

# Magyar Szállodás és Vendéglős

ÁRNYÉK  
HÍR ADÓSTAMP

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC, MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR  
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR BALLAI KÁROLY

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÓNYAY U. 22. TEL.: 186-1-82. — KIADÓHIVATALI TELEFON: 187-6-08.

## A kötelező százalék-hirdetmény ipartestületünknel kapható!

A KÖTELEZŐ SZÁZALÉKOS RENDSZER ÉLETBELÉPTETÉSÉVEL a kereskedelem- és közlekedésügyi minisztérium elrendelte, hogy a szállodák, vendéglők és kávéházak ötnyelvű (magyar, német, angol, francia és olasz) hirdetményt tartoznak a főlismázható kiszolgálási díjról üzlethelyiségeikben szembetűnő módon kifüggeszteni, valamint ezt a szöveget az étlapon és az itallapon is fel kell tüntetni.

Ezeket a hirdetményeket chamois kartonon ipartestületünk megfelelő példányszámban előállította és önköltségi áron árusítja.

VENDÉGLŐSRÉ SZÉRE HÁROMFÉLE SZÁZALÉKBAN (10%, 12% ÉS 15%) KÉSZÜLT:

A 31x21 cm nagyságú darabja 8 fillér;

Csak 10%-os még 21x15½ cm nagyságban is van, ennek ára darabonként 6 fillér.

Azonkívül az étlapra és itallapra ragasztható gumírozott miniatűr alakban is készült, amelyből 100 darab 1 pengő. Ilyen szövegű gumbígyegző is kapható 3 pengőért.

SZÁLLODÁK RÉSZÉRE HÁROMFÉLE VÁLTOZATBAN KÉSZÜLT:

a) A kiszolgálási díj 15%, 30 pengőn felül 10%;

b) A kiszolgálási díj 15%, 50 pengőn felül 10%;

c) A kiszolgálási díj 15%, 80 pengőn felül 10%.

Ezek árai: a 31x21 cm nagyságú darabja 8 fillér,

a 21x15½ cm nagyságú darabja 6 fillér,

a 15½x10½ cm nagyságú darabja 4 fillér.

Míndezeken kívül ú. n. „személyzeti boríték” is kapható darabonként 6 fillérért, mely az alkalmazott személyi és alkalmaztatási adatait tünteti föl a százalékrészesedés és a fölmondási záradékkal. Az alkalmazott okmányai is ebben a borítékban őrzítenek meg.

Vídekí rendelések az árak és a postaköltség előzetes beküldése után azonnal elküldetnek.

# MEINL

Pörkölt kávé kg P 9.—  
közli: Étolaj inkl. kanna 4½ kg P 12.70  
Teakeverék „ P 13.60

GYULA RT. engros- és postaosztálya  
Budapest, VII., István út 23-25. Új telefonszám: 1-437-73.

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

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

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KÍTÜNTETVE.

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

## A M I N A P T Á R U N K

1936 Június 15 Hétfő	<b>BEFIZETENDŐ az együttesen kezelt adótarozások</b> (házaó, általános kereseti-, jövedelem- és vágyonadó) egyhavi részlete. Addig, amíg az új kivetések meg nem történnék, az előző évi kivetés egyhavi összege. <b>BEFIZETENDŐ az általányozott alkalmazotti kereseti adó</b> egyhavi összege.	26 Péntek	Délelőtt 10 órakor <b>Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asztaltársaság összejövetele</b> Grát Jánosnál (VI. Aréna út 106.)
17 Szerda	Délelőtt 11 órakor <b>a képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Káliszta Nándornál (VI. Szabolcs ucca 32.) Kugliverseny.	Július 1 Szerda	Délelőtt fél 11 órakor <b>a képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Délelőtt 11 órakor <b>a segédvizsgálóbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Deák Sándornál (I. Ybl Miklós tér 9.) Snapsziverseny.
19 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Román Jánosnál (I. Tóth Lőrinc ucca 10.)	3 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Gundel Károlynál (VI. Állatkerti út 2.)
20 Szombat	Délelőtt 10 órakor <b>a békéltetőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. <b>BEFIZETENDŐ a vígalmaiadóátalány havi összege.</b>	4 Szombat	<b>Adóközösségünk tagjainak adóátalányuk befizetése.</b>
24 Szerda	Délelőtt 11 órakor <b>a képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Mayer Ferencnél (VI. Hermina út „Álpei falu”)	6 Hétfő	Délelőtt 10 órakor <b>a békéltetőbizottság ülése</b> az Ipartestületben.
		8 Szerda	Délelőtt 11 órakor <b>a képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Délután 4 órakor <b>az előjáróság rendes havi ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Fehér Károlynál (Újpest, Horthy Miklós út 99.)

# Dreher Baksör

*Az évad slágere*

## BORBABA

alkoholmentes édes must  
gróf Hoyos Viktor pincegazdaságából, Mád(Tokajhegyjai borvidék)

Forgalomba hozza:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T. Budapest, IV, Várház körút 8.

Telefon: 83-3-80.

# Magyar Szállodás és Vendéglős

## Utítapasztalatok.

Irta: **Marencich Ottó**, a szállodás-szakosztály elnöke.

Az Alliance Internationale d'Hotellerie első félévi beszámolóülését májusban tartották Berlinben.

Ezen ülésre utaztában szerzett friss tapasztalatokról számol be kitünő munkatársunk lapunk olvasóinak, amelyhez csak azt fűzük hozzá, hogy közlését az aktuális események késleltették.

### AUSZTRIA.

ÖRVENDES MEGÁLLAPÍTÁS lehet ránknézve is, hogy az osztrák idegenforgalom állandóan emelkedik. Bécsben ez év első 5 hónapjában a tavalyival szemben 20 százalékkal volt nagyobb az idegenforgalom.

Az idegenforgalom emelkedése annál is inkább említésreémeltő, — mert a Németbirodalomból rekrutálódó idegenforgalom a politikai ellentétek miatt majdnem teljesen megszűnt — míg azelőtt az első helyen állott. Az emelkedés nemcsak a gazdasági viszonyok javulásának tulajdonítható, hanem az intenzív és céltudatos munkának és az idegennel szemben mindenhol tanúsított előzékenységnak, meleg fogadtatásnak köszönhető. Tény, hogy Ausztriában a vidéki lakosságot rendszeresen oktatják, miként viselkedjenek az odaérkező idegennel szemben, habár ott az előzékeny modor és kedvesség úgyszólván a lakosság veleszületett jótulajdonsága. „Grüss Gott Allen Fremden“ a jelszó.

Kormányzatunk és idegenforgalmi tényezőink helyes úton járnak, amidőn főleg Bécsben, nyáron a salzburgi és tiroli vidéken fejtik ki a legintenzívebb propagandát, mert innen rekrutálódik idegenforgalmunk legnagyobb része.

### CSEHORSZÁG.

PRÁGÁBAN a velünk összeköttetésben levő utazási irodánkat látogattam meg. Itt, sajnos, magyar propagandát alig látni és a lapok közül egyedül a „Prager Tagblatt“ karolta fel a magyar idegenforgalom érdekeit. Hol itt a hiba? Politikum! Ennek azonban nem szabad az idegenforgalmi tényezőök propagandamun-

káját befolyásolni. Az az impresszióm, hogy intenzívebb „fürdővárosi“ propagandánkban saját világtűrődik konkurenciáját látják. Tény, hogy az utóbbi években az ottani fürdők idegenforgalma lényegesen megcsappant, de ennek oka kizárólag a leromlott gazdasági viszonyokban keresendő.

### NÉMETORSZÁG.

BERLINBEN — ahol az Alliance Int. de l'Hotellerie értekezletén magyar kiküldöttként vettem részt — a május elseji ünnepség grandiózus látványában részesültem. Több mint egymillió embert láttam a legnagyobb fejelemben felvonulni egy aránylag szűk díszteren. El sem képzelhető máshol, mint Németországban, ilyen arányú demonstráció többszöri próba-felvonulás nélkül, ami itt azonban nem szükséges, mert a rend és fegyelem megszokott és magától értetődő dolog a német polgárnál.

Németország az utóbbi három év alatt nagy változásokon ment át. Ami például az idegennel azonnal feltűnik, az úccákon tapasztalható nagy tisztaság. Sem szivarvegeket, sem papírhulladékokat, vagy más apró szemetet nem látunk az utcán. De szinte feltűnő jelenség, hogy a koldusok is teljesen hiányzanak az utcákról.

Érdekes, hogy Németországban is május 1-én — úgy mint nálunk 26 nappal később — megszűnt a borralaló-rendszer, vagyis életbelépett a kötelező százalékrendszer. De ott is — épp úgy mint nálunk — a külön borralaló elfogadása továbbra is megengedett dolog. A „Mundus vult decipi — ergo decipeatur“ jelszó tehát Németországban is érvényes. Ezzel a rendellel kapcsolatban még egy furcsa rendelet látott napvilágot Németországban. Ezentúl szigorúan tilos a főpincért „Ober“-nek szólítani, mint ezelőtt; „Bedienungmeister“ lett. Félő — nálunk is nemsokára a főúrból „kiszolgáló mester“ lesz.

\*

Május 3-án kezdődött az Alliance értekezlete, amelyen 22 nemzet volt képviselve, közöttük az Egyesült Államok, Japán és Délamerika is. Igen érdekes szakkérdések kerültek tárgyalás alá, mint például a szállodai személyzet nemzetközi cseréje, valamint a

## BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: KLABER MIKSA

PINCSEZÉT:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 69-6-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ARANY JÁNOS UCCÁ 10. SZ.

TELEFON: 14-2-52.

# Fellner Béla f. ü. v.

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

szállodai Coupon-nok bevezetése (szállodai clearing).

A személyzeti csere tekintetében Anglia jó példával jár elől, amennyiben ígéretet kaptunk, hogy a jövőben viszonyosság nélkül meghatározott számú szállodai alkalmazott nyerhet ott-tartózkodási engedélyt.

Május 4-én délelőtt a végrehajtóbizottság tagjai, számszerint 12-en, meg voltunk híva Hitler kancellárhoz. Ezt megelőzőleg deputáció helyezett el az Alliance koszorúját az Ismeretlen katona sírjára.

Mielőtt a Führernél tiszteltünk tettük volna, dr. Göbbels — a német Tormay — fogadott bennünket a gyönyörű Luise királyné palotában.

Dr. Göbbels törekény kis ember, aki a bemutatkozásnál mindenkre mosolyog és a kézfogásnál egy szót sem szól. Mikor azután közömbös lép, előbbi szótlanágát kipótolva — a német idegenforgalmi helyzet felől tájékoztat bennünket. Az első impresszióm, hogy minden szokatlan és mozdulata tudatos.

Nyilatkozatában azt hangsúlyozta Göbbels, hogy a mi mesterségünket is jól ismeri és hogy tulajdonképpen a modern szállodásnak is gyakorolnia kell az ő mesterségét: a propagandát, mert a szállodás nem más, mint az illető ország propagandistája. Kifejtette azt is, hogy csak abban az országban lehet idegenforgalomról beszélni, amelyben a szállodai viszonyok megfelelnek a jelenkor követelményeinek. Szerinte a jó szálloda éppen olyan kelléke és propagandaeszköze az országnak, mint a jó utak és a közlekedési eszközök. Ma — mondotta Göbbels — a szállodai viszonyok mások, mint a háború előtt. A szállodának ma a tömegforgalmat is kell szolgálnia, egyébként azonban mindig az marad, amire hivatott, és pedig hogy az egyénileg utazó idegennek kellemes átmeneti otthont nyújtson. Az az ország, amely ezeket a célokat szem előtt tartja és ezt a feladatot a legjobban megoldja, az számíthat idegenforgalomra is.

Ezután Hitler kancellár fogadott. Amikor itt meg-

**PARKETTÁI** lerakását és javítását végeztessék  
JAKAB JOZSEFNÉL, Bulyovszky ucca 32. Telefon: 14-6-31.

jelentünk, egy percig sem kellett várniuk, titkára azonnal bevezetett bennünket a Führer dolgozószobájába. A Führer elének jött és dr. Hess államtitkár mindegyikünket bemutatott. Hitler kézzorítással és barátságos „es freut mich“-el üdvözölt. Elnökünk, Sir Francis Towle üdvözölte a Führert angol nyelven. Hitler németül válaszolt. Nagy örömeire szolgált, hogy a nemzetközi szállodások Berlint választották értekezletük helyül. Olyan időben, amikor szinte az egész civilizált világ szállodáinak vezetői szemtanúi lehetnek annak a nagy átalakítás munkának, amely most Németországban folyik, láthatják a nagy Olimpiászra való előkészületeket is. A továbbiakban azt fejtette ki, hogy ma már minden kormányzatnak feladata, hogy az idegenforgalom fejlesztésére nagy gondot fordítson. Németország is nagy súlyt helyez az idegenforgalomra nemcsak gazdasági szempontból, hanem azért is, hogy az idegenek megismerjék az „új” Németországot. Sajnálattal állapította meg a Führer, hogy a „szabad” forgalomnak még mindig sok az akadálya, de annak a reménynek adott kifejezést, hogy nem sokára eljön az idő, amikor mindenki minden akadály nélkül utazhat oda, ahová akar és akkor a vízumkényszer és a pénzkorlátozás már csak mint egy rossz álom fog emlékeztetnünk bennünket.

A fogadtatás után megint mindegyikünkkel kezelt fogott és azután — egy néhány lépést hátrálva — az ismert kézfelemeléssel és mosollyal állt ott mindaddig, amíg mindannyian át nem léptük a küszöböt. Tekintete még ma is igen élénk emlékezetemben van. Mosolyát talán úgy eszetelehetném, ha azt Fabinyi Tihmér mosolyához hasonlítanám, mely szívélyes és megnyerő.

