



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 Gastwirtenossenschaft

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

Tisztelt Kartársaink!

Az emberi életben a legmelegebb kapocs, amelynek hatása alól az eldurvult lélek sem tudja magát kivonni, a családi érzés melege.

Ehhez hasonló erejű kapocs az is, amely az egyhivatású egyéneket fűzi össze.

Minél erősebb az összetartozás érzése, annál jobban fejlődik ki az egymás iránti hűség és az áldozatkészség.

Az azonos életű, egyfoglalkozású egyénekből álló közület, mint amilyen ipartestületünk is, annál hatalmasabb, annál inkább érhet el eredményt, minél jobban van kifejlődve tagjaiban az összetartozás és vele a hűség és az áldozatkészség érzelme.

A magyar szállodás és vendéglősiparban sok fényes példa van ezen érzések alkotó erejére, amelyet a válságos idők meggyöngítettek, de ki nem öltek tagjainkból.

Ezekre az érzésekre apellálunk, amikor t. tagtársainkban lánggra óhajtjuk szítani az egymás iránti bizalmat, a megbecsülés, a hűség és az áldozatkészség sokat lendítő erejét. Hogy iparunk helyzete annyira leromolhatott, mint a hogyan azt tapasztalhatjuk, ebben része van annak is, hogy ezek az érzelmek tagtársainkban meggyöngültek.

Testületi életünkben új életet akarunk kezdeni. Föl akarjuk éleszteni és ébrentartani a bizalmat a vezetőség és annak munkája iránt. Minden tudásunkkal, minden tehetségünkkel társainkért akarunk dolgozni, a testületi életbe is bele akarjuk plántálni azt az egyetértést és bizalmat, amely az adóközösségben otthonos. Adóközösségünk is azért tud feladatának oly kitűnően megfelelni, mert tagjai nemcsak bizalommal vannak iránta, hanem kötelezettségeiknek pontosan eleget is tesznek.

Mint komoly férfiak, akiket önzetlen közéleti munkásságunk az élre sodort, kinyilatkoztatjuk, hogy testületi életünkben „egy mindenkiért, mindenki egyért” elvet akarjuk megvalósítani, éppen ezért a legkevesebb, amit tagtársainktól kérhetünk az, hogy bizzanak bennünk és tegyék meg kötelességüket: fizessék be pontosan tagsági díjaikat, amelyre a törvény is kötelezi Önöket. Hogy a tagsági díjak mai összege akadály ne legyen, elhatároztuk, hogy a tagsági díjakat f. é. július hó 1-étől kezdődő hatállyal csökkenteni fogjuk.

A számítások még folynak, az eredményről, a leszállítás mértékéről következő lapszámunkban talán már közlést tehetünk.

Azonban már most nyomatékosan hangsúlyozzuk, hogy az ez évi első félévi tagsági díjakat az év elején a megállapított összegben be kell fizetni, mert a csökkentésben csak az részesülhet, akinek folyó évi hátraléka nincsen.

A második félévi szükségleteinket revízió alá vesszük s csak annyi tagsági díjat kérünk, amely a legtakarékosabban megállapított szükségletet fedezi. Azonban ezt mindenkinek meg kell fizetni és a pontos fizetést a kari becsület védelmére alá helyezzük.

Nemcsak a háborúhoz, hanem iparvédő munkánkhoz is pénz kell.

Bizunk kartársainkban, kérjük támogatásukat, hogy a magunkra vállalt feladatainkat, iparunk konszolidálását, amennyire a mai gazdasági helyzet lehetővé teszi, maradék nélkül teljesíthessük!

Budapest, 1935 június hó 28-án.

AZ ELNÖKI TANÁCS.

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

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

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Olvassuk, terjesszük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.

1933 július	<i>Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.</i> D. e. 10 órakor a <i>békéltetőbizottság</i> ülése az Ipartestületben. D. e. 11 órakor a <i>képesítőbizottság</i> ülése az Ipartestületben. D. u. 4 órakor az <i>előjáróság</i> rendes havi ülése az ipartestületben. Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Lindmayer Jánosnál (VIII., Losonci u. 1.)	10 Hétfő	<i>Az ipartestület taggyűlése d. u. 4 órakor</i> (V., Mária Valéria u. 12. Lloyd palota).
5 Szerda		12 Szerda	D. e. fél 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> Twerasser Ferencnél (X., Halom u. 2).
7 Péntek	D. e. 10 órakor <i>Gundel János és id. Kommer Ferenc</i> emlékét ápoló asztaltársaság összejövedele Hoffmann Jánosnál (I., Pálya utca 3).	14 Péntek	Este 8 órakor <i>vendéglősök vacsorája</i> Gundel Károlynál (Állatkerti út 2).

DREHER  **BAKSÖR** 

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

RUMAN DEZSŐ
uri és női orthopéd és műcipész-mester Aranyéremmel kitüntetve. VIII, József körut 33. (bejárat a Békés-u.-ból)
Fájós és szenvedő lábakra rendelt cipők, igen nagy figyelemmel és a legnagyobb pontossággal készülnek.

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

MENDELOVITS FARKAS
jégszekrénygyáros
Budapest, IX., Dandár ucca 24. Telefon: József 36-0-67.
Elsőrangú szállodák, éttermek és kávéházak állandó szállítója.

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

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

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



A kisemberek bajai.

Irta: **Malosik Ferenc.**

A LEGUTÓBBI KISVENDÉGLŐS szakosztályi ülésen özönével hangzottak el a jogos panaszok úgy, hogy alig bírtam azokat agyamban elraktározni. Otthoni pihenőm alatt idéztem vissza emlékezetembe azokat és meg kellett állapítanom, hogy mennyi igazság rejtőzik azokban.

Ime ezekből egy néhány.

1. Tejmérés-bormérés.

A tej egyike a legfontosabb közszükségleti cikkeknek, olyan mint a levegő, ha nem jut hozzá az ember, megfullad. Ha csecsemő korában a nép nem kap elegendő és jól tápláló tejet, elsovad, erőteljes nemzedék nem válhat belőle. Mindennek dacára korlátozták a tejkimérés jogát olyképpen, hogy elvonták a termelőktől. *Miért nem teszik ezt a bornál is?* Nemesak álláshalmozások vannak, hanem foglalkozáshalmozások is. Jugoszláviában csak kistermelőknek adnak termelői kimérést, nagyoknak nem, mert azoknak más kereseti forrásuk is van.

2. A megélhetéshez szükséges szerszámok.

Kisvendéglőseink (a nagyok sem) sehogy sem tudják megérteni, hogy a törvény miért tesz megkülönböztetést iparos és iparos között. Az egyiknek meghagyják a megélhetéséhez szükséges ipari szerszámokat, a másiktól elveszik, eltranszferálják adó vagy más köztartozás fejében, nemesak a lakás, hanem az üzleti berendezést is. Főleg a vendéglősök vannak a második kategóriában. Üzemberendezésük, a bormérőasztal, pohár, szék, asztalok, székek stb. azok az üzem folytatásához nélkülözhetetlen szerszámok, amelyek nélkül nem tud megélni. Ha azokat elveszik, egyszer és mindenkorra elzárják a lehetőségét annak, hogy fizetési kötelezettségeinek eleget tudjon tenni!

3. A tanonciskola.

Glück Frigyes nagymesterünk alkotása. A vendéglős, szállodásipar családi ékszere, amely apáról-

fiura szállt hitbizomány, amelyen nem lehet túladni. Büszkén csillogtatjuk, mondván, ilyen nincs több, ez egyedül csak a miénk, saját erőnkől, őseink szorgalma és áldozata árán jutottunk hozzá. Most mégis úgy vagyunk vele, mint néha a hitbizomány ura a kincseivel, jogosulatlan személyek sütkéreznek azok fényében, vagyis népiesen kifejezve, mint a nóta is mondja: „én ültettem a rózsafát és más szedi a virágát!” Ez a tudat váltotta ki egyik kisvendéglős kartársamból, amikor meghívtam tanonciskolánk évváró vizsgájára, azt a kijelentést, hogy minek tartunk mi fenn tanonciskolát, azért, hogy másoknak, mesterségünk kontárainak szakképzett segédeket neveljünk?!

Bármennyire fájlaljuk is ezt a kijelentést, el kell ösmernünk, hogy van igazság benne. Megszívlelésre ajánljuk fölöttes hatóságainknak, — állami-
nak, fővárosinak és vidéki városiaknak is — tegyenek valamit a védelmünkre, mert utóbb mi is úgy járunk, mint az a Messina közelében fekvő falu, amelyet mérges kigyók ezrei leptek el ugyannyira, hogy a falu egész lakossága kénytelen volt elmene-
különi a betolakodó kigyók elől.

4. A reklám.

Nem csak a városatyák meg törvényhozóink tudnak interpellálni, hanem ami kartársaink is. Meginterpellált engem egyik kedves kartársam, hogyan volt lehetséges az, hogy amikor ostromoljuk szaklapunkban az egyes termelői kimérések kiváltóságait, ugyanakkor hirdetést jelentetünk meg, amelyik az egyik pincészövetkezetet ajánlja beszerzési forrásként a vendéglősöknek? Bár közönségesen tudott dolog, hogy a szerkesztés nem felel a hirdetésekért, hiszen ilyen anomália minden lapnál előfordul, lévén a hirdetés *üzlet*, amelynek hozama a lapkiadás terheinek csökkentésére szolgál, magam sem helyeslem ezt.

