kategóriába vannak sorolva. Az üzemben csak a szakácstanonennél van különbség, mert a szakácsmesterség önmagában egy külön szakma, melynek tökéletes elsajátítása csak úgy történhetik, ha a tanonc ezen szakmát, amelyet életpályájául választott, lelkiismeretesen tanulja. Végcél: konyhafőnök, vagy nagy üzemben konyhaigazgató. A szakácsművészet a legérdekesebb, egyszersmind a legértékesebb osztály iparunkban. Azért a legnagyobb tisztelettel adózunk az olyan szakácsokkal szemben, akik külön szeretettel dolgoznak

FŐVÁROSI PINCÉRÜGYNÖKSÉG SZÁNTÓ GYULA ü. v. volt szállodatulajdonos, Budapest, VIII.; Rákóczi-út 13. Telefon: J. 43—2—14. SZEREZ ÉS ELHELYEZ szállodai, kávéházi, éttermi, vendéglői, tejivó- és cukrászdai összes személyzet. Szives párlfogást kér **SZÁNTÓ GYULA ü. v.**

az iparban, mert ők nehéz fizikai és szellemi munkával a legnagyobb áldozatot hozzák iparunknak.

Iparunk sokoldalúsága követeli a nagyobb intelligenciát, amit, sajnos, a múltban szaktársaink legnagyobb része nem ösmert el kellően. Ezen körülménynek köszönhető az, hogy szakmánkat nem ismerték fel olyan mértékben, amint azt a közgazdasági életben is számottevő ipar megérdemelné. Iparunk fontossága idegenforgalom és különösen a mai nehéz időkben az élelmezés terén nem vitatható.

Vesztett időnek tekinthető, ha a tanonc az iskolát csak azért látogatja, mert erre a hatóság és munkáltató által kényszerítve van, de az előadásokra nem figyel; vesztett idő az is, ha a középiskolát végzett tanoncok a tananyaggal és előadásokkal szemben közönyösek, abban a téves feltevésben, hogy az ismétlésre szükségük nincs. Megfigyelésem készlet ezek hangoztatására, mert az utóbbi időben nagyon sok magasabb iskolát végzett ifjú lép iparunkba — amely körülmény magában nagyon örvendetes — azonban csak akkor lesz abból haszna az iparnak és az egyénnek is, ha a mi pályánkra lépőnek eltökélt szándéka, hogy az ipart az elemi részétől alaposan megtanulja, ami sajnos ritkán fordul elő. Ezen ifjúság főbaja az, hogy legtöbbször azt hiszi: a szakma kellemetlen részét el lehet kerülni egy egyévi vagy hathónapos kurzussal, ami nagy tévedés. E sorok írója mint a bécsi Hoteldirektorenschule alelnöke gyakran találkozik olyan felfogással, hogy ezen intézmény háromhavi kurzusa teljesen elegendő arra, hogy elvégzésével más szakma hajótöröttjei is a mi iparunkban boldogulhassanak. Ez tévedés de tévedés az is, hogy valaki sok évi előgyakorlat nélkül látogatja ezt a kurzust, mert ez annyit jelent, mintha a torony építését felülről kezdenék.

Az intelligens ifjú nagy veszélynek van kitéve akkor is, ha ezt a szakmát az iróasztalnál kezdi, ilyen tanonc szakmánk zsákuccájába kerül, amelyből menekvés alig van, mert a legjobb esetben, mint szállodai irnok végezheti pályafutását.

Minél jobban megtanulja valaki szakmánk különböző ágazatait és ezek összefüggését, annál szilárdabban állhat szemben később a szakmabeli problémákkal, amelyek vezető állásban lévő szakembernek mindig újabb és újabb alakban fordulnak elő.

Nagy gyakorlatra és áttekintésre van szüksége annak, aki egy nagyobb üzem szervezését és vezetését vállalja, mert gyakran egy hibás intézkedés, amely sokszor azonnal fel sem ösmerhető, nagy károkat okozhat az üzemnek. Állítom, aki e szakma szubtilitásait nem ösmeri, még vételenül sem érhet el eredményt. Végeredményben mindig károsnak bizonyul olyan kezdeményezés, amikor

laikus és dilletáns kezekbe bíztak egy üzem vezetését.

Az idén letelt negyven éves pályafutásom alatt többször találkoztam azon felfogással és küzdenem kellett ellene, hogy a szállodai és vendéglői ipar munkateljesítménye az úgynevezett alacsonyabb iparnemek sorába tartozik, mert a főzést, kiszolgálás és tisztogatási munkát inkább cselédmunkának minősítik, elfelejtve azt, hogy ezen munkateljesítmény az iparban bizonyos előképzettséget és szaktudást igényel. Az ilyen hamis és a mai kornak meg nem felelő felfogással a tökéletes szakember nem törődik, szolgáljon vigasztalásul az, hogy a vendéggel való érintkezés nagyobb fokú műveltséget és értelmességet követel.

Iparunkban jó gyakorlattal bíró szakember van, de teljesen kitanult szakember alig. A szállodásnak akkor is tanulni kell, amikor pályája legmagasabb fokát érte el, sőt csak akkor kezdhet igazán tanulni.

A szállodás tevékenységének az üzlete határain túl kell érnie. Utbaigazításul szolgáljon e téren az emberösmeret, amely igen fontos, ezt azonban csak a gyakorlatban és a különböző nemzetekkel való érintkezésben sajátítható el.



