



MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

GUNDEL KÁROLY
MALOSIK FERENC
MÁRENCICH OTTO
NÉMETH ALADÁR
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL
SZERKESZTI—REDIGÉ PAR
BALLAI KÁROLY

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

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, IX., LCNAY UCCA 22. SZÁM * TELEFONSZÁM: AUTOMATA 86-1-87

Felhívás tagjainkhoz a zenejogdíjaknak az ipartestület kebelében létesített közösségben való átalányozására!

A Magyar Szövegírók, Zeneszerzők, és Zeneműkiadók Szövetkezete a ráruházott bel- és külföldi zeneművek előadási jogának díjait 1935. január 1-étől újabb, lényegesen magasabb díjakat megállapító díjtáblázatban szabályozta.

Előljáráságunk a zenéltető tagok érdekeinek védelmére a zenéltető üzemeknek *közösségben való tömörülését* tartja szükségesnek, mely közösség a zeneművek nyilvános előadási jogát *valamennyi budapesti vendéglő számára átalányosságért* szerzi meg.

A Zeneszerzők Szövetkezetével való megállapodás alapján az 1935. évre *eddig már lefizetett jogdíjak az átalányba beszámíthatók lesznek.*

Az egyes üzemek zenejogdíját bizottság állapítja meg, amely működését már megkezdette. Felkérjük t. tagjainkat, hogy a zenejogdíjuk megállapítása ügyében kitűzött tárgyalásokon, a *meghívón* feltüntetett időben *pontosan* megjelenjen szíveskedjenek.

A zenéltető üzemek zenejogdíj közössége nevében:

Dr. STEIN SÁNDOR s. k.
előadó

NÉMETH ALADÁR s. k.

DÉMUSZ JÁNOS s. k.

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

TELEFON: 48-4-62 — ALVITATOTT: 1869. ÉVBEN.

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Olvassuk, ferjessük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.

1935 Május 15 Szerda	D. e. fél 11 óraker a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. D. e. 11 óraker a segédvizsgáló bizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 óraker Jóbarátok vaozorája Vajda Andornál (V., Váci út 32.)	29 Szerda	D. e. 11 óraker a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 óraker Jóbarátok vaozorája Dominek Gyulánál (VIII., Eszterházy utca 6).
20 Hétfő	D. e. 10 óraker a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.	31 Péntek	Este 8 óraker vendéglősök vaozorája Gráf Jánosnál (Aréna út 106).
22 Szerda	D. e. 11 óraker a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 óraker Jóbarátok vaozorája Csorna Zsigmondnál (IX., Tuzoltó utca 67.)	Junius 4 Kedd	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.
24 Péntek	D. e. 10 óraker Gudael János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asziáltársaság összejövetele Keresztes Edénél (Szervita tér).	5 Szerda	D. e. 11 óraker a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. D. n. 4 óraker az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 7 óraker Jóbarátok vaozorája Papp Kálmánnál (I. Zógligeti út 20.) 81-es villamos végállomás.



Nálunk

nincs „FEHÉR HÉT”

nincs „LELTÁRI HÉT”

nincs EGYÉB „VASAR”

MI EGÉSZ ÉVBEN elsőrendű, jóminőségű árut előnyös árak mellett hozunk forgalomba s vevőink érdekeit mindig és mindenkor megvédjük.

Vendéglősök Beszerző Csoportja Részvénytársaság

Budapest, IV., Vámház-körut 8.

Alapítási év 1963.

Telefon: 36-5-46. Sürgőnycim: Keméti, Budapest.

Kecskeméti Árpád

Budapest, VII., Rottenbiller ucca 48.

Szállít raktárról: fagyaltgépeket és fagyalttartányokat minden nagyságban és kivitelben.

Fagyaltüstöket rozsdamentes saválló acébból, nikkelből és angol ónból.

Habverő és keverőgepeket, húsdarálógepeket, mákózó, burgonyahámzó vendéglői és kávéházi

konyhaegpeket.

Több kiállításon kítüntetve.

„Védjegyem mindenből a legjobbat.”

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.

Cikkeket nem küldünk vissza!



MAGYAR

SZÁLLODÁS ÉS VENDEGLŐS

»Nem olyan idöket élünk.«

Írta: Malosik Ferenc.

Ez a címe egy francia színműnek, amely most került színpadra a Vígyszínházban. Mielőtt hozzánk került volna, már a félvilág színpadát megjárta, mindenütt nagy sikerrel.

Párisban „*Temps Difficile*” (Nehéz idök), Newyorkban „*Times have Changed*” (Mégváltoztak az idök), Bécsben pedig „*Die Zeiten sind schlecht*” (Rosszak az idök) címmel került színpadra. Ugy vélem, hogy nálunk választották meg leghelytelenebbül a címet. A mi gazdasági viszonyainknak legjobban a „Csunya, rossz idöket élünk”, cím felelt volna meg. *Bourdet* darabjainak a legfőbb problémája a pénz és a szerelem. Látszik, hogy állunk ezekkel. Pénzünk, az nekünk nincsen, szerelmünk plátói. Az ország költségvetése óriási deficitet, hiányt mutat. Szédeletes számok ezek a magunkfajta szegény embernek. Szinte öröszdik a hátunk azok láttán, rossz álmaink vannak, rémképeket látunk, óriási adópréseket. (Lásd a személyzet kereseti adója).

A szerelemről két főpapunk, *Serédi* Jusztinián heregeprimás és *Raffay* Sándor evangélikus püspök mondott lesújtó bírálatot. Erköles? — régen kiment a divatból, nem újszerű jármű. Utótt-koppott, mint a konflis fiakker, vagy eszéa. A felszer zügában porladoznak, nem előkelő dämák ülnek már benne, hanem a tyúkok járnak bele tojni.

Magánjog! — A magánjogról most olvastam *Eötvös* Károlynak egy trefás nyilatkozatát a Pesti Hírlapban. Mikor gróf *Gyürky* Abraham a régi magánjogi szokás alapján, felajánlotta részére, hogy vigyen magával emlékül valami kedves ingö-

ságot, a gróf megköszönte a figyelmet, lement a kertbe, levágott egy röszt s azt vitte el magával emlékebe. Késöbb, néhány év mulva, gróf *Szapáry* Gyula miniszterelnök, mikor eladta szolnokmegyei birtokát, a folytonosan fejlődö jogszokás alapján már egy négyesfogatot kért emlékebe és azon vonult ki a birtokról. Mostanában — folytatta nagy derültség között a vajda — ez a jogszokás rohamos fejlődésnek indult, mert a minap az egyik nemes már az egész gulyát és ménest is magával akarta vinni, ami élénk bizonyíték arra, hogyan alakul át idővel az emberek erkölcsi felfogása és hogyan fejlődhetik abszurdummá.

Ilyen abszurdummá fejlődött egyes vendéglátóknál a jogszokásra való hivatkozás is. *Pedig nem adtuk el a szállodás és vendéglősipar birtokát senkinek sem.* Mégis annyira szerénytelének, hogy *nem egy szál röszt, nem egy négyes fogatot, de még csak nem is az egész gulyát és ménest akarják elvinni, hanem az egész birtokot.*

Hogy példával szolgáljak. A kifözök öles étlapjait olvassa az ember a választékosság tekintetében zavarba jön, vajjon egy kifözés előtt áll-e, vagy egy előkelő étterem előtt? Törvény szerint a kifözés olyan iparüzlet, amelyben egyeseknek rendszert előzetes megállapodás alapján, meghatározott egységár ellenében nem egy-egy alkalommal, hanem huzamosabb időn át, meghatározott fogásokból ebédet, esetleg vacsorát szolgáltat ki.

Nem olyan idöket élünk, hogy olyan nagy gavallérok legyünk, hogy hivatkozva a jogszokásra, három szál róza helyett az egész birtokot engedjük át az igénylöknek. Bár a törvényes rendelkezésekkel élve minden esetben megteesszük a kötelességünket. De mert ezal, mint a példák is igazolják, nem sokat törödnek, kérnünk kell felettes

BORKERESKEDELMI ÉS MEZÖGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Vezérigazgató: **Klaber Miksa**Pincészet:
BUDAFOK, PETÖFI ÚT 16. SZÁM
Telefon: 69-6-98Városi iroda:
BUDAPEST, V. ARANY JÁNOS U. 10
Telefon: 14-2-62.

BÉRBEADÓ vagy **ELADÓ**

Mezőtúron egy vendéglő fűszerüzlettel, saját házában 300 néyszögöl telekkel vasutállomás mellett, Budapesti főutvonalon. Érdeklődni lehet Mezőtúron Törökzenemiklós út 67., vagy pedig Budapesten, MANDEL PÁL Csányi-u. 10. fsz. 4.

hatóságunkat, hogy elfekvő beadványainkat méltányolva, mint a törvény legfőbb őrei teremtsenek rendet abban a dzsungelben, amely ma főleg a szabad ipart űző vendéglátók soraiban fennállnak.

Mert nehéz időket élünk, megváltoztak az idők, s mert nem olyan időket élünk, hogy jogainkból csak egy jótányit is feladhassunk.

Az idegenforgalom világjelenségei.

— Második közlemény. —

Tábori Kornél adatgyűjtéséből.

Exotikus fogadók.

Ez a rendszer különböző fejlődési fokon megmaradt némely gyarmati országokban. Ceylonban állnak az angol *resthouse-ok*, verandás házak, háló- és fürdőszoba is van bennük s a színes bennszülöttek adnak ágyneműt, edényt, ennielőt. Ez már átmenet az igazi fogadóhoz, csak a kormány tartja fenn és ellenőrzi avval, hogy kizáróan felétek, tehát az uralkodó faj számára való.

A megfelelő brit-indiai *dak-bungalow* csak hajlékot nyújt; személyzet és felszerelés nincs, ha az utas nem hoz magával. Hasonló a hivatalos *paszgerahan*, Holland-Indiában.

Persze a lakottabb idegenforgalmi helyeken ma már csaknem mindenütt modern hotelek várják az idegent a biskrai sivatag szélén épp úgy, mint a norvég Hammerfestben. A nagyszabású forgalmi alkotás szembetűnő példája az állami forgalomszükségletek köréből a középkori mongol birodalommal alakult ki. Amíg ki nem fejlődött, nem volt érintkezés a nyugat és kelet ősrégi nagy kultúrája közt századokon át sem a mérhetetlen távolságok, hegyek és pusztaságok, az ellenségesség, vagy rablóné-

NAGY EGYESÜLET táncengedélyét keresztény vendéglő, vagy kávéház tulajdonosnak méltányosan bérbeadja. „Tánc” jellegére a kiadóba.

pok akadályai miatt. Amint az óriási birodalom nieglett és Kinától Európa jelentős területét is magába foglalta a földgömbnek azt a nagy részét, kialakult az útpérfítés meg az utazás biztonsága. Állandó szállóhelyek, fogadók is kezdtek épülni. *Polo*, a híres velencei, többször is Kinába utazhatott, de rajta kívül mind több európai és kínai kereskedő meg tudta járni az utat.

A fejlődés nyílt és titkos okai.

Az állami igazgatás és a stratégia részben eltitkolt szükségleteit teremtik ma is a legimpozánsabb forgalmi alkotásokat. A világ legnagyobb területű birodalma, az orosz így létesítette a leghosszabb országforgalmi utat, a szibériait.

A föld legerősebb tengeri hatalma: Anglia így gondoskodik a birtokában lévő területek hajóvonalainak főtartásáról. Lesseps Ferdinand magánvállalkozása kudarcot vallott a Panama-esatornáál, míg meg az Unio állami szükséglete, amely jobb összeköttetést kívánt a két óceán közt, lehetővé tette a megvalósítást.

Mindezt az alkotást használják és nagyon fejlesztik az idegenforgalom *magánszervei*. Az államigazgatási szükségletekkel rokon az állami vezetőszemélyiségek közvetlen érintkezésének szükségége. Bármenyire fejlődött a kultúrországok hírszolgálati és egyéb érintkező módszere, fontossá vált a *személyes* találkozó.

Gondoljunk csak a számtalan újkori tanácskozásra, a politikai összejövetelekre, a békekonferenciákra, az interparlamentáris ülésekre, a hágai békebiroságra, a vasút, posta és táviró rendszeres állami kongresszusaira, a genfi népszövetségre és arra a tömérdek, nem állami összejövetelre, amelyet ezerféle szerv, egyesület, érdekvéviselő, társadalmi, tudományos, technikai és egyéb alakulás rendez.

Vallási a legtöbb utazás.

Újabb óriási fejezet az idegenforgalomban, ami az ember *vallási* szükségleteiről szól. Tudjuk, hogy mennyien járnak templomba és kegyhelyre, esodatógy helyre és más megszenteltnek ismert helyekre. Itt látszik meg leginkább, hogy az ember mennyire *társaslény*. Másokkal együtt óhajjt imádkozni, zsolnárt énekelni. A közösség, az egyházköz-



SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

a
KÖBANYAI POLGÁRI
SERFÖZDE

gyártmánya.

Alapítási év 1886.

Gyorsjárátú

Alapítási év 1886.

Napellenzők

Nines kosár!

Ponyvaszakadás kizárva!

PASCHKA ÉS TÁRSA

V., Mária Valéria-u. 10.

Telefon: 82-0-41.

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

Fajborok, tömegborok, csemegeborok hardótételekben.
BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 29. Borok beraktározása előnyös feltételekkel.
BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 40. Telefon: 69-7-60.
 Telefon: 11-5-57.

ség alakítása minden nagy vallásnak a lényeges jellemzője. Közösségekben fejtje ki hitének szent rítusait. Az együttérzők tömegével állandó pszichikai érintkezés ugyancsak emeli vallási érzését, sőt gyakran épp az emeli leginkább.

