

XXXVIII. évfolyam. * 9. szám.
Budapest, 1933 május hó 1.




MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

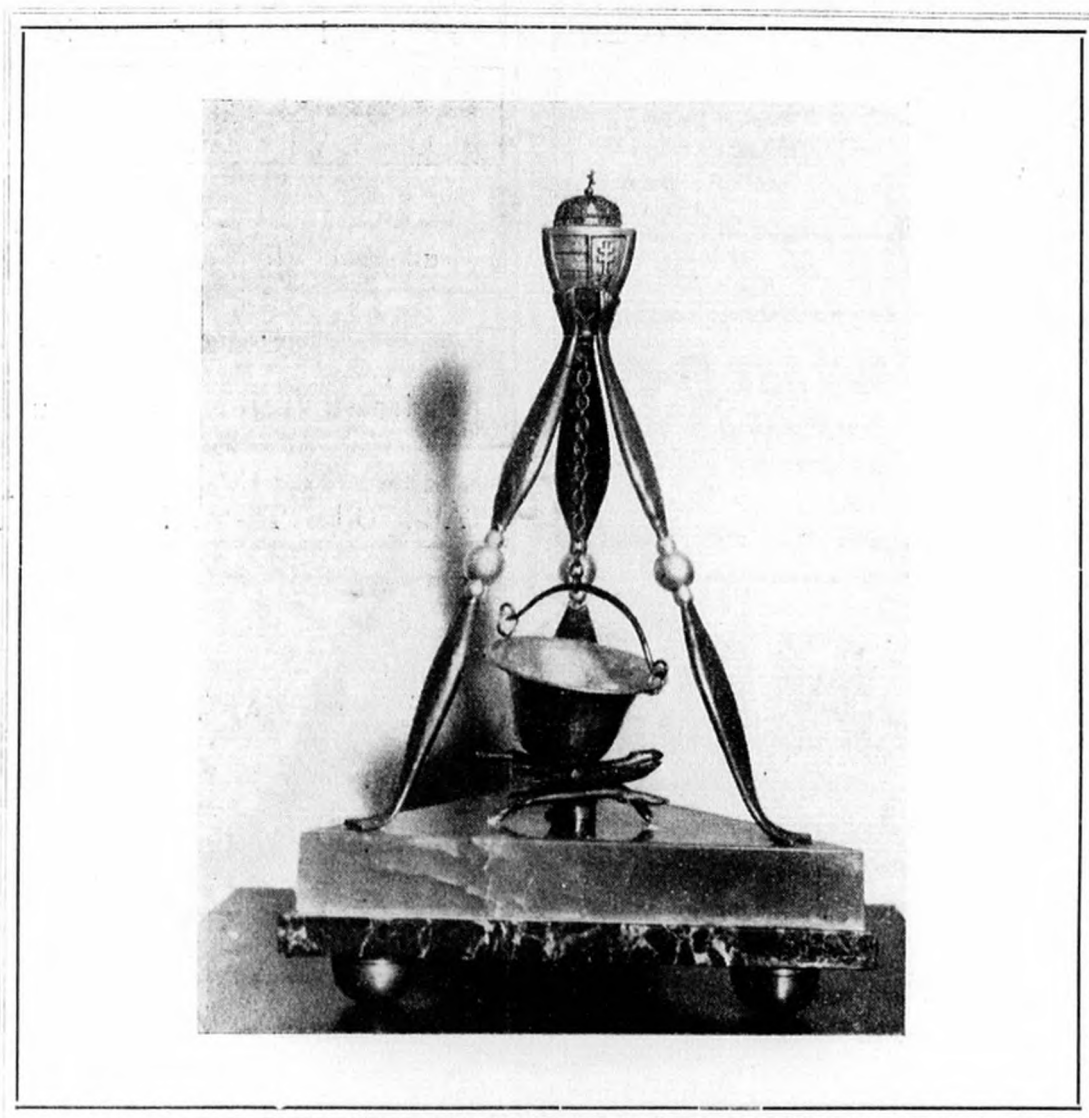
A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

SZERKESZTI:
REDIGÉ PAR:
BALLAI KÁROLY

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, IX., LŐNYAY UCCA 22. SZÁM  TELEFONSZÁM: AUTOMATA 86 1 82

A budapesti vendéglősök tiszteletdíja a bécsi Nemzetközi Szakácsművészeti kiállításra



Ez emléktárgyat Gundel Károly elgondolása után tervezte Bokros Ferenc iparművész,
készítette Krausz Lajos szobrászművész.

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

TELEFON: * 48-4-62. — ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kiüntetve.

Olvassuk, terjesszük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.

1933 május 3 Szerda	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 Mayer Istvánnál (IX, Drégely uca 7.)	10 Szerda	D. e. fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. D. e. 11 órakor a segédvizsgálóbizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Balla Józsefnél (X, Kerepesi út 39.)
5 Péntek	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. D. e. 10 órakor a békeltetőbizottság ülése az ipartestületben. Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Szita Lajosnál (VII, Huszár uca 7.)	12 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövetele Wagner Bélánál (VI, Andrássy út 44.) D. e. 11 órakor az Országos Szövetség igazgatótanácsi ülést a szövetség hivatalos helyiségében (IX, Lónyay uca 22. I. emelet 12.)

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

Állandó nagy raktár minden méretben. Kedvező fizetési feltételek. Olcsó ár. Jégszekrények pontos javítása. Kérjen árjegyzéket!
Lerakat: Debrecen, Havani u. 1.

Hegedüs József és Nagy Lajos géperőre berendezett asztalos üzeme. Szállodák és éttermek szállítója. Budapest, X., Füzér uca 22. Tel.: 48-6-39.


HEIM GYULA asztalos- és kádármester
faáru raktára
Budapest, VIII., Baross uca 10. - Telefon: József 41-4-02.

Klein Bertalan Tokajhegyaljai (Tolcsva) bortermelő lerakata
Budapest, VIII., József körút 35. Tel.: 33-6-69. Olcsó árak.


Legolcsóbb „HATTYU” ágytoll, pehely
Hygienikus toll góztisztítás!
Budapest, VI., Király u. 10, II. udv. - Telefonhívó: 217-64.

Papírszalvéták: Herz és Bálint papírárugyár
TÁL-, TOILETTEPAPIROK: Bpest VII, Rózsa u. 27 Tel. 39-6-93


Steiner és Szimper
szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők
Budapest, IX., Üffői út 57.
Telefon: József 306-29.



DREHER



BAKSÖR



Ez a hely a
Vendéglősök Beszerzési Csoportja Rt.
részére van fenntartva.

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.
Cikkeket nem küldünk vissza!



Idegenforgalom ?

Írta: Gundel Károly.

NAGY ÉRDEKLŐDÉSSSEL — mi több: őszinte esodálkozással — olvastam lapunk március 15-iki számában *Marencich Ottó* barátom cikkét az idegenforgalomról és a gazdasági válságról. Érdeklődéssel, mert minden érdekel, ami az idegenforgalommal bár csak lazán is összefügg, nem azért, mert iparom, üzleti létem kapcsolatos véle, hanem mert a magyar idegenforgalom nem is ifjúkori, de gyermekkori szerelmem, melyhez nemhogy „on revient toujours“, de melyhez mindig hű maradtam — és esodálkozással, mert esodálnom kellett *Marencich* barátom kitartását és türelmét, mellyel nem szűnik borsót hányni a falra. A falra: amely sima, fehér, kemény, süket és néma! *Sima*, mert lesiklik róla minden panaszos, segítségkérő hang; *fehér*, jelképezvén ártatlanságát, ha katasztrófák bekövetkezésekor szemrehányás érné; *kemény*, mert nincs jajveszékelés, amely meghatná; *süket*, mert nem hallja meg és *néma*, mert még csak nem is válaszol jajra, panaszra, kérésre, könyörgésre!

Kire gondolok, mikor ezt leírom? *Mindenkire!* Államra, városra, idegenforgalmi tanácsra, kamarára, s az idegenforgalom ügyének minden hivatott és hivatlan szervére, intézményére, hatóságaira, egyesületére, szövetségére, hivatalára, akármi legyen s akárhogy hívják is.