Hivatalos ügyek

A budapesti szállodások és idegenforgalmi szervezetek együttes értekezlete.

Augusztus 10-én, szerdán délután tartotta értekezletét a Szállodai Szakosztály és az idegenforgalmi szervezetek vezetői a Dunapalota különtermében.

Németh Aladár alelnök nyitotta meg az ülést. Üdvözölte az idegenforgalmi szervezetek megjelent képviselőit és az előadó, dr. Németh Béla kormányfőtanácsost.

Dr. Németh Béla megdöbbentő adatokkal tárta fel a budapesti szállodások válságos helyzetét. Az utóbbi három év katasztrófális volt a szállodásokra nézve. Az idegenforgalom legnagyobb részét a *penziók* vették el, amelyek aránytalanul olcsó áراikkal, reklámjaikkal elszedték a szállóvendégek legnagyobb részét. A penziótulajdonos gyakran nem fizeti meg a házbért s ezért képes arra, hogy már 2 pengőért adjon szobát az idegeknék. Hirdetéseik mindenütt találhatók.

Az utóbbi években annyira elhatalmasodott a penziórendszer, hogy komolyan veszélyeztetik a szállodai ipart.

DUBOVETZ EMIL
húskülönlegességei

Előkelő szállodák, vendéglősök,
intézetek, sanatoriumok és
menzák szállítója.

BUDAPEST,
V., Lipót körút 17. Telefon: A. 263—08
V., Bálvány ucca 2a. Telefon: A. 132-97

Temetkezési egyesületünk temetési gondjainkat megszünteti. Iratkozzunk be!

Ezekkel szemben drákói szigorral kell eljárni, mert ha nem történik komoly intézkedés a penziók lefékezésére, akkor a szállodásoknak tíz évre le kell mondaniok az idegenforgalomról, ami a teljes tönkremenésüket eredményezné.

Máról-holnapra nem lehet új szállodai part teremteni s attól a kormánytól, amely nem valósította meg a Budapest-fürdővárost, nem várhatjuk, hogy a lezárt szállodák helyébe újakat építsen. A szállodásipar nemzetgazdasági szempontból is olyan fontos tényező, hogy szükség esetén törvényes védelemre számíthatassanak. Utal a svájci szállodások szintén súlyos helyzetére, de akik az állam részéről a legmesszebbmenő támogatásban részesülnek.

Míg nem késő, addig kell minden eszközzel megmenteni a szállodásipart.

Illő formában, — külföldi mintára — a hitel kérdését kell a miniszter elé vinni a lehető legsürgősebben. Kifogásolja, hogy nincs eléggé megszervezve az ipar és ez az oka nagyrészt a mai válságos helyzetnek. Javasolja, mint egyetlen mentő eszközt, a magyar szállodásipar *tökéletes újjászervezését*. Országos szállodai szervezet életrehívását látja szükségesnek, kamarai rendszer alakjában. Az idegenforgalmi szervezetek képviselői egyetértőleg a legmesszebbmenő támogatásukat helyezték kilátásba.

A tartalmas vitában *Bársony Oszkár* vezérigazgató, dr. *Miklós Elemér*, dr. *Szviezsényi Zoltán*, dr. *Peller* főtitkár, továbbá *Bánlaky, Keleti, Dénes*, dr. *Strausz* és *Benes* szállodások vettek részt. Egyhangúan alakult ki az a vélemény, hogy a szállodai iparnak ez értekezlethez hasonlóan mennél gyakrabban kell közvetlen kapcsolatban dolgoznia idegenforgalmi szervezeteinkkel. Dr. Szviezsényinek azon javaslata, hogy e szervezetközi értekezletek rendszeresítenek, helyeslő visszhangra talált. Beható megbeszélés alá vonattak a csoportok elhelyezése és árai körül tapasztalt visszaességek. A hitel-szervezet létesítése elodázhatatlan s e téren a székesfővárosnak kell anyagi segítséget nyújtania. Az ingó-jelzáloghitel eltemetett gondolatát ismét életre kell kelteni.

Több ilyen értelmű hozzászólás után egyhangúlag elfogadták dr. Németh Béla javaslatát és nagy lelkesedéssel kezdik meg az újjászervezés munkálatait.

Németh Aladár alelnök záróbeszédében példákkal igazolta a mozgalom szükségességét.

Az értekezlet elhatározta, hogy *Marencich Ottó* elnököt felkéri, miszerint hazatérte után bizottságot hívjon össze a dr. Németh Béla által kezdeményezett országos szállodai szervezet megalapozására.

Az előljárási ülés.

Előljárási ülésünk e hó 10-én tartotta rendes havi ülését *Keszey Vince* elnöke alatt. Elnök a jegyzőkönyv hitelesítésére *Gundel Károly* és *Hoffmann János* urakat kérte fel.

A napirend tárgyalása előtt elnök bejelentette azt a szomorú eseményt, hogy *Bandl Ferenc* alelnök, az

Jégszekrények
bor- és sörkímélő készülékek gyára és raktára
Klement András
Budapest, VII. Király u. 27 (udvarban)
Telefon: József 40-1-10

Állandó nagy rakár minden méretben. Kedvező fizetési feltételek. Olcsó ár. Jégszekrények pontos javítása. Kérjen árjegyzéket!