\*

Berlinben most volt a „Gesellschaft für Bäder- und Klima-Kunde” kongresszusa. Ezen értekezleten Essen németbirodalmi közlekedésügyi miniszter igen érdekesen nyilatkozott, mondván, hogy a német lakosság még a mai napig sem ismerte fel a német gyógyfürdőkben rejlő kincseket és azok gyógyhatását. Ez a megállapítás, reánk vonatkoztatva is helytálló, mert beiföldi közönségünk sem tudja még kellőképpen értékelni thermál fürdőink gyógyhatását. A thermál források elsősorban az ország saját lakosságának szolgálnak gyógycélokra, a fürdőhelyeken elsősorban a beföldi forgalmat kell fejleszteni. Németországban például az orvosai kar kötelelesség szerűen közreműködik a gyógyfürdők intenzív kihasználtságán és általában a terapia-gyógykezelétes fokozottabb igénybevételén.

## Fisch Zoltán és József

Ezelőtt FISCH MÁRK VAD- ÉS BAROMFIKERESKEDŐ  
Központi vásárcsarnok 56—58. létele,  
Budapest, IX, Várház körút 5. szám. Telefon: 85-4-63.



**SZENT  
ISTVÁN  
CSALÁDI SÖR**

**1½ literes  
zárt palackokban**

**Kőbányai  
Polgári Sertőzede**  
gyártmánya

Új üzletnyitásánál, áthelyezésénél legelőször az ipartestületben érdeklődjünk!

# AGRÁR BORKERESKEDELMI K. F. T. BUDAFOK

Petőfi-út 24-26-28.  
Telefon: 69-8-02.

## Hogyan kóstoljunk ?

Melyik bort, milyen ételhez?

Irta: **Fornády Elemér,**

m. kir. szőlészeti és borászati főfelügyelő,  
a budafoki állami pincégazdaság igazgatója.

A BOROK MINŐSÉGÉNEK elbírálásánál a legnagyobb szerepet az ízlés játssza. Bort kóstolni és arról biztos ítéletet mondani igen nehéz feladat, különösen hivatos bírálóknál, amikor nemcsak arról kell meggyőződést szerezni, hogy a bor egészséges-e vagy nem, kész-e vagy még érlelen s így még kezelést kíván, hanem mikor még más, a boron kívüli álló körülményeket, piaci viszonyokat stb. is figyelembe kell venni és sokszor, néhány másodperc alatt, a bor értékét is meg kell állapítanunk. Ígyezni fogunk ezt a kérdést mind az eladó, mind a vevő, valamint általában a borívó szemszögéből nézve közelebből megvilágítani.

A borkóstolást nem szabad a bor élvezésének kellemességeivel összetévesztünk. A bor kóstolásához lehetőleg tiszta fehér, vékonymetszésű, kehelyformájú poharat használjunk, amelynek felső pereme egy kissé összeborul. A pohár legyen feltétlenül tiszta és száraz.

A hordóból történő mintavételénél a következőkre figyeljünk. Helytelen, ha a bort a lopóval legfelülről szívjuk és ezt juttatjuk a kóstolópohárba. Belső kell nyúlni lehetőleg a hordó közepéig, ahol sem párolgás, sem hőmérsékletváltozás folytán nem változik annyira az alkohol és a szénsavtartalom, mint a levegőtől befolyásolt felszínen. A bemutatás legsikeresebb, ha a hordóból kiszívott mintát nyomban bele lehet eresztetni a kóstolópohárba, mert így a bornak nincs ideje szénsavtartalmából veszíteni és — ha tőresre hajlamos — némileg elködösödni.

A lopóval kivett mintát lassan, lehetőleg a pohár falán csúsztatva, de semmiesetre sem a sör módjára haboztatva, kell belejuttatni a pohárba, mert az ilyen erős habzás után a bor sokat veszít szénaszavából és ennek ellentétele után bogyadtabb ízü és zamatu lesz.

A pohárba juttatott bornak legelőször tisztaságát, színetét, tükrét, fénytörését bíráljuk meg. Nappali világításnál a bor sokszor tisztának tünik fel, ha azonban sötét helyen, mesterséges fény alá tartjuk a poharat vagy palackot és az üveg és fénytörés közé szétterpesztett ujainkat helyezzük, a bornak legparányibb porosságát is észre vesszük. A söntésből kimért bornak nem kell tükröztesnek lennie, elég, ha tiszta. A tisztaság foka a bírálóknál nagy jelentőséggel bír, mert tiszta íze csak tiszta bornak lehet és a nem tiszta borok a valószínűleg kevésbé jó minőségűeknek tünnek fel. Ha a bort a pohárban kifogástalanul tisztának, ragyogónak találjuk, félig már biztosítva van a jó véleményre. De még csak félig, mert most

a szagló érzékünk, az orr veszi át a bíráló szerepét.

Az egyharmadig vagy félig megtöltött pohárban a bort megforgatjuk, miáltal a bor a pohár egész belső felületét ellepi s a bor felülete, valamint az elpárolgás is, jelentékenyen megnagyobbodik. Ha bornak legkisebb idegenszerű szaga van, ez a bor esetleges többi előnyeit a legnagyobb mértékben károsan befolyásolja. A doh, penész, barnatörés, záptojás- és bakszag, pálkaszag, seprőszag, az ecetesedés a legtöbb esetben már figyelmes szaglás útján is felismerhető. Szaglással megállapíthatjuk azt is, vajjon a bor fiatal-e vagy öreg, illatos fajtákból készült-e, vagy direkttermő szőlőjéből. Szaglóérezékünk a különféle szagok és illatok közötti legparányibb árnyalatbeli különbségeket is észreveszi, a borok minőségének elbírálásánál tehát a szaglás döntő jelentőséggel bír.

A tulajdonképpeni ízlelés csak ezután jön. Egy kortyocskát horpintunk a szánkba, azt jól megforgatjuk benne és ízlelő érzékeinkre gyakorolt hatását figyeljük. A nyelv hegyén és oldalán az édes, savanyú, összehúzó ízt, valamint a csípős szénaszav érzék. Hátral a garatban az alkohol, a hordó és dugóíz, valamint a keserűség jut érvényre. Bizonyos illatanyagok az orrcsatornáknak, azok testhőmérsékleténél intenzívebben érzethetők, mint a külső szaglásnál. Különösen arra ügyeljünk, vajjon a bornak íze harmónikus-e? Nincs-e benne valami olyan íz, zamát, amely szinte tüntetőleg előlterbe tolakodik? Hogy szesz, szirupszerű, üres, karcos, nyers, száraz, savanyú, kesernyés stb. íze érzik-e ki belőle, van-e annak utóhatása s az kellemes-e vagy kellemetlen?

A zamatos, nemes fajbor olyan tulajdonságot mutat, hogy ha lenyelte is az ember, szája még mindig tele van a zamattal. Némely bort, ha lenyeli az ember, utána semmi érzés sem marad, ezek az úgynevezett „üres” borok. A borok lenyelését a kóstolásnál sokan mellőzik, pedig igen szigorú bírálóknál szükséges egy kortyocskát le is nyelni. Bizonyos, igen csekély mennyiségben jelen levő ízbeli anyagokat csak a bor figyelmes lenyelése után vehetünk észre. A gyenge égeríz például sokszor csak a lenyelés után válik érezhetővé. Ajánlatos ízlelőérezékünkkel a bírálót ismételve megejteni.

Természetes, hogy az ilyen kóstolás csak annyiban lehet eredményes, amennyiben a kóstoló maga is lenyél elgofulatlan, gyakorlott és kóstolásra jól előkészült egyén, — viszont a bor is kellőképpen elő van készítve, hogy megmutathassa összes jó tulajdonságait. Ennek azonban mind a kóstolónál, mind a bor-

## HÜTŐBERENDEZÉSEK

minden célra — minden nagyságban  
MAGYAR FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁR RT.

# WERTHEIM

F. ÉS TSA. UTODA HÜTŐGÉP SZÁLLÁSA  
BUDAPEST, VI, LEHEL U. 12. TELEFON.

**ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**  
VIII, ROMANELLI UCCA 14.

## Gombár Gizella pincérügnöksége

let közvetítő irodája. Vidéki megbízások

BUDAPEST, IV. VÁCI UCCA 78—80. (az udvarban). Telefon: 83-7-90.  
Szálodai, éttermi, kávéházi és különféle szakképzett személyze-  
pontosan és lelkiismeretesen eszközünk.

nál bizonyos feltételei vannak. Nevezetesen, ami a kóstolándó bort illeti, annak megfelelő hőmérsékletnek kell lennie, vagyis nem szabad sem sokkal meleggebbnek sem sokkal hidegebbnek lennie a kellettenél. A vörösbor testesebb voltánál fogva magasabb hőfokot követel. Ha a bor hidegebb, akkor zamatanyagai a lenyelésnél nem érvényesülnek. Viszont, ha a bor meleggebb a kellettenél, akkor a legcsekélyebb illat és zamat szinte tüntetőleg tolokodik orrunkba s így könnyen megtéveszt bennünket, mert több jót sejtet, mint amennyit ér. Egyébként a kóstolándó bor inkább legyen hidegebb, mint a kellettenél melegebb.

Nagy jelentőségű a bornak a színe, tisztasága a kóstolás pillanatában. A tisztaság, a szín, a fejlettség a bornál, az egészségi állapot fokmérője úgy, hogy ha a bornak nincs meg a kellő tükré és színe, hanem ködös, opalizáló vagy tört színű, biztosra vehető, hogy a bornak valami betegsége, hibája van. E tekintetben igen jó szolgálatot tesz a fentemlített kóstolókehely, mert ha benne a bort megforgatva jól megfigyeljük, mindjárt meglátszik, vajjon ragyogó, tiszta színű-e? A bornak a pohárban való ez a megforgatása azonkívül azt is elárulja, vajjon a bor extrakt anyagokban elég tartalmas-e? Mert ha igen, akkor a pohár falán a forgatás közben sávokban folyik le, jelölve annak, hogy szesz- és glicerintartalma folytalan olajos és ettől tapad a pohár falához.

Magának a kóstolónak is diszponálva kell lennie, ha komolyan veszi a próbát. Összes ízelő szervének, orrának, nyelvének megbizhatónak kell lenniük. Fűszeres ételek, például paprikás, fokhagymás kolbásza, náthás orra, nikotinnal felizgatott szájpadiára és nyelvre nem teheti a bor azt a hatást, amelyet ezektől el nem tömpított szervekre gyakorol. Edes ételek után egy bor sokkal üresebbnek, íztelenebbnek tűnik fel, mint egy bőseges étkezés után. Erősen fűszeres ételek után a bor viszont sokkal teltebbnek, kellemesebbnek, jobbnak tűnik fel, mint amilyen valóban. Legalkalmasabb időszak a borbírálatra egyszerű reggeli után a délelőtt.

Természetes, hogy a kóstolópróba mégis csak szubjektív eredményű. Objektív meggyőződést a bor természetes volta, összetételének harmóniája, szesz-fokának nagysága felől csak kémiai elemzés útján nyerhetünk.

A kémiai elemzés minden bizonnyal igen nagy jelentőségű, sőt különösen kétes esetekben vagy házastársoknál sokszor szükséges kiegészítése az ízelelésnek, pótolni azonban azt sohasem képes. Az elemzés csak azokat az alkotórészeket állapíthatja meg mennyiségileg, amelyek a bor általános minőségét adják, mint az alkoholi, extrakt, savak, cukor stb. Elemzéssel azonban sem az alkotórészek közötti összhangot, sem az illat- és zamatanyagokat megállapítani nem lehet, mert ezen anyagok egy elenyésző csekély



### Pálpuszta sajt Heller dobo emmenthali Derby sajt

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

mennyiségben vannak jelen, hogy kémiai úton ki sem mutathatók. Ahol tehát a vegytani tudomány cserben hagy bennünket, ott az ízés általi bírálattal lép előtérbe. A borok bírálatalánál a jó emlékezőtehetség nagy szerepet játszik, mert a megízelt bort többé-kevésbé tudatosan előzőleg megízelt borokkal hasonlítjuk össze képzeletünkben.

Nem mindenki hívatott arra, hogy jó kóstoló legyen. Ehhez természetes tehetség szükséges, melyet hosszú ideig tartó gyakorlattal mindig jobban és jobban ki kell fejleszteni. A kóstolónak a bor kezeléseivel, a különböző évjáratok, borvidékek, szőlőfajták boraival és sok egyéb körülménnyel is tisztában kell lennie. Képesnek kell lennie a legkülönbözőbb borfajták színét, illatát, zamatát, jellegét milyen emlékezetébe vésni.

Nem elég azonban az éles boremlékezet, hanem azt állandóan gyakorolni és ártalmas befolyásoktól, mint erősen fűszerezett ételektől, mértéktelen dohányzástól óvni is kell. Eppógy nem szabad egyetlen jó vagy kevésbé jó bortipushoz hozzászokni, mert ellenkező esetben akaratlanul is mindig ezzel fogjuk képzeletünkben a megízelt bort összehasonlítani.

Az érzékszerveket valósággal nevelni, iskoláztatni kell, hogy képesek legyenek a tárgyilagos bírálatra. A legkitűnőbb borbíráók, akik azonban csak egy bizonyos borvidék, esetleg ország borait ismerik, más vidékről vagy országból származó borokat nem fognak tudni megbízhatan elbírálni. Igyekeznünk kell a legkülönbözőbb borvidékek legkülönfélébb borait megízelteti és ezeket jellegzetes tulajdonságait alaposan emlékeztetünkbe vésni, nehogy egyoldalúlag képezzük ki magunkat a borbírálatban. Borok vásárlásánál nemcsak a bornak a bírálattal pillanatában való állapota fog bennünket érdekelni, hanem a kiváló szakértő a kóstolással képzeletben már azt is látja, mivé fog a bor a hordóban vagy palackban fejlődni, esetleg milyen borokkal való házastásra lesz az megfelelő.

A borbírálatnak előfeltételként mentesnek kell lennie. Előfeltétel a borbírálatnál rendszeres szakmabeli hátramaradottságnak a jele, amivel együtt jár,

## FURUNKULUST KARBUNKULUST

DR. RÉH

## ELEKTROMÁGNÉSES GYÓGYINTÉZÉS

VII. Vilma királyné-ut 11a. Tel.: 32-6-24. Kérjen propuktust!

OPERÁCIÓ NÉLKÜL,  
RÖVIDHULLAMOKKAL  
fájdalommentesen,  
gyorsan gyógyít:

**NAGY ERNŐ**

CSOKONAI U. 12.

Modern Ia. kivitel!