Pedig — pedig a dolog nagyon is egyszerű: *konzolidált, egészséges kondícióban lévő hotel és vendéglősiipar nélkül nincsen és nem lehet idegenforgalom.* Kár minden fillérért, amit ennek a szegény országnak pénzéből idegenforgalmi propagandára költünk, ha ölbetett kézzel nézik az idegenforgalmi, a vendéglátóiparok pusztulását. Ha lerongyolt, leszegényedett hotelek kopott szőnyegén fogadjuk az idegent, ha avult kárpitú szobában, foltozott, szakadozó patyolatba fektetjük, ha repedezett a fürdőszoba csempéje, fényétvesztett a mosdó zománca, törött az ablak üvegje, rozoga az ajtó kilinése, rosszul zár a szekrény ajtaja, kiégett a villanylámpa körtéje, vak a tükör lapja, ha mindenütt a szegénység, a túlzott, bár kényszerű takarékoskodás viCTORITJA az újonnan érkezettre koponyacsont-

fogát, ha az étteremben — mely belföldi közönség hiányában kong az ürességtől — foltozott abrosz, csorba tányér, rozoga szék, ezüstjévesztett étkezőszer mellett rosszul kereső, szegényes ruházatú, gondtól terhes arcú pincér fogadja — hiába a Gellérthegy milliányi virágtól ragyogó tavaszi pompája, hiába a hóforrások ereje, hiába a Duna valóban királynői szépsége, hiába a cigányzenénk, a konyhánk elismert jósága, a boraink tüze, az asszonyaink szépsége, a polgárság vendégszerető és marasztaló kedvessége, hiába minden jó hiriünk s a külföldinek minden magával hozott szimpatiaja — kár mindenért, ami szép, ami jó, ami páratlan, egyedülálló és utolérhetetlen, mint temetőből, talán meghatottan, sajnálkozva, talán kissé magabaszálltan és bűnét — ha nem is a magáét, de a nemzetéét, a koráét — megbántan, a rajtunk esett igazságtalanságot belátva, de akárhogy is: a legsürgősebben távozni fog innen minden idecsalogatott, idetévedt idegen, mert nem szomorkodni, a múlt hibáin tépelődni, elmélázni, hanem az életnek örülni, az élvezni: élni, élni — nevetve, mulatozva élni jött ide. Nem bűnösöket keresni, bűnök szomorú következményeit tanulmányozni, nem Trianon igazságtalanságáról meggyőződni a célja s nem azért jött, hogy nyomorúságunkat lássa és sajnálja, mert ez nem is érdeklő, sem azért, hogy velünk sóhajtozzon és medítálgon jövőnk kétesnek ítélt kilátásai felől: nem, határozottan nem. Élni akar, olesőbban, jobban és szebben, mint otthon!

Értsék meg uraim, *odafönt*, hogy ezt jó hotel és jó vendéglő nélkül az égvilág legszebb, legtisztább, legpompásabb városában sem lehet.

Az idegenforgalom jelentőségével drága áron bár — Trianon árán — tisztában vagyunk mindannyian. Arra kérem az arra hivatottakat, értsék meg most már azt is, hogy idegenforgalom jó szálloda és jó vendéglő nélkül nem lehetséges. Jó szálloda és jó vendéglő pedig harminc egynéhány adó, illeték stb., kegyetlen kamatterhek, üldözés és kiuzsorázottság közepette lehet talán a mennyországban, itt a földön azonban elképzelhetetlen.

Aminthogy nagyon nehéz elképzelni, hogy a hozzánk utazó külföldi, aki pénzét elkölteni jön ide, szívesen váltsa meg *a vizumát*. Én — eddig leg-

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.

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

alább — eggyel sem találkoztam, aki belátta volna a vizumdíj *jogosságát, értelmét*. Olyannal azonban annál gyakrabban, aki méltatlanokdott azon, hogy miért kell belépődíjat fizetnie, miért sújtják őt pénzbírsággal, mert idejön pénzét elkölteni? Nem értjük, de nem érthetjük meg azokat „a magasabb” szempontokat, melyek a vizumdíjhoz való ragaszkodást indokolják. Csak azt tudjuk és érezzük, hogy fejlődő idegenforgalmunk hatásos kerékkötője és hogy sokkalta több *erkölcsi és anyagi kárt* okoz egyfelől, mint amilyen anyagi és *csak* anyagi hasznot hoz az állam kasszájának!

És sajnós, le kell szögeznünk e helyütt, hogy amilyen kevés megértéssel találkozunk illetékes helyeken az ipar helyzetét illetően, ép oly keserves és kilátástalan a kivánságunk teljesítésének kérdése a vizum dolgában.

De azért — igazsága van Marencich Ottónak — csak hányjuk tovább is falra a borsót. Hátha? Hisz — ha mind ritkábban is — történnék még csodák!

Carême emlékkiállítás Párisban.

Ismerteti: Gundel Ferenc.

MARIE-ANTOINE CAREME, a nagy francia szakácsok legnagyobbika, 1833 január 12-én halt meg 51 éves korában. A francia szakácsok, hogy nagy mesterük emlékének hódoljanak, megünnepelték ezen évfordulót. A párisi szakácsok egyesületének elnöke, Mr. Carton és Mr. Guérot az egyesület főtitkára rendezték az ünneplést. Először — halálzási évfordulóján, január 12-én — a fentemlített két úr vezetésével küldöttségileg mentek el a Cimetière Montmartre-ban levő sírhoz és megkoszorúzták. A küldöttségben résztvevő a francia szakácsok két nagynevű veteránja is: *Escoffier* mester, ki kb. 12 évvel Carême halála után született és 75 évig folytatta szakácművészetét és *Montagne* mester, aki „csak” 50 évig dolgozott.

Carême életrajzát és írott műveit hosszú és talán felesleges is volna itt ismertetni, hiszen erről legutóbb is megemlékeztünk. De talán nem lesz érdektelen, ha néhány szóval megemlékezünk azokról az újításokról, amelyek őt ismertté és az ő korában a szakácművészet úttörőjévé tették.

Mint a 18. század nagy mestereinek tanítványa, utazásain szerzett tapasztalatai felhasználásával korához adoptálja és átdolgozza receptjeiket és megalkotja a „Monumentális” konyhaművészetet.

A nagyközönség *Carême*-ben a nagy dekoratort, díszítőt, a tálak tetszetőssé tételének nagy mesterét látta csak, de nem látta, mert nem értette, a nagyobb, mélyebb tudást, amellyel a régi nagy francia konyha örökbeeső mesterműveit átdolgozta és a nagyközönség számára is megközelíthetővé tette.

Igaz, hogy *Carême* cukrásznak készült és azok az évek, amelyeket cukrászdában töltött, meghagy-

ták nyomaikat az egész munkásságán. De a kor, melyben él, illetve korának körülményei is a dekorálás kifejlesztésére kényszerítik.

A nagy francia forradalom szétszórta a nagyúri háztartásokat és eltüntette az aranyból, ezüstből, kristályból, finom porcellánból készült remekművű asztaldíszeket. Hogy az asztalok üresen ne maradjanak, ezeket az asztaldíszeket pótolni kellett. És ekkor és ezért találta ki *Carême* a talpazatokat (szoklikat) és a díszített fejjel ellátott nyársakat (hâtelets). Az utóbbi 3—4 évtizedben mindinkább elmaradnak a szoklik és egyéb díszek, de nyomtalanul sohasem fognak eltűnni.

Ha nincs is ilyen fontossága, de az eredetisége miatt is meg kell, hogy említsük *Carême* egy más újítását. Ő előtte és az ő koráig a szakácsok pamutból kötött puha fehér sapkát hordottak munkaközben, *Carême* találta ki a magasra vasalt, keményített vászonsapkát, amely még ma is a világ összes szakácsainak fejét díszíti.

*

A párisi szakácsok egyesülete, hogy a nagy mestert méltón megünnepelje, eleinte egy nagy, azt lehetne mondani, világraszóló, ebéd rendezését tervezte. Ugy akarták, hogy az Elysée-ben (a köztársasági elnöki palota) a köztársasági elnök elnökletével és az egész diplomáciai kar, a politikai, irodalmi, művészvilág, a régi nagy francia családok reprezentánsai és a világsajtó részvételével rendeznek egy „*Carême-diner*”-t, természetesen az ő receptjei szerint. A rossz gazdasági viszonyok és főleg a takarékosági hullám elsöpörte ezt a gyönyörű tervet, amelyet, mintegy, a francia konyha apotéozisának szántak.