Ennek az idegenforgalomra való hatásai leggyerűbben már a templomos falvakban mutatkoznak. Ahol templom van, ott rendszerint inkább fejlődik a falu, mint másutt. Odajönnek a környékről vasárnaponként és a mise után még tovább együttmaradnak. Ezért nyílik meg a templom után a vendéglő. Aztán a bolt. Majd jön a posta. Egyik-másik hivatal, jegyzőség, esendőség, orvos. De ezek az a legszimjább régi jelenségek.

Normálisan még mindig a vallás támasztja a legnagyobb tömegmozgalmakat. Görögország legrégibb kocsikerékyomai olyan nagy *szenthelyek* körül maradtak meg, amilyen Delphi; hisz ennek orákulmához a hellén világ minden tájáról zarándokoltak. Egészen világos a sokféle vallási szempont a görögöknél minden másfajta idegenforgalmi jelenségek sorában is. Az attikai tengeri szövetség politikai-kereskedelmi összejövetelnél (Delos szigetén), vallási jelleg mutatkozik az Apollo-szentség körül épp úgy, mint a Zeus-templomnál lefolyt olympiai játékoknál.

India esodás búcsújárói.

Az az ország, ahol a vallás leginkább átmenti az emberek vérébe és egész létüket leginkább befolyásolja: Előindia. Epp azért van itt legtöbb és legnagyobb búcsújárás. A jelenkor legnagyobb templomai a délindiai dravida-épületek; egész templomvárosok, hennik óriási udvarok, galériák, ezer meg ezer oszlopú csarnokok, piramidális kaputornyok és különös szent tavak. *Madura* grandiózus templomtelepe ma is fogalmat adhat arról, hogy milyenek lehettek Egyiptom nagytemplomai és búcsújáróközpontjai a maguk fénykorában. Még kiterjedtebb Srirangham-templomváros kilenceszeres körzetével.

Nagy ünnepeken a zarándokok ezrei működnek a szenthelyeken. Szállók egész városrészt telnek meg. Fantasztikus körmenetek vonulnak az ünnepi utcákon. Üzletek beláthatatlan sora nyílik meg. Bűvészek állnak elő itt is ott a mutatványaik-

Olcso, pontos, megbizható a Standard cíanozó



Sváb, ruszni, bogár, egér, patkányirtást jótállással vállalunk.
IV. Kossuth Lejos u. 12. T. 89-5-8

sal. Babaszínházak és más látványosságok váltakoznak. Koldusok egész rajokban jönnek mindenfelé.

Északindiaiában, amelynek hindu lakossága a vallásos monumentál-építéssel iránt nem mutat annyi érzéket, mint a *dravida*, a szent építkezések kevésbé impozánsnak, de üzeforgalmuk annál nagyobb.

Számtalan a szent hely, ahová elzarándokolnak. Fölmennek a legvadabb Himalája-részekbe, Gangotriig, ahol a szent Ganges kilencven méter magas gleccserkapuból zúdul elő, vagy Hardvarig, ahol a hegységblől kijut a termékeny síkságra. Különösen *szent* Allahabad-nál az a hely, ahol a Ganges és a Dzsamna összefolyik; ott fürdenek a nagyon különbözőszínű folyók egybetorkolásánál.

De mindent felülmúló évezredek óta Benáresz szentsége. Már Buddha odament, hogy tanait hirdesse, mert tudta, hogy ott találja a legvallásosabb zarándokokat. Még ma is évenként legalább egymillió búcsújáró jön össze ott, hogy a szent Ganganya vizében megtisztuljon. Nagyszerű hatást tesz az öt kilométernél hosszabb benáreszi zsúfolt szállásor, a tömegfogadók, a fejedelmek és gazdagok magánpalotái mellett, a ropantul különböző templomok és más szent épületek, papi iskolák és kolostorok sok másféle építkezéssel együtt az idegenforgalom örökre vonzóának látszó helyei.

Vendéglősöknek, szállodásoknak nélkülözhetetlen a Kristály-szűrő

borhoz, likórhöz, pálinkához.
 Gyártja: Egyesült Gép- és Femárgyarak Rt. Budapest
 Egyedáruatlás:
FORSCHNER JÁNOS, pingecázásati cikkek
 Budapest, VI., Teréz körút 41. Telefon: 11-6-10



Détalan bemutatás szelvényekkelésztés nélkül.

Gáztűzhely bárhol gázvezeték nélkül

a fővárosi gázresó kényelmét viszi el az Ön szállodájába, vendéglőjébe a **PHOEBUS** szab. benzingázresó. — Pillanatok alatt meleg ételt találhat vendégeinek.

ARDÓ JÓZSEF Budapest, VI., Vilmos császár út 43. Tel.: 21-6-34.

Igy írnak a vevők:
 A Phoebeus benzingázresó nemcsak a pítzűzhelyet pótolja, hanem azt minden tekintetben felülmúlja.
 Budapest Gruber Ördögörem óvárda

CIÁNGÁZZAL TAKÁCS IRT vidéken is garanciával

Egyes bútoroknak ciánkammera.

Budapest, VI., Hunyadi tér 10.

Telefon: 28-4-02.

Buddhista fantasztikumok.

A buddhista világ is ismeri a szenthelyekre való buszjárást és különösen a relikvias helyeken gyűlik össze sok nép. Birmában a szentségek építkezése szintén nagy monumentális. Va a száz-méter magas, teljesen bearayozott harangpagoda Rangunban. Aztán a számtalan templom és pagoda Mandalaiban. Itt is roppantul gazdag a vallási idegenforgalom, amely az egész országot behálózza.

Sokkal egyszerűbbek a szentségek a buddhista Ceylonban, de éppen itt ismerünk buszjáráshelyeket, amelyeknek története e legősibb ókorig visszanyúlik. Nemesak ceyloniak, hanem Birma, Sziám, Kambodzsa lakói is fölkeresték. Ott a esodálatos „lábanyma” Buddhának az Adamszik estésán.

Többezerévesek a szikláhvájút lépesók is. Az ilyen meredek hegyek, mint roppant égbenyülő ol-tárok, különösen magukhoz vonzzák a vallási buszjárásokat. Japán legbüszkébb hegye, a Fuzsijama csak néhány nyári héten át hőmentes s akkor a zárandokok tizezei gyűlnek oda egész Japánból, hogy fehér ruhában megmásszák a roppant esüetot s onnan megszentelt amuletteket, útiemlékeket hozzanak.

Kínában számos ilyen szenthegy van, mint a Ta'san Santungban, az Omisan a kínai-tibeti fensík keleti szélén, amely részben nagyszerű lépesó-utakkal és mindenféle idegenforgalmi berendezéssel el van látva.

Hires továbbá a lamaista buddhizmus leg-szentebb középpontja, Lhassa, mint buszjáráróhely, a dalai lámának ez a 3600 méter magasságú székhelye. Belsőázsia minden részéből mennek oda a buddhista karavánok és a természet legborzasztóbb akadályai miatt gyakran átvándorolják az esztendőt. Az angol Mc Gowern, aki néhány évvel ezefélt kulinak öltözve jutott el ilyen zárandokka-avánnal Lhassába, érdekes és furcsa részleteket közölt az ottani idegenforgalmat szolgáló szállóhelyekről s a hihetetlen életformákról.

Legalább egyszer életében ...

Sokkal jelentősebb Mekka a maga világtörténelmi forgalomteremtő hatásában. Mohamed parancsa, amely szerint minden muzulmán igyekezzék egyszer életében Mekkába zárandokolni, szá-zadok óta mind a mai napig a legnagyobb méretek

Modern szines és fehérbutorok

nagy választékban, kedvező árú felteveléssel, rendelés szerint is
WERBNER asztalosmesternél VIII., Bérkocsia uca 31. és VIII., Baross uca 9.
Alapításkor 1928. Tel.: 450-88. 36 munkéret esztendőnként kiállításra

közt teljesül. Az egész mohamedán világ, három világrészben, amely a sivatag Atlanti tenger partjától a kis Szunda szigetektől és Kináig terjed, ezzel minden részében összeolvadó szakadatlan mozgalomba került. Órgezi zárandokutakon vonul ma is, mint régekte gyalog és számaron. Amellett egészen új és teljesen modern közlekedő-eszközöket is állítottak a zárandokforgalom szolgálatába. A nagy európai hajózársaságok szállítanak a mohamedánvilág legkülönbözöb részeiből Djiddába, Mekka vöröstengeri kikötőjébe. A Hedsasz-vasútát Damaszkuszól Medináig esakis erre a célra építették, vallási gyűjtésből, amely távoltartotta a nem-mohamedán tóktét. Ujában teherautó is szállít sok ezer személyt.

Nem kevésbé világtörténelmi Jeruzsálemnek a forgalomteremtő szerepe. Mint a kereszénység bölseje, ma is vonzza a jámbor zárandokrajokot, különösen Oroszországból. Európa többi részéből inkább olyanokat, akiket már a turisták, vagy kéjtutatók közé soroznak. Kiváltképen sokat az angol területekről.

(Folyt. köv.).

Az italok hőmérséklete.*

Az italok felszolgálásánál különös tekintettel kell lenni azok hőmérsékletére, mert az minden esetben nagyjelentőségű szerepet játszik és befolyásolja annak ízét. Meg nem felelő hőmérséklet az italt élvezhetetlenné teheti.

Az italnál szerepet játszik az is, hogy milyen időszakban szolgáljuk fel, így télen kevésbé, míg nyáron, illetve melegebb évszakban jobban be-hűtve — vagyis hidegebben — szolgáljuk fel.

Az italok felszolgálásánál általában következő fokrendszert veendő figyelembe:

közönséges ivónív, ásványvíz ..	8—12 C°
fehérbor	8—12 C°
világos sör	8—12 C°
bajor sör	10—14 C°
rajnai és moselbor	6—10 C°

* Gundel—Reichardt, a Vendéglői Felszolgálás Kézikönyvéből).

Borpalota Rt.**Budapest, VI. Király ucca 26.**

Telefonok: 14-0-41 és 18-4-64.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajtaborait palackozva és hordótételben

„PETRA”**ÉPÍTŐKISIPAROSOK SZÖVETKEZETE**

olesón vállal mindennemű építkezést, tatarozást, féregirtást, üzemek szerelését, építési kölcsönök folyósítását

VI., Teréz körút 41.

Telefon: 28-2-05

Gondoljunk jövőnkre: lépünk be a Nyugdíjjegyesítéletbe!

JÉGSZEKRÉNYEK

BRAUN MÓR

Magyarország aranykoszorús jégszekrény-, bor- és sör-hűtőkészülékek gyártója. Állandó nagy raktár.

VII., Kertész ucca 48.

Telefon: 37-3-14.

bordeauxi, burgundi vörösbör	14—18 C°
nehézbb magyar vörösbör	14—18 C°
könnyebb vörösbör	12—14 C°
pezsgő	5°-tól lejjebb.

Mintán a palaeozott ital hőmérsékletét hőmérővel mérni nem lehet, így egyszerűen kézzel tapintjuk meg az üveget, hogy az megfelelő fokra van-e lehűtve. Ha nincs meg e téren a kellő tapasztalatunk, vagy megfelelő érzékünk, úgy az ilyen munkát gyakorlottabb emberek végezzék.

Könnyebb fehérborokat hidegebben szolgáljuk fel, mint az öreg borokat, mert ez utóbbiak, ha túl hidegek, elvesztik zamatjukat (bouquet).

Vörösbörököt már a felszolgálatát megelőzően olyan helyen tartjuk, hogy annak megfelelő melegsége meglegyen. A hőmérsékletváltozásnak azonban nem szabad olyan hirtelen történnie, még kevésbé szabad az üveget a kályhára állítani, avagy meleg vízbe tenni. Amennyire lehetséges, ezeket a műveleteket mellőzni kell, mert helyesebb a természetes hőmérsékletváltozást bevárni.

Pezsgőborok se legyenek 5°-nál melegebbek. A különleges kívánságot mindenkor tekintetbe kell venni, így pl. frappirozást addig gyakoroljuk, míg az ital az üvegben sűrűsödni, vagyis fagyni kezd.

Az ásványvizeket mindig behűtve szolgáljuk fel. Behűtfelemlül csak az esetben szabad felszolgálni, ha a vendégnek ilyen irányú kívánsága volna.

Csemegeborokat és likőröket a pince hőmérsékletén szolgáljuk fel.

Azokra az italmeűekre, melyek hozzátételek mellett készülnek, a fenti fokozat nem mrvádó. Így például a forralt bort forró állapotban, míg a bowlet (bólét) hidegen (jégbe hűtve) szolgáljuk fel.

ifj. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Tel. 84-3-39. — Üveg és porcellán.

Fekete Gábor

Parkett-padlóaszt, javítást, gyalulást vállal.
Budapest, VIII., Nagytemplom ucca 30. sz.



— MINDENKIT —
LEPIPAL OLYAN OLCSSÓ

KONYA
CYANOZO

IX. ULLÓI-UT 119. T. 37-6-00



Hivatalos ügyek

Az előjáróság ülése.

Ipartestületünk előjárósága május 8-án tartotta rendes havi ülését *Malosik* Ferenc elnökelete alatt. Miután elnök áldvoztla a megjelenteket, az ülést megnyitotta. A jegyzőkönyv hitelesítésére *Schabhtll* Ferenc és *Nagy* Zsigmond előjárósági tagok kérétek fel.

Az ülés további folyamán elnök felkérte Ballai Károly előadót jelentésének előterjesztésére.

Ballai Károly: Igen tisztelt előjáróság! Bátor vagyok az előző 4 havi pénzkezelésről jelentést tenni. Az ipartestületnek január 1-étől április 30-ig 21.433,49 pengő bevétel volt, ezzel szemben kiadás 12.882,54 pengő. Tehát maradvány 8.550,95 P. A szakiskolánál 100 pengő bevétel és 5.109,28 pengő kiadás volt. A bérházak bevétele 9.531,11 pengő, kiadása 5.487,01 pengő; az Otthon bevétele 4.880,12 pengő, kiadása 3.804,57 pengőt tesz ki.