Lerakat: Debrecen, Hatvan u. 1.

adóközösség megalapítója és elnöke, valamint a képesítő bizottság elnöke e hó 5-én hosszú szenvedés után meghalt. Meghatott szavakkal ecsetelte a megboldogultnak a szakmában szerzett érdemeit és javasolta, hogy emlékéét jegyzőkönyvileg örökítsék meg. Az ülésen résztvettek kegyeletüknek felállással adtak kifejezést.

A tárgysorozatra áttérve, elnök bejelentette, hogy a belügyminiszter a választási szesztilalmak enyhítése tárgyában benyújtott beadványra elutasító választ adott, mert a választások zavartalanságának, komolyságának és tisztaságának biztosítása érdekében a szesztilalmat szükségesnek tartja. Hivatkozik arra, hogy képviselőválasztások amúgy is csak öt évenként, székesfővárosi törvényhatósági bizottsági tagválasztások pedig hat évenként, tehát nagy időközökben tartatnak, így az ipar érdekeit nem érintheti komolyan a szesztilalom.

Gundel Károly indítványára elhatározta az ülés, hogy újabb beadvánnyal fordul az ipartestület a belügyminiszterhez és azt fogja kérni, hogy legalább a pótválasztásokra nézve függessze fel a szesztilalmi rendeletet.

Elnök ismertette a kereskedelmi miniszternek a szikvíztank használatára vonatkozólag megjelent rendeletét, amely a szerzett jogok épségben tartása mellett úgy intézkedik, hogy a végleges rendelet megjelenéséig 1932 július hó 24-től új tankok nem szerezhetők be. Elnök bejelentette, hogy küldöttség járt fenn a miniszteriumban, ahol határozott ígéretet kaptak arról, hogy a kibocsátandó végleges szikvízrendelet a vendéglősipar érdekeinek szem előtt tartása mellett fog megjelenni.

Elnök bejelentette, hogy rendeletet adott ki a kereskedelmi miniszter, mely szerint külföldi honos tanoncok csak az esetben szerződhetők, ha munkavállalási engedélyük van.

Közölte elnök az üléssel, hogy a belügyminiszteriumban szervezett kihágási tanács ítélete alapján saját készítményű fagyaltot a vendéglők uccán át is árusíthatnak.

Több kisebb ügy elintézése után az ülés véget ért.

Alsónémedin (Haraszi út 9. sarokház) 22 éve fennálló **vendéglő** szódagéppel felszerelve, házzal együtt, haláleset miatt **eladó**.

Szállodák, vendéglők, kávéházak berendezését és fényezését (dukkózását) nitrocellulose anyaggal vállalja **Pecsek István** műasztalos **faipari vállalata**
Budapest, IX. Liliom u. 52. Tel: J. 43-8-34

Hattyu gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat
Budapest, VII. Klauzál-u. 8. Telefon: J 38 5-58 és 38-5-59.
Az ország legnagyobb gőzmosó üze, legmodernebbül újonnan berendezve!
Legkíméletesebb mosási rendszer!



Hírek közlemények

A felsőbb szőlő- és borgazdasági tanfolyam.

A székesfővárosban szervezett felsőbb szőlő- és borgazdasági tanfolyamra az 1932—33. tanévre hallgatók felvétele céljából pályázat hirdették.

A tanfolyam célja, hogy az arra felvett hallgatók a szőlőművelésben és a borkezelésben elméleti és gyakorlati alapon oly mértékben képeztessenek ki, hogy a tanfolyam sikeres bevégeztével bármilyen kiterjedésű szőlők, szőlővessző és szőlőoltványtermelési üzemek és borpincék önálló kezelésére és megfelelő közszolgálati alkalmazásra képesítve legyenek.

Az egy évre (2 félévre) terjedő tanfolyam folyó évi október hó 3-án kezdődik.

A tanfolyamra rendes hallgatókul kizárólag oly pályázók vétetnek fel, akik a közgazdasági egyetem mezőgazdasági szakosztályát, vagy a hazai gazdasági akadémiák valamelyikét jó sikerrel végezték, vagy a szarvasi m. kir. középfokú gazdasági tanintézet képesítő vizsgáját jeles eredménnyel letették, vagy pedig a középiskolai érettségi, illetve a középfokú gazdasági tanintézeti képesítővizsgálat sikeres letétele után a kertészeti tanintézetben oklevelet nyertek.

A tandíj egész évre 50 pengő, mely félévenként egyenlő (25—25 pengős) részletekben előre fizetendő.

A 2 pengős okmánybélyeggel ellátott folyamodványhoz csatolandók a születési anyakönyvi kivonat, a végzett tanulmányokat igazoló bizonyítvány s ha már alkalmazva volt, az alkalmazást igazoló bizonyítványok is. A mellékletekre 30 filléres mellékleti okmánybélyeg ragasztandó. Az ekként felszerelt és hozám intézett kérvények legkésőbb folyó évi augusztus hó 25-ig a m. kir. felsőbb szőlő és borgazdasági tanfolyam igazgatóságához (Budapest, II., Herman Ottó utca 15.) nyújtandók be.

M. kir. földművelésügyi miniszter.

A jövő táplálkozási szere: a pirula.