Ehelyett rendeztek egy „*Carême-hetet*”. Ez a „hét” tíz napig tartott. Február hó 19—28-ig a párisi éttermek étlapjain naponta több *Carême* szerint készült étel szerepelt.

Ezenkívül pedig rendeztek egy szakácsversenyt a „*Premier cuisinier de France*” (Franciaország első szakácsa) címért.

Ez a szakácsverseny egészen különösen figyelemre méltó, mert a szokástól eltérően, a pályázók *nem választhatták szabadon* az általuk elkészítendő ételt vagy ételeket, hanem a 6 tagú zsüri megbízásából Mr. Ferdinand *Wernert*, a zsüri elnöke, erre az alkalomra kreált egy új ételt és azt kellett a pályázóknak elkészíteni.

A „feladat” röviden a következő:

Melegen feltálat, serpenyőben sült (poêlé) és egy champignon mausse-al töltött poularde.

Készítés: Több fonds d'artichauts-t, melyeket lejszínnel kötött kakasvese (rognons de coq) ragout-val töltünk meg. A tál végén ehető anyagból készült fészkek, amelybe libamájból készült tojások vannak helyezve. Külön esésében találva egy libamájból készült meleg mártás, melynek azonban az *egyedüli* kötőanyaga csak tojássárgája lehet.

* Kérjük az Évkönyv árát megküldeni sziveskedjenek!

Tálalás és díszítés: A jércé ehető anyagból készült (tészta v. kenyér) talpazaton nyugszik. A fond d'artichauts-kat megtöltő rognons de coq-ragout tetejét vagy paprikával vagy apróra vágott szarvasgombával díszítjük. Két nyárs (hâtelet), amelyeket kakastaréjjal, champignonnal és szarvasgombával díszítünk; az egyiket a jércébe szúrjuk, a másik pedig a fentebb említett fészket tartja.

Kilenc szakács pályázott.

A zsüri tagjai tehát kilenc egymást követő napon elmentek az aznapra előírt étterembe, ahol az egyik pályázó dolgozott. A meghatározott órában megjelentek és anélkül, hogy előtte bármit is ettek vagy ittak volna (sem apéritif-et, sem hors d'oeuvre-t vagy előételt), behozatják a tálalást. Pártatlanságukat odáig vitték, hogy minden kóstoláshoz előre odaküldtek 6—6 üveget ugyanabból a márkájú száraz pezsgőből és kóstolás közben csakis ezt itták. Először a tálalást és díszítést ítélték meg, azután felvágták a jércét és következett az ízlelés által való megítélés. A pontok maximális száma 60 és hat szempontot kellett pontozni (a 10): 1. tálalás, 2. sütés és a sütés leve (fond de cuisson); 3. fonds d'artichaut s töltelékük; 4. a jércét töltő champignon-mousse; 5. a fészkek és a libamájából készült tojások; végül 6. a mártás.

A pályázat nyertese Monsieur Inard a Hotel George V. főszakácsa, aki az „első francia szakács” büszke címét viselheti ebben az évben, mert ezen versenyt minden évben meg fogják ismételni.

A svájci szállodások nagyszabású idegenforgalmi propagandája

(Cz.) Zürichben, a Svájci Szállodások Szövetsége, április első napjaiban két nagyjelentőségű gyűlést tartott. Az egyik beszámoló volt az utolsó két évi helyzetéről és forgalmáról, a másik az idegenforgalom és turisztikával kapcsolatos kiállítás, melyen szakelőadásokat is tartottak.

Az utolsó két év nehéz gazdasági helyzete, mely mind a svájci szállodások körében, mind a Svájcot környékező államok szállodai iparában érezhető volt, nagy fontosságot adott a tárgysorozat ama pontjának, amely a svájci szállodák új tarifájára vonatkozott. A megállapítandó új minimális árakra vonatkozólag hosszas tárgyalás után akként határoztak, hogy az árak tekintetében igyekezzenek minden szállodás vendégeinek igényeit a megváltozott viszonyokhoz mértén megszabani.



SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

a
KŐBÁNYAI POLGÁRI
SERFŐZDE

gyártmánya.

NÖSNER PEZSGŐ

francia módszer szerint készült valódi pezsgő
V. Lipót krt. 4 Hollán u. 2. Rendelések Tel. 19-4-89

dó árakon kielégíteni és e tekintetben szabad kezét biztosítottak az összesség érdekeinek figyelembevételével helyiesoportok által megalkotandó díjszabásoknak.

Az idegenforgalom emelése céljából a Svájci Szállodások Szövetségének intézőbizottsága a vendégtoborzás új és nagyobb propagandával való megszervezését határozta el. E célból bizonyos fenntartásokkal a Svájci Szállodások Szövetsége a szövetségi vasutakkal újabb anyagi kötelezettséget vállalt és felhatalmazta a vezetőséget, hogy jelenlegi szerződését újabb 10—12 évre hosszabbítsa meg, de igyekezzen az idegenforgalom toborzásával járó igen magas hozzájárulási díjak egy részét egyéb érdekeltségekre, mint pl. a gőzhajózási vállalatok, vasutak, idegenforgalmi egyesületek, stb.-re áthárítani.

A kongresszussal kapcsolatban kiállítást is rendeztek. A nagyszerű elgondolással szervezett kiállítás hat részre volt osztva: „Az alpesi művészet”, „a svájci idegentoborzás száz év előtt”, „a szövetségi technikai főiskola modellgyűjteménye”, „tervezetek egy vierwald-städti tó baloldalán létesítendő útról”, „a svájci szövetségi vasutak vasúti muzeuma”, és végül „a zürichi Bahnhofstrasse, mint egész Svájc tükörképe.” Ez utóbbit fogadták a legnagyobb lelkesedéssel, mert a propaganda gondolatát legjobban ez oldotta meg.

Továbbá rendkívül ötletes volt a megrendezésnek ama része, hogy ugyanekkor egyidőben Svájc 46 városában idegenforgalmi célokat szolgáló propagandafilmeket mutattak be, melyek közül a svájci sí-iskola remek felvételei voltak a legszebbek. Itt említjük meg, hogy az iskola másfél év alatt 250 diplomával ellátott sí tanítót képezett ki.

A kongresszus tartama alatt Zürichből való kiindulással ú. n. „propagandautazást” is rendeztek és ezzel kapcsolatos sorsjátékot, melynek nyereményei nagyszabású készpénztételek és sok száz — Svájc különböző vidékeinek beutazására és az ottani szállodákban való ingyenes tartózkodásra és ellátásra jogosító — utalvány volt.

Ezekon kívül a zürichi műegyetem aulájában magasnívójú szakelőadásokat tartottak, melyet két csoportra osztottak, forgalmira és gazdaságira. Ezek közül megemlítendő a következők: Vasútjaink és gőzhajóink szerepe az idegenforgalomban, az autóturizmus jelene és jövője, a svájci turisztika előmozdítása, a rádió-propaganda, az idegenforgalom helyzete közgazdaságunkban, a svájci szállodák jelentősége, a hegyi vasutak gazdasági fontossága, a turisztika a propaganda szempontjából stb.

A kongresszus tagjai rendkívüli fontosságot tulajdonítottak a mostani összejövetelüknek és minden erejükkel az idegenforgalom előmozdításán törekedtek munkálkodni, mert Svájc népének negyed része közvet-

Ifj. Rufferschmidt Károly

gőzüzemre berendezett sütődéje

Budapest, IV., Váci ucca 55. sz. Telefon: 84-0-42.

(Egész napon át friss sütemények)

ve vagy közvetlenül itt van érdekelve, továbbá arra való tekintettel, hogy a svájci nemzeti vagyonnak mintegy 10 százaléka idegenforgalmi tényezőbe van fektetve és így ez Svájc fizetési mérlegére és az egész nép jólétére igen nagy befolyással van. Az is rendkívül fontos, hogy egy szervezetbe tömörítse mindama organizációkat, szövetségeket, sőt egyes személyiségeket is, akik Svájc népének jólétét szívükön viselik. Eppen ezért a kongresszust mint a svájci jövő egyik felépítő és alapvető szervét tekintették.