OLCSÓ ÁRAK

**CIMFESTŐ**

hogy a kóstoló a környezettől, az eladó arcjátékától, az érdekeltek közbeszólásától, esetleg egy címkétől magát befolyásoltatni enged. Üzleti kóstolásnál legjobban a környezettől félretartva a bírálókat megejteni és az eladó jelenlétében minden véleménynyilvánítástól tartózkodni.

Izlelésnél a bor hőmérséklete is igen nagy jelentőséggel bír, mert különböző hőmérséklet mellett a bor a szagló és izlelő idegeknek különösképpen hat és a bor alkotórészel különbözőképpen lépnek előtérbe. Nagyon alacsony hőmérséklet mellett az illatanyagok alig érvényesülnek, a borok üreseknek, összhangnélkülieknek tűnnek fel.

Száraz, fehér borok 8—9 Celsius-fok mellett érvényesülnek legjobban, ilyenkor a legillatosabbak és legjobban ízlenek. A fehér bor ennél a hőfoknál azonban megmutatja az összes jótulajdonságait. Ennél magasabb hőfoknál egyes alkotórészek egyoldalúan előtérbe tolódnak, az összhang megbomlik, az alkohol szagban, valamint ízben azonnal élesen és szeszesen jelentkezik. Az illat nem érezhető, a savak ellenben kellemetlenül karcossá teszik a bort. Minél szegényebb a bor extraktban, annál intenzívebben lép előtérbe az ecetesedés és pedig alacsony hőfokon inkább ízben, magasabb hőfokon inkább szagban. Ezért szoktak az ecetesedésre gyanús borokat félig vízzel keverni.

Igen édes és aszúborok 12 Celsius-foknál, vörösborok 15—20 Celsius-foknál érvényesülnek a legjobban, míg a pezsgők felszolgálására legmegfelelőbb a 6—8 Celsius-fok hőmérséklet; a pezsgőt elég ennyire lehűteni. Így hűsít anélkül, hogy ártana, avagy túlhűveg volna miatt kellemetlen volna.

Többféle bor izlelésénél a borokat jellegüknek megfelelő csoportokba osztjuk és nagy gondot fordítunk a kóstolandó borok egymásutánjára. Irányadó lehet a következő sorrend: Fehérborok, vörösborok és végül kövér édesborok. Mindegyik csoportban először a vékony, könnyű, illatban szegény, majd a testes, nehéz, illatos borokat kell kóstolnunk és pedig az enyhéket, a fanyarokat, a fiatalokat az öregborok előtt.

Disztribúciónál, ahol többféle bor kerül az asztalra, szintén nem közömbös, hogy a borokat milyen sorrendben, milyen ételekhez szolgáljuk fel. Erre ugyan sokan mondhatnák, hogy ma mindenkinek sokkal több gondja van, mint a háború előtti idők stílusában raffiniált menüket és a hozzáillő borokat összeállítani. Nem is ez ezen soroknak célja, mint inkább az, hogy a nagymennyiségű és éppen rendkívül különbözőségük miatt ismert és kedvelt magyar borok közül kiválasztjuk azokat a fajtákat, amelyek egyik vagy másik étellel különösen illenek, illetőleg annak tökéletességét és finomságát emelik.

Bár ma egész életberendezésünknek nélkülöznie kell azt, amit egy gazdag nép a háború előtt megengedhetett magának, másrészt azonban a fehér asztal örömeit a megerőltető napi munkában kifáradt polgártól nem szabad irigyelniünk. A kérdés azonban megérdemli, hogy más oldalról is megvilágítsuk. A magyar vendéglátóiparnak Európában vezető helyre

## PERL burgonya, hagyma, zöldség kiváló!

Nagyvásártelep.

Telefon: 40—2—96.

Revier rendszerhez mellékösszegezős

### használt National-pénztárak

a berlini National-gyár volt műszerészenél.

Vétel. — Eladás. — Javítás. — Karbantartás.

KISS és SÁNDORI, VII, Akácfa ucca 37—39.

### HARTVIG FERENC késműves és műköszőrűs

Budapest, VI, Vilmos császár út 35. szám. Telefonhívó: 22-1-66.

Finom angol és sollingeri acélárak raktára.

Speciális szakécskés-köszőrűs.

**Nagy Imre** es. és kir. udvari szállító állandó élővirág kiállításra, Budapest, IV, Fővámter 5. sz. Asztaldíszek, virágok, koszorúk, esokrok, virágzó növények, pálmák stb. állandó nagy raktára. Kizárólag elsőrendű minőség és igen olcsó árak.

### VILAGEDÉNYARUHAZ Budapest, VIII, Népszínház

ucca 29. Telefon: 44-6-19. Teljes konyhafelszerelések, vendéglői

cikkek, alpacca evőeszközök. Karlsbadi, Zsolnai porcellánok és csiszolt üvegdruk nagy választékban. Szállodák és éttermek állandó szállítója. Kérjen árajánlatot!

## Olajfestményeket

Hoffmannál

Budapest, IV, Károly krt 28. (Városház épület).

### VIRÁGVÁZÁK

Elsőrangú műköből készített virágtartók, szökőkútak, művészi szobrok, kertipadok,

### ballusztrádok, teraszok, oszlopok

általánosan elismert legjobb minőségű vasbetétes fagyellentálló műköből készíttve. Mennyezetszídek, valamint úgy külső és belső szobrász- és műkömunkák készítése

### BAUM szobrász

Rottenbiller ucca 58. Damjanich uccával szemben.

Tel: 43-5-45

## ifj. Grünwald Mór

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

## Mielőtt sajt- és vajszükségletét

beszerzi,

árajánlatért saját érdekében forduljon

Neumann Sándor vaj- és sajtgyárához

Pécs, Fehérvári u. 9.

# Kohn Mór

f. a. v. **közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet.** — Megbízható felirásokat és konyhai személyzetet. — Budapest, VIII., Rakóczi út 47. sz. — Telefon: 33—9—21.

## Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

kell kerülnie. A Magyarországot meglátogató idegen épp úgy, mint a szórakozást kereső belföldi a szépen, tisztán berendezett étteremtől mindig valami különöset, mindenestre azonban valami mást vár, mint a megszokott otthonától. Nem a fényűzésben, hanem a terítés mintaszereiségében, az ételek összeállításában és felszolgálásában áll a magyar éttermek varázsa és vonzóereje. Ide tartozik a szakszerűen összeállított, kiváló magyar borok felszolgálása is.

Az étkezés elején, étvágygerjesztés céljából, mint aperítiv legjobban egy tokaji édes szamorodni, esetleg 2—3—puttonyos tokaji aszú felel meg 5—6 C fokos hőmérséklet mellett felszolgálva.

Leveshez egy jól sikerült tokaji ó-szamorodni 8 C fok hőmérséklet mellett.

Élőételekhez és pedig tojásához, pástétomhoz stb. a finom, vékony, elég erős és mérsékelt illatú 8—9 C fokra lehűtött Somlai, Badacsonyi kéknyelű a legmegfelelőbb.

Egy régi szabály szerint „a hal úszni akar”. Ezt legszívesebben általában a könnyű, vékony és elegáns Somlai, Badacsonyi rizling és Pécsi rizlingben teszi meg. Ezek a borfajták 8—9 C fokra lehűtve a rák mellé is nagyon jól illenek.

Sültekhez, és pedig fehér húshozok a nehezebb, testesebb, 8—9 C fok hőmérsékletre temperált Pécsi rizling vagy Badacsonyi auvergnas gris felelnek meg.

Angolosan sült húshozok a nehezebb, testesebb, nem túlfanyar, Szekszárdi, Visontai vörösborkor 15—20 C fokos hőmérséklet mellett.

Vadpecsenyéhez szintén a nehezebb, testesebb, de már fanyarabb Egri bikavér, Villányi vörösborkor 15—20 C fokra temperálva.

Származásokhoz a nehezebb, testesebb, édeskés Debrői hárslevelű, Badacsonyi auvergnas gris, Balatonfüredi vagy Móri ezterj 8—9 C fokos hőmérséklet mellett.

Édességek után ugyancsak édeskés Balatonfüredi, vagy egy Tokaji édes szamorodni 6—8 C fokra lehűtve.

Sajt, gyümölcs, fekete után a Tokaji 4—5—puttonyos aszú, vagy Tokaji esszencia felel meg a legjobban 12 C fokra lehűtve, mert ezeknek finom édessége a savanykás gyümölcs után legjobban jut érvényre.

A magyar szakácsművészet remekeinek pazar finomságát a magyar föld legnemesebb terméke, az illatos, zamatos, tűzes magyar bor nemcsak hogy nem tömpítja, hanem kedvesen élénkíti és emeli.

Istennek ajándéka dúsan megteríti azt az asztalt, amelyre a magyar bor kerül. Ha pedig az étkezésnek különös ünnepi jelleggel akarunk adni, egy pohár tokaji aszú fejedelmi ízében a világ minden fűszere, gyümölcse és csemegéje szuperlatívuszát éri el.

## A millennium esztendeje.

Budapest 1896. évi vendéglátóiparáról.

— Második, befejező közlemény. —

Közlő: **Mazsary Béla dr.**

SZEPTEMBER 28., 29. és 30-án zajlott le a fővárosban az Országos Magyar Vendéglős-Kongresszus. A kongresszust létrehozó indítókok az 1888. évi XXXV. tc.-nek a vendéglőipar érdekeivel ellenkező határozmányok, az italmérsi engedélyek tekintetében fennálló visszásságok, az italmérsi illetékeknek a gyakorlatban terhesnek bizonyult fokozati beosztása, a vendéglőiparnak képesítéshez kötése, a pincértanoncügy országos rendezése, egy országos vendéglőszövetség és nyugdíjintézmény létesítése évek óta napirenden levő kérdései és azon élénk vagy voltak, mely az ország lelkes vendéglőseit a fővárosba, a millenáris kiállításra vonzotta. A nívós és tartalmas felszólalások legtöbbjének eredménye az volt, hogy határozatot hoztak az országos szövetség megalakítása és a pincértanonciskolák országos szervezése tárgyában. Az első összejövetel szeptember 28-án az országos kiállítási ünnepély-csarnokban folyt le. Megjelentek azon Matlekovits Sándor nyug. államtitkár, Schmidt József a kiállítás igazgatója, a pénzügyminisztérium és a belügyminisztérium képviselői, a budapesti szállodások, vendéglősök s korcsmárosok ipartársulata, a budapesti I—III. kerületi szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata, a miskolci, szombathelyi, debreceni, kassai, soproni, szegedi, esztergomi, kecskeméti, aradi, nagyatádi, pécsi ipartársulatok kiküldöttjei, mintegy száznolcvan. Matlekovits Sándor megnyitott beszéde után megalakították a tisztikart Gundel János elnöklete alatt. Az ülés után a kiállítási ünnepségek csarnokában 300 területés díszbédő volt, amelyet Kommer Ferenc vendéglős szolgáltatót s amelyhez Radics Vilmos zenekara adta meg a kíséretet. Ime az étrend:

A magyar vendéglősök országos kongresszusának díszbédéje  
1896 szeptember 28-án.

### MENU.

Potage crème de volaille  
Esturgeon et Sterlet sauce vert  
Filet de boeuf à la Colbert.  
Legumes macedoine.  
Aspic de foie gras  
Dindeaux et poulards roties.  
Salade.  
Glace.  
Fruits.  
Fromage.  
Café noir

**Pfeifer Sándor** gomba-kereskedő

Budapest, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 85-1-78.



## DUBOVETZ EMIL

**hűskülönlegességei**

Előkelő szállodák, vendéglősök,  
intézetek, szanatoriumok és  
merizák szállítója.

**BUDAPEST,**  
V., Lipót körút 17. Telefon: 263-08

A sört a Dreher Serfözde, a borokat a budapesti kártársak és a pezsgőt a következő cégek ajánlják fel:

Braun Testvérek „Domino”,	Göczy R. „Montebello”,
François „Monopole”,	Lenard & Laban „Admiral”,
Höfle „Prince of Wales”,	Littke „Sport”,
Hubert „Gentry Club”,	Willibald „Préda”,
Törley „Talisman”,	Pruckler „Elite Sec”,
Heidsick & Cie „Monopole”,	
„Monopole Sec”,	

A második nap komoly tanácskozásai után a kongresszus tagjai a kiállítást tekintették meg, este az operai díszelőadáson jelentek meg, melyen a vendéglői jelenetekkel tarkított „Windsori víg nők” című dalműben tapsoltak Hilgermann Laurának és Ney Dávidnak. Utána Petánovits József Andrássy úti vendéglőjében volt díszlakoma. Harmadnapon a kongresszus beeresztése után megtekintették Kőbányán a Dreher, a Részvény, a Polgári és a Király sörfőzdéket.

\*

Mint érdekes apróságot meg kell említenünk, hogy a kiállítási vendéglők rekordnapján, július 15-én este, a nagy kiállítási ünnepélyen elfogyott 634 üveg pezsgő, 26 hl. bor, 228½ hl. sör, 3332 kg. hús, 2766 kg. kenyér, 26.253 db sütemény, 44 kg. vaj, 67 kg. sajt, 645 lt. tej, 545 lt. fagyalt, 877 lt. kávé, 245 kg. szalámi és 1267 pár virstli.

\*

A kiállítási év legkedveltebb szakácsa Lukács Ferenc, a Pannónia-szállóbeli Pelzmann étterem szakácsa volt. Sokszor találkozunk a sajtóban közzétett étrendjeivel, melyeknek felirata:

RESTAURANT PELZMANN. HOTEL PANNONIA.

### MENÜ:

pr. François Lukács chef de cuisine.

Néhányat itt közlünk:

I.

Consommé à la Méditerran.  
Saumon du Rhin à la Rotschild.  
Gigot d'agneau à la blanche Royal.  
Croustade de grives au sauce froid à la Braganza.  
Jambon roti d'aloyn à la Victoria.  
Salade jardinière.  
Pommes à la Parisienne.  
Grace à la Comtesse.  
Fruits.  
Café.

II.

Potage à l'Indien.  
Cotelettes de sol à la Braganza.  
Grosse pièce:  
Beouf à la bagration.  
Chaud froid de perdreaux à la St. Cloud.  
Dindons farcis au truffles et des marons.  
Asperges à la vinaigrette.  
Bomb à la sicilienne.  
Fruits.