Tudományos körökben azzal a kérdéssel foglalkoznak, hogyan lehetne egyszerűbben megoldani az étkezés módját és pirulák alakjában juttatni a szervezetbe a szükséges tápszereket.

Dr. *Karácsonyi* László, a műegyetem élelmiszer-kémiai intézetének adjunktusa, érdekes interjút adott a mesterséges élelmiszerről és a pirulákkal való táplálkozásról.

Amerikában már régóta dolgoznak azon, hogy a szervezet fenntartására szükséges fehérje, zsír, szén-

Hasznos tudni

idősebb egyéneknek,
kik anyagcsere-nehezségekkel küzdenek, hogy

SCHMIDTHAUER Igmándi
természetes

keserűvizének időnkénti használatával
életüket évekkel meghosszabbíthatják.

Utasítás minden palackhoz mellékelve!

Kapható mindenütt!

hidrát és vitamin preparátumokból mesterséges tápszereket állítsanak elő. Különösen háború alatt jöttek divatba ezek a póttápszerek, amelyek forgalombahozatala elé a hatóságok nem gördítettek akadályokat. — Innentől datálódik a leveskockák, sütőporok, tojás-pótlékok stb-ek gyártása, amelyek már megközelítették a mesterséges táplálkozás fogalmát. Csecsemők, betegek, rosszulfejlett gyerekek erősítésére ma is gyártanak vitaminos gyógytápszereket. Általában nem kifogásolja ezek forgalombahozatalát, ha megfelelnek céljuknak és nem tartalmaznak káros alkatrészeket. Azonban a pirulákkal való táplálkozás — szerinte — egyelőre lehetetlen. Az emberi szervezetnek tökéletesen át kellene alakulni ehhez. Gépszerűvé, közömbössé válni . . .

Nem valami esabító kilátás és mégis kísért ennek a problémának a megoldása, holott az is bebizonyosodott, hogy lassú elégsé folytán a szervezetben beálló hiányt nem lehet egyszerűen meghatározott kalóriamennyiséggel pótolni. Feltétlenül tekintettel kell lenni az élelmezésben az úgynevezett élvezeti tényezőre is. Munkát kell adni az emésztőszerveknek, különben káros következményei lehetnek.

Reméljük, hogy ezek figyelembevételével egyelőre nem kell megijednünk, hogy az izletes csirkepaprikás, túrósesusza és a többi jókról le kell mondanunk a pirulák kedvéért. Mert a közmondás is azt mondja: *étvágy nélkül nincs egészség* s akkor már igazán nem érdemes küzödni, ha a fárasztó szellemi vagy fizikai munka után nem vár bennünket az ízlésesen terített asztal és elveszítjük az étvágygyal járó kellemes érzéseket is . . .

A munkásbiztosítási felsőbiróság újabb döntése az üzemutód felelősségéről.

Mióta a „Lex Vass II.” kihirdetésével az üzemutód felelőssége a betegségleyezési járulékokért fennáll, alig telik el hét, amikor újabb és újabb perek létesülése folytán újabb és újabb döntések ne keletkezzenek az üzemutódlás sokat vitatott kérdésében. A legfrissebb döntés a következő: Az üzemutódnak egyetemle-

EREDETI TOKAJI

borokat csak az őstermelőnél vásároljon, olcsóbb, mint bárhol. — Ingyen kóstoló. — Budapest, VIII., József ucca 32. szám. Özv. dr. Tóth Elekné.

Saját érdekét mozdítja elő,

a fogyasztóközönség óhaját teljesíti minden vendéglős,
aki Csillaghegyi ásványvizet rendel!

Kérjük az ipartestületi tagdíjak sürgős befizetését!

ges felelőssége az üzemelő járuléktartozásaiért egyedül az üzemazonosság feltételeinek fennforgásától függ és a felelősséget nem zárja ki az a körülmény, hogy az egyenes adós ugyanabban az időben más helyen vagy más utcában ugyanolyan üzemeltetést nyitott és folytat és hogy a biztosítóintézet követelésének az üzemelőtől behajthatósága is fennmarad.

Szőlőnap Olaszországban.

Olaszországban az idén már harmadszor rendezik a nagyszerű úgynevezett „szőlőnapot.” Ezeket a Mezőgazdák Szövetsége, a hatóságok és kerületi csoportok támogatásával nagy ünnepségek keretében tartják meg.

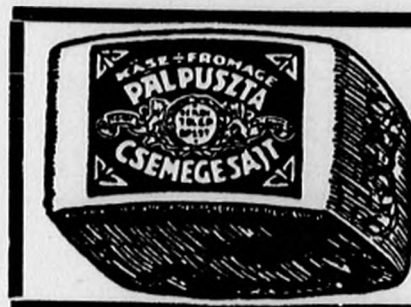
Az elmulasztott bejelentés miatt pótlóan kirótt járulékok teljesen a munkáltatót terhelik.