Nézzünk azonban mélyre a kútnak, illetve a dolognak, talán találunk benne mást is, nem csak varanosos békát.

Szerintem a pincészövetkezet épp oly borkereskedelmi vállalat, mint a többi, amely lapunkban hirdet. Mi nem is ezt a részét sérelmezzük a szövetségi pincének, hanem a poharankénti kóstolót, ami,

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Vezérigazgató: **Klaber Miksa**

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

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

Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

ha nem is szándékos, (mert hiszen arra engedélyt nyert) de mégis a fennálló törvény kijátszására szolgáltat alkalmat. Amint a pincészövetkezet maga hirdeti, budapesti üzletének ivója módot nyújt kiváló borainak megkóstolására, szóval többfajta 5—10, esetleg többféle borról is van szó. Ha csak tizfajta veszünk, az már egy liter. Egy liter bor elfogyasztása talán mégis túlhaladja a kóstolás fogalmát. Ha a pincészövetkezetek súlyt helyeznek arra, hogy a vendéglősöket megnyerje vevőkül, úgy először is szüntessék be a kóstolót, kövessék azt a régi kereskedelmi szokást, amely abból áll, hogy a borokat megmintázzák annak, akinek azt el akarják adni vagy létesítsenek Budafokon pinceraktárt és hívják meg oda a borkóstolókat. De lekonnkurrálni a főleg kisegzisztenciákból álló vendéglősöket és azután vevőkül megszerezni őket, ez üzleti politikának igen rossz. Pedig éppen a kisvendéglősök azok, akiknél a szövetezetek tömeges mennyiségű borokat tudnának elhelyezni és szerintünk ebben kellene tevékenységüknek kimerülni és nem a mostani módon.

5. Az italmérés szabadsága.

Lázár Miklós a mai italmérési rendszert „dzsungel”-nek nevezi, elavult rendszerűnek, amely megakadályozója és kerékkötője a borközpontnak. Az italmérés szabaddátételét követeli és sürgeti, hogy a kávéházakban is lehessen bort kimérni. Nem tudjuk, hogy honnan sugalmazták ezt a kérést, de semmiesetre sem tett jó szolgálatot annak a jó viszonynak, amely ma a két rokoniparban fennáll és amelyre mindkettőnek szüksége van, aki ezt a kérést propagálja. Az italmérés szabadsága tisztára elméleti kérdés, mert: 1. az abból folyó jövedelemből nem mond le az állam, a város; 2. tulajdonképpen a megkötöttség a gyakorlatban nincs meg, mert éppen ez a réteg, amelynek érdekében Lázár képviselő felszólalt, a termelők úton-útfélen, hivatásos italmérők s templomok közvetlen közelében is nyithatnak bormérést; 3. pedig a magyar bor hitele, hírneve érdekében nem volna tanácsos a mai rendszert megbolygatni, bár annak revízióra való megéretttségét magunk is valljuk.

Ha a termelői bormérésekre gondolunk, valóban dzsungel az italmérés és az *átermelői* kimérések megakadályozásával a termelők is jól járnának.

Ingyen utalvány díjtalan lábvizsgálatra. Ludtalpnál, haránt süllyedésnél, boka daganatnál, alsó borkeményedésnél, gyulladáshoz tyukszemnél, vagy általános izomgyengeségnél forduljon hozzám bizalommal szakszerű betét vagy gyógycipővel meggyógyítom.

Béla Cipőszalon special ortopédia
Budapest, VI, Vilmos császár út 19.

Cégt.: Szailinger Sándor.

Telefonhívó: 15-6-01.

A VEN-KO-KÁ megindulása.

A vendéglősök szikvizgyára megkezdte működését.

(St.) A FŐVÁROS UCCAI forgatagának ka-leidoskopszerű szintengerében újabb színvegyületek ragadják meg szoliditásukkal a járókelők figyelmét. A vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok, röviden a Ven-Ko-Ká szikvizgyarának a kocsijai szombaton, július 1-én jelentek meg először az uccán, hogy a szövetezet tagjait ellássák szikvizzel.

Csütörtököt mondott a kartelbe tömörült szikvizgyárosok minden csalafintasága, minden machinációja. Sem ígérek, sem ijesztgetések és fenyegetőzések, a karteltől megszokott e régi fegyverek nem voltak képesek megtántorítani azt a kisdéd, de annál lelkesebb csapatot, amely a szikvizgyár megvalósítását tűzte ki célul. Csak annál nagyobb buzgalommal, annál nagyobb lelkesedéssel, annál szívósabb akaraterővel tört célja felé és ime, rövid két és fél hónap után megalakulása óta testet öltött az eszme, *működik a gyár!* A kartel emberei mindent elkövettek, hogy megakadályozzák a szikvizgyár létesülését. Az egyiknek öt éves szerződést, 240 pengős havi fizetést, hivatalt, valójában „sine eurát” ajánlottak fel. Az illető nem dült be. A másiknak nem ártallották családi életét kikezdeni, azzal, hogy nepotizmussal gyanúsították meg, a kinek egyedüli célja családja tagját elhelyezni és kenyérhez juttatni. Ez sem sikerült. Névtelen leveleket fabrikáltak és a legkörmönfontabb inszINUÁCIÓKKAL próbáltak hangulatot teremteni a szikvizgyár ellen. Ennek sem ült fel senki. Kilátszott nagyon is az a bizonyos „ló-láb.” Legutóbb pedig arra a határtalan merészségre vetemedtek, hogy a szikvizgyár köztisztelőben álló ügyésze előtt emlegettek 50.000 pengős judásdíjat. Ime, még ez sem sikerült nekik, mert hogy a szikvizgyár alapítók között csak egyetlen áruló is akadjon, arra a kartelnek nem 50.000, de még 50 millió pengője sem elegendő. Az alapítók a szikvizgyárat nem azért létesítették, hogy pénzhez jussanak, hanem azért, hogy kartársaikat megsegítsék.

És végtelenül nagy elégtételül szolgál a vezetőségnek, hogy a tagok osztatlan bizalommal tekintenek a gyár működése elé. Olyan összetartásról tesznek tanuságot, melyre hosszú, nagyon hosszú évek óta még hozzávetőleg sem volt példa. Ez a kari összetartás, ez az, igen sok esetben, erőn felüli áldozatkészség magyarázza, hogy a több mint 50.000 pengőnyi tőke rövid négy hét alatt egybegyűlt és lehetővé vált a gyár megteremtése.

A gyár a VIII. kerület, Szerdahelyi u. 17. számú házban nyert elhelyezést. Gyönyörű nagy, világos helyiségben, hatalmas kapacitású, legújabb rendszerű szikvizgépet hoz mozgásba a motorikus erő, a mely óránként 600 liter vizet termel. Az üvegek

Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló
a reumás betegek évszázados gyógyhelye.

Télen, nyáron nyitva
Tel.: 56-0-80.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

kristálytiszták, becsületére válnak a magyar gyár-
nak, mely azokat előállította. A fejek alumíniumból
készültek, felfüggesztő zárkészülékkel, ami kizárja,
hogy a rosszakarat az üveg belsejébe tiltott anyagot
juttasson. A syphon feje saskörömmel van ellátva,
amit az egészségügyi hatóságok higiénikus szem-
pontból kívánatosnak tartanak, míg az üvegben levő
cső oly ügyesen van megöntve, hogy annak segé-
lyével az utolsó cseppig ürül ki az üveg és nem okoz
anyagkárt a vele foglalkozóknak, akik akárhány-
szor az üveg fenekén megmaradt 1 deci vizet is
kénytelenek voltak visszaadni a szikvizgyárosnak.

Az üzem alkalmazottjai valamennyien jobb na-
pokat látott vendéglősök és kocsmárosok. A kari
összetartás elvét az egész vonalon kultiválja a veze-
tőség jó példával járva elől, követendő példát mu-
tatva másoknak is.

Az üzem létesüléseért a dícséret oroszánrésze a
szövetkezet elnökét, Ammer Jánost illeti meg. Fel-
adata nem volt könnyű, de lelkes és önzetlen felbuz-
dulása, szívós makacssága, nyakas magyar termé-
szete minden támadás ellenére, dacára a gánésnak,
mivel illeték, dacára az igaztalan rágalomnak,
mikkel befröcskölni igyekeztek, felemelt homlokkal,
sziklaszilárdan állott magasan a körötte habzó, pisz-
kos hullámok közepette és megőrizte hófehér tégájá-
nak tisztaságát, mint a consul, akit a patriciusok ér-
demeinél fogva maguk fölé emeltek.

És mindezek dacára is feladata könnyű volt,
mert mind célkitűzésében, mind minden ténykedésé-
ben, felejthetetlen nagy emberünk, néhai jó Bandl
Ferenc élete lebegett lelki szemei előtt, aki emléket,
soha el nem halványuló emléket azzal emelt ma-
gának, hogy csak kartársai érdekében élt és műkö-
dött.