Terveik a következők: megállapítani a jövő idegenforgalom természeti, kulturális és technikai alapelveit, felvilágosító előadásokat tartani a közönségnek minden, az idegenforgalomban részes ipar, autóforgalom, szállodaüzem, éttermek, kávéházak, fürdőhelyek, kiránduló- és gyógyhelyek stb. kezeléséről rendben tartásáról, reklámozásáról, széppétételéről. Kioktatni őket arról a sorsközösségről, mely az ország többi gazdasági ágazata, szervezete és az idegenforgalommal kapcsolatban fennáll, hogy Svájc újra az a látogatott és közkedvelt helye legyen az emberiségnek, mint a régi jó béke-években.



Hivatalos ügyek

Az italmérő érdekeltségek országos megmozdulással kívánnak gátat vetni a termelői bormérések elszaporodásának.

Legutóbbi lapszámunkban megemlékeztünk arról az erőteljes mozgalomról, amelyet az italmérő érdekeltségek indítottak a termelői bormérések elszaporodása ellen. *Malosik* Ferenc alelnökünk elnöklete alatt működő szervezőbizottság körleveleket küldött szét az országban valamennyi város italmérőérdekeltségéhez, ahhoz mintabeadványt csatolva, felszólította őket, hogy a fővárosi italmérőérdekeltségekhez hasonlóan, a mintabeadványban foglaltakat a városuk bizottsági tagjainak bevonásával küldöttségileg juttassák el nevükben is polgármesterükhöz és kérjék támogatását a kormánytól a városi italmérő adóalanyok megvédése érdekében. Hasonló megkeresést intézett a szervezőbizottság a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarához, valamint az Ipartestületek Országos Központjához. A bizottság további működését a kormánytól fogja kifejteni, amely alkalommal a városi országgyűlési képviselők bevonásával szándékozik átnyújtani felterjesztését az italmérőérdekel-

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!

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

Fajborok, tömegborok, csemegeborok hordótételekben.
BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 29. BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 40. SZÁM.

Telefon: 11-5-57.

Telefon: József 30-6-67

FURST BERNÁT Budapest legrégibb és legmegbízhatóbb művészügynöksége

BUDAPEST, VII., HÁRSFA UCCA 40.

Sürgöncim: **Artistik Budapest.** Telefon: József 46-5-60
Cigányzenekarok, női zenekarok, jazz- és szalonzenekarok, énekes bárzongoristák, arlisták és táncművészek közvetítése. A Magyar Cigányzenészek Országos Egyesülete havatalos közvetítő irodája. Irodai órák d. u. 3-6-ig

ségek megbízásából. Az akcióhoz ezideig tíz fővárosi érdekképviselőt jelentette be csatlakozását.

A vendéglátóiparok a tejrendelet ellen.

A vendéglátó iparok április 24-én értekezletet tartottak, amelyen *Mészáros Győző* kifejtette, hogy a tejrendelet intézkedései milyen súlyosan érintik a vendéglátóiparokat. A legsúlyosabb a rendelettervezetben a tejforgalom kötöttségének fenntartása, illetőleg annak kiterjesztése nemcsak a fogyasztási tejszínre, hanem a tejszín, tejföl és egyéb tejtermékekre is. Ez végeredményben azt jelenti, hogy a vendéglátó üzemekben felhasznált napi körülbelül ötezer literes tejszín mennyiség ára a duplára emelkedik, ami végeredményében az iparágaknak mintegy évi hárommillió pengővel való újabb megterhelését jelenti.

Gundel Károly idegenforgalmi szempontból fejtette ki, hogy a háborús esztendőknél fogva, valamint a maximálás következtében teljesen guzsba kötötték a vendéglátóiparokat. Ezt a megkötöttséget manapság újból életbeléptetni azt jelenti, hogy az idegenforgalommal kapcsolatos iparágakat tönkreteszik hatósági segédlettel. A vendéglátóiparokat arra akarják kényszeríteni, hogy az ideérkező idegeneket ne lehessen ellátni tejszínhabos kávéval, mert a vendéglátóipar a tejszín árának emelkedését a közönségre áthárítani nem tudja, viszont az áremelkedés olyan nagy terhet jelent, hogy csak az ő három üzeménél ez a teher évi 50.000 pengőt jelentene.

Spelter Henrik azt hangoztatta, hogy ha a tejszín literjének árát a kibocsátandó rendelet nyomán 3 pengőre emelnék fel, a cukrázipar teljes kipusztítására vezetne. Kifejtette, hogy a cukrázipar elhatározta az áremelkedés esetén a tejszín bojkottját, ez a bojkott a eukorfogyasztás összezsugorodását is jelentené, ami viszont a kinstárnak külön kárt jelentene.

Wirth Zsigmond a kávémérők részéről bejelentette azt a tapasztalatát, hogy a tejforgalom kötöttsége óta, több háztartás reggelire a tejeskávé helyett levest fogyaszt.

Tóth Gábor a fűszerezés, *Marschalek Imre* a Baross Szövetség álláspontját fejtette ki a rendelettervezet ellen.

Végül dr. *Tichy Kálmán* ker. min. osztálytanácsos bejelentette az értekezletnek, hogy az elhangzott adatokat még aznap a kereskedelemügyi miniszter tudomására fogja hozni, akinek jóindulatáról már előre is biztosította az értekezletet.

Ponyvák!

Állószerkezetű vasgerendákra építve, dupla ollós karokkal, vagy falra erősítve Régi szerkezetet átalakítok és áthuzok új prima vizmentes ponyvával.

Legolcsóbban szállítok.

Kérjen ajánlatot.

Néhány nagyobb és kisebb használt ponyvaszerkezet eladó.

IRÁNYI, Budapest, V., Korall ucca 10. Telefon: 91-0-89.

Az értekezlet különben elhatározta, hogy a miniszterelnöktől, a kereskedelmi és földművelésügyi miniszterektől táviratilag kéri a vendéglátóiparra nézve sérelmes *tejrrendelet-tervezet kibocsátásának mellőzését.*



Hírek közlemények

A cserevonatok.

HÁLA A CSEREVONATOK intézményének: szállodáink a húsvéti ünnepek három napjára zsúfolásig megteltek. Az idegenforgalmi statisztika gyönyörű számokat mutat. Példátlan, alig lebonyolítható forgalmat vendégek és itt töltött éjszakák számaiban. S ahány szám, szép, nagy szám, ugyanannyi babérlevél az idegenforgalmi irodák és hivatalok sikerkoszorújában! Eredményes propaganda-tevékenység, fáradhatatlan munka eredményei! Siker, babér — és normális (?) üzleti haszon a rendező irodának.

Ez az érem egyik oldala!

És a másik?

Ha a szállodák bevételi statisztikáját nézzük, látjuk, hogy 100 százalékos foglaltság mellett 30—40 százalékos bevétel mutatkozik, ami — bevalljuk — sokkalta több a különben mutatkozó majdnem semminél. A vendéglői fronton pedig a kép még sívárabb. A felhasznált nyersanyag árán felül alig marad valami a rezsi fedezésére a napi teljes ellátásért (reggeli, ebéd és vacsora) a legelőkelőbb hotelétermekben fizetett 5—6.50 P-ös összegből. — *A szálloda nem keres, a vendéglős ráfizet.* Rendben ez akkor sem volna, ha megvolna a propaganda-érték! De megvan-e? Állítjuk, hogy az ipar által hozott áldozatok dacára sincsen meg, mert a lehetlenségig leszorított árak mellett, a létért napról-napra küzködő és nagy áldozatot meghozni képtelen vendéglős nem tudja vendégeit kielégíteni s önhibáján kívül lerontja azt a propagandaértéket, melyet a MÁV, az autótaxivállalat, a különböző kedvezményeket nyújtó vállalkozások áldozatkészsége megteremtene.