Tisztelettel jelentem, hogy a magyarors vácsoarsenyis tiszteletdíjára a székesfőváros egy ezüst serleget és egy ezüst cigarettatartót ajándékozott. Javaslo, hogy ezért a székesfővárosnak és *Pertik* Béla dr.

Szegeden

a Belvárosban, a Tiszapart legszebb és legforgalmasabb helyén, hosszú évtizedek óta és a jövőben is működő fürdő, építelésortájának tiszaparti impozáns frontját, megfelelő belső helyiségekkel,

Vendéglő és Halászcserda céljaira bérbeadja.

Ez volna a Tiszapart egyetlen Halászcserdája, mert a híres Onozó csárdát, mely közvetlen mellett volt, febrnárban lebontották. Idegenforgalmi specialitás és virágzó üzlet volt, ahol a tulajdonosok vagyonokat szereztek. A szabadtéri játékok, egyetemi klinikák, hajó és városi kivasutállomás közvetlen közelében. Érdeklődni:

Barabás Béla, Szeged, Erzsébetrakpart 2.

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

MOCZNIK-MUSTÁR

legyen minden asztalon

Hattyu gőzmosó és fehérnemű kölcsonzó vállalat

Budapest, VII. Klauzál-ú. 8. Telefon: 38-5-58 és 38-5-59.
Az ország legnagyobb gőzmosó üzem, legmodernebbül újonnan berendezett
Legkíméletesebb mosási rendszer!

iparhatósági biztos úrnak köszönetet szavazzon az előljárásáért.

Elnök: Hozzá méltóztatnak járulni? (Közbeszólások: Lelekesedéssel.)

Ballai Károly: Méltóztatnak emlékezni, hogy az OTI választások alkalmával tárgyalást folytattunk az érdekeltektől megválasztottakkal. Most az országos iparegyesület értesít, hogy az ellenlistákat készítő érdeklőségekkel való tárgyalások eredménye az lett, hogy ellenzéki lista nem adatott be, a középiparban egyhangú lesz a választás, tehát a jelöltek megválasztását véglegesnek tekinthetjük. A mi iparunk részéről *Budapestről: Major Károly, Dénes Márton, Kolling Oszkár, vidékről: Dallmann Ferenc (Debrecen), Schmall Gyula (Szombathely) és Böczögő József (Miskolc)* vannak kijelölve. Az OTI közgyűlésre megválasztott köldöttekre hárul az a feladat, hogy az iparunk érdekeit megvédjék.

Az Országos Szakmai Értekezlet határozatából megkerestük a belügyminiszter urat, hogy a vendéglátóüzletekre szóló zenei zárórát törölje el, vagy ha ez nem lehetséges, az üzleti zárórával azonosítsa. A budapesti rendőrfőkapitányság — ahová kérésünket a miniszter úr véleményezésre végezt lekládozte — most arról értesít bennünket, hogy kérésünket „általános rendészeti okokból nem tartotta megengedhetőnek.” A kormányzat tehát ismét elzárkózott egy olyan kérdés teljesítése elől, amely rendészeti szempontból sem jelent semmit, mert ez az egy óra többlet, a vidéken ügyis főmállott a gyakorlatban.

A közösi választások lezajlása után ismét a belügyminiszter úrhoz fogunk fordulni és kérni fogjuk, hogy legalább az olyan kérésünket teljesítse, amely nem kerül semmi anyagi áldozatra.

Örömmel teszünk jelentést arról, hogy az új iparengedélyek elleni küzdelmünk eredménnyel járt, amelyben a kereskedelmi minisztérium 78.000—923. számú rendelet 97. §-ához újabb magyarázatot adott ki a minisztérium, amelyben lehetővé teszi, hogy a megállapított zárlat ellenére is kivételesen, méltánylást érdemlő körülmények között új iparengedély kiadható legyen. Ezen határozat alapján módunkban van új üzletalapítások ellen küzdeni anélkül, hogy a megmerevített az

ipar fejlődését. Lehetővé teszi azt, hogy áthelyezhető legyenek az iparengedélyek, amit eddig nem engedtek meg. Azonkívül olyan lehetőségeket adott az iparhatóságok kezébe, amely ilyen esetekben egyénileg tudja elbírálni a helyzetet.

Ezen új elvi elbírálás alapján a kerületi zárlat veszedelme megszűnt, ami nagyon örömdetes, mert eredménye ügysem volt. Ennek a rendeletnek jelentőségét legutolsó lapunkban méltóztattak olvasni. A rendelet gyakorlati keresztülvitelével elnöki tanácsunk foglalkozott és javaslattal terjesztett elő, hogy az iroda egysegiesen tudja kezelni az ügyeket. Az elnöki tanács javaslata az, hogy új alakulások ellen, amennyiben az a 3—500 méteres körzetet meghaladják, nem szólnak, azonban ha azt meg nem haladják, ellenezzük, hogy iparengedély kiadható legyen. Azon vendéglőhelyiségekre, amelyekre a pénzügyvizsgátság kétszer megtagadta az engedély kiadását, végképp tiltakozunk, hogy harmadik esetben iparengedélyt kaphasson valaki.

Nem fejezhetem be ezt a rövid referátumot anélkül, hogy a legnagyobb hálával és elismeréssel meg ne emlékezzem a szűkefőváros, főképpen dr. Pertik Béla iparhatósági biztos úrról, mert az ő magatartása döntötte el ezt az ügyet egy konkrét esettel kapcsolatban.

A fővárosnak támogatása mellett figyelmet érdemel a Kamara magatartása, amely szintén hozzájárult az ügy sikeréhez.

Javasolom, hogy a Kamarának ezen rendelet kiadásánál való közreműködéséért köszönetet szavazzon az előljárásáért.

Jelentem, hogy a délnémet vendéglősök baráti látogatást fognak tenni június elején. A múlt év őszén mi foglalkoztunk ezzel a látogatással és úgy határoztunk, hogy az ipartestület egy alkalommal vendégül látja a német kartársakat. Az állami pincegazdaság igazgatóságát és a sörgyárakat is megkértük, hogy hívják meg őket. Ez volna a program most is. Ennek részleteiről még majd be fogunk számolni.

Az előljáróság Ballai Károly előadó jelentését egyhangúlag tudomásul vette s a jelentésben előadott javaslatokat egyhangúlag elfogadta.

Ballai Károly: Két fontos ügy van még. A buda-

Bánó fotó

Telefon: 11-3-60.

Bánó Ernő műszaki fényképészete. Szálloda-épület, kávéház, étterem, külső, belső- és kiliséfelvelek, diaposítvé lemezek, nagytások, reklámtervezések. — Budapest, VI., Podmaniczky uca 10. Vilmos császár út mellett.

Fellner Béla f. ü. v.

Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda Budapest, IV., Irányi u. 1. Telefon: 84—2—92

KÁDÁR MIKLÓS

Használt

evészkezők, kerfi vas- és fonott székek olcsón

VIII. ker., Népszínház uca 55. szám. — Telefon: 44—3—89. — Telefonhívásra házhöz jövök

KÖLCSÖNEDÉNY

Szakképzett szakácsot a Magyar Szakácsok Küre (Tel: 35-6-10) közvetíti!

Özv. Mérei Henrikné elhelyező irodája **Polacsek Lajos** IX., Ferenc körút 44. Telefon: **87-1-50.**
 üzemeltető:
 Közvetítő a legjobb szállodai, vendéglői és pénzió személyzetet a legelőnyösebben és leggyorsabban.

pesti szállodai és vendéglői alkalmazottak kereseti adóját az adószámveteli hivatal felmondta, valójában azzal a szándékkal, hogy valamiképpen emelni akarja az adókat. Felkértek, hogy új táblázatot készítsünk. — A másik ügy a zenejogdíj. A kereseti adóról Téglássy úr, a zenejogdíjról pedig Stein dr. úr fog jelentést tenni.

Téglássy Ernő aljegyző jelentésében előadta, hogy a polgármester úr a szővárosi m. kir. pénzügyigazgatóság átirata alapján a budapesti szállodai és vendéglői alkalmazottak 1935. évi kereseti adóalapját megállapító 209.410—1934. VI. számú határozatát f. évi március hó végével hatályon kívül helyezte, egyidejűleg felhívta a partestületünket, hogy a szóbanlévő alkalmazottak kereseti adóalapátalányának újabb megállapítására tegyünk javaslatot. Tsmertette a főváros illetékes ügyosztályának elgondolását az 1935. évre megállapítandó kereseti adóalap átalányösszegeket illetően, amely egyes osztályokban az adóalapokat a tervezet szerint felemelte.

Szalavék Károly: A személyzetnek nincs meg a létminimuma, mi meg nem bírjuk tovább a terheket.

Kőhalmi György: A polgármester úrnak kereseti adóra vonatkozólag azt a választ adhatnánk, hogy először azokat a városi étkezőket szüntessék meg, melyek elvészik a vendéglősköztől a kereseti lehetőségeket. Mi szívesen fizetnénk adót, de kereseti lehetőségeink nagyon kevés. Addig, míg a hatóságok nem orvosolják kéréseinket, nem követelhetünk olyan új terheket, amelyek megnehezítik a vendéglősiipar fennmaradását.

Elnök: Mi már a személyzettel is tárgyaltunk, május II-re behívtük őket és tovább tárgyalunk. Ezen a tárgyaláson figyelembe vesszük ezeket az érveket is.

Szalavék Károly: Zene záróra! Ott volna a lehetősége, hogy megmutassák, hogy velünk éreznek.

Kőhalmi György: Budapesten tömegelőv vannak az egyesületek. Majdnem minden egyesület italmérségi engedélyt kap. Kérjük az igen tisztelt iparhatósági biztos urat, hasson oda, hogy ezeket az engedélyeket nemhogy ne adják ki, de vonják vissza, mert óriási károkat okoznak a vendéglátóiparnak. Ha egy kis vendéglőbe betéved egy cigány és egy vendégnek jó kedve lesz, elkezd énekelni, már megbűntetik a vendéglőst. Én magam is 800 pengő ráfizetéssel zártam a múlt évet és azt hiszem nagyon sokan közöttünk ugyanúgy vannak.

Dr. Pertik Béla iparhatósági biztos: Kőhalmi úr

Teljes vendéglői berendezések új és használtak vétele és eladása

FRIED, Király ucca 44. Telefon: 29-1-34.

„GENTRY” uriszabóság

Tavaszi és nyári
szövetújdonságokból

a legmodernebb szabással havi 20 pengő részletre készítek öltönyt és felöltőt

BÁRÁNYOS MIHÁLY

uriszabó Budapest, II., Fő u. 57. Telefon: 55-8-85.

felszólalására az egyesületek helyiségében folytatott italmérés tárgyában, tudomásom szerint valamennyiük rendelkezni kell vendéglői iparendeléssel, csak akkor kaphat italmérségi engedélyt. Ha pedig valami visszaélés van, tessék feljelenteni. Mi nem tudhatjuk így, csak ha feljelentik.

Ammer János: Nálunk, Kelenföldön van egy kultúrház, a Szent Gellérti egyházközség az italmérségi engedély. Egy szatizosságod mári a hort 60—70—90 filléres áron.

Vajda Andor a kontárok visszaéléseiről beszélt és sérelmezte, hogy a feljelentések nagyon lassan intézettek el. Másodszeri feljelentésnél még az első nincs elintézve.

Elnök: Nem tudom egészen osztani Vajda úr véleményét. Mert az, hogy mi nem tudunk eredményt elérni, nem jelenti azt, hogy törvényes eszközökkel ne éljünk. Ha mindenki szigorúan ragaszkodik a törvényes jogához, sokkal nagyobb eredményt érünk el. Éppen a multkor egy kerületi elnök panaszkodott, hogy közvetlen közelében egy kifőző milyen visszaéléseket folytat. És nem tesz feljelentést, hanem hagyja, hogy tovább folytassa azt, ami neki sokkal nagyobb kárt okoz, mint akármilyen más. Amíg mi közbömbösek vagyunk saját ügyünkkel szemben, ne várjuk, hogy mások segítsenek rajtunk. A feljelentéseket meg kell tenni és bizonyítékkal kell szolgálni. Éppen tegnap mondtam, hogy össze kell szedni a kifőzők étlapjait és bemutatni illetékes helyen. Ha erre sem csinálnak semmit, akkor igazán nem tudom, hogy mit kell tennünk. Mult héten voltunk fenn Gun-

DOMONKOS ALAJOS

okleveles pincemester, borkereskedő, bor- és pálinkabizományos Cegléd, I., Pesti út 19. Tel.: 54. Ajánlja kitűnő fajborait, bort, pálinkát előnyösen közvetít. Vevőinek ingyen bortanfócsal szolgál

TARJAN-RESTAURANT

Lukácsfürdő-Terrasz

vasvázas nyári pavillont, villamos nap- és esővédő szerkezettel, készítette

HAAS és SOMOGYI RT.

Uj üzletnyitásnál, áthelyezésnél előbb az ipartestületben érdeklődjünk!



Ribárszky György és Társa

műbutor, lakás és üzletberendező

Iparművészeti kiállításon
1912-ben nagy ezüst, 1924-ben aranyéremmel kitüntetve!
Budapest, V., Ügynök ucca 41—Wahrmann ucca 4. Telefon: 91-0-31



del úrral a kereskedelmi minisztériumban. Megígérték nekünk mindent. Nem tudom mi az oka, hogy miért nem tesznek semmit. Mi szeretnénk egy olyan alport teremteni, hogy egyszer már békeséggé legyen e téren.