Az alakítás körül elévülhetetlen, érdemeket
szerzett magának dr. *Suták* István, aki nagy körül-
tekintéssel, hatalmas jogi tudásának latbavetésével
az egyedüli és feltétlenül helyes útra, a törvényes-
ség útjára vezette a szikvizgyár működését.

Nem lehet és nem szabad azonban említés nél-
kül hagyni az igazgatóság és felügyelőbizottság tag-
jait, akik kivétel nélkül hűséges, szorgalmas és lel-
kes munkatársaknak bizonyultak, időt és anyagiá-
kat áldoztak, csak hogy minél előbb testet öltson az
ige és az eredmény igazolja a szép terv megvalósu-
lását, annak életrevalóságát.

A VEN-KO-KÁ alakulási ideje alatt olyan ese-
mények játszódtak le, melyek arra engednek követ-
keztetni, hogy a Gondviselés is pártjára állott a

Őrizkedjen a ké-
sőbbi utánzatoktól

Tokaji pezsgő

Nösner, V. Hollán u. 2. rendelhető. Tel 19-4-89.

Ven-Ko-Ká-nak. Istenbe vetett bizalommal kezdte
meg a gyár működését és biztos tudatában annak,
hogy a hatóságok a legmagasabbak is, jóakarátú
figyelemmel kísérik, sőt kellő védelemben részesítik
a Ven-Ko-Ká-sok tagjainak jogos érdekeit, s bizo-
nyos, hogy igen hosszú és áldásos működése a tagok
jólétét fogja megalapozni.

Az élelmezés tudománya.

Irta: **Tőkés Géza**, vendéglős.

A LAIKUS KÖZÖNSÉG nagyrésze bizonyá-
ra mosolyogni fog, mikor ezt olvassa: „az élelme-
zés tudománya.“

Micsoda különös tudomány kell ahhoz, hogy az
ember táplálkozzék?

Hiszen az evés a legegyszerűbb és legtermé-
zetesebb élettani funkciók egyike: ha az ember
megéhezik, elmegy a vendéglőbe, kiválasztja ma-
gának azt az ételt amelyet legjobban szeret, vagy
ami éppen kéznél van, nagyjában megrágja le-
nyeli és kész.

De amilyen esodálkozással fogadják kartársai-
nk az étkeztetésnek tudományá váló előléptetését
egészen bizonyos, hogy száz év múlva, sőt talán
már néhány évtized múlva épp olyan esodálkozás-
sal és borzongással fognak visszatekinteni az
akkori emberek erre a mi sötét és barbár korunkra,
melyben kritika nélkül ettünk és ittünk mindent
össze-vissza, naivul, fenntartás nélkül, rábizván
inyünket, gyomrunkat, beleinket, májunkat, vesén-
ket, legkényesebb szerveinket a vendéglősök, fele-
ségek és szakácsnők kényére-kezdvére, szóval esupa
olyan emberek úgynevezett „szakácsművészetére“,
akiknek fogalmuk sincsen a különböző ételekhez
felhasznált anyagok tápértékéről, kémiai és bioló-
giai hatásáról.

A lelkek mérgezése ellen száz és százféle cen-
zurázó bizottság mond vétót, kinyirbálván filmek-
ből, könyvekből, újságokból mindazt, amit az állam-
hatalom a lelkekre nézve rombolónak, „destruktív“-
nak, mérgezőnek tart. A test rombolása, a szervezet
mérgezése azonban büntetlenül folyik évezredek
óta. Az étlapokat senki sem cenzurázza. Pedig
annak a megállapítása, hogy mi hat rombolólag a
lelkekre, sokkal bizonytalanabb és viszonylagosabb
dolog, mint a szervezet rombolása elleni védekezés.
Mert a mi az egyik országban vagy korszakban
destruktív bűntény, ugyanaz máshol, vagy máskor
államfenntartó hőstett lehet, de, hogy egy hyper-
aciditásban szenvedő ember számára az ecetes ubor-
ka evése kész veszedelem, hogy úgy mondjuk „or-



**SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR**

1 1/2 literes zárt palackokban

a
**KÖBÁNYAI POLGÁRI
SERFÖZDE**

gyártmánya.

Ifj. Rufferschmidt Károly

gőzüzemre berendezett sütődéje

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

(Egész napon át friss sütemények.)

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

Verebes Attila Károly Vendéglők, sörözők berendezése
terv szerint.

iparművész- és műasztalos üzem

Budapest, VIII., Rökk Szilárd ucca 11. Telefon: 38-2-61.

(Kollár Anna „kecskeméti“ sörözőjének készítője.)

Összehajtható éttermi kiegészítő asztalok. (Látható Gundel Károly Szent Gellért éttermekben.)

ganikus destrukció“, ez vitán felüli igazság Szovjet-országra éppen úgy, mint a fasiszta Olaszországra.

De hiszen az állatok is össze-vissza esznek mindent és mégse rontják el soha a gyomrukat, mondhatják a kétkedők. Azonban ez az ellenvetés sem állja meg a helyét, mivel az állattenyésztők jól tudják, hogy például egyes túltenyésztett finom sertésfajták az erdei makkoltatásra már nem alkalmasak, mivel szaglásuk és ízlésük általában természetes ösztöneik annyira megromlottak, hogy nem tudják többé megkülönböztetni az ehető gombákat a mérgeesektől. Még sokkal rosszabb a helyzete a legtúltenyésztettebb, legdegeneráltabb „állatfajtának“: az embernek.

A mi ösztöneink ugyanis már annyira megromlottak, hogy kénytelenek vagyunk azokat tudományosan pótolni. Elképesztő gondolat, hogy mostanáig éppen azt a tudományt hanyagoltuk el legjobban, amelyik a táplálkozással, a legfontosabb élettani funkciók egyikével volna hivatva foglalkozni. Ninesen kizárva, hogy valamikor a diétika tudománya lassan háttérbe fogja szorítani az orvosi tudomány többi ágait s átveszi a belgyógyászat, sőt mint prevenció — még a sebészet szerepét is (hiszen Németországban van egy iskola, amely többek között pl. a tuberkulózist kizárólag diétikai eszközökkel próbálja gyógyítani). Sőt könnyen meg lehet, hogy a megfiatalítás problémája is egyszerű diétikai kérdéssé egyszerűsödik.

Magyarországon ennek az új tudományágnak dr. Sós Aladár egyet. tanár egyik leghivatottabb úttörője.

Sós professzor nemrég a Balneológiai Egyesület ülésén nagyszerű előadást tartott erről a kérdéssel. Előadása folyamán a nyári szezonra való tekintettel felhívást intézett a fürdőtulajdonosokhoz és fürdővendéglősökhöz, hogy foglalkozzanak behatóbban a diétás konyhával s vezessék be azt a rendes konyhával párhuzamosan. Ez az intézkedés nem kívánna nagyobb anyagi befektetéseket (hiszen egyelőre csak egy-egy klinikán kiképzett ú. n. „diétás néne“ alkalmazásáról lenne szó) s viszont kiszámíthatatlan lenne a hatása fürdőhelyeinkre és azok idegenforgalmára s ennek folytán magára a vendéglősipar fellendülésére is. Ugyanis hiába minden propaganda, hiába tudják azt a külföldi betegek, hogy Budapest elsőrendű gyógyfürdővel rendelkezik, ha a gyógyulásra vágyó idegenek legnagyobb részét elriasztja az erősen fűszerezett magyar konyha hírneve. (Hiszen sajnos, nagyobb túlzás nélkül elmondhatjuk, hogy Karlsbad betegeinek

több mint a fele Magyarországból rekrutálódik). Az idegenforgalom minden bizonnyal megsokszorozódna, ha a budapesti gyógyfürdők a külföldi betegek számára megfelelő diétikus kosztot tudnának biztosítani és az idegeneknek nem kellene attól félniük, hogy amit a kitűnő magyar gyógyvizek javítanak állapotukon, ugyanazt a jó nehéz magyar pörköltet és töltött káposztát lerontják. (A cikkirő elfeledkezik arról, hogy egyes nagyobb éttermünkben is van diétáskonyha. A szerk.)

Sós tanár diétikai intézet tanfolyamán olyan ételrecepteket állított elő, amelyek lehetővé teszik azoknak a betegek számára rendkívül fontos, vitamindús anyagok nyers állapotban való elfogyasztását, amely tápanyagokat a betegek azelőtt ízletlenségük, avagy kellemetlen ízük miatt képtelenek voltak fővetlen állapotban elfogyasztani (a főzés folytán a legtöbb vitamin ugyanis elbomlik). Ezek közé tartozik többek között a máj is, amely igen fontos „D“ vitaminokat tartalmaz.

Egy másik nagyjelentőségű felfedezése a diétikus táplálkozás terén elkövetett ú. n. „pia-fraus“-ok, kegyes csalások alkalmazása. A diétikus konyháknak ugyanis egyik nagy hátránya az egyhangúság, az unalmasság. A betegek csakhamar annyira megunják a diétikus kosztot, hogy kedvetlenül, étvágytalanul étkezvén, nem tudnak megerősödni, ami pedig gyógyulásuknak egyik alapfeltétele, vagy pedig az orvosi felügyeletet kijátszván, titokban visszatérnek a zsíros, tejfeles, fűszeres kedvence ételeikhez, ami azután természetesen illuzórikussá teszi az egész diétikus kezelést. Sós tanár tehát ezt az emberi gyengeséget is számításba véve, olyan ételrecepteket dolgozott ki, amelyek segítségével elő lehet állítani a betegek legveszedelmesebb ételét (pörköltet, paprikást, töltöttkáposztát, töltött paprikát stb). Természetesen különböző ártalmatlan egyéb anyagok segítségével, de amelyek mégis azt az illúziót keltik a betegekben, mintha csakugyan pörköltet, vagy töltöttkáposztát ennének.