A cserevonatok kulcsa a MÁV s ezáltal az állam kezében van. A MÁV idegenforgalmi megértése és belátása teszi e vállalkozások sikerét lehetővé vagy lehetetlenné: siker alatt itt az erkölcsi és a rendező

idegenforgalmi irodák anyagi sikerét értve. Az a vendéglátóipar, amelynek áldozatkészsége ezt az akciót kényszerűen és a kiuzsorázottság érzésével támogatja, teljes joggal, az általa nehezen és véres verejtéssel meghozott súlyos áldozatok által megteremtett joggal — kéri a MÁV-tól, illetve az ugyan- csak a kereskedelmi minisztérium fennhatósága alatt működő Idegenforgalmi Tanácstól, vonja — a MÁV által adott jelentős kedvezményekre való tekintettel és ezeket attól függővé téve — a cserevonatok és hasonló csoportos utazási vállalkozások üzleti geszeióját és azoknak az akcióknak költségvetéseit, tekintet nélkül arra, vajjon a rendező iroda állami vagy városi vállalkozás, vagy az állam, vagy a főváros által támogatott vállalkozás-e, vagy sem revíziója alá és ne engedje:

sem az érdekelt iparok kihasználását,

sem az „irodák“ túlzott keresetét,

sem pedig a MÁV és az érdekelt iparok áldozatainak megfelelő sikerek és eredmények leromlását az „irodák“ túlzott profitéhségének következtében. Ennek a revízióknak eredményétől kell a MÁV hozzájárulását esetről-esetre függővé tenni, mert ezen a szegény és leromgyolt országon nem segít az olyan idegenforgalom, amely *nem hoz, hanem visz!*

Megalakult a vendéglősök szikvízgyára.

Április 12-én tartotta meg alakuló közgyűlését a *Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Termelő- és Fogyasztási Szövetkezete.*

A „Magyar Világ“ különtermét zsúfolásig megtöltötték a tagok és a nagyszámú érdeklődő közönség. Ammer János vendéglős emelkedett szólásra. Üdvözölte a megjelenteket, elmondotta a létesítendő szövetkezet célját, felolvasta a jelentkezett tagok listáját.

Sturza Károly ismertette a megalakuló szikvízgyár terveit. Minden erejükkel a vendéglősség érdekeit kívánják szolgálni a jövőben. Módot adnak ahhoz, hogy kevés pénzért megfelelő árut kapjanak a kartársak, mert az eddigi magas árak helyett *fél liter szikvizet 3 fillérért, egy litert pedig 6 fillérért* fognak adni, ami a vendéglősnek óriási előnyt jelent akkor, mikor amúgy is rengeteg nehézséggel küzdenek.

Ezután dr. *Suták* István ügyvéd olvasta fel az alakuló szikvízgyár nagyszerűen megszerkesztett alapszabályait, amelyet a közgyűlés nagy lelkesedéssel, teljes egészében elfogadott.

Majd megválasztották a tisztikart. *Elnök* lett Ammer János. *Igazgatósági tagok:* Noficzner Béla, Lukács Antal, Klein János, Sólyom Ferenc, Nagy Zsigmond. *Csirszka Konrád* vendéglősök és *Novotny Béla, Moós György* korcsmárosok. *Felügyelőbizottsági tagok* let-

TUHAY MIHÁLY műbutor asztalosmester
BUDAPEST, V., BANK U. 6.
Telefon: 19-8-72. — Alapított: 1898.
Elvállal minden szakmájába vázó munkálatokat olcsón.

Bizományba szállítok **bort** vendéglős uraknak helybeni lerakatomból.
Csorba M. bortermelő,
Budapest, VIII. Szerdahelyi ucca 5.

Temetkezési egyesületünk temetési gondjainkat megszünteti! Iratkozzunk be!

tek: Kotanczek György, Mayer Pál, Sipos Károly vendéglősök és Sándor Ferenc, Gulyás László koresmárosok.

Bírói megállapítás szerint: a valódi Unicum tartalma is lehet eltérő.

Egy-két évvel ezelőtt az Unicumot gyártó gyár valószínűleg rohamot intézett a vendéglősök ellen. A szervezett meglepetések ellen a legtöbbször ártatlan vendéglős alig bírt védekezni s a legtöbb esetben alul maradt. Azonban az idők folyamán a bíróság is tisztábban látott ez ügyekben s amikor alaposabb vizsgálat alá vonhatta az ügyet, sok esetben tisztán került ki a perből a vendéglős. Egy ilyen figyelemreméltó indoklást ismertettünk, mely rávilágít arra, hogy miért tudták az Unicumot kimérő vendéglősre a múltban ráolvasni, hogy nem Unicumot mér, mert: az Unicum tartalma sem állandóan egyforma!

Különben itt olvasható az erről szóló érdekes indoklás.

Egyik vendéglős kartársunkat a Zwaack-likörgyár beperelte tisztességtelen verseny címén és kártérítést követelt azért, mert, szerinte, üzletében Unicum elnevezéssel ismeretlen gyártmányú gyomorkeserűt hozott forgalomba.

Miután a vendéglős védekezésében azt állította, hogy az általa árusított gyomorkeserű azonos az Unicummal, a törvényszék a lepecsételt likőr vegyelemzését és szakértői bizonyítást kért.

A szakértőként kirendelt vegyész mérnök 9 Unicum mintát vegyelemzett, melyet részben különböző üzletekben, részben a gyártól szerzett be. A szakértő megállapítása szerint, a kétségtelenül megállapított *valódi Unicum mintáknál is észlelt* ugyan kisebb-nagyobb eltéréseket, mégis azt a következtetést vonta le, hogy a lefoglalt minta nem valódi Unicum.

Ebbe a megállapításban a vendéglős nem nyugodott meg és így a törvényszék elrendelte az Országos Kémiai Intézet és Központi Vegyészeti Állomás felülvizsgálatát, amely hivatalos intézet vizsgálatainak eredményeit a következőkben foglalta össze:

„Az Országos Kémiai Intézet két eredeti csomagolású Unicum likőrt vásárolt két különböző üzletben és ezeket vegyelemzett, valamint vegyelemzette a vendéglős által neki átadott három eredeti üvegben levő Unicum mintát is. A Kémiai Intézet a vegyelemzés adatainak összehasonlítása alapján megállapította, hogy az általa vásárolt két minta vegyelemzési adatai közelebb állanak ugyan a kirendelt szakértő által beszerzett minták adataihoz, azonban ennek a két mintának alkoholtartalma lényegesen alacsonyabb, extrakt és cukortartalma kisebb, cukormentes extrakt tartalma magasabb a kirendelt szakértő által talált értékeknél. Még nagyobb az eltérés az alperes által vizsgálatra beküldött három Unicum minta és az összes többi minták között.

Az Országos Kémiai Intézet az Unicum likőr gyártási receptjének betekintése alapján megállapította, hogy az Unicum likőr alapanyaga igen sokféle fű, gyö-

kér, növénykivonatból áll, mely anyagokat a gyár különböző országokból más-más években szerzi be és hogy ezen alapanyagok legtöbbje származás, kezelés, évjárat, ár stb. szerint más-más összetételű mutathat, s feldolgozás alatt több-kevesebb extrakt (kivonat) anyagot adhat. A Kémiai Intézet ezekből a tényekből, valamint a vegyelemzés adataiból azt a következtetést vonja le, hogy azonos gyártási receptek mellett is állhatnak elő kisebb-nagyobb eltérések, melyek a gyártás keresztülvitelének akaratlan következményei, s minthogy a *megvizsgált eredeti minták egymás között is kisebb-nagyobb eltérést mutatnak*, a Kémiai Intézet véleménye szerint a vegyelemzés alapján nem állapítható meg, hogy a perbeli minta Zwaack-gyártmány volt-e vagy sem?”

A kir. törvényszék a Kémiai Intézetnek a vegyvizsgálat adataira támaszkodó és kellően megindokolt véleményét a kirendelt szakértő véleményével szemben teljes egészében elfogadta, egyrészt, mert a Kémiai Intézet ezen véleményével újabb adatokra is támaszkodott, másrészt, mert véleményét a vegyelemzés adatai kellően támogatják és a vélemény megfelelő módon van indokolva. A gyárnak azt a kifogását, hogy a Kémiai Intézet vegyelemzése nem megbízható, mert a gyár által vegyelemzésre átadott és egy palackból származó, de két különböző üvegbe átöntött Unicum mintáról az Intézet a gyárnak eltérő véleményt adott: a törvényszék helytállóan nem fogadta el s az erre vonatkozóan felajánlott bizonyítást mellőzte, mert köztudomású, hogy a folyadékban levő idegen anyagok bizonyos idő múlva leülepednek és így az üvegből előbb átöntött folyadék vegyi összetétele más lehet, mint az üvegben visszamaradt folyadéké. A kért bizonyításfelvétel tehát még az esetben sem lenne alkalmas az Országos Kémiai Intézettől nyert vélemény és vegyvizsgálat megbízhatóságának megdönthetésére, ha a felperes által felhozott tények valóban bizonyulnának is.