Dr. Pertik Béla: Az kétségtelen, hogy a kérdést rendezni kellene. De addig is meg kell elégednünk a mostani jogszabályok kereteivel. Kétségtelen, hogy a rendőri büntetőbírák nagyon eltérő ítéleteket hoznak. De ők a legjobb belátásuk szerint szabják ki a büntetéseket. Rá kell mutatnom, hogy igenis, tapasztaltam, hogy a tárgyalásokra kiküldött szakképviselek a kiszabott kisösszeget ítéleteket nem fellebbezték meg oly esetekben, amikor a fellebbezés indokolt volt. Ha a szakképviseelő a hozott ítéletet nem fellebbezi meg, a hatóságnak nincs módja azt megfellebbezni.

Szlavek Károly: Sajnos, a kereseti adó dolga összefüggésben van a borralalóval. Rá kellene mutatni, hogy az alkalmazottak sinesenek a legrosszabb helyzetben. Nem tudom, hogy miért akarják a kereseti adókat felemelni. Fel kellene az illetékeseket világoztatni iparunk helyzetéről. Nagyon jól tudjuk, hogy a vendég a minimálisra szorítja le a borralalót, miből fizessen tehát az alkalmazott kereseti adót? Ha nem eszünkkel az adót, legalább ne emeljék.

Elnök: Talán olyan javaslatot méltóztatassanak tenni, hogy ne fogadjuk el az emelést.

Szlavek Károly: Semmi esetre sem idősebb az adóemelés.

Kóhalmi György: Az iparhatósági biztos úr azt a felvilágosítást adta, hogy miért nem fellebbezzük meg az ítéleteket. En voltam az, aki minden büntetést megfellebbeztem, de a fellebbezés tárgyalása alatt olyan végtelen idő mult el, hogy a tulajdonképpeni célt nem értük el. Ha még egyszer feljelentjük a kontárt, akkor újra megbüntetik és így hamarabb elérjük a jogelvonást.

Elnök visszatérve a polgármester úrnak a budapesti szállodai és vendéglői alkalmazottak kereseti adóalapátalányának újabb megállapítását célzó megkeresésére, kérte az előjáróság határozatát.

Az előjáróság a megkereséssel kapcsolatban elhatározta, hogy válaszában értesíteni fogja a polgármester urat, hogy iparunkban idősezerüiten az alkalmazottak kereseti adóalap átálányösszegeinek megváltoztatása, amely végeredményben annak felelmesét jelenteni. Idősezerüiten azért, mert a fővárosi szállodák és vendéglők üzleti forgalma az elmúlt évekkel szemben eszökkent, természetsezerüleg alkalmazottait keresete is rosszabbodott.

Dr. Stein Sándor ismertette a Zeneszerzők Szövetkezetének a zenejogdíj megváltására vonatkozó ajánlatát. **Baldás Antal** és **Kóhalmi György** felszólalása után az előjáróság a zeneművek nyilvános előadása jogának átálányban való megszerzését és erre a célra a zenéltető üzemek megfelelő közösségének megalakulását tartja kívánatosnak és ezért elhatározta, hogy felhívja az ipartestület zenéltető tagjait, hogy ehhez a közösséghez csatlakozzanak.

Téglássy Ernő a kontártügyekről szóló április havi statisztikát olvastva fel.

Miután az előjáróság tudomásul vette Försster Miklós és Bánovszky János előjárósági tagoknak rendes előjárósági tagságukról való lemondásukat és helyüket Germann Jenő és László Dezső póttagokkal betöltötte. Több tárgy hiányában elnök az ülést bezárta.

Szikvizgyárak magánfelet nem szolgálhatnak ki.

Felhívom a vendéglátóipar tagjainak figyelmét arra, hogy a szikvizgyárosoknak közvetlenül magánfeleket, mintegy lázáló, iparszerüleg kiszolgálni a fennálló törvényes rendelkezések szerint nem szabad és azt magam is, mind a kialakuló szikvizgyárak érdekképviseletének biztosa, az érdekképviseletbe tömörült szikvizgyáraknak a legszigorúbban megtiltottam.

Felkérem ezekenél fogva a vendéglátóipar tagjait, hogy a saját érdekük védelme okából a jövőben hozzák tudomásomra azon szikvizgyárak nevét a bizonyítékokkal együtt, amelyek magánhaztatásokat közvetlenül látnak el szikvizgyártmányokkal, hogy a bejelentendő gyárak ellen a megtörtöl lépéseket az érdekképviselet nevében megtehessem.

Dr. Suták Istrán ügyvéd,
Budapest, VIII., József krt. 37—39.
Telefon: 33-9-49.

Dunántúli város
szívében régi vendéglő örökség miatt **ELADÓ.**
Cím a kindóhívatásban.

Fűszer, élelmiszer, gyarmatáru

legjobb beszerzési forrása

FARKAS GÁBOR, Budapest, IX., Soroksári út 18. Telefon: 35-3-30

Csak a Szaknévsorunkban fűlsorolt cégektől vásároljunk!

Használt szőraparatók, jégszekrények, felszerelés, szék, asztal, alpacca legelőcséban HAAS Budapest, VIII., Népszínház u. 16. Tel.: 36-0-01.

A fogadók helyiségeinek tisztántartását ellenőrző bizottságban az ipartestület szállodai szolgáltatóinak delegálása.

Ipartestületünk szállodai szakosztályának előterjesztésre a polgármester úr a szállodák tisztasági szempontból való előzetes ellenőrzésére bizottságot alakított. A bizottság elnöke dr. *Pertik Béla* tanácsi főjegyző úr, helyettese dr. *Kállay Albert* tanácsjegyző úr. A bizottságban a kereskedelmi minisztérium VIII. oszt. is képviselteti magát. A bizottság tagjai az egyes kerületek kiküldöttjei, a szolgálatot teljesítő tisztiorvos, az idegenforgalmi hivatal kiküldöttje.

A polgármester úr felhívására ipartestületünk a szóbanlévő szemlékhez a bizottságba szakértőket rendel ki és pedig olyan módon, hogy abban úgy a nagy-, mint a kisüzemek tulajdonosai képviselve legyenek. Szakértőül *Baudl Gyula*, *Beues Imre*, *Duhesz Ferenc*, *Grimm Gyula*, *Györfi Imre*, *Keleti Oszkár*, *Kovácsfi Sándor*, *Kurtz Béla*, dr. *Láng József*, *Lendvai József*, *Marencsik Ottó*, *Németh Aladár*, *Somogyi Ottó* és dr. *Stein Sándor* urakat jelenteltük be és egyben esetleges kiegészítések és utólagos változások későbbi bejelentésének engedélyezését kértük.

Kartársaink figyelmébe.

A Központi Repülőbizottság az ipartestület helyiségeiben minden esütőtőlön d. u. 4–5 óra között ülést tart. Azok a kartársak, akiknek bármilyen orvoslásról szoruló panaszuk van, akár írásban, akár személyesen forduljanak a bizottsághoz. Ipartestületünk sérelmeket csak úgy tud elintézni, ha a kartársak azt tudomásul adják.

Adatgyűjtés a diétáskonyha ügyében.

Ipartestületünk régi törekvése, hogy a székesfőváros szüntesse meg a magániparral egyenlőtlen versenyt folytató közüzemét a városbúzi „diétás” étkezőt, ahol a kiszolgáltatók étrendeknek amúgy is csak elenyésző csekély száma szorosabb értelemben vett diétás étrend. Az a szilárd meggyőződésünk, hogy tagjaink éttermi és vendéglői üzemei is kifogástalanul el tudják látni mind a hazai, mind a külföldről jövő közönségnek diétás étkezést igénylő részét, ha erre fokozatosan és megfelelően berendezkednek; ilymódon Budapest főrdőváros és az ország idegenforgalmának fejlesztésében az eddigiénél is szélesebbkörű működést fejthetnek ki.

Hogy ez mielőbb elérhető legyen, előjárásúgunk határozata értelmében adatgyűjtést kezdeményezünk.

Szavatolt kitünő málnaszörp

1 kg 1.40

Schönfeld Károly liszt, termény, gyarmatarú Budapest, IX., Pipa uca 4. Telefon: 85-7-55. Csanády u. 1, Rákóczi út 47, Soroksári út 35.

Hasznavehetetlen rongyaiból

modern szőnyegeket és átvetöket készít

Ardai Szövőipar

Budapest, VIII. Trefort u. 7. Telefon: 40-5-79.

ELBERT ÉS BALÁZS



vasbútor, sodronyágbetét, kertivasbútorgyár

Javítást vállal!

Budapest, VII., Hernád uca 41. Telefon: 38-9-10.

WALLENHÖFFER ZSIGMOND kőműves-mester

és építési vállalkozó, VIII. Kistaludy uca 26. sz. Háztartozást, karbantartást, gipszfal, rabszfal, beton, műkö, fayencelap szigetelést jótállás és kedvező fizetés mellett vállal.



Mindennemű **redőnyök, roletták, napellenzők**

készítését, javítását, karbantartását jótállással a legolcsóbban

KOVÁCS LÁSZLÓ

Budapest, VI. Szinyei Merse u. 34. Tel: 18-3-25.

PERL burgonya, hagyma, zöldség kiváló!

Nagyvásártélep. Telefon: 40—2—96.

„Elfi” paplan Reschöfszky Endre Budapest, VIII., Baross-u. 61. PAPAN MATRAC ÁGYNEMŐ

LESZLAUER A. GYULA

Elsőrendű husok — nagyvágó marha-, borjú-, birka-, bárány- és sertéshusok. Központi Vásárcsarnok 477, 478, 479, 480, 481. sz. fülke.

(Fő út mentén) — Telefon: 85-4-56.

Telefonrendelésre minden mennyiséget házhoz szállítok.

Magunk hasznát és iparunk érdekét szolgáljuk, ha belépünk a Ven-Ko-Ká-ba!

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlele.
 Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 22-8-92.
 Borsivaltvók, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

hegy elsősorban megismerhessük azt, hogy tagjaink milyen mértékben és milyen keretben foglalkoznak a diétás ételek készítésével és kiszolgálásával.

Eppen ezért fölkerjük mindazon tagjainkat, akiknek diétás konyhájuk van, sziveskedjenek alábbi kérdéseinkre írfajfejesztési szempontból — felelni.

1. Amennyiben diétás konyhát tart:

a) mióta tartja azt főt;

b) önálló keretben vagy az általános konyha keretében?

2. Orvos avagy diétás néne vezet-e, vagy ellenőrzi a diétás konyhát?

3. Az általános étkező vendégnek körülbelül hány százaléka a diétás fogasztzó?

4. Milyen igényekkel, óhajokkal lépnek föl a diétás konyhát illetően

a) a hazai,

b) a külföldi közönség?

5. Milyen tapasztalata van a diétáskonyhával kapcsolatban:

a) általános ipari szempontból?

b) üzleti szempontból?

6. Végül tapasztalataink és javaslatainak szives összefoglalását kérjük.

A beérkezett feleletek földelgozástának eredményét elsősorban az előjáráságnak mutatjuk be, ahol a továbbiakról fognak dönteni.

Budapest, 1935. május 6.

AZ ELNÖKSEG.

EDUR szab. önfelszívó turbina-szivattyú,
 házi vizellátó berendezések
GYÖZŐ BÉLA ÉS TÁRSA
 Vilmos császár út 61.

Kérje 18-as B. árjegyzékünket.

SIDOL fém-, ablak- és márvány-
 tisztítási- és legalkalmasabb!
 Götzl Lipót „Sidol” vegyertermékek gyára Rt.
 Budapest, VII., Cseréi u. 14. Tel.: 96-6-85, 96-8-27.

PAX

ciánózó vállalat
 tökéletes és olcsó ciánózás.
 VI., Vilmos császár út 17. Telefon: 26-1-06.

Knöpfmacher A.

látkepés levelezőlapok kiadóvállalata. Budapest, VII., Erzsébet körút 17. Telefon: 35-2-11.



**Hírek
 közlemények**

A szerkesztő szabadságon.

Balla Károly szerkesztő három heti szabadságra ment s szabadsága ideje alatt a szerkesztői teendőket *Téglássy* Ernő látja el.

A vendéglősök magyar vacsoraversenye

Felcsigázott érdeklődéssel várta április hó 29-én *Szabó* Lajos „Debreceen” Éttermét zsufolóság megtöltött előkelő közönség a felszolgálásra került versenyfogasztókat. A versenyvacsorák sikerére jellemző, hogy a „Debreceen” Étteremből kiszorult vacsorázni vágyó vendégek közül még a szomszédos éttermeknek is jutott, mert többen — miután a „Debreceen”-ben nem kaptak helyet (és így vacsorát sem), kénytelenek voltak a szomszédos vendéglőbe menni. *Szabó* Lajos egyébként a nagy érdeklődésre való tekintettel azt — május 2-án — ismét telt ház mellett — megismételte.

A vacsorán megjelent nagyszámú előkelő közönség sorában láttuk dr. báró Babarezy István szföv. tanácsnok urat is. A sajtó részéről a vacsorán az Est-lapok, Magyar Hírlap, Nemzeti Ujság, 8 órai Ujság, Pester Lloyd, Pesti Hírlap, Új Magyarország, Új Nemzedék és Ujság képviseltették magukat.

Ugyanevak hatalmas siker jegyében zajlott le május 6-án a *Hoffmann* János „Öregdiófa” Éttermében megtartott versenyvacsora is. A hűvös időjárás miatt sajnos csak a belső termekben foglalhattak a vendégek helyet. Itt is nagyon sokan voltak, akik már nem tudtak helyet kapni. A sajtót a Pester Lloyd, Est-lapok, Nemzeti Ujság, Új Nemzedék, Új Magyarország, 8 órai Ujság, Pesti Hírlap, Ujság, Esti Kurír, Függetlenség, Idegenforgalmi Tudóstító, Budapesti Hírlap, Magyar Hírlap, Tolnai Világlapja és az Információ Hírlaptudóstító kiküldöttei képviselték.

A *Sipos* Károly „Halászkert” vendéglőjében május 12-án megtartott záró versenyvacsoráról szóló beszámolókat legközelebbi számunkban közöljük. Mai számunk-

KOMLÓSI
 ciánózó vidéken is!