Van azonkívül a Sós szisztémának egy harmadik nagy előnye is és pedig étkezéshez felhasznált anyagoknak és az ételek tápértékének fokozottabb mérvű kihasználása. Ez a módszer már eddig is óriási anyagi megtakarítást eredményezett a klinikák élelmezésénél. Sós tanár féle diétikus rendszer bevezetése tehát nem csak a fürdővendéglők vonzerejét növelné, hanem a fenti okok folytán a vendéglősökre nézve gazdaságilag is nagy megtakarítást jelentene, a gazdaságosabb anyagkihasználás révén.

Szép tiszta étlapot leggyorsabban sokszorosíthat a magyar gyártmányú szab.**Express gyorsokszorosító készüléken.** Legolcsóbb készülék, legegyszerűbb kezelés. Ár P 65.— teljes felszereléssel. Díjtalanul bemutatja:

Jeremiás Jenő, Budapest, VI. Podmanický u. 61. Tel. 10-5-68.

JÉGSZEKRÉNYEKbor- és sörapparátok, teljes vendéglői berendezések
legolcsóbban, prima kivitelben.

A Nemzetközi Vásáron feltűnést keltettek!

Fancsik Testvérek Budapest, VI. Csengery u. 62/a
Telefon: 18-4-69.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

FOGVÁJÓ papírszalvéta

étlap, cassablock, légyapír
tábla, kréta, szivacs **legolcsóbban**

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

Nem szabad figyelmen kívül hagynunk a szociális szempontokat sem. Tudjuk ugyanis a statisztikák alapján, hogy a gyomorbetegség száma egyre szaporodik. Viszont szanatóriumba csak a leggyonosabb osztályok tagjai mehetnek.

A külföldi gyógyfürdők látogatása még nagyobb anyagi áldozatokat kíván s emellett igen nagy mértékben csökkenti az ország valutakészleteit. Ha azonban a budapesti és vidéki fürdővendéglősök át térnének a Sós-rendszerre, lehetővé tennék, hogy a szerényebb anyagi körülmények között élő magyar betegek ne legyenek kénytelenek drága szanatóriumokban, avagy külföldi gyógyfürdőkbe menni, hanem itthon gyógyíttathatnák magukat.

A Sós-rendszer tehát a magánérdek és a közérdek legideálisabb találkozását jelenti.



Szakoktatás

Szakiskolánk vizsgája.

JUNIUS 23-AN VOLT a vendéglősszakiskola évvizsgáló vizsgája a Lónyay utcai elemi iskola tornatermében, melyet ez alkalomra zsúfolásig megtöltött az érdeklődő közönség.

A vizsgáztató bizottság tagjai: *Ekamp* Nándor kir. szaktanfelügyelő, *Silvestre Nuguet*, a francia követség kancellárja, *Francois Gachot* francia nyelvtanár, *Malosik* Ferenc ipartestületi alelnök és az ipartestületi előljárásági tagok voltak.

Az évvizsgáló vizsgálatot *Malosik* Ferenc alelnök üdvözlő beszéddel nyitotta meg, azután következtek az elméleti és gyakorlati szaktárgyak.

Juhász Béla számtanból és magyar nyelvből vizsgáztatta a fiukat, majd *Venez* József IIa oszt. tanuló nagy hatással szavalta el *Juhász* Béla: „Mult, jelen jövő” című hazafias versét.

A német nyelv tudásának tökéletes elsajátítása *Zoufally* Emil igazgató fáradságos munkáját dicséri, valamint *Földesi* Ferenc IV. oszt. és *Czirjék* Emil IV. oszt. tanulók német nyelven elmondott üdvözlő beszéde is, melyet a vizsgáztató bizottsághoz intéztek.

Következett szakmánknak egyik fontos tantárgya: az *éttermi könyvvitel*. *Stefkó* Gyula tanár tökéletes tudással tanította be a jövő vendéglős-

HELLER SAJTIK IZLETESEK!

nemzedéket a könyvvitel és áruraktárkönyv vezetésére.

Majd a *francia nyelv* következett. *Csik* József tanár francia nyelven üdvözölte a francia követség megjelent tagjait, ezután a tanulók francia nyelvből való vizsgáztatása folyt le. A közönség és a francia követség tagjai bámulattal adóztak fiaink nagy-szerű nyelvtudásának. A feleletek kifogástalan voltak, *Földesi* Ferenc IV. oszt. tanuló hibátlanul előadott francianyelvű üdvözlő beszéde tanubizony-ságot tett ki *Csik* József tanár lelkes, fáradságot nem ismerő önzetlen készségéről, mellyel egész éven át foglalkozott a tanulóifjúsággal.

A gépirást és gyorsírást két írógépen *Biró* Lászlóné tanárnő diktálására *Székely* Elek, *Somlyó* István mutatta be. A vizsgáztató bizottság a legnagyobb elismeréssel adózott *Székely* Elek tanuló-nak, ki 120 szótagot 1 perc alatt írt le gyorsírással, majd gépirással.

Szakmánk egyik legfontosabb tantárgya a *borászat*. Nagy értéke és nyeresége a szakiskolának dr. *Szatmáry* Arisztid és *Fuchs* Elemér, a budafoki állami pincemesteri tanfolyan neves tanárai, akik a legnagyobb lelkiismeretességgel nevelnek tökéletes szakembereket fiainkból és ismertetik meg velük a borkezelés nagyon fontos kémiai titkait.

A másik rendkívül fontos tantárgynak: a *szakácsművészetnek* *Dittmayer* Andor tanár a mestere. A közönség szemeláttára nagy érdeklődés mellett boszorkányos gyorsasággal felbontott borjúcomb, a nagy ezüsttálon művészi módon feldíszített hideg hal, a szakszerű feleleteknek egész soránál láthattuk, hogy *Dittmayer* Andor tanár nem fáradt hiába, az ő kezéből kikerült vendéglőstanuló áldani fogja tanítómesterét.

Ezután a *portaszolgálat*, *sörkezelés* és a *felszolgálás* következett. A portaszolgálatból és sörkezelésből *Reichardt* György, a felszolgálás illetve a terítés bemutatását *Zahareseu* Sándor tanár vezetésével mutatták be.

A vizsgáztató bizottság és a közönség lelkes és zajos elismeréssel adózott a szakszerűen és művészi módon feldíszített asztalnak, mely virágdíszével igazán szép látványt nyújtott.

Ezzel befejeződött a vizsgálat. Dr. *Kritsfalussy* István, a szakiskola érdemes igazgatója keresetlen szép szavakkal emlékezett meg azokról, akik hozzájárultak ahhoz, hogy az iskola szorgalmas derék tanulóit megjutalmazza, ezután kiosztotta az igazán megérdemelt jutalmakat a tanulók között.

Végezetül *Ekamp* Nándor szakfelügyelő bocsátotta útjára a végzett növendékeket. Kérte őket, hogy az iskolában tapasztalt fegyelmet és tudást vi-

Horváth István galvanizáló üzem

Budapest, VIII. Mária u. 11. Telefon: 36-1-73.
Chromoz, ezüstöz és nikkelez **éttermi serviceket**.
Pontos és olcsó kiszolgálás!

Bizományba szállítok **bort** vendéglős uraknak helybeni lerakatomból.

Csorba M. bortermelő, Budapest, VIII. Szerdahelyi ucca 5.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

Magyar Mezőgazdák Szövetkezele Borpincészete

Fajborok, tömegborok, csemegeborok hordótételekben.

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 29.

Telefon: 11-5-57.

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 40. SZÁM.

Telefon: József 30-6-67

gyék magukkal az új életuttra. „Ha van ipar — mondotta — amely ennek a megcsontított országnak a szolgálatába állhat, becsülettel és eredményesen dolgozhat, ez csak a vendéglősipar lehet, amely egyik legfontosabb szerve az idegenforgalomnak is. Az idegen ne csak az ügyes embert lássa bennük, hanem a lelkiismeretét is, aki szívvel-lélekkel dolgozik az ipar nagyságáért és fejlesztéséért.”

Malosik Ferenc alelnök záróbeszéde után a szakvizsga véget ért. Minden elismerés, köszönet kevés ahhoz, hogy itt, lapunk hasábjain méltassuk azt a nagyszerű kultúrmunkát, melyet évről-évre kifejt a vendéglős szakiskola tanári kara dr. *Kritsfalussy István* igazgató vezetésével. Az a vendéglős ifjúság, mely ennek az iskolának falai között tanulja meg az iparunk mintaszerű tudását, az hasznos, nagyrabecsült polgára lesz az államnak és a társadalomnak, mert amire a szakiskola nagytudású tanárai fáradhatlan készséggel oktatták és tanították, az lelkükben örökké megmarad és élni fog.