A be nem jelentett alkalmazottak és a munkaviszony megszűnése után pótlólag kirótt járulékokat teljes egészében a munkáltató tartozik megfizetni. — A biztosításra kötelezettek után fizetendő járulékokat a munkáltató az 1925:XXXIV. tc. alapján, nyugdíjban részesülők kivételével — tartozik befizetni. Jogában áll ugyan a járulék felét a munkás fizetéséből levonni, de ez csak joga, mellyel tetszése szerint élhet vagy sem, anélkül, hogy ez a járulékfizetési kötelezettségét érintené. Az a munkáltató, aki a fent említett törvénycikk ellenére a munkaviszony megszűnése után a munkavállaló fizetéséből levonja a kirótt járulék felét, törvénybe ütköző cselekményt követ el és mint kihágás, két hónapig terjedhető elzárással és 600 pengő pénzbüntetéssel is büntethető. A baleseti biztosítási járulékok és díjak a törvény rendelkezése szerint kizárólag a munkáltatót terhelik és a munkáltató ezeknek a felét vagy bármilyen hányadát sem háríthatja át munkásaira. E járulékok és díjak tehát akár rendszeres időben, akár pótlóan történik is a kiadás, teljes egészében a munkáltatót terhelik.

Berlinben géppel tálalják az ételeket.

A Norden egyik kis utcájában vannak a hatalmas Aschinger üzemek. Berlin szenzációja ez az amerikai méretű vállalkozás, amely tulajdonképpen egy vendéglősoport és 470 étteremből áll. 320-at egy központi konyhából látnak el, 150-nek pedig külön konyhája van.

A Bahnhof Alexanderplatzról 12 sín páron futnak be naponta az élelmiszert szállító vonatok egyenesen a



HELLER SAJTOK IZLETESEK

mammutkonyha raktárába. Innen a feldolgozóba kerül és a megtisztított árut csövekben csúsztatják le a pincébe a szakácsoknak.

Az adagolást azonban már a gépek végzik. Az adagokat bádogtartályokba fojtják és ezek a bádogtartályok kerülnek egyes éttermekbe. Itt már tányérokra ízlésesen tálalva adják a vendég elé.

Az Aschinger-üzemek specialitása a magyar gulyás és a Löffelersben, amely sűrűre berántott borsófőzelékből és egy nagy darab szalonnából áll. 45 pfennig ebből egy adag. Hihetetlen mennyiségben fogy naponta.

Az Aschinger-üzemek óriási forgalmának az a titka, hogy kizárólag olesó és tápláló ételeket ad, azért képes versenyezni a többi berlini étteremmel.

Moóri borkiméréseket állítanak fel az országban.

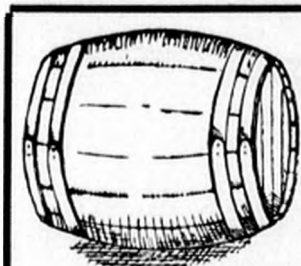
A moóri bortermelők elhatározták, hogy az ország különböző részein termelőkiméréseket nyitnak. Székesfehérvárott az első ilyen üzlet meg is nyílik rövidesen. A szőlősgazdák közül többen ellenzik ezt az akciót, mert attól tartanak, hogy ha a jelentékeny rezssivel járó, közvetlen eladásokat maguk intézik, a kereskedők és koresmárosok konkurenciát látnak ebben és megfelelő ellenintézkedéseket foganatosítanak. Már is csökkent a kereslet Moór vidékén és az árak is lemorzsolódtak, amiben az aggodalmaskodók saját igazolásukat látják.

Be kell jelenteni az 1—2 napig tartó munkaviszonyt.

A társadalombiztosítási törvények értelmében az 1—2 napig tartó munkaviszonyt is be kell jelenteni. A rövid ideig tartó munkaviszonyok elmulasztott bejelentésénél azzal a kifogással érvelni, hogy csak a 8 napot meghaladó munkaviszonyt kell bejelenteni, nem lehet, mert a társadalombiztosítási törvények előírása szerint a munkást még abban az esetben is be kell jelenteni, ha a munkaviszony egy teljes napig sem tartott, mert a törvények által megszabott 8 napi határidőt csak a bejelentés teljesítésére engedélyezték és ennek az a célja, hogy a munkaadónak egy bizonyos idő álljon rendelkezésére úgy a be-, mint a kijelentés

Jókarban levő halakvárium eladó.

Tel.: 195-01. Steiner-vendéglő, Bpest, V., Személynök ucca 7.



Prima szlavonai tölgyfából készült **boroshordók**

minden nagyságban kaphatók, úgyszintén **bortölcsérek**, borkannák és szüretelő kádak dús választékban.

LAPOSA ANDRÁS kádármester

Budapest, VIII., Kálvária u. 18. Tel.: J. 37-4-57.

Villamosvilágítási,

SZOMMER MIKLÓS, V., Honvéd ucca 18. Telefon: 24-9-03.

erőátviteli és jelzőberendezések szerelése és raktára. — Izzólámpák és rádiók.

egyidejű teljesítésére. A *fentiek természetesen nem vonatkoznak a biztosítási kötelezettség alá nem eső nap-számosokra*, akik ma itt, holnap máshol vállalnak ugyanolyan munkát, mert ez a munkavállalás tulajdonképpen vállalkozói szerződés jellegével bír s így biztosításra kötelezett munkaviszony nem is jön létre.

Italmérési engedélyek adótarozása.

A pénzügyminisztérium megengedte, hogy az olyan italmérők részére, akik tartozásaikat egy összegben megfizetni képtelenek, az érdekeltek által külön-külön beadandó kérelemre a pénzügyigazgatóság részletesi kedvezményt engedélyezzen és a részletek pontos betartása esetén az engedély elvonására vonatkozó eljárás megindítását függőben hagyja.