V., Akadémia ucca 7. — Telefon: 23-7-34.

ban egyébként Hoffmann János és Sipos Károly kar-
társaink versenyvaesoraíának receptjeit közöljük.

Hoffmann János (Öregdiófa Étterem) receptjei.

Készítette: Széll Gyula főszakács.

E T E L S O R :

*Bakonyi betyár leves.
Süllőszellet keszthelyi módon.
Pörköltcsirke alföldiesen.
Kapros túróstelepnő.*

Bakonyi betyár leves.

50 deka — nem túlkövr — marhaszegyet nagyobb
kockákra, fél tyúkot pedig 6 darabra vágunk, megmo-
sunk, egyforma hosszúságú darabokra vágott zöldseg-
gel és fűszerrel jó erős húslevest főzünk. Vékonyra
nyújtott csuszátésztaát főzünk bele és tálaljuk.

Süllőszellet keszthelyi módon.

3 darab kisebb süllőt a bőrétől és csontjaitól meg-
tisztítunk és megszózzuk.

10 deka apróra vágott szalonnát egy fej egész fi-
nokra vágott vöröshagymával megpirítunk. Egy darab
paradicsomot és két darab zöldborsot kimagozzunk és
kockára vágunk. 2 darab burgonyát és 4 darab arigom-
bát ugyancsak apró kockára vágunk és a hagymás szal-
onnára tesszük. Mielőtt a burgonya megpuhulna, a be-
szózt süllőszelleteket rárajuk és így puhára pároljuk.
Tálalásnál minden süllőszeletre egy kisebb vajas-
galuskát teszünk.

Pörköltcsirke alföldiesen.

Két darab csirkét megtisztítunk, megmosunk, fel-
darabolunk és megszózzuk. 25 deka finomra vágott vö-
röshagymát 15 deka zsírban félpírosra pirítunk. Édes
rózsapaprikával megszórjuk és a feldarabolt csirkét
hozzáadjuk, megkavarjuk és puhára pároljuk.

Apró kockára vágott pirított szalonnával leöntjük,
galuskával és tarhonyával tálaljuk.

Kapros túróstelepnő.

2 deka élesztőből kovászt készítünk. Fél kiló lisztet,
a kovászt, 3 tojás sárgáját, 1 deka sót, 5 deka olvasz-
tott vaját langyos tejjel félkeményre jól kiverünk és
kelni hagyjuk. Ha megkelt, kinyitjuk, tepsibe helyez-
zük s az előkészített túróat rátöltjük. Sütőben szép pi-
rosra kisütjük. Tálaláskor olvasztott vajjal és tejjel
forrón leöntjük és melegen tálaljuk.

Töltelék: 15 deka vajat 3 tojás sárgájával habosra

Székek, asztalok, pohárállványok,
sorepparatók, borpultok legelőssben
BERKOVICSNÁL, Népszínház u. 32. Tel.: 34-281.

BAKOCZ FERENC

illatszerekkereskedő
Budapest, Rákóczi út 51.

T-GÁZ

A modern fűgirtás
tökéletes és veszély-
telen módja

Magyarországi vezérképviselet: **ZYKLON RT.** Budapest,
V., Hollán ucca 3. Telefon: *146-96 Díjtalan felvilágosítás.



**Kerti butorok,
kerti ernyők**
óriási választékban,
nagyon olcsó árak mellett

KRAUS
kosáráru gyár

Budapest, VI., Andrásy út 43.
Telefon: 22-1-02.

Az ország legrégibb és leg-
nagyobb fontolbutor gyára. Az
összes budapesti és balaton-
menti szállodák és penziók
szállítója.

ARTISTICA FOTÓ-SZALON

Művészi portrakit és gyermek-felvételek.

Műszaki és interjö-felvételek.

Olcsó árak! Vállalja bankettek, esküvői, eljegye-
zési és egyéb alkalmi felvételek elkészítését házon
kívül is a legjobb kivitelben.

Bpest, VII. Erzsébet krt. 2. I. em. Rákóczi út sarok.

TELEFON 81-2-74
TOKAJI FUCHS-TOKAJI
LERAKAT
MINTAPINCE: V. NÁDOR-U.S

Legjobban mégis

Halásznai ciánoz, takarít

VI. Révay ucca 14. szám. Telefon: 29-9-53.
Egyes bútorok fűgirtása.

Étteremek és vendéglők szives figyelmébe !

Tessék megízlelni házilag készült Beiglimat !

Mákos 1 kg. P 1'20. — Minta, kóstoló ingyen.

KADAR sütőde

Fűzlet: VII. Wesselényi u. 74. Fiókok: VII. Péterffy Sándor u. 13. Tel: 43-8-49.
VII., Hajtsár út 88.
VII., Kerepesi út 44.

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlele.
Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 22-8-92.
Borszivattyúk, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

hogy elsősorban megismerhessük azt, hogy tagjaink milyen mértékben és milyen keretben foglalkoznak a diétás ételek készítésével és kiszolgálásával.

Eppen ezért főkérjük mindazon tagjainkat, akiknek diétás konyhájuk van, szíveskedjenek alábbi kérdéseinkre íparfejlesztési szempontból — felelni.

1. Amennyiben diétás konyhát tart:
 - a) mióta tartja azt fent;
 - b) önálló keretben vagy az általános konyha keretében?
2. Orvos avagy diétás néne vezeti-e, vagy ellenőrzi a diétás konyhát?
3. Az általános étkező vendégnek körülbelül hány százeleka a diétás fogyasztó?
4. Milyen igényekkel, óhajokkal lépnek föl a diétás konyhát illetően
 - a) a hazai,
 - b) a külföldi közönség?
5. Milyen tapasztalata van a diétáskonyhával kapcsolatban:
 - a) általános ipari szempontból?
 - b) üzleti szempontból?
6. Végül tapasztalatainak és javaslatainak szíves összefoglalását kérjük.

A beérkezett feleletet földolgozásának eredményét elsősorban az előljárásnak mutatjuk be, ahol a továbbiakról fognak dönteni.

Budapest, 1935. május 6.

AZ ELNÖRSEG.

EDUR szab. önfelszívó turbina-szivattyú,
házi vízellátó berendezések
GYŐZŐ BÉLA ÉS TÁRSA
Vilmos császár út 61.

Kérje 18-as B. árjegyzékünket.

SIDOL fém-, ablak- és márvány-
tisztítóra a legalkalmasabb!
Götzl Lipót „Sidol” vegyitermékek gyára Rt.
Budapest, VII., Cserai u. 14. Tel.: 96-6-86, 96-8-27.

PAX

ciánózó vállalat
tökéletes és olcsó ciánózás.
VI., Vilmos császár út 17. Telefon: 26-1-06.



**Hírek
közlemények**

A szerkesztő szabadságon.

Balla Károly szerkesztő három heti szabadságra ment s szabadsága ideje alatt a szerkesztői teendőket *Téglássy* Ernő látja el.

A vendéglősök magyaros vacsoraversenye

Felcsigázott érdeklődéssel várta április hó 29-én *Szabó* Lajos „Debrece” Éttermét zsufolóság megtöltő előkelő közönség a felszolgálásra került versenyfogásokat. A versenyvacsorák sikerére jellemző, hogy a „Debrece” Étteremből kiszorult vacsoráznai vágyó vendégek közül még a szomszédos éttermeknek is jutott, mert többen — mintán a „Debrece”-ben nem kaptak helyet (és így vacsorát sem), kénytelenek voltak a szomszédos vendéglőbe menni. *Szabó* Lajos egyébként a nagy érdeklődésre való tekintettel azt — május 2-án — ismét telt ház mellett — megismételte.

A vacsorán megjelent nagyszámú előkelő közönség soraiban láttuk dr. báró Babarezy István szföv. tanácsnok urat is. A sajtó részéről a vacsorán az Est-lapok, Magyar Hírlap, Nemzeti Ujság, 8 órai Ujság, Pester Lloyd, Pesti Hírlap, Új Magyarország, Új Nemzedék — és Ujság képviseltették magukat.

Ugyancsak hatalmas siker jegyében zajlott le május 6-án a *Hoffmann* János „Öregdiófa” Éttermében megtartott versenyvacsora is. A hűvös időjárás miatt sajnos csak a belső teremben foglalhattak a vendégek helyet. Itt is nagyon sokan voltak, akik már nem tudtak helyet kapni. A sajtót a Pester Lloyd, Est-lapok, Nemzeti Ujság, Új Nemzedék, Új Magyarország, 8 órai Ujság, Pesti Hírlap, Ujság, Esti Kurír, Függetlenség, Idegenforgalmi Tudósító, Budapesti Hírlap, Magyar Hírlap, Tolnai Világlapja és az Információ Hírlaptudósító kiküldöttei képviselték.

A *Sipos* Károly „Hárszékert” vendéglőjében május 13-án megtartott záró versenyvacsoráról szóló beszámolóinkat legközelebbi számunkban közöljük. Mai számunk

KOMLÓSI
ciánózó vidéken is!

V., Akadémia ucca 7. — Telefon: 23-7-34.

Knöpfmacher A.

látkepés levelezőlapok kiadvállalata. Budapest, VII., Erzsébet körút 17. Telefon: 35-2-11.

ban egyébként Hoffmann János és Sipos Károly kártsáink versenyaucsoráinak receptjeit közöljük.

Hoffmann János (Öregdiófa Étterem) receptjei.

Készítette: Széll Gyula főszakács.

ÉTELSOR:

Bakonyi betyár leves.
Süllőszellet keszthelyi módon.
Pörköltcsirke alföldiesen.
Kapros túróslépeny.

Bakonyi betyár leves.

50 deka — nem túlkövér — marhaszegyét nagyobb kockákra, fél tyúkot pedig 6 darabra vágunk, megmosunk, egyforma hosszúságú darabokra vágott zöldséggel és fűszerrel jó erős húslevest főzünk. Vékonyra nyújtott csészésztálát főzünk bele és tálaljuk.

Süllőszellet keszthelyi módon.

3 darab kisebb süllőt a bőrétől és esontjaitól meg tisztítunk és megszóunk.

10 deka apróra vágott szalonnát egy fej egész finomra vágott vöröshagymával megpirítunk. Egy darab paradicsomot és két darab zöldborsot kimagozunk és kockára vágunk. 2 darab burgonyát és 4 darab urigombát ugyancsak apró kockákra vágunk és a hagymás szalonnára tesszük. Mielőtt a burgonya megpuhulna, a beszózott süllőszelleteket rárakjuk és így puhára pároljuk. Tálalásnál minden süllőszelre egy kisebb vajmaguluskát teszünk.

Pörköltcsirke alföldiesen.

Két darab csirkét megtisztítunk, megmosunk, feldarabolunk és megszóunk. 25 deka finomra vágott vöröshagymát 15 deka zsírban félpirosra pirítunk. Édes rózsapaprikával megszórujuk és a feldarabolt csirkét hozzáadjuk, megkavarjuk és puhára pároljuk.

Apró kockákra vágott pirított szalonnával leöntjük, galuskával és tarhonyával tálaljuk.

Kapros túróslépeny.

2 deka élesztőből kovászt készítünk. Fél kiló lisztet, a kovászt, 3 tojás sárgáját, 1 deka sót, 5 deka olvasztott vajjal langyos tejjel félkeményre jól kiverünk és kelni hagyjuk. Ha megkelt, kinyitjuk, tepsibe helyezük s az előkészített túróat rátöltjük. Sütőben szép pirosra kisütjük. Tálaláskor olvasztott vajjal és tejjel fel forrón leöntjük és melegen tálaljuk.

Töltelék: 15 deka vajat 3 tojás sárgájával habosra

Székek, asztalok, pohárállványok, sörreperatók, borpullók legolcsóbban BERKOVICSNÁL, Népszínház u. 32. Tel.: 34-281.

BAKOCZ FERENC

illatszerkereskedő

Budapest, Rákóczi út 51.

T-GÁZ

A modern fűregirtás tökéletes és veszélytelen módja

Magyarországi vezérképviselet: **ZYKLON RT.** Budapest, V., Hollán ucca 3. Telefon: *146-96 Díjtalan felvilágosítás.



Kerti butorok, kerti ernyők

óriási választékban, nagyon olcsó árak mellett

KRAUS

kosáráruhágyár

Budapest, VI., Andrássy út 43.

Telefon: 22-1-02.

Az ország legrégibb és legnagyobb fonottbutorgyára. Az összes budapesti és balatoni szállodák és penziók szállítója.

ARTISTICA FOTÓ-SZALON

Művész portrít és gyermek-felvételek.

Műszaki és interió-felvételek.

Olcsó árak! Vállalja bankettek, esküvői, eljegyzési és egyéb alkalmi felvételek elkészítését házon kívül is a legszebb kivitelben.

Bpest, VII. Erzsébet krt. 2. I. em. Rákóczi út sarok.

TELEFON 81-2-74

TOKAJI FUCHS-TOKAJI

LERAKAT

MINTAPINCE: V. NADOR-U.S

Legjobban mégis

Halászszaúnoz, takarít

VI, Révay uca 14. szám. Telefon: 29-9-53. Egyes bútorok fűregirtása.

Étteremek és vendéglők szives figyelmébe!

Tessék megízlelni **háziilag készült Beigliamat!**

Mékos 1 kg. P 1-20. — Minta, kóstoló ingyen.

KÁDÁR sütőde

Fűüzlet: VII., Wesselényi u. 74. Telefon: 40-6-15.

Fiókok: VII., Péterffy Sándor u. 13. Tel: 43-8-49. VII., Hajtsár út 88. VII., Kerepesi út 44.

CUKORSZERZESI FORRÁS:

Legolcsóbban vásárolhat Radó Pál cukornagykereskedőnél,

VIII., Röck Szilárd ucca 21. — Telefon: 34—0—59.