A kitüntetett és megjutalmazott tanulók:

1. Iparkamara kitüntető érme: *Földesi Ferenc* IV. o. tan. (Kommer Ferenc Vadászkürt).
2. Ipartestület aranyérme: *Nagy György* IV. o. tan. (Pata-Pintz Nemzeti Kaszinó).
3. Ipartestület ezüstérme: *Kiss János* IV. o. tan. (Marencich Ottó Hungária).
4. Ipartestület bronzérme: *Pausz Béla* IV. o. tan. (Marencich Ottó Hungária).
5. Dreher sörgyarak 200 P jutalma: *Földesi Ferenc* IV. o. tan. (Kommer Ferenc Vadászkürt).
6. Dreher sörgyarak 200 P jutalma: *Schoblocher Ferenc* IV. o. tan. (Kommer Ferenc Vadászkürt).
7. Dreher sörgyarak 200 P jutalma: *Kiss János* IV. o. tan. (Marencich Ottó Hungária).
8. Portások Egyesülete egy ezüstóra: *Nagy György* IV. o. tan. (Pata-Pintz Nemzeti Kaszinó).
9. Portások Egyesülete egy ezüstóra: *Kohl János* port. tan. (Gellér Mihály).
10. Glück Frigyes 10.000 k István-díj 20 P kamata *Csaba Ferenc* IIIa. v. t. (Kommer Ferenc (Vadászk.))
11. Gundel János 10.000 k. alapítvány 20 P kamata *Székely Elek* IIIb. v. t. (Dr. Gerő Vilmos).
12. Dökker Ferenc három alapítv. 20 P kamata *Csom Vilmos* IIIa. sz. t. (Szücs József).
13. Kammerer Ernő alapítv. 10 P kamata *Udvardy Gyula* IV. o. sz. t. (Tarján Vilmos).
14. Keszei Vince alapítv. 10 P kamata *Gelencsér Árpád* IV. o. sz. t. (Marencich Ottó).
15. Palkovics Ede alapítv. 10 P kamata *Ollé Károly* IV. o. v. t. (Chvalkovszky József).
16. Schaffhauser Jenő emléke jutalomdíj 10 P.

Nehéz Gusztáv IIb sz. t. (Hoffmann János).

17. Rajágh Lajos és Neményi Béla alapítv. 5 P kamata *P. Sztizkala Géza* IIa. sz. t. (Pata-Pintz Nemzeti Kaszinó).

18. Jóbarátok asztaltárs. és Pósch Mihály alapítv. 5 P kamata *Mayerhöffer Rob.* IIb o. v. t. (Gundel K).

19. Kolossa Viktor és Reichhardt Gy. alapítv. 5 P kamata *Nagy Gyula* IIa. o. v. t. (Oszwald Richard).

20. Hungária-Dunapalota jutalom 5 P kamata *Nyirati Ferenc* IIa. o. v. t. (Hörnyéki Ferenc).

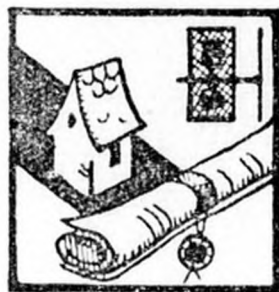
21. Kurtz Béla Szt. Gellért jutalom 5 P kamata *Pesti Rezső* IIb. o. v. t. (Marencich Ottó).

22. Vörösmarty: Költemények. *Simon Lajos* IIa. o. v. t. (Nagy Zsigmond).

23. Magyarország története: *Roskó Gyula* Ia. o. v. t. (Németh Aladár).

24. Spanyolország: *Aklan György* Ia. o. v. t. (Gundel Károly).

25. Haering Szótár: *Hasenfratz Ferenc* Ib. o. sz. t. (Gundel Károly).



Hivatalos ügyek

Taggyűlést tartunk!

F. é. július hó 10-én hétfőn delután 4 órakor a Lloyd-palotában (V., Mária Valéria u. 12., a Dunapalota mellett)

taggyűlést

tartunk.

Az ülés tárgya: Ipari bajaink, sérelmeink.

Ezen ülés demonstratív jellegű, tehát azon minden tagtársunk okvetlenül jelenjen meg!

Hattyu gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat

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

SINKÓ A. Budapest, VI, Dessewffy ucca 33. Telefon: 17-7-23.

Készít: cégtáblafestést, szobafestést, tapétázást, mázolást.
Tapétták, rosetták, díszlécek nagyraktára
A fenti munkálatokat a cég saját kebelében készíti.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

Debreceni Gőzfűrészes és Faárugyár Rt.

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

Az elnöki tanács.

Amint a múlt számunkban már beszámoltunk, elnökünk, *Keszei Vince*, minthogy a hatóságok részéről nem találkozott azzal a megértéssel, amely működését eredményesebbé tette volna, ipartestületi elnöki tisztéről lemondott. Minthogy a jelen körülmények között senki sem vállalta az elnökséget, az előjáróság az alelnökökből álló *elnöki tanácsra bízta* az ügyek vezetését és ügyvezetőül *Malosik Ferenc* alelnököt kérte föl.

Az elnöki tanács úgyszólván permanenciában volt és sorozatos megbeszélésen foglalkozott iparunk helyzetével. A megbeszélések során az a nézet alakult ki, hogy tervszerű program nélkül nem lehet testületünket vezetni és iparvédő működését irányítani. *Malosik Ferenc* alelnök fölkérésére *Ballai Károly* szerkesztő ki is dolgozott egy programot, amelyet szállodai vonatkozásokban *Németh Aladár* alelnök egészített ki. Ezt előbb egy szűkebbkörű bizottság tárgyalta, majd e hó 4-én néhány kiváló tagtársunkkal kibővített elnöki tanács fogja tárgyalni s csak azután fog a legközelebbi előjárósági ülés elé kerülni.

Elhatározta továbbá, hogy ipartestületi tagjaink bevonásával taggyűlést rendez, amelyen iparunk ismert és kiváló nagyjai fogják sebeinket föl-tárni s az orvoslás módjaira rámutatni.

Végül a főjegyzői tisztség ideiglenes ellátására az elnöki tanács *Ballai Károlyt* kérte föl s föladatává tette a taggyűlés megrendezését.

Az átgondolt program következetes végrehajtásával és főképpen tagtársaink támogatásával reméljük, hogy iparunk nehéz helyzetén, ha nem is azonnal, de egy-két éven belül segíteni fogunk. — Eredmény azonban csak akkor lesz, ha annak ki-munkálásában minden egyes tagtársunk résztvesz!

Kisvendéglős szakosztály ülése.

Ipartestületünk kisvendéglős szakosztálya június 19-én tartotta rendes havi ülését *Malosik Ferenc* alelnök elnöke alatt. Az ülésen az előjáróság legutóbbi ülésén letárgyalt hivatalos ügyeket és rendeleteket ismertette a jegyző, majd hosszasan tárgyalta a kisvendéglős szakosztály a polgármester átiratát a borraivalókérdéssel kapcsolatban. Végül *Kotauczek György* a kifőzők ellen szólalt fel, amelyek a vendéglősipart kisajátítják, majd javaslatot tett arra nézve, hogy az egyesületektől és szövetkezetektől az italmérési engedély megvonás-sék. Kérte továbbá az elnökséget, járjon el, hogy az ipartestület a kontárok ellenőrzése céljából hatósági ellenőrzési joggal ruháztassék fel. Több kisebb ügy le-tárgyalása után az ülés véget ért.

A kifőzések nyitvatartásának szabályozása.

Augusztus 1-én lép életbe a belügyminiszternek 159.200—1933. B. M. számú a Budapesti Közlöny június 20-iki számában megjelent rendelete, mely a kifőzőüzle-tek nyitvatartásának szabályozásáról a következőket tartalmazza:

„A kifőzőüzletek — a munkaszüneti napok kivételével — naponta reggel 7 órától este 10 óráig tarthatnak nyitva. A munkaszüneti napokon való nyitvatartást a kereskedelmi miniszter külön rendelettel fogja szabá-lyozni.

Ha a kifőzőipar céljaira szolgáló üzlethelyiségben élelmiszereket helyben fogyasztók kiszolgálásával fog-lalkozó más ipart (pl. kávémérést) is üznek, az üzlet-helyiség a kifőzőiparral egy helyiségben gyakorolt má-sik iparra vonatkozó rendelkezéseknek megfelelően reg-gel 7 óra előtt is kinyitható és este 10 óra után is nyit-va tartható, azonban a kifőzőiparral kapcsolatos tevé-kenység csupán reggel 7 órától este 10 óráig folytatható.

Ha a kifőzőiparos a kifőzést valamely nyílt árusí-tási üzlet (fűszer-csemegekereskedés stb.) céljaira ren-delt helyiségben gyakorolná, úgy a kifőzés csak a nyílt árusítási üzlet zárójáig folytatható.

Kihágást követ el és 200 pengőig terjedhető pénz-bírsággal büntetendő:

1. aki a kizárólag kifőzés céljaira szolgáló üzletét a megállapított időpontokon kívül eső időben nyitva tartja vagy ott, bár zárt ajtók mellett, vendégeket tartózkodni enged.