III.

Consommé à la Périgord.  
Homard à la Woronzow.  
Cochon d'agneau — Purée de champignon.  
Faisan de tomates à la Toulouse.  
Salad froid d'artichaut.  
Abricots à la Condé.  
Château à la Napolitaine.  
Fruits.

\*

A kiállítási „Ünnepélyek csarnoká”-ban rendezték a díszlakomákat, mint már az osztrák vendéglősök látogatásával s az országos vendéglős kongresszussal kapcsolatban említettük. Ennek vendéglőse Kommer Ferenc volt. Étrendjei megerdemlik, hogy néhányat szintén ieközöljünk.

Június hó 3-án Dániel Ernő kereskedelmi miniszter, mint az ezredéves országos kiállítás elnöke, a kiállítók tiszteletére adott fogadó estélyen, amelyen 2500 kiállító vett részt, Kommer Ferenc a következő étrendet állította össze:

### BUFFET.

Homards à la Reine  
Ecrevisses on gelée  
Truite en Belle-vue  
Esturgeon sauce vert et remoulade  
Coquilles de Saumon du Rhin  
Mayonnaise de poisson en coquille  
Galantine de volaille truffé  
Gâteau de foie gras  
Bouchérs au saipicon  
Poulards de Styrie  
Oisons rôtie  
Canards rôties  
Rein de Chevreuil à la modern  
Selle de veau à l'Empereur  
Roastbeef à l'anglaise  
Langues à l'écarlate, decoupées  
Jambon à la gelée.  
Petit pains à la Stefania

# MOCZNIK-MUSTAR !!

legyen minden asztalon !!

**Gruber Ferenc** déligyümölcs- és gyümölcskereskedő.  
Budapest, IX. Központi Vásárcsarnok, 394-97. sz.  
Telefon: 85-4-59. — Több nagy étterem szállítója.

Petits pains au jambon  
Petits pains à la Strassbourg  
Petits pains au caviar  
Petits pains à la Strassbourg  
Salade Imperial  
Salade à la Russe  
Salade au concombre en demi deni  
Mixed Pickles \* Picailili  
Compote française  
Fruits  
Tourtes fines  
Bonbons de Nice  
Petits fours  
Glace

Refrachissement divers:

Limonade \* Bière de Dreher  
Vins de dessert:  
Moóri 1887 \* Badacsonyi et Szamorodni 1883  
Champagne de la Hongrie  
de Louis Français \* Törley „Talisman”  
Hubert J. H. „Gentry Club”  
Eaux minérales.

\*

Június 15-én a külföldi hírlapírók tiszteletére a kiállítás igazgatóság által rendezett ebéd étrendje:

MENÜ:

Bière de Dreher  
Potage International  
Somlói Magyarádi  
crû de István Bezeredy crû de Ferenc Károssy  
Petits bouchées à la Reine  
Vins rouge de Debrő Erdélyi cabernet  
crû de comte Mih. Károlyi crû du baron Odön Horváth  
Lengyeli Kadarka Villányi cabinet  
crû du baron Sánd. Apponyi crû de Sándor Jantsits  
Esturgeon et Fogas sauce remoulade  
Lesenczetomaji muskotály Csombordi rizling  
crû du comte Deym crû du Samuel Szabó  
Dörgicsei rizling  
crû de Kegyestantitrend.

Roastbeef à l'anglaise aux pommes Duchesse  
Galantine de volaille au Bellevue

Szamorodni Szamorodni  
crû de Adolf Lonszky crû de comte Aladár Andrassy

Oisons rôties  
Salade de saison

Tokaji aszú Tokaji aszú  
crû de Daniel Kun de Róka crû de Dr. Gyula Szabó  
Tokaji aszú

crû de Jenő Hammersberg  
Bombe Millenium  
Fruits  
Fromage \* Café noir.

VÁSÁROLJUK AZ  
ORSZÁGOS MAGYAR TEJSZÖVETKEZETI KÖZPONT  
TEJTERMÉKEIT!

A június 23-án tartott s a „Magyar Cukorgyárosok Országos Egyesülete” által a cukoripar-kongresszus tiszteletére rendezett díszlakoma étrendje:

MENÜ:

Consommé à la Clermont  
Esturgeon sauce remoulade  
Filets de boeuf à la Godard  
Bouchées à la Reine  
Sorbetes à la romaine  
Canards et Oisons rôtis  
Salade et compote  
Glace à la Achar  
Fruits \* Fromage \* Café  
Cognac  
Bière  
1886 Tokaji sec  
1885 Ermelléki Bakator  
1890 Kamenitzi  
Heidsick Monopol.

\*

A június 26-án tartott országos gyógyszerész kongresszus díszbédjének étrendje:

ÉTREND.

Zöldborsóleves  
Tok tartármártással  
Angol sült körlve  
Libasült  
Fejessaláta tojással  
Fagylalt „Sanitás”  
Gyümölcs, Sajt  
Sör

Milleniumi fehérbor, Milleniumi vörösbor,  
Littko Sport.

\*

A bécsi szabadelvű városi képviselők tiszteletére a székesfővárosi egyesült társaskörök által július 14-én rendezett díszbéd:

MENÜ.

Potage crème de volaille Bière  
Esturgeon à la Russe 1885 Strázsai  
Filets de boeuf à la Godard 1890 Kamenitzi  
Legumes macedoine  
Oisons et canaris roties Heidsick Monopole  
Salade Imperial  
Compote française  
Glace Fantasie  
Fruits  
Fromage  
Café noir.

**Özv. Vuchetich Mátýásné** konzervárú kereskedő  
Budapest, Központi Vásárcsarnok. — Telefonszám: 85-4-61.

A Budapestről távozó belga főkonzul, Duckerts Gyula tiszteletére július 17-én rendezett díszebéd étrendje:

## DINER.

Bisque d'écrivisses	
Szamorodni crú de Jenő Hammersberg	
Bouchées à la Cardinal	1889 Leányka szőlő
Truite au bleu	
Tranches de chevreuil à la Cumberland	Gyéresi carbenet
Aspic de foie gras en Bellevue	
Sorbet	
Poularde piquée rôtie	
Moët & Chandon crémant rosé	
Salade imperiale	
Compote française	
Soufflée de fonds d'artichauts en Darioi	
Sauce béarnaise	
Bombe diplomatique	1854 Tokaji aszú
Fruits	
Fromage	
Cognac	
Café mocca	
Curaçao triple sec Chartreuse verte	

\*

Az étrendek tiszta francia nyelvének üzent hadat Glück Erős János, a Royal-szálló igazgatója, mikor a „Budapesti Ujságírók Egyesülete” december 8-i ünnepi ebédjére a következő étékrendet állította össze:

\*

## ÉTÉKREND.

Éltető leves Brillat Savarin módra
Fogas Normand módra
Áttört szalonka Lucullus módra
Jércze sülve
Saláta
Fagyalt
Gyümölcs
Sajt
Sör
Kőbányai fehérbor
Sashegyi vörösbör

Kávé  
Likőrök

\*

1896 a millenium esztendeje volt talán a legboldogabb éve a magyar népnek. Csak negyven esztendő telt el azóta. Négy évtized. De milyen évtizedek! A boldogságból azóta vajmi csekély rész jutott a magyarnak, a küzdelemből, szenvedésből annál több. Nem fájdalmas-e akkor a legboldogabb esztendőre visszaemlékezni? Azt hisszük nem. A jelen évből van kétszázötvenedik évfordulója Pest és Buda vizsgáltságának egy százötvenesztendő török hódoltság

után, harmadfélszázados évfordulója a három részre szakadt Magyarország egyesítésének. Úgy hisszük, hogy jelen szétdarabolt, megcsönkített állapotunkban csak bizalmat és erőt meríthetünk a boldogabb esztendő, a millenium, az ország ezeréves fennállásának évének emlékeiből, bizalmat a jövőre és erőt további ezeréves küzdelemre.



## Iskolánk fennállásának 40 éves ünnepe.

A SZAKIRÁNYÚ ISKOLÁNK fennállásának 40-ik esztendőjét zárja a folyó tanévvel. Ezt az eseményt — a bennünket körülvevő életnehezségek dacára — igyekszünk megfelelőleg kiemelni. Előjáráságunk határozata értelmében — a magasabb tanhatóság rendelkezéseinek figyelembevételével — a negyven éves forduló kizárólag a szaktergyakat felőlelő vizsga és azzal összekapcsolt ünnepséggel óhajtjuk emlékeztetni.

40 esztendő nagy idő még egy kultúrintézmény keretében is és ipartestületünk méltán lehet büszke arra az intézményre, amely a magyar vendéglősipar ifjainak szaknevelése terén fejt ki fáradhatatlan munkát.

Ezt megérezni és megbecsülni mindnyájunk kötelessége s azon megjelenni iparunk értékének megbecsülését jelenti.

Kérjük tehát ipartestületünk tagjait, hogy a június hó 24-én (szerdán) délután 4 órakor a Lónyay ucca 6. szám alatt levő elemi iskola tornatermében rendezendő szerény ünnepségen és évzárón minél nagyobb számban megjelenni szíveskedjenek.

AZ ELNÖKSÉG.

## KÖLCSON

adunk alkalmazkra székelt, asztalt, üveg- és porcelánárut stb. fillérekért. — **Használt biliárdok**, árukimérők, alpacca-éveszközök, kerti bútorok, kuglizó felszerelések **legolcsóbban**. — Ujjonnan engedélyezett fém úrmértékek.

## FRIED ZSIGMOND és FIA

BUDAPEST, VI, KIRÁLY UCCA 44. TELEFON: 29-1-34.

**SCHILLINGER MIKSA**  
húskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők  
szállítója

BUDAPEST,  
VII., Király-u. 15. Tel.: 42-8-66.

### A bécsi vendéglátóipari szakiskola.

Az osztrák idegenforgalom örvendetes fellendülésének egyik figyelemreméltó következménye a vendéglátóipari pályát választó ifjúság számának jelentős emelkedése. Az ottani vendéglátóipari szakiskolának jelenleg 220 növendéke van, körülbelül 30 tanoncuk több, mint az elmúlt évben. A tanulók közül sokan realgimnáziumot végeztek, de érettségiztek, sőt főiskolát, egyetmet végeztek is akadnak közöttük. A szakiskola két évfolyamának elvégzése mentesíti a hallgatókat a tanoncokdás további folytatásáról, mert az iskolából már mint segédek kerülnek ki. Legnagyobb részük azonban csupán újrozóeszköznek tekintik a pincéri pályát; magasabb igényeik vannak állások tekintetében. Titkári, irodai állásokat keresnek, pénztári vagy szállodai irodákban helyezkednek el leginkább, ahol nemcsak kereskedelmi, hanem szakipari ismeretekre is szükség van. A szakiskolában az ott nem köztelző francia, olasz, angol nyelveket, valamint a pincegazdasági szakot is elsajátíthatják. Nemrégiben megnyitották a „bármixer” tantoyamot is.

Az iskola konyhája a legmodernebb gáztűzhelyekkel és villamos főzőberendezésekkel van felszerelve; a kiképzés minden tekintetben igen alapos és nemcsak a hazai, hanem a külföldi sikeres elhelyezkedés követelményeit is szem előtt tartja. A szakiskola végzett növendékei közül egyszerre 24-en utaztak Delamerikába, ahol igen előnyös elhelyezkedéshez jutottak. Több jávai szállodában, valamint Stockholmban és más skandináv városban is vezető állásokat töltenek be az iskola volt hallgatói.

A nemzetközi szállodaigazgatói tanfolyamok kétfélék: van 5 hónapig tartó, félnapos és 2 és fél hónapig tartó egésznapos tanfolyam. Az előbbinek 34, az utóbbinak 55 hallgatója van. E tanfolyamokon, melyek összesen 220 tanórából állnak, külön előadásokat tartanak a szállodai higiénéről, a diétás konyháról, a szállodák és éttermek technikai berendezéséről és tanulmányi kirándulásokon mutatják be a hallgatóknak a vendéglátóipari mintázásokat. A tanfolyamra való felvételnek előfeltétele a magasabb iskolai képzettség mellett a megfelelő szakmai gyakorlat.

A bécsi szakiskola eddigi működésével mind a szakmai körökben, mind az egész osztrák társadalomban a legjobb nevet vívta ki magának.

**SIDOL** fém-, ablak- és márvány-tisztításra a legalkalmasabb!  
Budapest, XIV, Cserél uca 14. szám. Telefon: 96-6-86.  
Göztli Lípót „SIDOL” vegyertermékek gyára Rt.

**FISCHER ÉS  
HARTMANN**  
mázoló és szobafestő  
mesterek

IV, KÉPÍRO UCCA 3. TELEFON: AUTOMATA: 84-7-43



### Az új kerületi elnökök.

ELŐJÁRÓSAJUNK JUNIUS HAVI ÜLÉSÉN — a kiküldött bizottság javaslataira — megválasztotta az új kerületi elnököket.

A bizottság a múlttal ellentétben, nem egy elnököt javasolt az egyes kerületek részére, hanem egymínél közvetlenebb összeköttetés legyen létesíthető, a kerületek nagysága szerint többet. Azonkívül az ipar-terület és szakszervezetek alelnökeit a maguk kerületében kerületi elnököknek jelölte ki, ezáltal is a tagoknak az elnökséggel való szorosabb és bensőbb kapcsolatát óhajtotta biztosítani.

Egyébként a kerületi elnökség ügykörét és annak a központi elnökséggel való összehangolására javaslat készül s addig is, míg ez elfogadásra az előjáróság elé kerül, az elnökség a kerületi elnökség feladatát az alábbiakban körvonalazta.

A kerületi elnökség feladata kartársaink között a jó kartársi szellemet ápolni, ipari és italmérési ügyekben átvett panaszoknak, sérelmeknek kivizsgálás és megfelelő intézkedés végett a testületi irodával való közlése.

További feladata a kari tisztességre ügyelni és minden olyan esetben, amikor a kari tisztességbe vagy a józan és szolid üzletvezetésbe ütköző jelenséget tapasztal fölvilágosítón és magyarázóan közbelépni.