Minthogy ekként a gyár azt az állítását, hogy az alperes vendéglős az Unicumot kérő vevőknek más gyártmányú gyomorkeserűt szolgáltatott ki, bizonyítani nem tudta, a törvényszék a gyárat a Tvt. 9. §-ában meghatározott utánzásra alapított keresetével elutasította és mint pervesztes felett az összes költségek megfizetésére is kötelezte.

A Budapesti Nemzetközi Vásár megnyitása.

Május 6-án ünnepélyes keretek között nyitják meg a Nemzetközi Vásárt, melyen több mint ezer gyáros és kiállító vesz részt.

Az érdekesnek ígérkező kiállításon nagyszabású divatfelvonulások, repülőgép, bélyeg, építkezési, baromfi, háziipari, elektromosművek, mindennemű gyárak és üzemek kiállításai, boresoportok stb. lesznek.

Erre az alkalomra a vásárigazolványok alapján nagyszabású utazási, vizum, szórakozási és gyógyászati kedvezményeket adnak a résztvevőknek.

Vásárigazolvány és felvilágosítás kapható: Budapesten a *vásárirrodánál*, V., Alkotmány u. 8. vidéken és külföldön a vásár tb. képviselőinél és a menetjegyirodáknál.

Dorogvidéki szén és brikett salakmentes. **Tüzifa** nagyban és kicsinyben a legolcsóbb napi árban. Díjtalan házhoz szállítás. — Budapestvidéki Kőszénbánya Ierakata, GEISZLINGER volt szállodás, VIII. Magdolna u. 10. Telefon 32-3-50.

Kérjük az Évkönyv árát megküldeni sziveskedjenek!

Veszprém megyei város polgármesterétől.
4286—1933. szám.

Hirdetés

Veszprém megyei város közönsége tulajdonát képező 32 vendégszobából álló Korona szálló a benne levő éttermek, sörözők, kávéház, a szállóbérlő 3 szobás magánlakása és ezek mellékhelyiségei folyó évi augusztus hó 1-től kezdődő és 1943. évi július hó 31-én végződő tíz (10) évre zárt ajánlati versenytárgyalás útján bérbeadatnak.

A zárt ajánlatok a folyó 1933. évi május hó 20. napjának déli 12 órájáig a polgármesteri hivatalnál nyújtandók be.

A város közönsége fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül szabadon válasszon és meg nem felelő ajánlatok esetén nyílt tárgyalást tartson.

Közelebbi és részletes feltételek a polgármesteri hivatal 4. számú szobájában a hivatalos órák alatt betekinthetők.

Veszprém, 1933 évi április hó 10-én.

Dr. Berky Miklós
polgármester.

Az osztrák szállodák szanálása.

(Cz.) Az osztrák kereskedelmi minisztériumban dr. *Jakoncig* kereskedelmi miniszter elnökletével fontos értekezletet tartottak a már megindult szanálási akció tárgyában.

Amint ismeretes, az Osztrák Hitelintézet kebelében a nehéz helyzetben levő szállodák megsegítésére u. n. „Treuhand Társaságot” létesítettek. Erre a célra mintegy 180 millió silling áll rendelkezésre. A társaság kérdőíveket bocsátott ki azoknak az üzemeknek számára, amelyekről megállapították, hogy életképesek és pénzsegéllyel újra fellendíthetők.

A visszaérkezett 339 kérdőív adatai szerint 32 szállodaüzem alig bír adóssággal, míg a fennmaradó 307 szállóra 84.8 millió silling adósság esik és így az egész osztrák szállodásipart kb. 150 millió silling teher sújtja, ezekből azonban 66.8 millió jelzálogjogilag van biztosítva.

A kereskedelmi minisztériumban megtartott értekezleten felmerült az a terv is, hogy a szállókat terhelő adók egy részének elengedésével segítsenek rajtuk, melylyel a kereskedelmi miniszter — aki a legnagyobb jóindulattal viseltetik a válságba jutott ipar sorsára nézve — kilátásba is helyezte.

Elfogadták azt az indítványt is, hogy Bécs város tanácsához kérelmet adnak be arra nézve, hogy a havi bevétel első 2.000 sillingje után járó új élelmiszeradótól mentesítsék őket.

Az országos fürdőügyi kiállítás.

Rendkívül érdekes, látnivalókban gazdag képet nyújtott az Országos Fürdőügyi Kiállítás, melyet az Országos Balneológiai Egyesület az elmúlt hónapban rendezett s melynek az volt a célja, hogy a közönséggel hazánk természeti szépségeit, fürdőit, gyógyvizeit megismertesse, amely a legnagyobb mértékben sikerült is.

Az első teremben a MÁV remek, színpompás plakátjai, majd az Állami Térképészet óriási mappája volt látható, mely Magyarország minden fürdőhelyét, üdülőhelyét, gyógyvizeit szemléltette.

A „Magyar Fürdők Multja” feliratú teremben a

Dreher-Maul a márka-
csokoládé

Szépművészeti, a Nemzeti, a Fővárosi Múzeumok és könyvtárak kiállításai, történelmi vonatkozású gyűjteményei, majd három szekrényben *Tábori Kornél* híres külföldi írók magyar vonatkozású műveit, idegenforgalmi propagandával kapcsolatos nyomtatványait láthattuk.

Nagy tetszést aratott a Balatoni Intézőbizottság balatoni kiállítása is, mely szemléltető módon mutatta be a magyar tenger üdülőhelyeit. Különösen kiemelendő a balatonfüredi gyűjtemény, ahol régi metszetekben, könyvekben mutatták be a régi balatoni fürdőhely szépségeit, érdekességeit.

A kiállítók soraiban az Egyetemi Radium Intézet, az Állami Bakteriológiai és Meteorológiai Intézet, a Földművelésügyi Minisztérium, a Mérnök és Építész Egylet, a Fővárosi Egészségügyi Intézet, a Magyar Orvosok Rheuma Egyesülete, a Gyógynövénykísérleti Állomás, a Népegészségügyi Múzeum, a Magyar Turista Szövetség, a Mezőgazdasági Múzeum, valamint a következő városok: Baja, Esztergom, Gyöngyös, Eger, Sopron, Győr voltak.

Mi ujság a borpiacon?

A borpiac helyzete változatlan, szilárd, mint volt. Kistermelőknél a kommerce borok, amelyekből egyes vidékeken már igen csekély készlet van, pl. Izsákon, Bácsalmáson, Baján, Gyöngyösön, Verpeléten hl. és malligand-fokonként 1.2—1.3 pengőt kérnek és fizetnek. Urasági tételek 1.4—1.6 hl. és malligand-fokonként. A borfogyasztás a fővárosban majdnem 40 százalékkal emelkedett. Borkivitel kisebb mennyiségben Svájcba volt, míg Ausztria, Csehország és Lengyelországba a kivitel teljesen szünetel.

Szállodák és penziók Bécsben.

Az ottani statisztika adatai szerint az elmúlt évben Bécsben 208 szálloda volt üzemben összesen 9.523 szobával és 14.366 ággyal. Ezek közül elsőrangú szállodában átlag 239 ágy, jobb polgári szállóban 141, polgári szállóban 101, garni szállóban 58 ágy, egészen olcsó, egyszerű szállóban 30 ágy volt nyilvántartva.

Az ágyak foglalási számából 27% (3.851) eset a garni szállókra, 22% (3.242) a jobb polgári, 18% (2.559) a polgári és egyszerű szállókra és csak 15% (2.155) az elsőrangú szállókra.

Az 1932. évben Bécsben összesen 107 penzió működött 1267 szoba 2073 ággyal, melyekből az elsőrangúakra átlagban 29% ágyfoglalás, a jobb polgáriakra 21%, a polgáriakra 18%, az egyszerűekre 12% esett.

„A Magyar Szállodások és Vendéglősök Évkönyve” 1933 januárjában 68 *budapesti* szállodát tart nyilván 4.717 szobával és 6.470 ággyal. Sajnos, megfelelő adatok híján, azok foglaltságáról nem tudunk beszámolni.

Reklámkedvezmények a Budapesti Nemzetközi Vásár kiállítói számára.