Jogában áll az OTI-nak az üzemek ellenőrzése.

A társadalombiztosítási törvények felhatalmazzák az OTI-t, hogy a munkáltatókat bejelentési kötelezettség teljesítésében ellenőrizhesse, ezért *az üzemeket bármikor megvizsgálhatja és a szükségesnek mutakozó felvilágosítást is megkivánhatja*. Helyszíni eljárást tarthat az OTI akkor is, ha a munkáltató a bejelentéseket a meghatározott időben nem teszi meg, vagy ha a bejelentéseket hiányosan szolgáltatja be, továbbá a mulasztást záros határidőn belül nem pótolja, vagy ha a bejelentett adatok helyessége iránt kétsége van. Az üzemellenőrzés alkalmával a munkaadók kötelesek az OTI közegeinek a bérjegyzékeket felmutatni és az üzem összes erre vonatkozó nyilvántartásait rendelkezésre bocsátani. Ebben az esetben a munkáltatónak kötelessége az OTI közegeinek személyesen rendelkezésére állni. Aki e rendelkezések ellen vét, kihágást követ el és 600 pengőig terjedő pénzbüntetéssel büntethető.

A munkáltatók bérjegyzékvezetési kötelezettsége.

A társadalombiztosítási törvények előírása szerint a munkáltatók kötelesek saját ellenőrzésük végett a népjóléti és munkaügyi miniszter által megállapított módon bérjegyzéket vezetni, ezeket az OTI ellenőrző közegeinek a helyszínen felmutatni, valamint a jegyzékeket öt évig megőrizni. Nem terjed ki ez a rendelkezés azokra a munkáltatókra, akik önnél több munkást rendszeresen nem foglalkoztatnak. Nem köteles továbbá a társadalombiztosítás céljára külön bérjegyzéket vezetni az a munkáltató sem, ki a kereseti adóra vonatkozó rendelkezések szerint az általa foglalkoztatott összes munkásait nyilvántartja, ugyanis ez a nyilvántartás minden esetben a társadalombiztosítás céljára is szolgál és ezért öt évig ez is megőrzendő. Az a munkáltató, aki a fentemlített bérjegyzék, illetve nyilvántartás vezetését elmulasztja, az 1927. évi XXI. tc. 206. §-ának 2-ik pontja értelmében kihágást követ el és 600 pengő pénzbírsággal büntethető.

A svájci szállodások védelme.

A „Neue Züricher Zeitung“ hosszú cikkben foglal-

kozik a svájci szövetség tanács azon határozatával, mely szerint a szállodások védelmére a zálogolási jog felfüggesztését elrendelte.

Ez ellen a többi iparágak protestáltak, mondván, nem lehet az állam érdeke, hogy alattvalóinak csak egyik kategóriáját mentesítse ez alól, hanem megköveteli, hogy ezen intézkedésben mind a mezőgazdaság, mind a csipkeverő ipar is részesíttessék. Ezt kívánja a jogegyenlőség elve. Az egyes szövetségi államok tanácsai el is fogják határozni az adósvédelem minden téren egyenlő kiterjesztését.

Borbeszerző vendéglős szövetkezet.

Gazdasági helyzetünk sivársága, iparunk kétségbeejtő helyzete, vendéglős, koresmáros testvéreink végső-kig megnehezült életküzdeme arra indítottak bennünket, hogy az egyesülésben és *a gazdasági tömörülésben* rejlő erőt és *előnyöket* iparunk és vergődő kartársaink szolgálatába állítsuk.

Elhatároztuk, hogy a nyugati nagy államokban nagy sikerrel működő egyesülések mintájára saját beszerzési *szövetkezetet* alapítunk, amely egyelőre iparunk legfontosabb szükségletének a bornak beszerzésére és kihelyezésére fog szorítkozni, amit azonban kartársaink bizalmával és remélhető támogatásával, kedvező időben kibővítünk az iparunkat, bennünket rab-szolgaságban tartó *kartelek elleni védekezések fegyveréül is*.

Bejelentjük kartársainknak, hogy a székesfővárosi, valamint Budapest-környéki kartársaink részvételével a mai napon *megalapítottuk* a „Vendéglősök és Koresmárosok Országos Borbeszerző és Eladó Szövetkezetét“ olyformán, hogy ezen szövetkezetnek tagja lehet minden magyarországi vendéglős és koresmáros *egyetlen fillér anyagi áldozat, vagy készpénz-jegyzés nélkül*, pusztán a saját borszükségletének lebonyolításával.

Szövetkezetünk, tagja részére *ötven pengő* névértékű részjegyeket bocsát ki, amely jegyezhető készpénzben, de jegyezhető kizárólag vendéglősök és koresmárosok által, *az évi fogyasztásra szánt bormennyiség arányában is*. Az ilyen feljegyzés összege a megrendelt és igénybe vett bor literjeként egy fillérjével törlesztendő mindaddig, amíg a jegyzésnek teljes összege kiegyenlített nem nyer.

A törlesztés után a jegyzett részjegy a jegyző tulajdonába megy és mint megtakarított tőke, kilépés esetén a részjegy tulajdonosának kifizetésre rendelkezésre áll.