K FE — ECSET — MESZELŐ

Vendéglő készítő gépeke egyedüli gyártója. Alapítva: 1918.

MAGOS LAJOS

kefekötőmester, Budapest, VII., Izabella tér 5. Magyar Színházzal szemben. Üzem ugyanott.

keverünk, 1 kiló édes túrót, sőt és apróra vagdalt kaprot hozzákeverünk, majd pedig a 3 tojás keményre vort habját könnyedén belekeverjük

Sipos Károly (Halászkert vendéglő) receptjei.

Készítette: Sipos Károly és neje.

ETELSOR:

Halikra-leves Siposné módon.

Betyárpecsenye nyárson sütte

betgyármártás, fejjessalátá és burgonyácal

Vargabéles.

Halikra-leves Siposné módon.

Halikrát barson- és pontyfójjal: vékony szeletekre vágott sárgarépát, petrezselyengyökeret és zellert; vöröshagymát, néhány babérlevelet és pár szem egészborst főzni tesszük. Amikor jól megfőtt vékony — zöld-petrezselymes — vajás rántást készítünk, az ikra levél-vel felezsüljük, citromlével ízesítjük, s a halikrát és zöldséget hozzáteszük (a halfejeket, hagymát, babérlevelet és borsot kidobjuk). Sűrű tejfelt keverünk hozzá és metéltrre vágott zsemlyével tálaljuk.

Betyárpecsenye nyárson sütte.

Hat darab húszdekárs papszeletet a zsirjától megtisztítunk. Egy kiló ökrbelsőzint szintén megtisztítunk és hat egyforma szeletre osztunk. Megsózzuk, paprikázunk, borsozzuk és tálba rakva két óráig állni hagyjuk. Vöröshagymát karikára vágunk, s a nyársra egy papszelet, stb. sorrendben szépen felszúrjuk mindaddig, míg az összes husokat fel nem szúrjuk. A nyárson lévő húsokat szorosan egymás mellé toljuk és az egészet pergamentpapírral becsavarjuk. Dróttal szorosan átkötjük, s a már előre — a szabadban — elkészített faparázson teljes két óra hosszúig forgatjuk. Mikor a papír kívülről megpirult, a dróttól megszabadítva a papiros le vesszük, a húsokat a nyársról lehuzzuk, tálra rakjuk és betgyármártással tálaljuk.

Betyármártás: Édesnemes rózsapaprikából bor- és kevés porcukor hozzáadásával hideg mártást készítünk.

Vargabéles.

Egy tojásból és nullálisztejből eszűszatésztát gyúrunk, vékonyra kinyújtjuk és eszűszákn szaggatjuk. — Sós vízben kifőzzük, ha kifőtt, kiszedjük, hideg vízzel leöblítjük és bőven megvajazzuk, hogy össze ne ragadjon. Öt deka hámozott örölt mandulát, öt deka mazsolát, tíz deka — burgonyanyomón átnyomott — édes teléntúrót, 15 deka porcukrot, kevés törött vaniliát, két deci édes tejszint és öt tojássárgáját a kifőtt eszűszatésztával összekeverünk, majd az öt tojásfehérjéből hatot könnyedén belekevarjuk. Vajjal kikent tepsibe réteslapot helyezünk, az egész masszát ráöntjük és a tetejére négyzseresen — olvastott vajjal jól megkent — réteslapot teszünk. Piros ropogásra megsütjük és adagokra szeletelve tálaljuk.

Id. Jäger Mihály 40 éves üzleti jubileuma.

Az elmúlt héten egy derék, közismert soproni iparost részesítették megérdemelt meleg ünneplésben barátai és szaktársai. Id. Jäger Mihály azért közismert, mert a soproni erények, a kitartás, a puritán egyszerűség és a becsületesség szeretőek meg számára a város polgárságának közmegbecsülését és szeretőek neki a jó hírnevet. Negyven év alatt, melyet mint önálló vendéglős töltött, a Jäger név az üzleti szoliditásnak, a lankadatlan szorgalomnak lett a fogalma nemcsak Sopronban, hanem messze vidéken is. Legnagyobb érdeme, hogy a vagyon növekedésével nem növekedett megígénye, megmaradt egyszerű embernek, aki a munkában és családi körében lelte örömet. Ezt a komoly felgösz plántálta át fiai szívébe is, kik a középiskolák és főiskolák elvégzése után visszamentek apjuk foglalkozásához és szívesen, keményen dolgoznak iparuk tekintélye érdekében.

A jubileusnak baráti vaoera keretében Tschida István meglátogatás kíséretében nyújtotta át a szaktársak gyönyörű ajándékát, egy értékes, díszes ösztöndíjat. Az ünnepelet után felköszöntötte Farkas István dr. városi tanácsos a város nevében, Horváth István iparostájteli elnök, Székely Géza kamarai elnök, Weidinger István iparosszövetségi elnök, stb. A

Válogatott

uradalmi fajbok

legolcsóbban beszerezhető

RAJNA EMIL ÉS TARSA borpincészeténél

Budapest, VIII., Luther uca 4—6. sz.

Tel.: 37-12.

Szállítás 50 literen alól is.

ZEIDL VENCZEL és szalámis készítőüzem RT.

BUDAPEST, VIII., ROMANELLI UCCA 14.

Főüzlet és gyár: VIII., Romanelli ucca 14.

Ajánljuk naponta friss dráinkat: Gyöngyösnád, I. r. sajdtgyármányú téliszalám, I. r. felvágottakat, virsth, naponta friss sajtóvágású prima sertés-, macska-, borjú- és bárányhúsokat.

FIGYELTEK:

IV., Városház uca 16. Telefon: 83-4-43.

VI., Teréz körút 56—58. Telefon: 27-0-75.

VI., Hunyady tér 15. Telefon: 18-4-26.

VII., Thököly út 4. Telefon: 31-4-49.

XI., Horthy Miklós út 23. Telefon: 69-4-81.

XI., Horthy Miklós út 54. Telefon: 68-3-87.

Megrendelési telefon: 33-9-32.

Nyugdíjgyesületi ügyben Bolgár titkárral értekezni lehet naponta 1—2 óra között.

NICKELCHROMIA

Szállodai és vendéglői felszerelési tárgyakat
nikkelez és chrómöz
 jótállás mellett
Nemes Ede Budapest, VI. Nagymező
 ucca 45. Telefon: 18-9-80

jubiláns könyvekig meghatva mondott köszönetet a bensőséges ünneplésért.

Kőbányai kultúrdélután.

Kőbányai kartársaink *Kuchties* Pál vendéglős, előljárásági tagunk rendezésében június havában nagyszabású kultúrdélután, — amely egyúttal ismerkedési estély is lesz, — tartanak.

Kartársaink még élénken emlékeznek a hat év előtt havonta megtartott nagyszerű kultúrdélutánokra, amelyek a kőbányai csoport nagy és meleg együttérzéséről tanuskodtak. Ezeket a délutánokon — mely kizárólag jótékony célt szolgált — hivatalos jellegű, hasznos és szórakoztató előadások voltak. Kőbányán valósággal eseményszámba ment egy-egy ilyen előadás, ahol nemcsak a kartársak és hozzátartozói, hanem előkelő közönség is részt vett. Kőbányai kartársaink nemes szándékát, hogy ezeket a kultúrdélutánokat felelevenítsék, csak dicsérhetjük, mert reméljük, hogy ezek megtartása során újra feleled a régi meleg összetartás, amely olyan erőssé tudta tenni a kőbányai csoportot.

Részletes programmal a következő számunkban szolgálunk.

Az IPOK hévízi üdüllőtelepére való kiutalások új sorrendje.

Az IPOK vezetősége arról értesített bennünket, hogy a hűvös időjárásra való tekintettel egy héttel később kezdő meg a hévízi üdüllési akciók és így az új csoportbeosztás a következő:

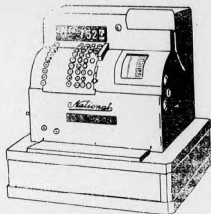
- I. csoport: május 13-tól május 31-ig.
- II. csoport: június 3-tól június 21-ig.
- III. csoport: június 24-től július 12-ig.
- IV. csoport: július 15-től augusztus 2-ig.
- V. csoport: augusztus 5-től augusztus 23-ig.
- VI. csoport: augusztus 26-tól szeptember 13-ig.
- VII. csoport: szeptember 16-tól október 4-ig.
- VIII. csoport: október 7-től október 25-ig.

Ismétlen felkérjük tagjainkat, amennyiben részt óhajtanak venni ezen a rendkívül kedvezményes akcióban, úgy szíveskedjenek irodánkban azt már most bejelenteni, hogy az igényléseket betérjeszthessük a központnak, ahol a jelentkezés sorrendjében történik a kiutalás.

Csehszlovákia zárt bortermelő vidékét vezér.

Amint értesülünk, a csehszlovák kereskedelmi minisztériumban törvényjavaslaton dolgoznak, amellyel a köztársaság bortermelő területeit zárt területekre

Sőr- és borkimérő berendezések, jégszakrények
KRAUSZ REZSŐ
 jégszakrény üzemében állandóan uccatón.
Budapest, csak Ó-UTCA 2.
 Címre ügyelni. Elsőrendű referenciák.

**A National Ellenőrző Pénztárak**

1935. évi típusai

lehetővé teszik Önnek a következőket:

1. 100%-os védelmet bevételre felett.
2. kényyszerű könyvelést,
3. a forgalom fokozását.
4. a legfontosabb statisztikai adatokat a bevétel megismeréséről.
5. perek alatt történő pontos napi elszámolást.

Kérjen bővebb felvilágosítást!

National Regisztráló Pénztárak

Terjesztési Vállalata Részvénytársaság
Budapest, IV., Szarka-u. 4. Tel.: 82-5-10.

MOLNÁR JÓZSEF
szén- és gáztüzhely-készítő

Telefon: 34-2-25. Alapítotól 1868.
 Budapest, VIII., Dankó Pista ucca 4. (Volt Madách ucca.)

ÉTLAP-író és sokszorosító-gépek

és ezek kellekei elsőrendű minőségben

GEREBEN, V., Vilmos császár út 62.

Telefon: 23-8-31.

Új üzletnyitásnál, áthelyezésnél előbb az ipartestületben érdeklődjünk!

VENDÉGLŐSÖKNEK,

szállodásoknak, háztulajdonosoknak mosogatókat, vizkagylókat, W. C. berendezéseket, kádakat és egyéb egészségügyi berendezési tárgyakat jutányosan és kedvező fizetési feltételek mellett szállít **BOGNÁR ÉS LÁNYI** műszaki kereskedés, Budapest, VII., Thököly út 5. Telefonszám: 39-1-65.

osztják fel. A javaslat ez érint a főbb bortermelő vidékeken termelt borokat a jövőben a termelő vidék nevével kell megjelölni. A törvényjavaslat célja a tisztességtelen verseny megakadályozása.

Nem indul az Iparpárt a fővárosi törvényhatósági választásokon.

A nagyobb iparvállalatok vezetői az iparosság gazdasági érdekeinek megvédése céljából — mint már közöltük — *politikamentes* programmal pártot alakítottak azzal a céllal, hogy a párt már a közlegő törvényhatósági választásokon részt vesz. Ajánlái íveit a párt ki is bocsátotta, hogy az induláshoz szükséges aláíratásokat megszerezze. Illetékes helyről kapott felhatalmazás alapján közöltük, hogy az Iparpárt mindazokat, akik a párt ajánlái ívét aláírták, mentesíti az aláírás kötelezettsége alól, mert a párt bizonyos okokból a választásokon nem indul.

Kiadóhivatalunk új telefonszáma.

Amióta lapunkat házi kezelésbe vettük és kiadóhivatalunk működését megkezdte, kétségtelenül megállapítható, hogy testületünk tagjai és a megbízható szállítók között a kapcsolat mélyebbé és szorosabbá vált. Az a mind élenkebb forgalom, amelyet ez a gyakorlatban bevált összeköttetés teremtett, arra készítette bennünket, hogy a gyors lebonyolítás szempontjából kiadóhivatalunkat külön telefonállomással szereltesük fel.

Minden olyan irányban tehát, ami lapunkkal kapcsolatos, kiadóhivatalunk mindenkor készségesen áll ügyfeleink rendelkezésére. Kérjük, forduljanak bizalommal kiadóhivatalunkhoz és méltóztatassanak kiadóhivatalunk új telefonszámát: 87-6-08 megfelelően előjegyezni.

Munkarend kifüggesztése.

Az iparfelügyelői ellenőrzés alá eső összes iparvállalatok, követve az akár csak egy alkalmazottat foglalkoztató és iparfelügyelői ellenőrzés alá eső műhelyekben is munkarendet kell kifüggeszteni. A 37.341/1915. K. M. számú rendelet is ezt az álláspontot tartja jellemezésre, amidőn a következőket mondja: Az 1884.XVIII. tc. 113. §-ának az a rendelkezése, amelyről fogva a műhelyekben munkarendnek kell kifüggeszteni

ennek, mindazokra az iparvállalatokra vonatkoztatandó, amelyek iparfelügyelői vizsgálat, illetve iparfelügyelő alá tartoznak. Azokra az iparvállalatokra, melyek a vizsgálat, illetve felügyelő alá nem tartoznak, a munkarend kifüggesztésére vonatkozó kötelezettség nem áll fenn. Az a körülmény azonban, hogy ez utóbbi iparvállalatok névze a munkarend kifüggesztése nem kötelező, nem zárja ki annak lehetőségét, hogy az illető teletulajdonosok ilyen telepükön munkarendet (műhelyszabályzatot) kifüggesztve tartsanak. Az ilyen telepükön kifüggesztett munkarend (műhelyszabályzat) természetesen iparhatósági láttamozást nem igényel, de az iparfelügyelő részéről láttamozható. (6401/1935. K. M.).

Előadás a „Villanyfőzés és sütés előnyeiről”.