A Budapesti Nemzetközi Vásár vezetősége, hogy a

Nem minden mustár

TIVOLI

Gyártja: a **GOTTLIEB KONZERVGYÁR.**
Budapest, VII., Gizella út 24. Telefon: 96—7—02.

A tagsági díjak mielőbbi megküldését kérjük!

A **WINDT-IRODA** helyén most **BELVÁROSI IRODA**, IV., Irányi u 1.

Szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetek közvetítő irodája.

Ügyvezető:

FELLNER BÉLA

Telefon: 84-2-92

FOGVÁJÓ papírszalvéta

étlap, cassablock, légyapír,

tábla, kréta, szivacs **legolcsóbban**

Merluszt Ödön, Budapest, Dob ucca 53. Telefon: 34-4-29.

vásár kiállítói számára megkönnyítse a vásár által nyújtott általános propagandának az egyéni üzleti reklám céljaira való hasznosítását, az ország nagy reklámvállalatainál jelentős hirdetési kedvezményeket biztosított a kiállítók számára. A Székesfővárosi Hirdetővállalat az április 1-től május 15-ig minden feladott hirdetésnél 20 százalék kedvezményt, az IBUSz a vasúti kocsik hirdetési felületein április 1-től május 15-ig 25 százalék engedményt, a Magyar Hirdető Iroda a vidéki plakatirozásnál 31 vidéki városban bérelt összes hirdetési felületein április 15-től május 15-ig 20 százalék kedvezményt, a Magyar Filmiroda reklámfilmek és diaposzítívek vetítésénél április 1-től május 15-ig 20 százalék engedményt adnak a Budapesti Vásár kiállítóinak. Ugyancsak április 1-től május 15-ig a Beszkárt és az Autóbuszüzem 30 százalék engedményt biztosított a vásár kiállítóinak a villamoskocsikon és autóbuszokon feladott hirdetéseknel.

A német vendéglői ipar új alakulata.

Berlini hírek szerint az ottani, illetve a német vendéglői üzemeket az új birodalmi egységszervezetbe olvasztották.

Az új birodalmi egységszervezet alapszabályai alapján a német birodalom területén működő összes gasztronómiai iparokat három főcsoportba osztották:

- I. Söntés iparok,
- II. Idegenforgalmi iparok,
- III. Szórakoztató iparok csoportjára.

Az ily módon megreformált iparok organikus felépítési munkálatainak keresztülvitelével egy külön testületet szerveztek, melybe a birodalom területén levő gasztronómiai iparok legismertebb személyiségeit választották be.

Az egységszervezetbe a következő eddig különálló testületek léptek be:

- Birodalmi Szállodatulajdonosok Szövetsége,
- A Német Vendéglősök Szövetsége,
- Kávéháztulajdonosok Birodalmi Szervezete,
- Vasúti Vendéglősök Országos Szervezete,
- Nemzeti Vendéglősök Birodalmi Egyesülete,
- A Német Vendéglősiipar Érdekközösségi Szervezete,
- Teremtulajdonosok Országos Szövetsége,
- A Német Cukrászszövetség,
- A Variette Színház és Cirkusztulajdonosok Egyesülete,

összesen mintegy 300 ezer taglétszámmal.

A magyar idegenforgalom központosítása.

Az Országos Magyar Idegenforgalmi Tanács Intézőbizottsága ülésén dr. Fabinyi Tihamér, kereskedelmi

Tekebábuk, golyók és sakkfigurák

„Lignum Sanctum“ fából, billiárd, dáko- és golyó-javítások legolcsóbban **SCHÜLLER KÁROLY** műsztergályosnál Budapest, VII., Miksa ucca 5.

miniszter, megnyitó beszédében elmondotta, hogy míg külföldön a világválság hatása alatt az idegenforgalom 50—60 százalékos visszaesést mutat, hazánkban a csökkenés csak 5—8 százalékot ért el. Azonban ezen örvendetes megállapítás ellenére is mindent el kell követnünk az idegenforgalom emelése érdekében.

Éppen ezért rendkívül fontosnak tartja az idegenforgalmi szervezetek központosítását az eddigi külön-külön működő testületek helyett.

A miniszter a legnagyobb megértéssel van az idegenforgalom fellendítését irányító mindennemű mozgalom, törekvés mellett és amint a parlamentben be is jelentette, a közeljövőben idegenforgalmi törvényjavaslatot fog előterjeszteni. Az új törvény fogja a legjobban bizonyítani, hogy mind a kormány, mind a törvényhozás tagjai felismerték az idegenforgalomnak magyar szempontból való nagy és fontos jelentőségét.

Itt említjük meg, hogy az elmúlt napokban Budapestén időzött dr. Jakoncig osztrák kereskedelmi miniszter és Gömbös Gyula miszterelnökkel az idegenforgalomra való tekintettel, a két ország gazdasági együttműködésének lehetőségét tárgyalták meg.

Fontos rendelet készül a hentesárukról.

Amint a „Magyar Élelmiszer Ujság“-ban olvassuk: fontos rendelet készül a földmívelésügyi minisztériumban a hentesáruk forgalmának szabályozásáról. A minisztérium felkérte a fővárosi vegyvizsgálóintézetet, hogy a különböző hentesáruk minősítéséről, a gyártásukhoz szükséges anyagok felhasználásáról szakszerű véleményt adjon. A vegyvizsgálóintézet erre vonatkozó szakvéleményét elkészítette és a minisztérium elé terjesztette.

A minisztérium elsősorban a kolbászfélék, a füstölt-húsáruk és általában a tartósabb, eltehető húsáruk készítését és forgalmát kívánja szabályozni a rendeletben. A vegyvizsgálóintézet vizsgálat alá vette a szóbanforgó hentesárukat és szakvéleményében főleg azzal foglalkozott, milyen mennyiségű salétromsót, keményítőt és egyéb ilyen anyagot foglalhat magában a hentesáru. A főváros szakvéleménye jóval kevesebb salétromsó használatát engedi meg, mint amennyit legutóbb a belügyminisztérium engedélyezett egy konkrét kihágási ügy harmadfokú ítéletében. A belügyminisztériumi döntés kimondotta, hogy kg-ként 1892 milligramm salétromot tartalmazó kolbász nem tekinthető ártalmasnak.

Ez a liberális döntés nagy enyhülést és megnyugvást hozott a henteszakmában és remélhető, hogy a főváros jóval szigorúbb minősítése nem jut érvényre a földmívelési minisztérium új rendeletében.

Debreceni Gőzfűrészes és Faárugyár Rt.

Budapesti fiók: VII, Akácfa ucca 7. Telefon: 33-4-47. Vezető: Sasfi Schaschek Dezső.
Hajlitott fa- és kertibutorok, kávéházak, vendéglők, szállodák számára. Legmodernebb elsőrendű gyártmányok.

Az Évkönyviink kartársainknak nélkülözhetetlen! Szerezzétek meg!

Welszbrunn pincérügynökség, Budapest, VI., Teréz krt. 5.
Tel.: 20-3-76. — Minden szállodai, éttermi és kávéházi személyzet közvetítése helyben és vidékre.

Halálozás.

Szabó Kálmán vendéglős hosszas szenvedés után 36 éves korában április 11-én elhalálozott.

Allást keresnek.

Ifj. Sovánka Nándor hattagú zenekarával elhelyezkedést keres. Címe: VIII., József krt. 69. fldsz. 11.

Ítéletkivonat.

4952/2—932. X. ker. kapitányság. Szajka Árpádné szül. Domján Ágnes 46 éves vendéglőst azért, mert vízzel hamisított bort tartott forgalombahozatal céljából, a X. ker. kapitányság 50 pengő pénzbüntetésre, behajthatatlanság esetén 4 napi elzárásra ítélte. Bpest, 1933 jan. 5.

Ítéletkivonat.

4951/2—932. kih. X. ker. kap. Hruza Lajosné koresmárosnét (X., Gyömrői út 51.) azért, mert a kimérésre szánt bort 18% vízzel hamisította, a X. ker. kapitányság 50 P pénzbüntetésre, behajthatatlanság esetén 4 napi elzárásra ítélte és kötelezte az ítélet kivonatának a Vendéglősök Lapjában való közzétételére. Budapest, 1933 jan. 5. *Olvashatatlan aláírás* r. b. bíró.

Ítéletkivonat.