A szövetkezet vezetését, minden működését vendéglősök, koresmárosok irányítják. A borbeszerzése a be-kért igénylések mennyisége és minősége szerint történik, a megrendelt tétek vám-szabad-raktárban elhelyezve a szövetkezeti tag részére elraktározást nyer, kezeléséről gondoskodás történik és onnan a tetszés szerinti mennyiségben a megrendelő üzletéhez elszállítatik.

A kartársakból alakítandó vásárló, kalkulációs bizottságok gondoskodni fognak arról, hogy a szövetkezet rendelkezésére álló vásárlási tőke célszerű felhasználásával, a kívánt minőségű borok minimális költségek

Pestkörnyéki ismert **HALÁSZCSÁRDA** dunai terasszal, családi okokból átadó. Cím a kiadóban.

BUDÁN JOGFOLYTONOS vendéglőhelyiség vesző bérrel sürgősen kiadó háztulajdonostól. — Bővebbet Neumann, VII, István út 20. II. 30.

és minimális szövetkezeti haszon kalkulálásával, az ellenőrizhető legjobb minőségben olyan olesó áron kerüljön kartársaink birtokába, hogy az iparban pusztító, létfeltételeinket, hogy tönkretévő és a magyar bor jónevét aláásó tisztességtelen versennyel szemben a küzdelmet legjobb borokkal és a lehetőségig olesó árakkal felvehessük.

Szövetkezetünk minden tégláját vendéglős és koresmáros kezek fogják felrakni és célunk az, hogy ennek védelmét, előnyeit és hasznát is azok élvezzék, akik a közös érdekeket felismerve, a közös cél érdekében támogatnak bennünket.

Nem kérünk sem pénzt, sem áldozatot. A közös bajokat akarjuk orvosolni, enyhíteni közös erővel, mindnyájunk javát szolgáló közös célokért. Sorakozzatok tehát, lépjétek be saját beszerzési csoportunkba. Erősítsétek, támogassátok, magatokért, mindnyájunkért. Minden jegyzés egy téglá gazdasági harcunk várához, amely a vendéglős és koresmáros gazdasági érdekek fellegvára lesz.

Klein János.

Eljegyzés.

Ipartestületünk elnökének, Keszey Vincének leányát, Krisztina Máriát eljegyezte rákosi Nászay Károly kir. ítélőtáblai bíró Károly fia, okleveles gépészmérnök.

Heim Gyula asztalos- és kádármester faáruraktára Baross u. 10 szám alatti üzletében elsőrangú mosókonyhaberendezések és különféle faárúk kaphatók, azonkívül az összes kádármunkákat végzi ezen majdnem 15 éves cég, úgyhogy összes kartársainknak nyugodtan ajánlhatjuk.

Mendly Gyula díszfestő és fényező üzeme (VI., Benczúr ucca 2.) végez legszebben és legjutányosabban mázolási, szobafestési és bútorfényező munkákat. Már évek óta a jóhírű cég végzi pld. Gundel Károly éttermek kertibútorainak festését és fényezését, mégpedig a legtéljesebb megelégedésre.

Berényi János kárpitosmester jóhírű kárpitosüzemét (IX., Bokréta ucca 10.) azzal ajánljuk kartársaink szíves figyelmébe, hogy nevezett üzem a lehető legjutányosabb áron végez minden kárpitosmunkát, még pedig igen megbízható, elsőrangú anyagból és kivitelben.

Bortömlő és minden gumiáru gyári áron
LICHTWITZ gumiszaküzletében
Teréz körut 4. Telefon: 22-3-89. Vendéglős és Szállodának engedély

A vidék egyik legnagyobb városában, a belváros legszébb helyén, pályaudvartól 2 perc távolságra, főautót mellett, nagyforgalmú

vendéglő,

elegáns éttermekkel, tágas, árnyas kerthelyiséggel
betegség miatt tulajdonostól bérbe átadó,
Nagy étkezési és itelforgalom.
Bővebbet e lap szerkesztőségében

Forgalmas vendéglő
lipótköruti sarokházban
eladó.

Bővebbet Sólyom ucca 17. szám alatt.

Az Alföld egyik legnagyobb városában bérben birt előkelő
éttermeimet és sörözőmet
haláleset miatt
átadom.

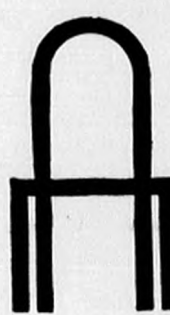
Kiadóhivatalhoz „Biztos üzlet” jeligére küldendő levelekre részletesen válaszolok.

Mendly Gyula festőművész

szobafestő, mázoló, díszfestő és bútorfényező üzeme
Budapest, VI., Benczúr ucca 2. Telefon: 21-4-40.
(Gundel „Szent Gellért” éttermek állandó szállítója.)

HEIM GYULA asztalos- és kádármester faáruraktára

Budapest, VIII., Baross ucca 10. — Telefon: József 41-4-02.



THONET-MUNDUS

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

Hajlított fabutorok

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

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.

Az Ipartestületben kapható könyvek:

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

Dittmayer Andor: Gastérea. Ára 3.20 aP.

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

Gundel Károly—Reichard György: A vendéglői felszolgálás kézikönyve.
Ára 6.40 aP.

Kovallsik Sándor: Utazásaim, külföldi élményeim. (Amíg a piccolóbból szakember lesz.) Ára 3.— aP.