2. aki más iparüzésre feljogosító üzletben a kifőző-üzletekre megállapított időpontokon kívül eső időben kifőzőiparral kapcsolatos tevékenységet folytat,

3. aki valamely nyílt árusítási üzletben gyakorolt kifőzőiparát a nyílt árusítási üzletekre megállapított nyitvatartási időn kívül is folytatja.

Kihalásra ítélt italmérői helyiség.

A pénzügyminisztérium a folyó évi május hó 30-án kelt 13.576—1933. X. fő számú határozatával meghagyta a székesfővárosi m. kir. pénzügyigazgatóságnak, hogy amennyiben a jövőben valaki a VII., Dohány utca 96. szám alatti koresmaüzletre akár új korlátlan italmérési engedélyt kérne, akár meglévő korlátlan italmérési en-gedélyének az áthelyezését kérné, kérelmével a szabá-lyszerű tárgyalás mellőzésével a minisztérium nevében utasítsa el és az italmérés beszüntetése iránt azonnal intézkedjék.

Ismét lehet a gróf Haller ucca 24. szám alatt italmérési üzlet!

A pénzügyminisztérium az 1933. évi január hó 19-én 13.303 szám alatt kiadott rendeletét hatályon kívül helyezte és meghagyta a pénzügyigazgatóságnak 76.416—1933. X. fő szám alatt, hogy amennyiben a IX., Gróf

Kölcsönédény Telefonhívásra személyesen **Kölcsönédény**
teszek ajánlatot.
KÁDÁR MIKLÓS, Budapest, VIII., Népszínház ucca 57. TELEF. 44-3-89. Vendéglőfelszerelési szaküzlete,
hitelesített üvegáruk, porcellán, alpacca, uj és használt asztalok, székek.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

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

Szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetek közvetítő irodája.

Ugyvezető:

FELLNER BÉLA

Telefon: 84-2-92

Haller utca 24. szám alatt levő üzlethelyiségre valaki italmérési engedélyt kér, vagy meglévő engedélyének áthelyezését kéri, szabályszerűleg tárgyalja le a kérelmet.

Kérdőívek beküldése.

A miniszteriális eljárások eredményeképpen kérdőíveket bocsátottunk ki összes kartársainkhoz, hogy az abban foglalt kérdésekre adott válaszok alapján módunkban álljon a helyzet valódi képét az illetékesek előtt feltárni. Sajnos, eddig az íveknek csak egy része érkezett vissza az ipartestület irodájába. Nyomatékosan felkérjük testületünk tagjait, hogy a kiküldött kérdőívet saját érdekükben küldjék sürgősen vissza.



Hírek közlemények

Meghívó.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok stb. Országos Nyugdíjgyesülete

1933. évi július hó 10-én

Budapesten az ipartestület tanácskozótermében (IX, Lónyay uca 22. sz. I. em.) délután 4 órakor

rendkívüli közgyűlést tart,

melyre a Nyugdíjgyesület tagjait tisztelettel meghívják.

Budapest, 1933 május hó 26-án.

Bolgár Menyhért
titkár

Malosik Ferenc
elnök.

Napirend: Az alapszabályok 25. §-ának módosítása.

Megjegyzés: Határozatképtelenség esetén a rendkívüli közgyűlés ugyanezen tárgysorozattal és ugyanezen helyen f. évi július hó 19-én délután 4 órakor fog megtartatni. Ezen közgyűlés alapszabályaink értelmében a megjelent tagok számára való tekintet nélkül is határozatképes lesz. A közgyűlésen csak a közp. irodához legalább 8 nappal előbb írásban benyújtott indítványok tárgyalhatók.

Borpalota Rt.

Budapest, VI. Király uca 26. Telefonok: 14-0-44 és 18-4-64

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben

Adómoratóriumot kaptak a pestszentlőrinci vendéglősök.

A pestszentlőrinci vendéglősök az ottani képviselőtestülethez azzal a kérelemmel fordultak, hogy tekintettel a vendéglősipar jelenlegi válságos helyzetére, melyet a korlátlan mértékben engedélyezett termelői bormérések és nagyarányú boresempészések még súlyosabbá tettek, adjon részükre adómoratóriumot, mert kötelezettségüknek képtelenek eleget tenni és kénytelenek lennének üzleteiket lezárni.

A pestszentlőrinci képviselőtestület helyt adott az indokolt kérelemnek és megengedte, hogy az ottani vendéglősök három hónapig ne fizessenek községi adót.

Utóhangok a bécsi nemzetközi szakácskiállításához

Az Osztrák Szakácsok Szövetségének elnöksége tisztelegő látogatást tett az ottani kereskedelmi miniszternél egyrészt, hogy köszönetet mondjanak azért, mert az osztrák kormány tavasszal a Burgban megtartott nemzetközi szakácskiállítás alkalmával a legmesszebbmenő támogatásban részesítette őket s ezzel átmenetileg mintegy 100 munkanélküli szakácsnak munkaalkalmat adott, másrészt azért, hogy közbelépését kérje abban az irányban, hogy Bécs városa elégedjen meg az eredetileg megállapított 15 százalékos vigalmi adóval, mert a kiállítás nagy sikerére való tekintettel 24 százalék vigalmi adót akarnak a bevételből behajtani.

A gyümölcsbor készítése.

Országunk gyümölcsfaállománya folyton növekszik, s most igazán itt az ideje, hogy komoly és odaadó munkával hozzájárassunk az értékesítés megszervezéséhez. A gyümölcs felhasználását illetőleg a gyümölcsnek borrá való feldolgozására akarok az alábbi sorokban rámutatni.

Erre a megoldásra az kényszeríti a termelőt, hogy a piacról sok megmaradt áru szokott visszakerülni, különösen a bogyósokból (ribizli, köszméte, eper, málna). Másnap e gyümölcsöt értékesíteni már nem lehet, mert háziasszonyaink az ilyen töppedt gyümölcstől idegenkednek. Ilyen gyümölcsből én is hozzá kezdtem a borkészítéshez és vállalkozásom jónak bizonyult.

Először csak bogyósokból készítettem bort. A málna, eper, piros és fehér ribizli e célnak igen megfelelt. E gyümölcsök sav- és cukortartalma oly kedvező mennyiségben van, hogy a borkészítés szempontjából kiválóan alkalmas. Későbbben tanulmányoztam a többi gyümölcsnemeket és arra az eredményre jutottam, hogy a cseresnyéből, meggyből, kajszinbarackból, a rebarbara leveléből, sőt a vadrózsa terméséből, az áfonyából és fekete földi szederből szintén kiváló

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

Állandó nagy raktár minden méretben. Kedvező feltételek. Olcsó ár. Jégszekrények pontos javítása. Kéi Jen árja gy z é ket!

Lerakat: Debrecen, Hatvani u. 1.

Július 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk. Mindenki ott legyen!

Steiner D. Dezső

bornagykereskedő. Az elismert legkiválóbb minőségek pincészete

Városi iroda és raktár: **VII, Thököly út 44.** (Aréna út sarok)

Telefon: **34-2-19.**

Alapítási év **1910.**

gyümölcsbor készíthető. Ezen boroknak természetes íze, rubin, illetőleg aranyárga színe, ízléses csomagolással jó értékesítési lehetőséget biztosít.

A gyümölcsborok *nagy vitamintartalmuknál fogva* a külföldről behozott gyógy- illetőleg vasborokkal felveszik a versenyt.

A készítés gyorsan és egyszerűen megy. A cukoradagolás a gyümölcsnek szerint változó. E borok értéke évről-évre nő! A cukortartalom ugyanis fokozatosan átalakul alkohollá és széndioxidá. Sokkal, de sokkal többet hoz a gyümölcsnek ez az értékesítése, mint a konzerv, vagy aszalási eljárás. A külföld erre már rájött. Stájerország az uccák és utak fásítását is az úgynevezett Cider-almával eszközölteti, miknek terméséből a csodás almabort készítik. Budapest környéke (Albertfalva, Leányfalu, Sashalom, Cinkota, Mátyásföld, Csömör stb.) a bogyósok termesztésére kiválóan alkalmas. A pesti piacon e boroknak kereslete van! A gyümölcsbor termelése tehát kifizető jövedelmi forrást biztosít.

Gibbon Alfréd.

A német vendéglősök védelme a kiméletlen végrehajtások ellen.

A német gazdasági minisztérium a Vendéglősipar Birodalmi Egységszervezetének kérelmére védelmirendeletet adott ki, melynek értelmében ha az iparban az adós személyes szolgálatára szükséges ingóságok vagy készletek foglaltattak le, vagy olyan dolgok, melyek az adós iparának folytatásához szükségesek, vagy egy általa vezetett alvállalathoz tartoznak, a végrehajtási bíróságok kötelesek a végrehajtást az adós kérelmére felfüggeszteni, de csak abban az esetben, ha bizonyítani tudja, hogy saját hibáján kívül eső okok miatt képtelen kötelezettségének eleget tenni és azt is igazolja, hogy a lefoglalt tárgyak elvesztésével existenciája van megátadva.

Ha azonban szerződéses kötelezettsége betartásáról volna szó, úgy a felfüggesztő kérelemnek csak akkor lehet helyet adni, ha az adós helyzete kötelezettségeinek átvétele után rosszabbodott meg.

Az üzemutód nem felel a végrehajtási költségeikért.