Május 29-én, szerdán délután fél 5 órakor *Molnár János* mérnök az *Engel Károly* cég bemutatásával előadást tart a IX., Lónyay uca 6. sz. alatt levő elemiiskola tornatermében a „Villanyfőzés és sütés előnyeiről”, a készülő bemutatásával és kezelésével. Iparunk közelebbről érdekelt előadásra ezúton felhívjuk t. Kartársaink figyelmét.

A szállodásipar ez évi helyzete az Egyesült-Államokban.

Az amerikai Treuhand Gesellschaft útján a Horváth és Horváth iroda jelentése szerint az 1935. év átlaga a következőképpen alakul nagy vonásokban:

A szobafoglalás átlaga az előző évi 58%-ról átlagban 64%-ra emelkedett, a szobáinak czezel szemben csak 1%-kal emelkedtek. Az összes bevételek 12%-kal, az értelmi bevételek 20%-kal emelkedtek.

Figyelemreméltó, hogy az értelmi, bevételekben a szeszesitalokból eredő bevétel a prohibíció felüggesztése óta az 1935. évben kissé visszamentek, mert míg 1934 novemberében az emelkedés 43%, decemberében 21% volt, addig 1935 januárjában már csak 20%.

Dacára ezen emelkedéseknek, az 1935. évi átlagbevételek az 1929. évvel szemben még mindig 35,4%-al maradtak vissza.

Ugyanez az emelésreméltó, hogy a prohibíció felüggesztése óta a szeszesitalok előállítására (önköltsége) az előző évek szabad áraihoz viszonyítva 44—50 százalékkal emelkedtek, ami főként abban lelt magyarázatát, hogy az állam a szárazság megszüntetéséből szintén kivette a maga hasznát és óriási adókkal róta meg.

Kolozsy Károly Bpest, IX., Üllői út 117
Szállit: mángorlókat, teknőket, standerokat, porolói állványokat, létrákat, lábrácsokat és egyéb háziipari faurukat. **Háziturnaknak előnyr!** Saját érdekében kérjen ajánlatot, mielőtt szükségletét fedez.

Szállodák, Penziók

cianozója**HERMES-VÁLLALAT**VIII., Szentkirályi uca 6. Telefon: 34—2—59.
Svábbogár- és ruszni-irtás.**Ponyvák!**

Állószerkezetű vasgerendákra építve, dupla olós karokkal, vagy falra erősítve Régi szerkezetű átalakítások és áthúzóknál új prima vízmentes ponyvával. **Legelőcsobban szállítunk!** **Kérjen ajánlatot!**

Néhány nagyobb és kisebb használt ponyvaszerkezet eladó. **IRÁNYI J., Budapest, Vörösmarty u. 47. — Telefon: 21-7-09**

Bár a szeszitalom felfüggesztése folytán nagy mértékben emelkedett mind a forgalom, mind különösen az összes szeszitalokból eredő bevételek mégis ugyanilyen nagy mértékben emelkedtek a régié is, mert például, hogy csak egy esetet említsünk, egy esikáói kabarában a bevételek 50%-a, egy másikban 30%-a megy el adóra, zenei jogdíjra stb.

Nagy harc folyik a Rooseveltt által életbeléptetett N. R. A.: Nemzetközi Újjáépítési Törvényben az iparra vonatkozólag lefektetett irányelveknek, munkabéreknek, munkaidőknek, stb., a szállodásiparra vonatkozott rendelkezései és alkalmazásai ellen is azzal érvelvén, hogy a szállodásipar nem olyan ipar, mint például a nehéz vasipar és így a fenti törvény rendelkezései olyan nagy terheket róznak a vendéglátóiparra, hogy azok, különösen amerikai szempontból nézve sem igazolják a vendéglátóipar jogos üzletérdekeit.

Óriás-szálloda Kínában.

A távolkelet idegenforgalmában kiemelkedő helyet foglal el és biztosít magának Sanghaiban a múlt év végén rendeltetésének átadott Parkhotel.

Az épület a maga 22 emeletével az első kínai luxus-szálloda, mely kínai tökével, kínai munkásokkal, mérnökökkel és iparosokkal létesült és az új kínai szellem ébredését bizonyítja, mely lassan és tervszerűen kizár minden külföldi vállalkozást és az idegenforgalom terén is a saját lábán állhat járn.

A legmodernebb alapelvek szerint épült szálloda 200 legraffináltabb kényelemmel berendezett szobával (mindgyökéhez fürdő és zuhanyozó), három Otis felvonóval, állandó hideg és meleg vízzel bír, mely utóbbi az e célra fűrt 210 mtr mély artézi kútból kapja a vizet. A konyhaberendezést ismert amerikai cégek, az avószközöket az osztrák Berdorf-i fémgyárgár szállította. A bútorokat Sanghaiban letelepelt angol bútorgyár és két kínai bútornos-cég szállította. Nagy tetőterme, nagyszertien beiskolázott személyzete van. Utóbbira jellemző, hogy a szálloda megnyitása előtt külön erre a célra rendszeresített kurzuson 180 fiatalembert képeztek ki. A szálloda teljesen foglalt, igen jól megy, nemzetközi vonatkozásokban igen jó hirtre van s általánosan ismert olesóságáról. A szálloda vezetője Max Schibler, a sanghai Astor szálloda volt vezetője.

Konyhasómentes ételek.

Egy felnőtt ember naponta 10-20 gramm terjedő konyhasót vesz fel. De néhány év előtt arra a meglepő felfedezésre jutottak az orvosok, hogy nagyon sok betegség eredményesen csak úgy gyógyítható, ha a beteg táplálkozásából minden konyhasót elvonunk. Ilyen betegségek a vese megbetegedése, a vizebetegegség, sziv-elszírosodás, szivverés gyengesége, sőt tuberkulózis sebeknél és epilepsziánál is állítólag igen jó szolgálatot tesz és elősegíti a gyógyulást.

Bár a természet nagyon sok olyan ételt ad, amely sómentes (gyümölcsök, fűszelvények, saláták, tej, tojás, olaj, tojás, ősszévíz hal, baromfi, sajtok) mégis, miután úgyszólván második természetünk a sós ételek

Cián helyett **ENTOX**

Miért?

Mert:

1. 30 százalékkal olcsóbb
 2. Szag- és mérgeamentes
 3. 8 órai entoxolás után a lakás beköltözhető.
- 6 havi garancia rovar ellen.**

Végző: **Grünfeld Simon** vegyészeti laboratóriuma
Budapest, VIII., Kátvária tér 18. Telefon: 42-7-01.

evése, a konyhának arra kell törekednie, hogy a sőt hasznalózu, de nem hasonló hatású táplálékkal, főként fűszerekkel pótolják. Ilyenek az ecet, citrom, az áizs majoranna, babérlevél, petrezselyem, safrány, snidling és különösen az epilepsziás betegeknel a bromsóval készült ételek.

A legnagyobb nehézséget természetesen a kenyér-ákozta, mert a kenyér só nélkül szinte élvezhetetlen. De itt is segíthetünk, ha a kenyeret bizonyos esetekben vajjal, mézrel, vagy zsemekkel esszük.

Mi újság a borpiacon?

A borpac helyzete a májusi fagykárak hatása alatt áll. Az az élénk kínálat, amely a múlt hetekben termelői részről megnyilvánult, teljesen megszűnt. A termelők majdnem teljesen elzárkóznak az eladástól. Természetes, hogy a vendéglősök is tartózkodó álláspontra helyezkedtek, mert nem látják még, hogy tényleg olyan fekete-e az őrdíj, mint amilyenre festik. Ha az idő hamarosan kedvezőre változik, még remélhetünk anynyi termést, amely a szükségleteket a belfogyasztás részére biztosítja. Az italmérők helyzetét súlyosbítja a rossz gazdasági viszony, a pénztelenség. Erre vall, hogy a gazdák márol-holnapra agrárszerien emelték az árakat, az italmérők alig, vagy litemenként csak 10 fillérről, a vendéglők egyáltalán nem, vagy legfeljebb azok, akik másodkézből kénytelenek vásárolni, de azoknál is igen minimális az emelés. Az árakulást még nem ismerjük. Kiváló minőségű borok fogytán vannak, úgyszintén a könnyű borok. Pálinkák közül a barackpálinka drágult meg, nemesak azért, mert fejedelmi vendégünk, a velszi herecg dívatba hozta, hanem valószínűleg a fagykár miatt, amely a barackot virágzásában érte. Keesemkét városa eddig 6 pengőért árusította az 1926-os évjáratú barackpálinkáját, most 10 pengő az ára.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Szokolaja György kártársunk 20 pengő, *Karikás Mihály* pedig egy ruhasavargópet adományozott az Otthonnak. Dr. *Györgyei Lajos* tápígyörgyei szőlő-gazdaság *Ammer János* kártársunk útján a husvéti ünnepekre 90 liter bort küldött Pécelre, ezenkívül vitéz *Vesztérgő* György 2 drb régi Vendéglős Be-

NAGY IGNÁC pincfelszerelési cikkek raktára

BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

Ajánlja dűsan felszerelt raktárát. u. m.: borszivattyúk, szűróépek palackok, parafadugók címkek stb. T.: 41-5-15

HASKÓ MÉRNÖK CIÁNOZ

Olcson - garanciával

Budapest, VII., Erzsébet-kt. 16.
35-0-36.

Parkefkészítő

SZABÓKY GYÖRGY parkett és padlózási vállalat,
Budapest, IX., Üllői út 73. Telefon: 37-4-03.

Pincért csak a genfiektől (tel.: 39-3-62.) és a Nemzeti Munkaközpontról (tel.: 32-7-89.) rendeljünk.

szerző Csoport részvényt adományozott Otthonunknak.
Hálás köszönet a nemesszívű adakozóknak.

Lapunk negyven éves ünnepi alkalmából

előjáráságunk határozatából díszalbumot adunk ki, amelyben nemcsak az elhunyt negyven év küzdelméről, hanem a küzdő kartársainkról is szóval és képpel beszámolunk.

Négy évtizede küzdenek hasábjainkon a vendéglátóipari társadalom legkiválóbb egyéni szakmai érdekeinkért. Most ezen nevezetes évforduló alkalmából megjelenő díszalbumunk jelentőségéről fogva is méltó dokumentuma lesz e negyven küzdelmes esztendő eredményes munkájának. Már serényen folynak ezen mű szerkesztési és összeállítási munkálatai, amelyben felvonnak az egész ország vendéglátóipari társadalmát.

Számom megkeresés érkezett azonban hozzánk, minnek folytán elhatároztuk, hogy mindazon jelentősebb intézménynek, gyárnak és vállalatnak, mely iparmunkával kapcsolatban van, alkalmat és módot fogunk nyújtani arra, hogy díszalbumunkban írásban és képpel és saakszerű ismertetésben szerepelhessen. Kiváló eszköz lesz ez ezen cégek számára hozzánkvaló üzleti kapcsolatainak kimélyítésére s megszilárdítására, mert hisz ez a jubileumi díszalbum marandó becsű értéke lesz minden szállodásnak és vendéglősnek, amelyet éveken át asztalán fog tartani és nemcsak ő és családja, hanem barátai és vendégei is bizonyára szívesen fognak olvasgatni és megőrizni.

Halálozás.

Barabás József a 90-es évek I—III. ker. Vendéglős Ipartársulata elnökének neje sz. **Feller Anna**, Otthonunk ápolója, életének 75. évében Pécelen váratlanul meghalt.

Winkler Jakab vendégfő. é. május hó 4-én életének 57-ik évében elhunyt.

Üzleti hír.

Bertha Gyula vendéglős, április 7-én nyitotta meg ünnepélyes keretek között az Erzsébet körút 12. szám alatti volt Kautzmann-féle vendéglőt és azt kitűnő boraival, nagyszerűen vezetett konyháival, máris erősen fellendítette. Közserzetben álló kartársainknak új vállalkozásához sok szerenését kívánunk.

A Nemzeti Munkaközpont állásközvetítője.

A „Nemzeti Munkaközpont” (MOVE keretében) Szállodai, Vendéglői és Kávéházi Alkalmazottak Szervezete díjtalan munkaközvetítőirodát tart fenn és kéri az ipartestület tagjait, hogy az állandó és kisegítő szak- és segédszemélyzet szükségleteiket alkalmazni a szervezet közvetítésével szíveskedjenek.

A Szervezet a kért megfelelő munkakerőket közvetíti az állásba, sőt azok munkájáért és magaviseletéért a legmesszebbmenő erkölcsi felelősséget vállalja.

A Szervezet címe: „Nemzeti Munkaközpont” Szállodai, Vendéglői és Kávéházi Alkalmazottak Szervezete, Budapest, VII., Dob-u. 76. (Takács-féle vendéglő). Hivatalos órák mindennap: reggel 8-tól este 8 óráig. Telefon 32-7-89.

Mosógépek, mangorológépek, ruhafecserők, stb. mosókonyha gépi berendezések és főzőkonyhai gépek legolcsóbb gyári áron **Szalay József** cégnél V., Ugyonk-u. 41. Tel.: 93-7-28.

Wagner vendéglők, szállodák, szőlők, közismert szállítója
Központi Vásárcsarnok: 86—3—96. — Iroda: 86—4—95.

Állást keresnek.

Fialat nő, elhelyezkedne szállodába vagy penzióba gyakorlatra ellátásért a nyári hónapokra. Kovács Klára, XI., Tétényi út 16.

Diétás konyha vezetésére klinikai kiképzést nyert diétás néne fűrdehelyre, szálloda, étterem, vagy szanatóriumba elmenne. Címe: Tökés Gézálné, I. Aladár u. 14. sz. II. 11.

Vendéglői és kávéházi perfect, mérlegképes könyvelő serény igényekkel állást keres. Orakönyvelést is elvállal. Címe a kiadóban.