Általában a kerületbeli szállodás- és vendéglátóipar erkölcsi, gazdasági és társadalmi érdekeinek védelmére a kerületbeli kartársakat megszervezni és ipari ügyek iránti érdeklődést fölkelteni és ébrentartani, nemkülönbön a kerületbeli hatóságokkal jó kapcsolatok létesítése és ápolása.

Nagyon természetes, hogy az ipar-terület elnöksége és irodája a kerületi elnököket a legmesszebbmenően támogatják feladatuk minél eredményesebb kultíválásában.

I. megválasztottak kerületenként a következők:  
I. kerület. Elnök: Mittl Sz. Ferenc. Társelnök: Román János.

II. kerület. Elnök: Guttenberger Antal. Társelnök: Winkler László.

III. kerület. Elnök: Sipos Károly (a társelnököket a következő ülésen fogja megválasztani).

IV. kerület. Elnök: Marencich Ottó. Társelnök: vitéz Miklós József.

V. kerület. Elnök: Vajda Andor. Társelnök: Major Károly.

Kitünő a **Dreher keksz** és a **Dreher csokoládé!**

**Napellenzők  
Kerti sátrak  
Redőnyök**



**PICK EDE UTÓDAI**  
BUDAPEST, V., ÁRBÖC UCCA 1. TELEFON: 93-3-62.

VI. kerület. Elnök: Démsz János. Társelnökök: Németh Aladár, Gráf János, Babicz Gyula.

VII. kerület. Elnök: Elő József. Társelnökök: Szilá Lajos, Horváth Mihály.

VIII. kerület. Elnök: Beer László. Társelnökök: Mucsnyák Károly, Heieck F. György.

IX. kerület. Elnök: Klein János. Társelnökök: Kóháalmi György, Bischoff Ignác.

X. kerület. Elnök: Leimeter Ferenc. Társelnökök: Kuchtics Pál, Szűcs József.

XI. kerület. Elnök: Ammer János. Társelnök: Szűcs Lajos.

XII. kerület. Elnök: Gruber Emil.

### Előljárási ülésünk

I. é. június hó 10-én volt, amelyen Malosik Ferenc elnököt. A jegyzőkönyv hívteljesítőre Páczor János és Bischoff Ignác kérések föl.

„Az elmúlt hónap krónikájából — mondotta Malosik Ferenc elnöki megnyitójában — kimagasló és nagyjelentőségű esemény a boraválórendszer megszűntése.

Ahogy a szentírás kezdődik: kezdetben vala az ige, — ennek a rendeletnek a történetét úgy kezdehetem, hogy kezdetben vala a minimális munkabér...

A minimális munkabér előkészítése még január hónapban fölhiótt bennünket a kereskedelem és közlekedésügyi minisztérium. Ezen fölhióvásnak eleget is tettünk, terjedelmes emlékiratban, bő tárgyi adatokkal alátámasztva bizonyítottuk be azt, hogy ipari munkásaink életnívóját biztosítja az ezidőszereinti kereset és fölhióttuk iparunkban egy ilyen bérmegeállapításnak iparszervezeti és gazdasági nehézségeit.

A kamarakerületben a vendéglátóipar összes ágaitól szerzett adatok alapján ugyancsak ilyen eredményre jutott a kereskedelmi és iparkamara és a miénkel jósó szellemű törlésztésben kérte a miniszter urat, hogy ejtsd el azon tervét, hogy a vendéglátóiparban a legkisebb munkabért megalapítsa.

Sajnos, tárgyi és gazdasági érveink ellenére úgy döntöttek, hogy a legkisebb munkabért megalapító bizottságot kinevezik. Föl is hívták elnökségünket, hogy a kinevezendő személyeket illetően terjesszen elő javaslatot. Mi ezen fölhióvásnak meg is teeltünk és a várli bizottsági kinevezés helyett v aratlanul — a kötelező százalékos rendelet jelent meg.

Véleményünket és megygöződésünket a boraváló-százalék ügyben iparunk évszázados hagyományai, az e téren külföldön teit próbálkozásos gyakorlati eredményei és saját tapasztalataink formálták ki és a boraváló-problémák hangulati vonatkozásai nem zavartak megygöződésünk nyilvánításában és vitatásában.

Mindamellett — megjelenéven a miniszteri rendelet — lojálisan vállalkoztunk annak végrehajtására. Ennek előfeltétele volt azonban az, hogy az eredeti rendelet oly értelemben módosíttassék, hogy az végrehajtható is legyen. A letolytatott hódosítások során azonban csak „magyarázatot” kaptunk és nem tárgyalásokat s így a végrehajtásban bizony több nehézség mutatkozott.

Nem beszélünk már azokról a nehézségekről és kárról,

hogy a fakultatív alapon előkészített idegentforgalmi szezon ferdétlen kellett életbeléptetni a kötelező százalékos rendeletet.

Mi mindent elkövtünk, úgyszólván állandóan készenlétben voltunk, hogy az utolsó napon megfelelő nyomtatványok rendelkezésre álljanak, sőt egy pakátot az első szükséglet kielégítésére lapunkhoz mellékelve, minden tagunknak és olvasóinknak díjtalanul meg is küldöttünk. Ezzel kapcsolatban megemlítem, hogy lapunk útján és levelezéssel is szolgáltunk kitanítással, magyarázatokkal.

Mindvégig arra törekedtünk, hogy egységesen állapítások meg a százalékkücs és ugyancsak egységesen az elosztási arány.

Mint ahogy nem volt megfelelő időnk arra, hogy a százalékos rendszert alaposan előkészítsük, azért a fakultatív alapon kiátault elosztást ajánlottuk tagjainknak.

Munkásaink egy része között mozgalom indult meg, akik forradalmi hangnemben tartott rólapokon izgattak mind a miniszteri rendelet intézkedései ellen, mind az üzletlajdonosok ellen. Nem egy helyen ultimátumzerű fölhióvat is terjesztettek elő és olyan követeléseket támasztottak, amelyek teljesíthetők nem voltak.

Végére munkásaink is lehiggadtak és a hírszelet és hangyoztatott sztrájk is elmaradt — ami munkásaink józanságára vall.

A miniszterium ezen kiserő jelenségeköl láthatja, hogy mégsem olyan egyszerű kérdés ez, mint hitte.

Iparunknak ezen mozgalmas időkbén többrendbeli sérelemben is volt része, aminek közül a legfőjbb az a általános hangnembén tartott fölhióvatos vád volt, mely szerint iparunk indokolatlanul emelte a százalékos életbeléptetésével kapcsolatban az árakat.

Az elnöki szökből jelentem ki, hogy amennyiben árainkat emelni kellett és azt emeltek, annak egyedül oka a nyersanyagok nagymértékű drágulása volt. Ezek az áremelések nincsenek összefüggésben a százalékos bevezetésével.

Nem tudjuk, hova fejlődnek még a dolgok, mert — dacára, hogy minden törekvésünkkel a rendeletnek minél simább életbeléptetésének fáradozunk — még nem állapotodhatott meg fölkiavart helyzetünk, mint ahogy még munkásaink sem nyugodtak meg.

Találósan jellemezte a helyzetet Gundel Károly, a költőt idézve: a kö elrepült, ki tudja hol áll meg, kit hogyan talál meg. Nyugalomra és higgadságra kérem t. Tagársainkat és arra, hogy mindenképpen azon legyenek, hogy ez a változás ne rontsa meg munkásaink anyagi helyzetét és biztosítsa azt a keresetet, amiben eddig is részük volt.

Ezután Baltei Károly jegyző — a pénztári jelentés után — közölte, hogy az iparhatóság a folyó évi közgyűlés határozatai és a választási jóváhagyta. Előterjesztette a kerületi elnöki tisztségek betöltésére a jelölőbizottság javaslatát. (Erről külön cikkben számolunk be.)

A szakiskolánk most fejezi be működésének 40-ik évét.

## LAMPIONT

az országban egyedül gyárt

**ALFA PAPIRÜZEM RT.**  
Kisdófa ucca 1. Káuzai tér sarok.

Kerti és teremlámpák.  
Árjegyzék díjtalan.

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

Ezt az alkalmat június 24-én, délután 4 órától kezdődő vizsgálati kapcsolatos ünnepélyen méltatjuk. A szakiskola igazgatósága által javasolt tanulók jutalmazásához az előjáróság hozzájárult.

Ezután a kötelező százalékos rendelet végrehajtásáról volt szó, amellyel kapcsolatban a jegyző — az elnöknek az áremelésről tett megállapítását — kiegészítette a húsárak nagymértékű drágulásának ismertetésével. Eserint a vitatott időben, április 8-tól június 3-áig a központi vásárcsarnok hivatalos árjegyzése szerint a levehűs kilogrammonként átlagosan 45 fillérrel, 30%-kal; a rostélyos, pecsenyehűs 25 fillérrel, 14%-kal; az egész borjúcomb kilogrammonként 60 fillérrel, 30%-kal; a szegy 30 fillérrel, 21%-kal; a pörköltűs 50 fillérrel, 45%-kal; a sertésűs is átlagosan 5 százalékkal drágult. Az adatok ismertetése közben többen közbeszóltak, hogy sokkal magasabb a drágulás, mire a jegyző megemlítette, hogy az ismertetett árak a legkisebb és a legmagasabb jegyzés átlaga, innen van az, hogy kisebb értékben mutatkozik a drágulás, mint a valóságban. De meg az átlagos áremelkedés is indokoltá tenne a menük és az egyes húsételek néhányfilleres drágítását. A százalékos rendszer életbejelentéséhez és az adatyűjtéshez Klein János, Fischer Jakab, Szlavec Károly, Sipos Károly, Steiner Armin, Szabó Lajos, Vajda Anor, Solyom Ferenc, Horváth Mihály szólt hozzá.

Stein Sándor a zenejogdíj tárgyalásról tett rövid jelentése után az Otthonba való fűlvétel ügyében határozott az előjáróság.

Végül jelentette az elnök, hogy dr. Pertik Béla íparhatósági biztosunkat a polgármester úr a XIII. kerület előjárójává nevezte ki, mely bejelentés nagy lelkesedést keltett.

#### **Az Alliance International d'Hôtellerie berlini végrehajtóbizottsági ülése.**

(St. S.) Az Alliance Internationale d'Hôtellerie ezidén május 2-től 5-ig Berlinben tartotta felüeli végrehajtóbizottsági ülését.

A végrehajtóbizottság ülésén 22 ország szállodás szervezetei képviseltették magukat.

Magyarországot Marencich Ottó, a szállodai szakosztály elnöke, Szabó Gyula és dr. Stein Sándor képviselték.

A végrehajtóbizottság tagjait a kormányzati tényezők és a szállodaiipar szervezetei ünnepélyes fogadtatásban részesítették. A végrehajtóbizottság elnökségét Hitler és Göbbels propagandaminiszter külön kihallgatásán fogadták.

Az értekezlet résztvevőit első este Adlon Lajos és neje látták vendégül, — majd Esser Staatsminister, a Reichsausschuss für Fremdenverkehr elnöke és Esplanade szállodában, — a Wirtschaftsgruppe Gaststätten und Beherbergungsgewerbe a Kaiser Hof-ban rendezett vacsorát tiszteletükre, — dr. Lippert polgármester pedig a városházán teára látta vendégül a kiküldötteket.

A kiküldöttek és feleségeik tiszteletére továbbá az Eden, az Esplanade, a Bristol szállók — és a Palast Hotel Potsdamban — ebédt adtak, amelyeken a közigazgatás és a német szállodai élet kiválóságai vettek részt.

✱

Az olimpiai játékok vezetősége bemutatta a vendégeknak az építkezéseket, amelyek gigantikus méreteikkel megragadók.

Az értekezletet Sir Francis Towle nyitotta meg és a kiküldötteket Fritz Gabler alelnök, a német szállodás csoport vezetője üdvözölte.

## **Csipősségmentes PAPRIKA**

KAPHATÓ:  
PAPRIKAMALOM RT., KALOCSA

Az értekezlet mindenekelőtt jóváhagyta az 1935. novemberi brüsszeli tanácskozásokról szóló jelentést. Az elnökség előterjesztette az A. I. H. felüeli jelentését, amelynek kiemelkedő pontjai a következő kérdésekkel foglalkoznak: 1. a nemzetközi forgalom emelése, 2. az adók egyszerűsítése és csökkentése — különös tekintettel a karbantartási kérdésekre —, 3. a szállodák szanalóshoz szükséges intézkedések (hotelpépítési tilalom, magánlakások versenye, szállodaiipar kivétele a munkaidő korlátozása alól, az alku, az utazási irodák stb.), 4. a törvények és rendeletek (felelősség, szállodaelnevezés stb.), 5. a közmvéek tarifái (víz, áram, telefon, gáz, speciális redukciók stb.), 6. a különféle országokban nyújtott kormánysegítségsek ismertetése (Franciaország, Svájc, Ausztria, Olaszország, USA) és egyéb módozatok ismertetése, amelyekkel a kormányok a szállodaiipart segítették, továbbá erre vonatkozó kívánások és azok indokolása.

A jelentés foglalkozik a borralaló, bankhitelek kérdésével, az utazási irodákkal, az üzemi takarékoskodás módjaival, a nemzeti szövetségek együttműködésével, az ár kérdésével stb.

A borralaló kérdésében a végrehajtóbizottság a kérdés egyöntvű nemzetközi tudósításra törekszik és ennek érdekében az elnökség sürgönyileg kérte a magyar kormányt a borralalóról döntelbejelentésének elhalasztására.

Az egyes országok felüeli jelentését a delegáció vezetői ismertették.

A magyar jelentést Marencich Ottó, szállodai szakosztály elnöke, az A. I. H. alelnöke adta elő.

A jelentés mindazokat a kérdéseket felölelte, amelyek az utóbbi féleztendőben a magyar szállodaiipar foglalkoztatták, így különösen a szállodáárak, a közüzemi szolgáltatások, adók kérdések, zenejogdíjkérdés stb.

✱

A jelentések ismertetése és letárgyaltása után Fritz Gabler ismertetette azokat a módozatokat, amelyek alkalmasak volnának az egyéni idegenforgalom fejlesztésére. Főként az egyéni vasúti kedvezményekkel és a szállodákupon kérdésével foglalkozott.