A Munkásbiztosítási Felsőbíróság legutóbb kimondta, hogy betegségi biztosítási járulékok és azok késedelmi pótlékai címén fennálló hátralék miatt az üzemelő ellen vezetett végrehajtás során felmerült költségek az üzemutódot még abban az esetben sem terhelik, ha az említett hátralékért való üzemutódi egyetemleges felelőssége meg is állapítható. (Mb. Fb. 12339/22—1932.)

Mária Remetén közvetlen a templomnál jóforgalmú **vendéglő** 3 szoba, konyha és nagy üzlethelyiség összes berendezéssel 400 négyzetöles termő gyümölcsösrel **eladó** **Forró Kálmán** elköltözés miatt **Mária Remete, Magdolna u. 3**

Mikor tartozik a vendéglős a zenészt az OTI-ba bejelenteni?

A vendéglőben zenélő egyének csak akkor vonhatók biztosítási kötelezettség alá, ha azok a helyiség tulajdonosával szóbeli vagy írásbeli szerződést kötöttek. Egyáltalán nem lehet biztosítási kötelezettséget megállapítani akkor, ha a tulajdonos a zenekar vezetőjével vagy a banda primásával köt megállapodást.

Az osztrák vasutak az idegenforgalom fellendítéséért.

Mint értesülünk az osztrák vasutak Ausztria területére (különösen a német határzárlat folytán már érezhetővé vált utasmegegyezésre való tekintettel) a viteldíjakat 10—15 százalékkal szándékoznak csökkenteni, ha ugyanakkor az osztrák szállodásokkal olyértelmű együttműködést tudnának létrehozni, hogy azok is ugyanilyen mértékben szállítsák le áraikat. Ebben az esetben az osztrák vasutak propagandája olyan irányú volna, hogy az utasokat, különösen a társasutazásban résztvevőket, Ausztria minden részébe, de csak azokba a szállodákba irányítanák, melyek megállapodást kötöttek a szövetségi vasutakkal.

Hírek szerint ehhez az akcióhoz a bécsi szállodások is szeretnének bekapcsolódni azzal a feltétellel, hogy az ily módon olcsóbbá tett „pausz” utazásokat szabályosan ismétlődő időközökben rendezzék meg.

Viszont az Osztrák Szállodások és Vendéglősök Szövetsége odanyilatkozott, hogy ezzel az akcióval kapcsolatban *újabb árleszállításról szó sem lehet, mert a jelenlegi árak az elmúlt évekhez képest már 10—15 százalékkal alacsonyabbak és az akcióhoz való csatlakozással ennek kihangsúlyozása is elegendő.*

Prágai újdonság a „gulyáskonyha.”

Prágának néhány hét óta érdekes szenzációja van. Valóságos embertömegek látogatják az ú. n. „gulyáskonyhát.” A gulyáskonyhában nyolefajta különböző húsból és 54-féle módon elkészített gulyás kerül terítékre. Marhahúsból, rostélyon pirított hagymával a tetején behintve adja a „Tiroli gulyást.” Ugyanez finomra szeletelt kolbásszal díszítve mint „Szegedi gulyás”, savanyú uborkával mint „Znaimi gulyás”, zöldpaprika vagdálékkal és zöldborsó hozzáadásával mint „Orosz gulyás” szerepel az étlapon.

Ugyanezen a módon állítják elő a disznó, bárány és borjúhúsokból készült drezdai, szegedi, mexikói és a legkedveltebb módon elkészített „Madame Dubarry” gulyásokat is.

Vendéglős urak figyelmébe!

söntés, vendéglőberendezés
igen olcsón eladó

teljesen komplett, modern
Király ucca 1 Házfelügyelőnél. Telefon: 45-3-98.

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

A gulyás mellé egy pikkoló sör is jár, de legnagyobb sikere van négyféle likőr keverékéből összeállított esodálatos ízű és színű italnak, melyet „Prince of Wales Aperitif” néven hoztak forgalomba.

A Szállodaigazgatók Nemzetközi Szövetségének tanfolyamai.

Mint értesülünk a legközelebbi tanfolyam Bécsben október 9-én kezdődik és karácsonyig fog tartani. — Jelentkezhetnek a tanfolyamra olyan férfi és női szakalkalmazottak, akik megfelelő praxissal rendelkeznek és anyanyelvükön kívül még egy világnyelvet, legalább is annyira bírnak, hogy könnyen megértetik magukat.

Ezenkívül megnyílik a vendéglős, szállodás és kávéipar magasabb szakiskolájának 42-ik iskolaéve is, mely 1933 október 2-án kezdődik és 1934 május 31-én ér véget. A beiratások már megkezdődtek Bécsben és a megállapított tanulólétszám befejeztéig folytatódnak.

Mindkét intézet részére jelentkezéseket elfogad a Szállodaigazgatók Nemzetközi Szövetsége Bécs, I., Kurrentgasse 5. Felvilágosításokat készséggel ad, kérésre prospektust küld az érdeklődőknek.

Az ipartestület költségvetésének jóváhagyása.

A székesfőváros polgármestere 1933. évi június hó 17-én 248.368. szám alatt kelt határozatával ipartestületünk az 1933. évi február hó 24-én tartott közgyűlésében elfogadott költségvetését elfogadta, jóváhagyta és megerősítette.

Visszaélés bornevekkkel.

A pusztamérgesi bortermelők memorandumot intéztek a földművelésügyi miniszterhez, amelyben azt panaszolták, hogy a pusztamérgesi bort, amely kis termésátlagu ismert és népszerű borfajta és amely nagyon el van terjedve a fogyasztók körében, hamisítják. Amíg az egész pusztamérgesi körzetben alig terem több 8—10.000 hektoliternél, Budapesten és más piacokon — mint az érdekeltek panaszolják — több mint 10.000 hektoliter „Pusztamérgesi” bort fogyasztanak el évente. (hála az átermelőknek!) Nemesak hamisítják a pusztamérgesi bort, de illetéktelenül élvezik a hamisítók a pusztamérgesi borok népszerűségét. Azt is panaszolják, hogy az utóbbi időben az a szokás kapott lábra, hogy silány borokat autón Pusztamérgesre fuvaroznak, ott vasutra adják azokat és az így nyert fuvarlevéllel megtévesztik a vevőket. Kérik a pusztamérgesi termelők a földművelésügyi minisztert, hogy védje meg őket az ilyen visszaélések ellen, mert lejáratják a gyöngébb borokkal a pusztamérgesi illatos ízű és nagy cukortartalmú borok tekintélyét.

Halálozás.

König József kartársunk június 18-án elhalálozott.

Pethő György, a Budapesti Kávéipartestület hosszú éveken át volt elnöke, f. é. június hó 24-én munkás életének 70. évében meghalt.

TUHAY MIHÁLY műbutor asztalosmester
BUDAPEST, V., BANK U. 6.
Telefon: 16-8-72. — Alapított: 1898.
Elvállal minden szakmájába vágó munkákat olcsón.

Csapó Lajos kartársunk június 27-én, életének 39. évében hosszú szenvedés után elhunyt.

Állást keresnek.

Vendéglői szakmában bármilyen bizalmi, üzletvezetői, elszámoló fizetői állást — akár vidéken is — azonnal elvállalok. Cim: Farkas Pál vendéglős, Üllői út 109a. I. 7. sz.

Kérelem!

Volt városi tisztviselő és felesége irodai munkák vállalása ellenében ebédet kérnek. Tekintettel kétségbeejtő helyzetükre, sürgősen kérik megmentőjük segítségét. Cimük megtudható az ipartestület irodájában a hivatalos órák alatt.

Elkészült az idegenforgalmi törvény tervezete.

A kereskedelmi minisztériumban már elkészült az idegenforgalmi törvény tervezete, melyet hozzászólás céljából *Fabinyi* Tihamér kereskedelmi miniszter már elküldetett az idegenforgalmi érdekeltségeknek.

Az idegenforgalmi törvény tervezete szerint a belső és külső propagandához szükséges anyagi eszközök megteremtését az aktív idegenforgalmi szervezetek útján kívánja biztosítani.

A propagandát egységes irányítás alá helyezi, a többi kérdés ugyanazon elgondolás alapján lenne ki- viendő, melyet a kormány az Idegenforgalmi Tanács felállításakor már kifejezésre juttatott.

E tervezetben azonban számos olyan rendelkezés is föl van véve, amely különösen a szállodai és vendéglős érdekeltségek részéről a legélesebb recenziót fakasztotta ki. Olyan rendelkezések, amelyek értelmében az ármegállapításba, berendezésbe, üzletvitelbe is beleszólást engedne az Országos Idegenforgalmi Tanácsnak. E tervezetet az Idegenforgalmi Érdekeltségek Szövetsége május 30-iki ülésén *Németh* Aladár taglalta és méltó bírálatban részesítette.

Ugyanezen ülésen a vendéglősipar mai helyzetét *Gundel* Károly ismertette, míg dr. *Stein* Sándor a szállodák munkaközösségéről beszélt.

Melyek a kelendő borfajták a budapesti piacon?