Marencsik Ottó: Szakszótár. Ára 3.20 aP.

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

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

Wayand Miklós: Húsipari szakkönyv. Ára 6.— aP.

Deutsch Kárpát és Társai néven működő tapétázó, festő-mázoló és kárpitos üzemet (VIII., Baross u. 36. Tel. 35-2-36.) azzal ajánljuk kartársaink figyelmébe, hogy a lehetőség szerint pártolják ezt a megbízható és kiváló munkát végző, amellet olcsó céget, melynek vezetője, Deutsch Kárpát, az iparunkban is jó hírnek örvendő, évtizedes multtal bíró tapétázó-mester.

Szántó Gyula volt szállodatulajdonos ügyvezetésével a közelmúltban nyílt meg VIII., Rákóczi út 13. sz. alatt a „Fővárosi Pincérügynökség”. Tekintettel arra, hogy volt ipartársunk vállalatáról van szó, kérjük az i. t. Kartársakat, hogy a lehetőség szerint támogatásban részesítsék.

Fein Jenő régi, jóhírű szállodai, vendéglői és kávéházi személyzet-elhelyező irodáját (VII., Rákóczi út 80. Tel: J 394-64.) a legmelegebben ajánljuk kartársaink figyelmébe, mint egyikét azon kevés hasonló ügynökségeknek, melyek teljesen megbízhatók.

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.

Singer Józsefné

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

Edénykölcsonzés

MATHEIDES DÁNIEL teherfuvarozási vállalata.

Bor, butor, kassza, zongora és mindennemű szállítás.

Budapest, VIII., Karpfenstein u. 19. Tel.: J. 35-1-50

Mosás kg. **36** fillér

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

KIRÁLY GŐZMOSÓDA, festő és vegytisztító

IV., Magyar ucca 3. Telefon: 851-29. Autószállítás díjtalan.

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.
Pusztadőri sajtok, gyár: Dörnypatlan (Tolna-megye). Vezérképviselő: Budapest, VII., Wesselényi u. 49. (Stanesku Gyula). Telefon: 366-76.

BORNAGYKERESKEDŐK:

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

Winter Testvérek bornagykereskedők,
VII., Akácia ucca 45. Telefon: 34-9-52.

Borkereskedelmi és Mezőgazdasági Részvénytársaság (vezérigazgató: Klaber Miksa) pincészete:
Budafok, Petőfi u. 16, **Városi iroda**: Bp., V., Arany János u. 10. Tel: 142-62.

FESTŐK ÉS MÁZOLÓK:

Mendly Gyula festő, mázoló és butortényező
üzem: VI., Benczur u. 2.

GŐZMOSÓDÁK:

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

HALKERESKEDŐK:

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

RÉZ- ÉS VASBŰTOROK:

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

JÉGSZEKRÉNYEK ÉS SÖRKIMÉRŐKÉSZÜLÉKEK:

Klement András jégsekreány és sörkimérő-
készülékek gyára, Budapest, VII., Király ucca
27. Telefon: J. 40-1-10.

KÁRPITOSOK:

Berényi János, IX., Bokréta ucca 10.
Weichner József tapéta-üzem, IV., Aranykéz u. 4.

MÁRVÁNYIPAR:

Kronemer Dávid, Budapest, X., Szállás ucca 44.
Telefon: 41-2-43.

NITROCELLULOZE, FÉNYEZÉS (DUKKOZÁS):

Pecsek István, IX., Liliom ucca 52.
Telefon: J. 43-8-34.

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK:

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

PINCÉRÜGYNÖKSÉGEK:

Fuchs Oszkár ü. v. Pincérügynökségi iroda,
Budapest, VIII., Rákóczi út 55. Tel: 324-59.

Fővárosi Pincérügynökség, ü. v. Szántó Gyula,
Budapest, VIII., Rákóczi út 13. Tel. J. 43-2-14.

Fein Jenő ü. v. elhelyező iroda,
VII., Rákóczi út 80. Tel.: J. 39-4 64

PORTÁL- ÉS BUTORASZTALOSOK:

Pecsek István, IX., Liliom ucca 52.
Telefon: J. 43-8-34.

SIRKÖBESZERZÉS:

Szabó és Zanotti,
Budapest, X., Kőbányai út 49/b.

SÜTŐDÉK:

„Arkád” finom sütőde, Bp., VII., Dohány u.
22-24. Tel: J. 425-37

Fischer Zsigmond, VIII., Madách-u. 27.

SZÖNYEGJAVÍTÁS:

Szőnyegjavítás, mosás, Preis Kató,
Rákóczi út 30. Telefon: 40-4-23.

TÉSZTAGYÁRAK:

Export tarhonya- és tésztaüzem,
Budapest, IX., Közraktár u. 28. Tel. 877-6-78.

TÜZIFA ÉS SZÉN:

Ringwald Sándor, Budapest, X., Belső Jász-
berényi út 14. Telefon: Kőbánya 76-64.

ÜZLETBERENDEZÉSEK:

„Mercur” bútortüzet és beraktározás
Bendre Károly, VII., Hársfa ucca 1.
Tele fon: 45-9-37.

VENDÉGLŐI TŰZHELYEK:

Török Béla mulakatos és tűzhelygyártó,
Bpest, VIII., Üllői út 24.

ZENE- ÉS ARTISTAÜGYNÖKSÉG:

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