Utána Marencich Ottó tartott előadást a luxusszállodának a megváltozott gazdasági viszonyokhoz való alkalmazkodásáról.

Végül a titkárság ismertetette a személyzeti ceserét és a szállodászakiskolára vonatkozó jelentését. Az értekezlet a titkárság jelentése után elfogadta a Szállodások Nemzetközi Egyesületének nemzetközi szorgonykodóit.

A belgiumi kiküldött — Mr. Wieser, Brüsszel — az áruházak versenyével foglalkozott.

A pénztáros jelentésének ismertetése után az értekezlet

**Cifka József** pincegazdasági cikkek szaküzlete.  
Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 22—8—92.

Borszivattyúk, szűrgépek és az összes borkezelési anyagok.

a legközelebbi összejövetel tekintetében a meghívások felett egyhangúlag úgy döntött, hogy a magyar szállodaiparnak, Marenich Ottó által előterjesztett meghívását fogadja el és a végrehajtóbizottság legközelebbi ülését november táján Budapesten tartja meg.

### Új telefonszámaink.

Ertesztjük t. kártársainkat, hogy a postai igazgatóság a telefonelőfizetők új névsorának használatbavétele napján, folyó évi június hó 28-án a hatszámjegyű kapcsolási számokra tér át.

Az áttérés következtében az eddigi kapcsolási szám elé hatodik számjeggyel egy-egy 1-es fog kerülni, vagyis hívószámunk ezután a következők lesznek:

Ipartestület új száma:	1-811-52
Adóközösség új száma:	1-861-82
Szállodai szakosztály új száma:	1-800-01
Kiadóhivatal új száma:	1-876-08
Szakiskola új száma:	1-872-79

Telefonszámaink tehát olyképpen változtak meg, hogy az eddigi számaink elé egy 1-es jött. Kérjük t. Kártársainkat, hogy ezen változást előjegyezni szíveskedjenek.

### Gyógyszereknek az éttermekben való kiszolgáltatásának rendje.

A Budapesti Gyógyszerész-Testület hivatalosan szóváltette az éttermekben való gyógyszerkiszolgáltatás szokását. Mint-hogy azonban ez a szokás a közönség kívánságára fejlődött ki s részben „elsősegély” jellegű, továbbá a gyógyszereket a gyógyszerértékekből szereztek be és rendszerint a gyógyszer-tárak zárórája után árusították, tehát nem sértheti a gyógyszer-tárak gazdasági érdekeit, fölkerült a Gyógyszerész-Testületet állásfoglalásának reviziójára. Erre a Gyógyszerész-Testület a következő pontokba foglalt javaslatokat terjesztette elő, amelyet előjárásúgnak elfogadott és elrendelte a megállapodásnak tag-jainkkal való közléset.

Fölkérjük tehát tagjainkat, rendeljék el üzletükben, hogy az, aki a gyógyszerek kiszolgáltatásával foglalkozik, ezekhez a pontokhoz szigorúan alkalmazkodjék, nehogy közegészségügyi kihágás címén eljárást legyen kénytelen a Gyógyszerész-Testület megindítani.

#### A megállapodás a következők:

1. Csak elsősegélyképpen és erre tekintettel természetesen csakis fejféjás ellen használt gyógyszereket, úgynevezett Antipyreitikumokat szabad kiszolgáltatni, mert semmiféle hatású gyógyszernek vendéglői kiszolgáltatása nem indokolt.

2. A gyógyszereket csakis zárt csomagolásban szabad kiszolgáltatni, mert ezt kívánja meg a közegészségügyi érdeke. A Gyógyszerész-Testület gondoskodni fog arról, hogy a gyógyszer-tárak egyes, legfeljebb kettős csomagolásban szállgóják ki ezeket a gyógyszereket.

Ezen zárt csomagolású gyógyszerek a kiszolgáltató gyógyszer-tár cégnyomásával vagy bélyegzőjével lesznek ellátva.

3. A gyógyszereket a gyógyszer-tári árnál alacsonyabb áron forgalombahozni nem szabad.

### A fagyalt uccai árusításának szabályozása.

A fagyalt uccai árusításának szabályozásáról szóló 63.013—1926. K. M. számú rendelet 8. §-l a kereskedelem és közlekedésügyi miniszterium a befügyminiszteriummal egyetértve törölte és helyette a következőképpen rendelkezett f. é. június hó 12-étől kezdődően:

## Borpalota Rt.

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

**Alánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben**

„Az árusnak a fagyaltot, vagy a cukrász, illetőleg a fagyaltkészítő csomagolásában, vagy ostaylapok között, vagy ostay-formába töltve, vagy a vevő által hozott edénybe helyezve szabad kiszolgáltatnia. A fagyaltat kiszolgáltatásának oly módon kell történnie, hogy az árus keze se a fagyalttal, se annak elfogyasztható burkolatával (ostyával) közvetlenül ne érintkezzen. Az elfogyasztható burkolatot (ostyát) a beszemnyeződéstől alkalmas módon (üvegszekrénybe helyezve, celofánburkolattal ellátva stb.) kell megvédeni.”

(10.829/1936. K. K. M. rend.)

### A kisipari kölcsön visszafizetendő!

Onmagával, kártársaival, valamint összes kisiparos társaival szemben erkölcsi kötelessége minden kártársnak, aki a kamari kisipari hitelakciót igénybevette, hogy a kölcsön visszafizetésére vállalt résztörlesztéseket betartsa.

Mert csak ebben az esetben állhat az akció a kisiparos-társadalom további szolgálatára és csak így válik lehetővé, hogy a kölcsönt már egyszer igénybevett kártársaink újabb kölcsönhöz juthassanak.

Nemcsak erkölcsei, hanem anyagi kötelessége is minden kártársunknak a vállalt kötelezettségnek megfelelni, mert az akció ipari és kereskedelmi közérdekből kénytelen a nemfizetők ellen peres úton eljárni s így akaratlanul is költséggel terheli azokat, akiknek megsegítése a kisipari és kiskereskedői kölcsön célja.

### Érdekes ipari munkások jutalmazása.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara közli, hogy az iparügyi miniszter a kamara területén olyan ipari munkások közt, akik legalább 25 éve szolgálnak megszokítás nélküli egy munkaadónál, 50-ik évüket betöltötték és eddig még miniszteri elismerésben vagy jutalomban nem részesültek, a kamara útján harminc darab 100 pengős jutalmat oszt szét. Ez a kitüntetés elismerő oklevelet is kapnak. A pályázat határideje 1936 június 3. A részletes pályázati feltételek, amelyeknek betartásához a miniszter úr feltétlenül ragaszkodik, megkaphatók a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarában.

Kevés használt  
**villanyzongora**

30 drb kottával  
**olcsón eladó**

DAMJANICH UCCA 58. I. RONA.



## Ven-Ko-Ká közgyűlése.

A „Fővárosi Vendégelők, Korcsmárosok és Kávások Szöv. Termelési és Fogyasztási Szövetkezete” harmadik rendes közgyűlését

**1936. évi június hó 30-án délután 4 órakor**

tartja a Szállodás és Vendéglős ipartestület tanács-termében (Budapest, IX, Lónyay ucca 22.)

Felkérjük a Szövetkezet tagjait, hogy a közgyűlésen feltétlenül megjelenni szíveskedjenek, mivel a közgyűlés a Szövetkezet tagjaira nézve igen fontos kérdésekben fog határozni.

Igy az igazgatóság javasolni fogja, hogy az üvegcserét f. év november hó 1-ével a közgyűlés szabaddísa fel és hogy az 1935. évi részjelöltek után a bankbetéti kamatot kétszeresen is meghaladó 5 százalékos osztalékokat fizessen tagjainak a Szövetkezet.

Ismeretni fogja továbbá az igazgatóság azon memorandumot, amelyet az iparügyi minisztériumhoz terjesztett fel az üvegcsere végleges rendezhetőségének kérdésében.

Végül határozni fog az 1935-ben elért tisztanyereség felosztása tárgyában és 3 évi időtartamra új igazgatóságot választ.

### Az igazgatóság.

### Felhívás a volt hadifoglyokhoz.

Az orosz, angol, francia, szerb, román és olasz hadifoglyokban egykor annyit szenvedett volt hadifoglyi bajtársaink ohájának eleget téve, lapot indítottunk a közelmúltban.

#### VOLT HADIFOGLYOK BAJTÁRSI ÉRTESETŐJE

címmel. A lap a következő célokat szolgálja:

1. ápolja és fejleszti a volt hadifoglyok egymásközötti bajtársi kapcsolatát.
2. beszámolóit nyújt a különféle hadifoglyösszejevetelekről,
3. felidezi a hadifoglyágnak ma már rendkívül tanulságos eseményeit,
4. felkérja és segívezi a hadifoglyágban elhalt bajtársak árvaí és özvegyeit,
5. „Ki tud róluk?” rovatában felkutató munkát végez azok után, akik a hadifoglyágban eltűntek. Aig van magyar család, amely ne keresne évek óta hasztalan a hadifoglyágban eltűnt valamely hozzátartozóját. Bajtársi Értesítőnk most belekapcsolódott a kutató munkába és a siker teljes reményében veszi fel a harcot az eltűnt hozzátartozók felkutatására.

Általában minden elköveti a lap, hogy az a mélyseges baráti szeretet, amely a hadifoglyág szenvedéseiben összefűzött minket, idehaza a gyakorlati életben gazdasági és erkölcsi hasznát eredményezzen, valamennyi volt hadifoglyi bajtársunk számára.

A lap előfizetési díja: évi 4 Ft.

Megjelenik évente 12szer.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, IV, Bástya u. 15. Postatakarékpénztári csekkaszámja: 35660.

A szerkesztőbizottság nevében:

Boros Ferenc, dr. Varsányi Elemér, Árkossy Károly, Spindler Endre

### Új idegenforgalmi egyezmény Ausztria és Csehszlovákia között.

Ausztria és Csehszlovákia között eddig kölcsönös forgalom esetén a turisták csak igen korlátozott összegű devizát kaphattak a határátlépés alkalmával. A Csehszlovákiába utazó osztrák állampolgárok mindössze 200 sillinget vihettek magukkal. Ha ez az összeg nem volt elegendő szükségleteik leedzése, kórvénnyel fordulhattak az osztrák nemzeti bankhoz; itt azonban csak orvosi bizonyítvány bemutatása mellett kizárólag gyógy- és fürdőhelyek látogatása esetén kaphattak a megengedtnél nagyobb összeg kivételére utaló engedélyt, míg egy szeri üdülési vagy szórakozási jellegű látogatás alkalmával egyáltalában nem. Csehszlovákia 1000 csk. összeget engedélyezett egy Ausztriába utazó személy részére.

Az általános kereskedelmi szerződés keretei között létrejött új egyezmény értelmében Ausztria 3000 silling, Csehszlovákia pedig 12 ezer csehkrona összeget engedélyez személyenként és évente a kölcsönös turista forgalomban, minden külön eljárás nélkül. Az illetékes körök ezen egyezményről a két ország idegenforgalmának jelentős mértékű javulását várják.

### Nyugdíjgyesületünk közgyűlése.

Nyugdíjgyesületünk t. e. május hó 25-én Malosik Ferenc elnökele alatt tartotta meg rendes évi közgyűlését. Bolgár tiltár részletesen beszámolt az egyesület múlt évi működéséről, mely a rossz gazdasági viszonyok dacára is kielégítő eredményt mutat fel, mivel az előirányzott tagjárulékok 95%-a befolyt. Az igazgatósági jelentés előterjesztése után a számvizsgálóbizottság jelentése terjesztett elő, melyből kiűnt, hogy mind a hatóság, mind a számvizsgálóbizottság minden rendben talált. A múlt évi zárszámadásokat és a folyó évi költségvetést a közgyűlés egyhangúlag elfogadta és a felmentvényt a tisztikarnak megadta. Az alapszabályoknak a szükséghez mért megfelelő módosítása után az új tisztikar megválasztása következett. Elnökké nagy lelkesedéssel újból Malosik Ferenc választott meg, alelnökké Ammer János, Bandi József és Holub Rezső, a számvizsgálóbizottság elnökevé Sabathiel Tivadár, pénztárosá Potzmán Mátyás és ellenőréé Dienes József. 16 tagból álló igazgatósági tagjai: Babicz Gyula, Blaschka János, Borostyánköi (Baltaut) Mátyás, Csik József, Förster Pál, Gellér Mihály, Gundel Károly, Ketter József, Klein János, Korányi Zoltán, Leimter Fe-





renc, Marencsik Ottó, Potzmann Mátys, dr. Stein Sándor, öv. Szabó Irméné és Vajda Andor; a számvizsgálozottság tagjaival pedig: Balázs Antal, Balázs Ferenc, Belházy Ferenc, Fényes György, Förster Miklós, Gultenberger Antal, Miltl Sz. Ferenc, Schwarcz Béla és Torma Dezső választották meg. Előnk zárószavai után a közgyűlés véget ért.

### Egy tábora tömörült a vidéki szikviziparosság.

A Magyar Vidéki Szikviz Szövetség május 12-én tartotta Budapesten első országos szikvizipari kongresszusát Czirják Antal országgyűlési képviselő, szövetségi elnök elnökelete alatt. A kongresszuson, amelyen a szikvizszakma képviselteshez kötését, a zártszámrendszer bevezetését, a kátelező szaktanfolyam hallgatásának lehetővé tételét, a tisztességtelen versenyt űző ártományok intézményes megfékezését és a szikvizipar főbb kivánóságait tárgyalták. Bornemisza Géza iparügyi miniszter is képviseltette magát.

Ipártestületünk a kongresszuson Ammer János alelnök és Klein János szakszabályi alelnök, míg a Budapesti Vendéglősök, Kormcsárosok és Kávésok Szikvizgyárát Klein János és dr. Suták István képviselték.

### A sütőipar kenyérpropagandája.

A Magyar Sütők Országos Szövetsége ez év szeptemberében nagyborszábasú országos sütőünnepségeket rendez, mely alkalommal a már évek előtti kezdeményezett kenyér- és süteménypropagandát nagyborszábasúvá kívánja fejleszteni.