Az elmúlt év legkelendőbb borfajtái a nagyobbforgalmú vendéglők és éttermek adatai szerint a badacsonyi rizling, a verpeléti muskotály és a mérgespusztai rizling voltak. Kitűnő zamatuk, valamint szolidabb áruk a vendégek előtt általánosan kedvelté tették őket. Megjegyezzük, hogy ezen típusok legkitűnőbb minőségeit a **Steiner D. Dezső** (VII., Thököly-út 44) borpincészet hozza forgalomba. Ez a borpincészet huszonhárom éves fennállása óta egyik leginkább bevált szállítója a vendéglősiparnak és speciális különlegességeivel, precí-

Speciális **FAL- ÉS TAPÉTATISZTÍTÁS festés — mázolás** Kormos, füstös, piszkos, festett és tapétázott falakat piszok és pormentes eljárással **ujjá varázzsol** **Frankfurt és Milch** festő, mázoló, tapéta faltisztító vállalat **V, Bálvány ucca 22.** Telefon: 14-0-20. **Díjtalan bemutatás!**

Julius 10-én d. u. 4 órakor (Mária Valéria u. 12 Lloyd terem) taggyűlést tartunk.
Mindenki ott legyen!

Vendéglősök figyelmébe! Elsőrendű szállodai, éttermi, kávéházi személyzet közvetítése azonnal, helyben és vidéken
POLLACSEK LAJOS közvevítői irodája, Budapest, IX., Ferenc körút 44. sz. Telefon: 87-1-50

Dreher-Maul a márka-
csokoládé

zen kalkulált egységáraival, a piacon mindig élénkséget és érdeklődést tudott kelteni. A borpince irányárait ajánlatos a legéberebb figyelemmel kísérni, mert a beszerzésnél ezek hasznosan tájékoztatják kartársainkat.

Összehajtható éttermi kisegítő asztalok. Verebes Attila Károly iparművészeti és műasztalosüzem (VIII, Rökk Szilárd u. 11.) szabadalma az összecusukható kisegítő asztal, mely összehajtott állapotban alig foglal valami helyet, viszont kinyitva tökéletes, szilárd asztal. A Gundel Szt. Gellért éttermekben láthatók használatban eme praktikus asztalok, melyek felől Gundel Károly úr a legnagyobb megelégedéssel nyilatkozik.

Chromozást, ezüstözést, nikkelezést kartársaink legelőnyösebben végeztethetnek *Horváth István* galvanizáló műintézetnél (VIII., Mária u. 11.) A jóhírű céget ezúton ajánljuk kartársainknak.

Szekszárdi világhíres fajborok, melyek az eneológiai szakértők szerint a legvitamindusabbak, termelői áron kaphatók a *Szekszárdi Pinceszövetkezetenél* (VIII, József uca 19.), amely már 5 literes rendelést díjmentesen házhoz szállít.

Nösner Pezsgőgyár (V. Lipót körút 4.) francia módszer szerint készített pezsgője kiváló és a legkényesebb igényeket is kielégíti. Számos fővárosi vendéglő és étterem szolgál fel Nösner pezsgőt, vendégei legnagyobb megelégedésére. Új specialitása a tokaji pezsgő.

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 likőrgyár kizárólagos védjegyzett 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.

Sasfi Schaschek Dezső, az ismert szakember vezeti most a Debreceni Gőzfűrészt és Faárúgyár Rt. budapesti fiókját. A vállalat gyártmányai európai viszonylatban is kiválóak.

Kartársaink figyelmébe! Alkalmunk volt megtekinteni **Jélics Pál** (VII., Kazinczy uca 6b) alatti jég-szekrénykészítő üzemét, amelyet kartársaink a múltból is előnyösen ismernek. Jélics Pál készít és raktáron tart legújabb rendszerű sörkimerőpultokat, pohárállványokat és jég-szekrényeket, melyek a hőtechnika mai állása szerint legkiválóbbak, amiket csak előállítani lehetséges, amellétt áruk aránylag mérsékelt. A legmelegebben ajánljuk kartársainknak.

29 holdas termő szőlőm

Pesttől 20 kilométerre, pár száz hektos idei terméssel. 600 darab termő gyümölcsfával, 5 szobás urilakkal, komplett felszereléssel **40.000 pengőért eladó.**

Benedek E. Ferenciek-tere 9. I. em. 17. Tel.: 89-5-15.

Abroszok fehér és tarka
Plaidek terraszra, kertbe
Takarók minden fajta

legolcsóbban az
„Olcsó Bolt“-ban
SEPES LAJOS
 Budapest, V.,
gr. Tisza István u. 24.
 Telefon: 80-1-95.

Fancsik Testvérek jég-szekrény és vendéglői berendezéseket gyártó üzemét (VI, Csengery uca 62/a.) a legmelegebben ajánlhatjuk kartársainknak, már csak azért is, mivel ez a cég, kartársaink által nála beszerzett cikkek bruttó árából 5 százalékot ajánlott fel péceli Otthon-alapunk javára.

Jég-szekrények Jélics Pál jég-szekrény üzeme Budapest, VII, Kazinczy uca 6/b. Készít és raktáron tart bor- és italmérő asztalokat, pohárszékeket sörapparátokat, háztartási- és egyéb jég-szekrényeket, szétszedhető rendszerűeket is. Minden e szakmába vágó javítás jutányosan!

Forgalmát emeli, ha a Szekszárdi Pinceszövetkezet kiváló borait méri! Rendelést felvesz és 5 litert már házhoz szállít: a termelői kimérés, *Bpest, VIII, József u. 19.* T. 32-0-63.

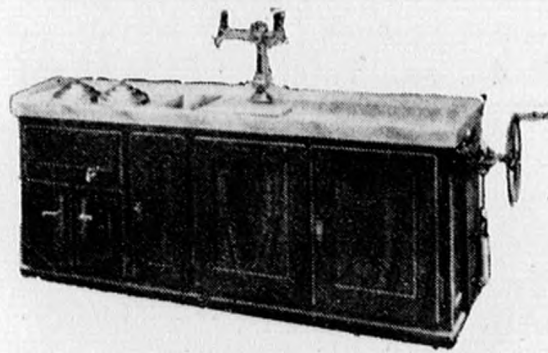
Az Ipartestületben kapható könyvek:

- Ballai Károly:** A magyar korcsmák 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 felszolgálat kézikönyve. Ára 6.40 aP.
- Kovaltsik 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.

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.



Alapított 1885. évben.

HENNEFELD R.-T.

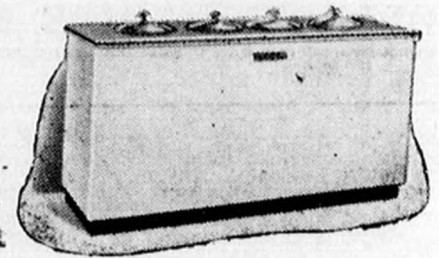
jégszekrénygyára
Budapest VI, Ó ucca 6.
Telefon: 11-4-29.

Szabadalm. jégszekrények és sörki-
mérőkészülékek és automatikus elek-
tromos jégszekrények és hűtőkamrák

Címre ügyelni, csak Ó-utca 6.

Kedvező fizetési feltételek!

Jéghűtésű
és önműködő
VILLANY
FAGYLALT-
KÉSZÍTŐ-
GÉPEK ÉSKON-
SERVÁTOROK



Árjegyzék ingyen és bérmentve

Harmatvíz a Hungária lithiumos gyógyforrás szénsavval telített ásványvize

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

Krausz Rezső

jégszekrényüzeme

Budapest, VI., Ó ucca 2. sz.

A címre ügyelni!

Jégszekrények, sörkimérőapparátok. Vendéglői és cukrászati berendezések állandó raktára.

OLÁH JÓZSEF

kárpitos és diszító, Budapest, VI.
Csengeri ucca 52. (Andrássy-ut sarok,
Kész szalonok, rökamiék modern fotelok
garnitúrák matracok nagy választékban

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

Aeraxon
Balaton
Repülő

Légfogó

Budapest, VII. legolcsóbb gyári árban
Szövetség u. 27
Tel.: 32-6-94.

Deutsch Andor

SIDOL fém-, ablak- és márvány-
tisztításra a legalkalmasabb!
Götzl Lipót „Sidol“ vegyitermékek gyára Rt.
Budapest, VIII., Cserei u. 14. Tel.: 96-6 86, 96-8-27.

FEIN JENŐ

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

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei mindenütt kaphatók.

A III. kézművesipari tár-
laton éremmel kitüntetve

Ludányi István

üvegsziszoló, diszmű-üvegező és tükörfoncsorozó
Budapest, VIII, Práter u. 59/c Telefon: 44-8-79

Legolcsóbb „HATTYU“ ágytoll, pehely

Hygienikus toll gőztisztítás!

Budapest, VI., Király u. 10, II. udv. — Telefonhívó: 217-64.

Evőeszközök krómozását, nikkelezését
éttermek részére legolcsóbban
végzi GRÄTZER FÜLÖP, Budapest, VII, Dessewffy
u. 26a. (Nagymező u. sarok) Telefon: 20-3-47.

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

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.

Szép, tartós, és így olcsó Wein és Társai lenszövőgyár

az a lendamaszt-asztalnemű, ágynemű, törülköző, törölő,
melyet nagyobb tételnel névbeszövással szállít:

Budafok, Gyár ucca 27-31.

6-96-00.

Budapest, V., Bálvány ucca 24.

2-24-86.