4654/2—932 X. ker. kapitányság. Schneider Lipót vendéglőst borainak szabálytalan megjelölése miatt 40 pengő pénzbüntetésre, behajthatatlanság esetén 4 napi elzárásra büntette a X. ker. kapitányság. Bp. 1933 január 5.

A Budapesti Nemzetközi Vásár keretén belül számtalan oly árucikk kerül kiállításra, mely iparunkat érdeklő közvetlenül, ezért figyelmébe ajánljuk, különösen vidéki kartársainknak, hogy ne mulasszák el a vásárt megtekinteni, annál is inkább, mivel az utazási kedvezmények révén ez alkalomból csupán csekély kiadást jelent a budapesti út. A fővárosi kartársainknak pedig azt a kérelmünket közvetítjük, hogy különösen külföldi vendégeik körében igyekezzenek propagandát kifejteni a vásár érdekében, mert ezáltal a magyar ipart pártolják.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyanánt ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegből, se másfajta üvegből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyezett tulajdonát képezi és e néven csakis valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad eladni se Zwack üvegből, se más üvegből.

Boroshordók, új és használt 50—1000 literig és ászokhordót 1000—8000 literig jutányos árban szállítunk. Ászokhordókat becsereélünk kisebb hordókra, használt hordókat veszünk.
BUDAFOKI HORDÓÜZEM
Budafok, Zrínyi ucca 3. Telefon: 69—8—40

HELLER SAJTOK IZLETESEK!

Schüller Károly műsztergályos (VII, Miksa u. 5.) igen szép anyaggal vesz részt az árumintavásáron. Kiállít sajátkészítményű tekebábukat, golyókat, sakkfigurákat és különféle iparművészeti fatárgyakat. Az igyekvő céget melegen ajánljuk kartársaink figyelmébe.

Nösner Pezsgőgyár (V. Lipót körút 4.) francia módszerint készített pezsgője és habzóbora kiváló és a legkényesebb igényeket is kielégíti. Számos fővárosi vendéglő és étterem szolgál fel Nösner pezsgőt, vendégei legnagyobb meglepedésére.

Új és használt vendéglő-kávéházi üvegedények közismert legolesőbb beszerzési forrása **Kádár Miklós,** Népszínház ucca 57. Tel.: 44-3-89.

Látogassa meg a

Budapesti Nemzetközi Vásárt

május 7—15

Több mint ezer kiállító, 200 szakma!

Élelmiszer, textil, bútort, építőipari, bőrvas és gép, turisztikai és számos egyéb csoport.

Kézműipari és háziipari csoportok.

Nézzék meg a Magyar Házát!

Rádió üzenhet haza!

50 százalékos utazási kedvezmény május 2—21-ig.

Nagyméretű kedvezmények gyógyfürdőkbe, színházakba és szórakozóhelyekre

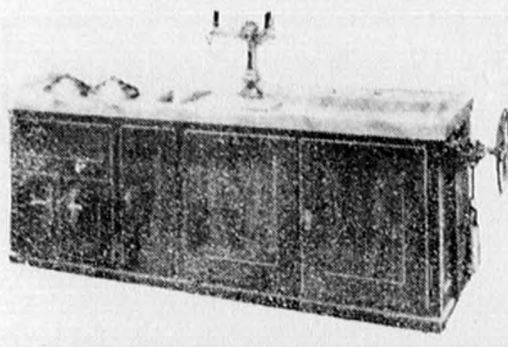
Vásárigazolvány és felvilágosítás kapható: Budapestben a vásárirodánál (Városliget).

Szép, tartós, és így olcsó Wein és Társai lenszövőgyár

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

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

Tükörgyár Nedvesség-, álló-, csiszolt- és galván-tükrök jótállással törés ellen is. Hibás tükrök újraezüstitése galvanikus-úton 5 évi jótállással. Ha nagy lényhatású tükörlámpáimat használja, 30% áramot takarít meg. Üvegcsiszolás, edzés, üvegezés és képkeretezés. **Ligeti László** üvegtechnikai műintézet Budapest, VIII., József-u. 23. Telefon 32-1-08



Alapított 1885. évben.

HENNEFELD R.-T.

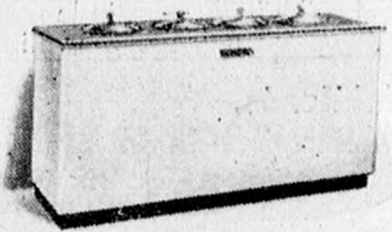
jégszekrénygyára
Budapest VI, Ó ucca 6.
Telefon: 11-4-29.

**Szabadalm. jégszekrények és sörki-
mérőkészülékek és automatikus elekt.
romos jégszekrények és hűtőkamrák.**

Címre ügyelni, csak Ó-utca 6.

Jéghűtésű
és önműködő
VILLANY
FAGYLAI-T-
KÉSZÍTŐ
GÉPEK ÉS KON-
SERVÁTOROK

Kedvező fizetési feltételek!



Árjegyzék ingyen és bérmentve

**Központi fűtés, szellőztetés és vízvezeték, egészségügyi berendezések,
villanszerelés,** atalakitások és javítások. Tervezések. **Bajza Sándor és Czrha Gyula** okl. gépészmérnökök
Budapest, V., Falk Miksa ucca 32. sz. — Telefon: 27-1-47.

Tükör- és üvegcsiszolások sima és csiszolt tükrökben, csiszolt autóablakok, csorba
poharak és üvegek csiszolását jutányos árban vállalja
BURGER ANNA ÉS FIAI Iroda: VIII., Stáhly u. 11. Tel.: 313-14. — Gyár: VII., Gizella út 53. Tel.: 960-01

Krausz Rezső
jégszekrényüzeme
Budapest, VI., Ó ucca 2. sz.
A címre ügyelni!
Jégszekrények, sörkimérőapparátok. Vendéglői és cukrá-
szati berendezések állandó raktára.

NAGY IGNÁC pincefelszerelési
cikk raktára
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÚT 9.
Ajánlja dúsan felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk,
szűrőgépek, palackok, parafadugók cimkék stb.
TELEFON: J. 415-15

Márványból épületburkolást, portálokat, vendéglői és buffet asztalokat minden szín-
ben a legolcsóbb árban készít **Kronemer Dávid** márványiparüzem,
Budapest, X. kerület, Szállás ucca 44. szám. — Telefon: 48-9-83.

Jélics Pál jégszekrény üzeme Budapest, VII.
Kazinczy u. 6/b.
Készít és raktáron tart bor és italmérő asztalokat, pohár-
székeket, sörapparátokat, háztartási- és egyéb jégszekré-
nyeket, szétszedhető rendszerűeket is.
Minden e szakmába vágó javítás jutányosan!

SIDOL fém-, ablak- és márvány-
tisztításra a legalkalmasabb!
Götzl Lipót „Sidol” vegyitermékek gyára Rt.
Telefon: 96-6-86.

Fővárosi Sörfőző R. T.
Fősör Maláta Pezsgő
és
Mátyás Király (világos)
sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

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

MATHEIDES DÁNIEL teherfuvarozási vállalata.
Bor, butor, kassza, zongora és mindennemű szállítás.
Budapest, VIII., Karpfenstein u. 19. Tel.: J. 35-1-50

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.

JILEK M. BÉLA speciális ellenőrző pénztár javító
Budapest, V., Honvéd u. 38. Telefon: 25-4-58
Pontos, lelkiismeretes munka.

Drótkerítések, fonatok, ágybetétek és mindennemű e szak-
mába vágó drótmunkák **a legolcsóbb árakon. Pontos kiszolgálás**
SOMOGYI ISTVÁN cégnél, Budapest, VII., Rottenbiller ucca 24. (Dohány uccai oldalon.)

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

Pjontek János bádigos és szerelőmester, VIII., Rökk Szilárd u. 35.
Elvállal mindennemű bádigos munkákat, gáz, vízvezeték és fürdő-
szoba felszerelési munkákat a **legolcsóbban, szakszerűen** és pontosan. Javításokat és épületkarbantartást vállal.

Kölcsönédény Telefonhívásra személyesen **Kölcsönédény**
teszek ajánlatot.
KÁDÁR MIKLÓS TELEF. 44-3-89. Vendéglőfelszerelési szaküzlete, hitelesített üvegáruk, porcellán, alpacca, uj és használ
asztalok, székek.