A szeptemberi kenyérpropaganda csak kezdete lesz egy állandó mozgalomnak, amely ugyanolyan arányban fog kifejlődni, mint amilyen arányban anyagi eszközök állanak majd a sütőiparosság rendelkezésére.

A kenyérpropaganda első lépése és szüleménye egy képekkel illusztrált és a gyermekeknek szóló füzet lesz, amelyet „Kenyer ABC” elnevezés alatt sajtózer példányban fog a szeptemberi ünnepségek alkalmával olyformán szétosztani a szövetség, hogy minden sütőmester egy bizonyos számú „Kenyer ABC” füzet kiállításáért folyamodhat, mellyel aztán a vevőknek kedvezkedhetik, díjtalanul szétosztva közöttük.

A sütők szövetsége Somlyó Zoltán, a jeles költőt kérte fel a „Kenyer ABC” megírására. Hisszük, hogy az ügyes kenyér- és süteménypropagandának nem fog elmaradni az eredménye.

### Zászlószentelés.

A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Kormcsárosok Szövetsége május hó 14-én a Vendéglősök és Kormcsárosok Országos Egyesületének 25 éves léte alkalmából szép zászlót szentelt től a zérvárosi plébániatemplomban, ami után díszközgyűlésen méltatta annak jelentőségét. A zászlóanya Prácer Jánosné, a koszorúslányok pedig Lehotá Mária és Schieszl Erzébet voltak. A díszközgyűlésen — amelyen a hatóságok is megjelentek — Szűcs Mihály elnök köszöntötte a vendégeket, Szöllőssy Ferenc mondotta az ünnepi beszédet és Czuczor István ismertette az egyesület történetét. Azután megkezdődtek a szögbeütések, amit hangulatos bankett követett.

### A Székesfehérvári Szállodások, Vendéglősök és Kormcsárosok Ipartársulata

május 28-án a Magyar Királyi nagyteremben tartotta rendes évi közgyűlését Héjj Imre elnöklete alatt, aki megnyitójában szép szavakkal üdvözölte a megjelent helybeli és megyebeli kártsárait és vendégeket.

Szöllőssy Ferenc főtitkár részletes jelentésében ismertette az ipartársulat elmúlt esztendőjének szorgos és a tagok érdekeit védelmező munkáját, ifj. Tosch Károly pénztáros előterjesz-

teit a zárszámadási, Jankovits Imre számvizsgáló pedig az ellenőrző jelentést, ami után a közgyűlés a vezetőségnek a felmenyívényt egyhangúlag megadta.

A vendéglátóipar helyzetét és törekvéseit Szöllőssy Ferenc ismertette.

Szűcs Mihály országos elnök köszönetet mond a meleg fogadtatásért. Üdvözlöi a szövetség nevében Héjj Imre elnököt, feleskes vendéglőrsait és a tagokat.

A lejárt mandátumok betöltése során egyhangúlag, közreiktálással választották meg újabb főtitkárrá Szöllőssy Ferencet, számvizsgálókká Juhász Józsefet és Jankovits Imrét, választmányi tagokká Matolcsy Józsefet, Szánthó Antalt, Anfort Lajost, Kaas Antalt (Mór), Stéger Istvánt (Mór), Gutl Gábot (Fehérvárcsurgó), Sebestyén Istvánt (Sárszentmihály) és Babay Antalt (Gárdonyi).

A közgyűlés a kormcsáros ügyében az országos szövetség álláspontját tette magáévá, amely szerint kívánják a kormcsárosok képviselteshez kötését és a vendéglős-, kávé-, szállodáiparral rokoniparrá való minősítését.

### Az italmérőzlet átruházása.

Egy úgynevezett itcas a tulajdonostól 12.000 pengőért a kormcsároszletet megvette. Utóbb azt vitatta, hogy ebből a vételárból csupán 300 pengő esett az üzlethez tartozó ingóságok vételárára, míg a többi voltaképpen az italmérési jog átruházásának ellenértéke volt.

Mintthon pedig az italmérési jog átruházását az 1921. évi IV. tc. kifejezetten tiltja, ezért az ügyletnek ez a része semmis és az ekként jogalap nélküli ítévelt 11.700 pengőt, — az vásároló felfogása szerint az eladó — visszatéríteni tartozik. A per folyamán a Kúria a fellebbezési bírósággal egybehangzóan a következő indoklással utasítja el a keresetet:

Helyes a fellebbezési bíróságnak az a jogi álláspontja, hogy a szeszitalok kimerésére szóló személyhez kötött hatósági jogosítvány tiltott átruházásáról csak olyan esetben lehet szó, amikor a szerző az italmérést az átruházó személyére szóló italmérési engedély alapján folytatja, vagyis az italméréshez való jogát más személytől, — a hatósági engedélyestől — származtatja.

A hatósági engedélynek nem tiltott átruházása azonban az, ha a korábbi engedélyes orról a jogosítványról — mint ebben az esetben — lemond és ennek folytán a pénzügyi hatóság az engedélyt ugyanarra a helyiségre másnak adja meg;

mert ebben az esetben az új italmérés az italmérés nem a korábbi engedélyes jogosítványa alapján gyakorolja, hanem ezzel a joggal őt az engedélyt kiadó hatóság ruházta fel, még pedig, az a hatóság, amelyre a tilalom felállításánál szem előtt tartott érdekek védelmét a törvény bízta.

Ebből folyóan nincsen jogi akadálya az oly meg egyezésnek, amely arra irányul, hogy az italmérési engedélynek törvényeszerű után való megszerzését a korábbi engedélyes lemondásával lehetővé tegye.

Az irányadó tényállásból pedig nyilvánvaló, hogy a peres felek közötti meg egyezésnek is ez lévén a tartalmát, annak az anyajogi jogszabályok szerint fennálló jogi hatályát nem érinti az a körülmény, hogy a felek vagy akár csak az alperes szóhasználatban ezt a megállapodást a „kormcsárosjog” átruházásának jelölték vagy minősítették.

A kormcsároszlet mint kereseti lehetőséget nyújtó tényező összesége önmagában vége gazdasági érték.

Ezzel a felperesek is tisztában voltak, mert személyes megalapításuk alkalmával maguk adták elő, hogy a 12.000 P, fizetését azért vállalták, mert tudták, hogy ez a kormcsároszlet, amelyet az alperestől megvett ingatlanon van és amelyben őt

másfél évig az alperesek itcéseli voltak, — jó forgalmú kocsmá, amely a megélhetést biztosítja.

Erre tekintettel a felperesek jogszerűen azt sem vitathatják, hogy az alperes a kocsmáüzletért fizetett összeggel jogalap nélkül gazdagodott. (C. IV. 1011—1936. Ternovszky, 1936. IV. 30.)

### Uj túristatörvény Romániában.

Ez év április havában állították ki a román fővárosban az úgynevezett Nemzeti Turisztahivatali, amelynek minden megyeszékhelyen, gyogy- és fürdőhelyen, valamint a nagyobb külföldi központokban idegenforgalmi irodákat kell fenntartania. Ezen új hivatal hatáskörébe tartozik a turisztikai irodalom termékeinek kiadása is különféle világnyelvű, illusztrált riportok, plakátok, propagandafilmek stb. formájában; a szállodák, éttermek, penziók, utazási irodák és turista egyesületek ellenőrzése és felügyelete; a közlekedési eszközök fejlesztése; a fontosabb turistahelyeken új szállók, villák, menedékházak építtetése, továbbá szállodás-zsazsikolák létesítése.

A hivatal kiadásainak fedezetére az állami szubvenciókon felül különféle járulékokat írnyoztak elő: külföldi útevelek után 500 lei, a közös útleveleiben minden további személy után 300 lei, társasutazásoknál 100, illetve 200 lei, aszerint, hogy a tartózkodás időtartama 3 napot meghaladja-e vagy sem. A szállodák és penziók — a gyogyhelyek és fürdők kivételével — 1 százalékos turistabételeget kötelesek számláikra tenni, míg az összes vasutak személyszállítási tarifáját április 1-től kezdődőleg 2 százalékkal a turistahivatal javára felemelték.

Évente hivatalos szállodakönyvet kell kiadni, az összes szállodák és penziók berendezésének és árainak feltüntetésével. A szállodák kötelesek az összes szobáiknak hivatalosan engedélyezett árait látható helyen kifüggeszteni. A legmagasabb szobárákat a legalacsonyabb árak 100 százalékként, a legmagasabb éttermi árak a legalacsonyabb árak 75 százalékként meg nem haladhatják, de a szállodáknak jogukban áll a fő- és mellékidényre két különböző árat megállapítani. Az idénykezdeteket a hivatal állapítja meg. Melegvíz, világítás és hasonló szolgáltatásokért külön díjakat felszámítani tilos, csupán a kiszolgálási és fűtési díj felszámítása engedélyezett. A vendégek a szoba elfoglalásakor át kell adni a házirend egy példányát. A hivatal bizonyos szervei állandóan felügyeletet fognak gyakorolni a szállodák, éttermek és penziók felett. Ezen rendelkezések pontos betartása, a rend, a kényelmi rendelkezések és különösen a hatóságilag megszabott árak megőrzése tekintetében.

A szabályok ellen vétőket 5—20.000 lei pénzbírsággal, emellett esetben 15 naptól 3 hónapig terjedő elzárással büntetik.

### Idegenforgalmi statisztika Belgiumban.

A belga közlekedésügyi minisztérium elhatározta, hogy köztelvéző teszi az idegenforgalmi statisztika vezetését, lehetőleg már az 1936. évi idényre is. A szállodások kötelesek minden hónapban benyújtani a vendégeikről nemzetiség szerint vezetett listákat. Az összegyűjtött adatok titokban tartását szigorú büntőzáncok útján biztosítják.

A minisztérium ez ügyben máris felvette a tárgyalások fonalát a belga szállodásipar nemzeti szövetségének vezetőségével. Harminc szállodatulajdonos kapott meghívót a közlekedésügyi miniszter érre vonatkozó beszámolójára. A miniszter felhívásban kifejtette, hogy az utóbbi években sajnálatosan lecsökkent idegenforgalom fellendítése céljából szükségesnek mutatkozik több külföldi állammal, többek között Csehszlovákiával, Német- és Lengyelországgal egyezményeket létesíteni, evégből feltétlenül szükség van hivatalos idegenforgalmi statisztikára. A belga szállodásipar hivatalos lapja, a „La Belgique

Hoteliere”, teljesen magáévá tette a miniszter elgondolását és legutóbbi számban felhívja a szállodásokat, hogy legyenek készséggel segítségére a kormányzatnak ezen, az idegenforgalom szempontjából olyannyira fontos, feladat megvalósításában.

### A szállodai hitelpénztár Franciaországban.

A „Credit National Hoteliere” legújabb jelentésében olvassuk a következőket:

A szállodai hitelpénztár 1934-ben 629.130 frank, 1935-ben 1.475.965 frank összegű hiteleket nyújtott. Az egyes szállodai üzemek részére engedélyezhető hitel legmagasabb összegét egyébként 250.000 frankban állapították meg; főképpen kisebb és közepűemeknek adnak kölcsönöket, amelyek nagyobb biztonságot nyújtanak, mint a nagyüzemek. 1925 óta ilyen hosszú lejáratú hitelek segítségével 3712 új szállodai szobát létesítettek és 4889 meglévő berendezést javítottak ki. Rövidelejáratú kölcsönben 1925 óta 7.610 üzem részesült.

Az 1935-ben is súlyosbódó szállodai válsággal foglalkozva, megállapítja a jelentés, hogy ezt a válságot meg kell szüntetni okozták. A francia szállodásipar évenként több-millió frankot áldoz az idegenforgalom fejlesztésének céljaira, kereken 15 millió frankot hirdetésekre. Más iparágaknak is áldozatokra kellene tenniük az idegenforgalom érdekében; így az elektromos műveknek, melyeknek a 7.500 legnagyobb francia szálló évenként 75 millió frank értékű áramot fogyaszt, vagy a ruházati iparnak, mely a sísportokk révén évi 100 millió frank forgalomhoz jut. A francia szállodásipar teljes joggal elvárhatja az államtól is azt a hathatos támogatást és segítséget, mely más országokban, mint Itáliában, Németországban, Ausztriában és Csehszlovákiában már igen jelentős eredményre vezetett.

### A szállodai árak közzététele Olaszországban.

Az olasz vendéglátóipar hivatalos lapja, az „Albergo in Italia” részletesen foglalkozik az 1935 október 27-én kelt rendelettel, mely az 1932. évi rendeleteket és törvényeket több tekintetben kiegészíti, tökéletesíti és módosítja. Az árak közzétételére vonatkozó módosítások a következők:

a) a szállodák kötelesek megjelölni a szobárákat fürdőszobával és fürdőszoba nélkül, míg a korábbi rendelkezések szerint vagy fürdőszobával, vagy anélkül határozhattak meg az árakat, ami módot adott arra, hogy lakutalvite csak az egyiket tüntessék fel a két ár közül, b) a teljes penzió ára csak 3 napnál tovább terjedő időtartamra vonatkozhatik; c) csak azok a szállodások nyújthatják be a március 31-től érvényes fakultatív árszabást, akik az október 15-i közzététel beállását megtették. A legmagasabb és legalacsonyabb ár közötti eltérés szobáráknál 100%, penzióknál 70%-nál nagyobb nem lehet. Üzemeltetés esetén a megnyitástól számított 30 napon belül köteles a szállodás árnyilatkozatot tenni; üzematruházás esetén, ha az március 31 előtt történt, az új nyilatkozatban megjelölt árak június 1-én lépnek érvénybe, míg a március 31 utáni átruházás esetében a korábbi tulajdonos által nyilvánított árak érvényesek az egész évben. Az árrögzítés elleni küzdelem eredményesen támogatja az új rendelet, amidőn a minimális árakból adható kedvezményt csak egészen kivételes esetekben engedélyezi: legalább 10 tagból álló csoportok részére, legalább 15 napi időzés esetére, továbbá egészségügyi csapatok tagjai részére. Módosításokat tartalmaz a rendelet a büntelőrendelések tekintetében is, valamint a szállodák osztályozása esetén, amidőn nem a szobák számára, hanem a szálloda berendezése az osztályozás főszempontja.