Abszolút megbízható, Nemzeti kasszához értő gyakorlott nő felírónek ajánlkozik. Információt és bővebb felvilágosítást nyújt kiadóhivatalunk telefonon is: 87-6-08.

Amint említettük, a közelmultban kint jártunk a Ribárszky György és Társa bútorgyárában, megtekintettük modernül felszerelt és hatalmas üzemüket, melyben kitűnő és lelkiismeretes munka folyik. Ezen alkalommal megemlítette Ribárszky úr, mint tökéletes ismerője iparunk súlyos és nehéz helyzetének, hogy azon régi és belsőleges kapcsolat folytán, melyek őt iparunkhoz fűzik, erkölcsi kötelességének érzi, hogy bizonyos kedvezményekkel siessen kartársaink segítségére. Hajlandó lenne tagjaink érdekében használt és bizony sokszor már elavult és kényelmetlen bútorkat egészen minimális költséggel teljesen új, modern — a kor igényeinek megfelelő — bútorkra átépíteni, vagy akár be is eszélteni adott terv, vagy kapott minta szerint. Ezen üzletlen ajánlatával valóban páratlan kedvezményt ad kartársainknak és reméljük, hogy minél több szállodásnak és vendéglősnek alkalma lesz ezen kedvezményt igénybe venni.

A Tarján-restaurán nyári helyiségében, a Lukács-fürdőben izléeses vasvázas pavillont emelt, melyet az eső és nap ellen egy villamos gumbyomással szerkesztett lehet nyitni és csukni. A teljes vaszerkezetet és villamos napellenzőt Haas és Somogyi rt. szállította.

Vendéglős kartársaink előszeretettel vásárolják a Moeznik cég gyártmányait, mert tudják, hogy a vendégek mindenkor a Moeznik mustárt és a Moeznik konzervkülönlegességeket fogyasztják a legszebben.

Vendéglős kartársaink egyre többen és többen nyilatkoznak dicsőre elismeréssel a Kádár-féle sütdő házilag készült Beigli különlegességeiről, amelyből a vendégek szívesen és sokat fogyasztanak. Ingeny mintát és kóstolót készítségül küld a Kádár-sütdő VII., Wessellényi uca 74., telefon 40-6-15.



Szállodások, vendéglősök figyelmébe!

Ajánlok gvszorolt: szakácsnő, szobalány, mindenre mosogatóleány, inas, házirolga, londiner, kenyeresleány, kiszolgálóleány, szobaszenny, portás, irodakísérő, vécé, dírtörizs, bázmeszter, irodaszolga.

ÁLTALÁNOS ELHELYEZŐ

IV., Vámház körút 11. — Telefon: 85-2.96.

Olvasónk figyelmébe ajánljuk a mai számunkban hirdető közlésmert Werbner Rubin cég hirdetését. A közel 30 éves és már országshírű cég saját műhelyeiben készült fehér és színes festett bútorai a VIII., Baross u. 5. és 9. valamint Békossis u. 31. sz. alatti mintakárta-raiban tekinthető meg. Több főúri villa, a Műv üldö-letelepeinek és több budapesti penzionnak állandó szállí-tója. Szolid és jó munkájéért több elismerésben, leg-több az 1928-as árlaton nagy ezüstéremmel és okle-véllel kitüntette.

Felhívjuk t. Kartársaink figyelmét Kraus kosár-áruvágy hirdetésére. Nevezett cég szállította a Szent Lukácsfürdő, Károk, Gyöngytyúk, Démszűz éttermek, Spoliarék, Vigszínház, Elysee kávéházak, Svábhegyi Nagyszálló, Sífókai fürdőüzemgazdál. Kupavérez szálló Balatonföldvár, stb. részére a fontottbőr berendezést. Az itt felsoroltak állandó megrendelői közé tartoznak s mi is a legmelegebben ajánljuk a céget igen tisztelt Kartársaink bizalmába.

A most berendezkedő, vagy berendezkedni felrissi-teni óhajtó k. kartársaink figyelmét felhívjuk a felté-len szolidnak és megbízhatónak elismert László Sándor paplanyárra (Budapest, VIII., Vas u. 14.), ahol szá-mos kartársunk szerette be, vagy dolgoztatta át pap-lan- és matrészükségletét legnagyobb megedelésére. E 40 éves cég kitűnő hírneve biztosítja a szolid jó munkának a legolcsóbb árak mellett.

A vendéglőipart súlyosan érintő gazdasági viszonyokat, még az olyan szilárd elvek szerint irányított világvállalat is, mint a National Regisztráló Pénztárak, kénytelen erősen figyelembe venni. Erről tanuskodik iparunk részére speciálisan készült új kalkulációja, a mely méltányolva helyzetünket, megfelelő árméréséklést s fizetési könnyítéseket jelent számunkra. A National nélkülözhetetlen a vendéglőben és a vendéglős így mégis inkább közvetlenül a gyári képviselőhez fordul, mintsem "kéz alatt" vásároljon olesbában. Az ilyen "olesó" vásárlások nem nagyon fizetődnék ki, mint azt az utolsó években nem egyszer konstatáltak. Egy komplikált készletnek mindig lehet rejtejt hibája, amely azután éppen azon a *bizalton* kereszttül, amelyt a vendéglős a National iránt táplál, megkárosítja a tulajdonost. Természetesen úgy érköles, mint anyagi zavartosságot eskakis azokért a kasszákért vállal a tár-saság (IV, Szarka u. 4.), amelyet bizonyos határidőn

IRÓGÉPET

Irodájába, otthonába, üzletébe legolcsóbban Édes és Decsy-nél vehet. Irógépkikéleszős, javítás, karbantartás, kelleknek nagy raktára. Copirszalag- és másológépezatok legolcsóbban. Budapest, VII., Akáca-utca 13. szám.

LÁSZLÓ Cyános - Takarít - Beraktároz

Budapest, V. Visegrádi utca 8. Telefon: 27-182.
Vacuum Általános Beraktározás és Pormentesítő
Vállalat László Ignác.

belül ó szállított a vendéglőbe. Ebben az esetben tény-
leg meg van védve a tulajdonos minden pénzkézes-
lé járható kártól és a legnagyobb forgalom mellett
is nyugodt és biztos lehet abban, hogy a készlelék el-
lenőrző szerve a legkisebb hibát, vagy hiányt azonnal
feltünteti. Kartársaink az eddig tapasztaltakon
okulva, a jövőben még inkább óvakodni fognak a
„szákba maeska" vásárlástól így olyan tárgy vételé-
nél, amelyre az egész üzem pengzforgalma bonyolódik.
Ha valahol, úgy elsősorban itt a legelső szempont a
bizalom és csak másodrendű az ár. Mert könnyen ki-
derülhet, hogy az olcsóbb a drágább.

Kölesenedény! Kádár Miklós cég mai hirdeté-
sben kerti vas- és fonatűszékeket és alapca evőeszkö-
zőket ajánl. Erdemes mintát kéri, mert olesó.

Használt szék, asztal, sórapparat, pohárállványok,
alpacca-árúk és mindenféle vendéglő és kávéházi be-
rendezési tárgyak legolcsóbban és legpontosabban
Haasnál, Népszínház utca 16. Telefon: 36-0-01.

Elismerten kiváló és jöminőségű fűszer, csemege
és gyamatlárak legolcsóbb és legjobb beszerzési forrásra
Farkas Gábor üzlete Soroksári út 18. sz. alatt. T 35-3-30.

**Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwaec Uni-
cumja gyantát ne mérjétek ki más itáli se az UNICUM
üvegéből, se másfajta üvegéből, mert az Unicum szó a
Zwaec likörgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát
képezi és e néven eskakis valódi ár hozható forgalomba.
Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicum-
ot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad el-
adni se Zwaec üvegéből, se más üvegéből.**

Hajdunánás M. város polgármesterétől.

Bérbeadás hírdetmény.

Hajdunánás M. város tulajdonát képező „Boeskey
városi vendégfogadó" az 1935. évi október hó 1-én ke-
zdődő öt évre, 1935. évi június hó 15. napján d. e. 10 óra-
kor a városháza közgyűlési termében tartandó nyilván-
os árverésen a legtöbbet ígérőnek bérbe kiadtatik.

Kiküldtási ár: 3000 ar pengő.
Bánatpénzül a kiküldtási ár 10%-a a kiküldött bizott-
ság kezeihez készpénzben letendő.

Bérlet tárgyat képezik: a meglévő összes helyisé-
gek: így szállalad szobák, tánterem, vendéglő és ká-
véházi helyiségek, vendéglősi lakás a hozzájuk tartozó
melékéhelyiségekkel, továbbá a bérbeadás céljaira épült
istállók.

Részletes árverési feltételek a hivatalos órák alatt
megtekinthetők az íktató-kindó hivatalban (Városháza,
emelet 11. ajtó) és a tiszti főügyézi hivatalban, hon-
nan az árverési feltételek postádjí megküldése ellené-
ben beszerezhetők.

Hajdunánás, 1935. évi május hó 11-én.

dr. Pénez Mihály s. k.
polgármester.

PULVEX rovarirtó

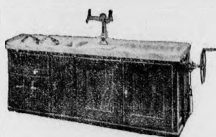
Kiadja a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete.

Kiadóhivatal: Budapest, IX, Lónyay utca 22. szám. Telefon: 87-6-08.

hafások, megbízható. Sajtelen és szagtalan, ember
nem mérgező. Szállalad tekeri tisztánál nélkülözhetelen
Gyártja: Cooper McDougall & Roberson Ltd. Berkhamsted
Anglia. — Főelarsító:

Lindner Dániel Budapest, V., Alkotmány-u. 23

Felölés szerkesztés és kindó: Kutassy Lajos.



Alapítve 1865. évben.
HENNEFELD R. T.

jégszekrényára
Budapest, VI., Ó-ucca 6. Tel.: 11-4-29.

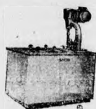
Szab. jégszekrények, sörkimérő készülékek, autom. elektromos jégszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni! csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és önműködő elektromos fagyaltkészítőgépek és konzervátorok.

Kedvező fizetési feltételek!

Arjegyék ingyen és bérmentve.



Nem lesz baja a féregtelenítési rendelettel, ha a „PEROL-FEREGMEREK” szert használja szállodai szobáinak tisztántartására.

Ára lapunk olvasói részére: 1 lit. üvegokban P 3.20
5 literes bádogkannákban P 2.90

Gyártja és forgalomba hozza:

„Pegarol” kereskedelmi és ipari vállalat
Budapest, V., Kossuth Lajos tér 9. Tel.: 11-7-23.

HELLER SAJTOK IZLETESEK!

Minden igényt **Hoódossy úri szabó** kielégít
hiteles képes uraknak 6 havi hitel. Sz. lid árak. Elsőrendű szabás. Modern vonalvezetés. V., Csáky u. 7. Tel. hívó: 16-3-02.

Somló okl. vegyész-mérnök
Ciánóz garanciával. Megbízható, olcsó Svábjirtás, patkányirtás

Budapest, Király u. 99. **T. 37-4-05**

Stück Frigyes ostyagyára

Fagyalt-lapocska, holipni, esőstyá, torta és ostyalapok legjobb beszerzési forrása.

Uj cím: Hungária közép krt. 135. Thököly út sarak

Schneider János asztalosmester

lakberendező, épület- és belső munkák, asztalosrugár Specialista szállodai és vendéglői asztalos- és munkákban Parketta-munkák. — VIII., Kisfaludy-u. 8. Tel.: 34-6-16. Műipari tervező. Antikbutor készítő

POLITZER

irt: poloskát, svábot, rusznit, patkányt jöfállással Takarítást, ablaktisztítást vállal.
Telefon: 89-7-94. — Petőfi Sándor u. 6.

WINTER TESTVÉREK

bornagykereskedők. Városi iroda és eladás:
VII., Akácfa ucca 45. Telefon: 34-9-52.
Ajánlunk kiváló minőségű uradalmi fűzőborokat, valamint **CSEMEGE- ÉS VERMOUTH-BOROKAT** minden mennyiségben, a legolcsóbbi napi áron. Tegye előrendelését!

DISZKOS!

plafonját és falát néhány óra alatt különleges eljárással újívarácsoljuk! Díjtalan bemutatás Poloska- és féregirtás garanciával. Szakszerű lakástakarítás! MEZEY VACUUM, lakáskar-bantartó és hat eng. poloska- és féregirtóvállalat, Budapest, Csengery u. 51. Telefon: 13-0-95.

ESCHKENASY GYULA

üveg és porcellán kávéházi és vendéglői berendezése. — Olom. kristályüveg, Meissen és Rosenthal figurák. Budapest, VI., Teréz-krt 38. T: 11-4-97 Képkértező vállalat. — Épület üveges.

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

Steiner és Szimper

szobafestők, mázólok, dísz- és templomfestők
Budapest, IX., Üffői út 57. Telefon: 30-6-29.

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI R. T.

*

Budapest, Központi Vásárcsarnok. Tel.: 854-48

FŐKÖZLETEK: V., Gróf Tisza István u. 10. Tel.: 816-79.

VII., Rákóczi út 90. Telefon: 304-84.

IRODA: VIII., Horánszky utca 19 I. em. Tel.: 335-39.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete
A Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetségének
Szállodások, Vendéglősök, Kézművesek és Alkalmazottak
Nyugdíjgyűjteménye

Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: 81-1-52.

Szállodások és vendéglősök szakiskolája
Budapest, IX., Lónyay ucca 6. Telefon: 87-2-79.
Iszagnatával érlekezhethal köznapokon d. u. 4-7-ig

Budapesti Vendéglősök Adóközbössége
Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: 86-1-82.
Hivatalos órák: köznapokon d. e. 9-2 óráig.

A kiadóhivatal telefonszámja: 87-6-08.

Előfizetési díj: egy évre 8 aP, segédlekek, szakmai tanulónak évi 4-3 aP. Külföldre évi 15 aP.