### Halálhözás.

Molnár János kártsrunk 1. ó. május 27-én életének 56. évében elhalálozott.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

Földes Armin kártársunk a péceli Otthon javára 10 pengőt adományozott. Köszönet érte.

**Állást keresnek.**

A szálloda, vendéglő és kávéházi szakmában teljes jártassággal rendelkező **perfekt mérlegképes könyvelő**, magyar-német levelező, elsőrendű szervező, a Hungária-szálló volt főkönyvelője egész vagy félnapos állást keres. Címe az ipartestületben megudható.

**Gazdaszónynak** vagy felirónőnek ajánlkozok rendkívül szorgalmas, szerény igényekkel bíró magányos nő. Címe az ipartestületben.

**Hétéves irodai gyakorlattal** rendelkező peritekt gép- és gyorsíró fiatal nő állást keres. Címe a szerkesztőnél.

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

Felhívom Tagtársaink figyelmét az Alfa Papíriumra. B. figyelmükbe ajánljuk, hogy a gyár az országban a lampiongyártást illetőleg egyedül áll; ezenkívül gyártanak négy papírgirlantot, papírsapkát, konfettit, szerpentint, hólabdát, papírszalvétát, papírtálcát, WC-papírt. Nagyon kérjük Tagtársainkat, szűkség esetén ezt az előnyösen ismert gyárat vegyék figyelembe.

# Tagtársaink az itt felsorolt cégeknél vásárolnak

## SZÜCS és MÁRKUS divatháza

PETŐFI SÁNDOR UCCA 18.

Divatselyem, gyapjúszövet és mosókélmé-különlegességeit rendkívül kedvező árak mellett bocsátja a t. tagok rendelkezésére.

## Egyesült Ruggyantaárugyár

Wimpassing

Budapest, VI, Andrásy út 8. Telefon: 16-5-34. Szíves figyelmébe ajánljuk állandó nagy raktárunkat: Eszköpenyek, gummiharisnyák, fürdőcikkék, hó-, sár-, torna- és teniszcipők és az összes gummigyártmányok gyári lerakata.

Alapítva 1906-ban

## KRASZNER LAJOS

szövet, posztó, belésáru és szabókellékek nagyáruháza

BUDAPEST, V, DEÁK FERENC TÉR 2. (ADRIA-PALOTA)

Telefon: 81-4-23, 81-2-11. Sürgőnycim: Radiokraszner

## RIPPEL JÓZSEF ÉS TÁRSA

bőrönd, utitáska és bőrárugyár

BUDAPEST, VII, SZÖVETSÉG UCCA 28.A.

Magyar Színház közelében. Alapítva: 1890.

Gyártí és elad kicsinyben is: mindennemű utitáska, retikül, erszény, belsőtárca, neszzer, öv, stb. stb. Minden kivételben, divatszínben és árban.

## ÉTLAPOK, BORLAPOK, FELIRO- ÉS PROPAGANDA- NYOMTATVÁNYOK, IRODASZEREK, LEVÉLPAPIROK, TÖLTÖTTOLAK, RENTA TAKARÉKIRONOK

## KANITZ C. ÉS FIAI

PAPIRKERESKEDÉS-NYOMDA — BUDAPEST, V, DOROTTYA U. 8. TELEFON: 1-82-7-05. ABC KOTELÉKÉBEN.

## CSÁNGÓ JENŐ



bőrönd és finom bőrdíszműárak különlegességgel

Budapest, VIII, Rákóczi út 39. szám.

(Józset körút sarok) Telefon: 42-9-25

Budapest, IV, Petőfi Sándor ucca 17. sz.

(Főposta mellett) Telefon: 89-4-21

## Schosberger

BUDAPEST, V, VÖRÖSMARTY TÉR 2. TEL.: 83-4-81.

SAJÁT GYÁRTMÁNYU ERNYŐKÜLÖNLEGESSÉGEK

SZÖNYEG — BÜTORSZÖVET  
FÜGGÖNY. PAPAN. TAPÉTAZÁS

## HAAS FÜLÖP ÉS FIAI RT.

V. VÖRÖSMARTY TÉR 1. SZÁM.

IV. KÁROLY KIRÁLY ÚT 26. SZ.

NAGY VÁLASZTÉK GYERMEK- ÉS BAKFISRUHÁKBAN  
OLCSÓ ÁRAK

## STREISINGER ANDORNÉ

BUDAPEST, IV, VÁCI UCCA 9. TELEFON: 87-4-88.

másfél évig az alperesek ítései voltak, — jó forgalmú korcsma, amely a megélhetést biztosítja.

Erre tekintettel a felperesek jogszerűen azt sem vitathatják, hogy az alperes a korcsmaüzletről fizetett összeggel jogilag nélkül gazdagodott. (C. IV. 1011—1936. Ternovszky, 1936. IV. 30.)

### Uj túristatörvény Romániában.

Ez év április havában állították fel a román fővárosban az úgynevezett Nemzeti Turisztahivatali, amelynek minden megyeszékhelyen, gyógy- és fürdőhelyen, valamint a nagyobb külföldi központokban idegenforgalmi irodákat kell tartatni. Ezen új hivatal hatáskörébe tartozik a turisztikai irodalom termékeinek kiadása is különféle világnyelveken, illusztrált riportok, plakátok, propagandafilmek stb. formájában; a szállodák, éttermek, penziók, utazási irodák és turista egyesületek ellenőrzése és felügyelete; a közlekedési eszközök fejlesztése; a fontosabb turisztahelyeken új szállók, vilák, menedékházak építtetése, továbbá szállodás-staziskolák létesítése.

A hivatal kiadásainak fedezetére az állami szubvenciókon felül különféle járulékokat írnyoztak elő: külföldi utaslevek után 500 lei, a közös útleveleiben minden további személy után 300 lei, társasutazásoknál 100, illetve 200 lei, aszerint, hogy a tartózkodás időtartama 3 napot meghaladja-e vagy sem. A szállodák és penziók — a gyógyhelyek és fürdők kivételével — 1 százalékos turistabélyeget kötelesek számlálni tenni, míg az összes vasúttal személyszállítási tarifáját április 1-től kezdődőleg 2 százalékkal a turistahivatal javára felemelték.

Évente hivatalos szállodákönyvet kell kiadni, az összes szállodák és penziók berendezésének és árainak feltüntetésével. A szállodák kötelesek az összes szobáiknak hivatalosan engedélyezett árait látható helyen kifüggeszteni. A legmagasabb szobaárak a legalacsonyabb árak 100 százaléka, a legmagasabb éttermi árak a legalacsonyabb árak 75 százalékát meg nem haladhatják, de a szállodáknak jogukban áll a fő- és mellékidényre két különböző árat megállapítani. Az idénykezdeteit a hivatal állapítja meg. Melegvíz, világítás és hasonló szolgáltatásokért külön díjakat felszámítani tilos, csupán a kiszolgálási és fűtési díj felszámítása engedélyezett. A vendégnek a szoba elfoglalásakor át kell adni a házirend egy példányát. A hivatal bizonyos szervek állandóan felügyeletet fognak gyakorolni a szállodák, éttermek és penziók felett. Ezen rendelkezések pontos betartása, a rend, a kényelmi berendezések és különösen a hatóságilag megszabott árak megtartása tekintetében.

A szabályok ellen vétőket 5—20.000 lei pénzbírsággal, ismételt esetben 15 naptól 3 hónapig terjedő elzárással büntetik.

### Idegenforgalmi statisztika Belgiumban.

A belga közlekedésügyi minisztérium elhatározta, hogy kötelezővé teszi az idegenforgalmi statisztika bevezetését, lehetőleg már az 1936. évi idényre is. A szállodások kötelesek minden hónapban benyújtani a vendégeikről nemzetiség szerint vezetett listákat. Az összegyűjtött adatok titokban tartását szigorú büntetőszankciók után biztosítják.

A minisztérium ez ügyben máris felvette a tárgyalások fonalát a belga szállodásipari nemzeti szövetségnek vezetőjével. Hermin szállodatulajdonos kapott meghívót a közlekedésügyi miniszter érre vonatkozó beszámolójára. A miniszter felhívásban kifejette, hogy az utóbbi években sajnoslatosan "összoklott" idegenforgalom fellendítése céljából szükségesnek mutatkozik több külföldi állammal, többek között Csehszlovákiával, Német- és Lengyelországgal egyezményeket létesíteni, evégből feltétlenül szükség van hivatalos idegenforgalmi statisztikára. A belga szállodásipar hivatalos lapja, a „La Belgique

Hoteliere", teljesen magáévá tette a miniszter elgondolását és legutóbbi számban felhívja a szállodásokat, hogy legyenek készséggel segítségére a kormányzatnak ezen, az idegenforgalom szempontjából olyannyira fontos, feladat megvalósításában.

### A szállodai hitelpénztár Franciaországban.

A „Credit National Hotelier” legújabb jelentésében olvassuk a következőket:

A szállodai hitelpénztár 1934-ben 629.130 frank, 1935-ben 1.475.965 frank összegű hiteleket nyújtott. Az egyes szállodai üzemek részére engedélyezhető hitel legmagasabb összegét egyébként 250.000 frankban állapították meg, főképpen kisebb és közepüzemeknek adnak kölcsönöket, amelyek nagyobb biztonsgot nyújtanak, mint a nagyüzemek. 1925 óta ilyen hosszulejáratú hitelek segítségével 3712 új szállodai szobát létesítettek és 4889 meglévő berendezést javították ki. Rovidlejáratú kölcsönben 1925 óta 7.610 üzem részesült.

Az 1935-ben is súlyosbódó szállodai válsággal foglalkozva, megállapítja a jelentés, hogy azt a válságot nem a szállodások okozták. A francia szállodásipar évenként többmillió frankot áldoz az idegenforgalom fejlesztésének céljára, kerekén 15 millió frankot hirdetésekre. Más iparágaknak is áldozatokra kellene tenniük az idegenforgalom érdekében; így az elektromos műveknél, melyeknél a 7.500 legnagyobb francia szálló évenként 75 millió frank értékű áramot fogyaszt, vagy a ruházati iparnak, mely a sísportolók révén évi 100 millió frank forgalomhoz jut. A francia szállodásipar teljes joggal elvárhatja az államtól is azt a hathatós támogatást és segítséget, mely más országokban, mint Itáliában, Németországban, Ausztriában és Csehszlovákiában már igen jelentős eredményekre vezetett.

### A szállodai árak közzététele Olaszországban.

Az olasz vendéglátóipar hivatalos lapja, az „Albergo in Italia” részletesen foglalkozik az 1935 október 27-én kelt rendelettel, mely az 1932. évi rendeleteket és törvényeket több tekintetben kiegészíti, tökéletesíti és módosítja. Az árak közzétételére vonatkozó módosítások a következők:

a) a szállodák kötelesek megjelölni a szobaárakat fürdőszobával és fürdőszoba nélkül, míg a korábbi rendelkezések szerint vagy fürdőszobával, vagy anélkül határozhattak meg az árakat, ami módosított arra, hogy fakultatíve csak az egyiket tüntessék fel a két ár közül; b) a teljes penzió ára csak 3 napnál tovább terjedő időtartamra vonatkozhat; c) csak azok a szállodások nyújthatják be a március 31-től érvényes fakultatív árabszábit, akik az október 15-i közzététel bevallást megtették. A legmagasabb és legalacsonyabb ár közötti eltérés szobaáraknál 100%, penzióknál 70%-nál nagyobb nem lehet. Üzemalapisít esetén a megnyitástól számított 30 napon belül köteles a szállodás árnyilatkozatot tenni; üzematruházás esetén, ha az március 31 előtt történt, az új nyilatkozatban megjelölt árak június 1-én lépnek érvénybe, míg a március 31 utáni átruházás esetében a korábbi tulajdonos által nyilvánított árak érvényesek az egész évben. Az árrömbölés elleni küzdelem eredményesen támogatja az új rendelet, amíg a minimális árakból adható kedvezményt csak egészen kivételes esetekben engedélyezik: legalább 10 tagból álló csoportok részére, legalább 15 napi időzés esetére, továbbá egészségügyi csapatok tagjai részére. Módosításokat tartalmaz a rendelet a büntetőrendelkezések tekintetében is, valamint a szállodák osztályozása esetén, amíg nem a szobák számára, hanem a szálloda berendezése az osztályozás főszempontja.

### Halálhírek.

Molnár János kártársunk t. ó. május 27-én életének 56. évében elhalálozott.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

Földes Armin kártársunk a péceli Otthon javára 10 pengőt adományozott. Köszönet érte.

**Állást keresnek.**

A szálloda, vendéglős és kávéházi szakmában teljes jártassággal rendelkező **perfekt mérlegképes könyvelő**, magyar-német levelező, elsőrendű szervező, a Hungária-szálló volt főkönyvelője egész vagy félnapos állást keres. Címe az ipartestületben megtekinthető.

**Gazdaasszony** vagy felírónőnek ajánlkozik rendkívül szorgalmas, szerény igényekkel bíró magányos nő. Címe az ipartestületben.

Héteves irodai gyakorlattal rendelkező perfekt gép- és gyorsíró fiatal nő állást keres. Címe a szerkesztőnél.

**Kártársak!** Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyanánt ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegből, se másfajta üvegből, mert az Unicum szó a Zwack likérgyár 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 keserű nem szabad eladni se Zwack üvegből, se más üvegből.

Felhívom Tagtársaink figyelmét az Alfa Papírüzemre. B. figyelmükbe ajánljuk, hogy a gyár az országban a lampiongyártást illetőleg egyedül áll; ezenkívül gyártanak még papírgirlándot, papírsapkát, kontettit, szeptentint, hólabdát, papírszalvétát, papírtálcát, WC-papírt. Nagyon kérjük Tagtársainkat, szükség esetén ezt az előnyösen ismert gyárat vegyék figyelembe.

# Tagtársaink az itt felsorolt cégeknél vásárolnak

## SZÜCS és MÁRKUS divatháza

PETŐFI SÁNDOR UCCA 18.

Divatselyem, gyapjúszövet és mosókélmé-különlegességeit rendkívül kedvező árak mellett biztosítja a t. tagok rendelkezésére.

## Egyesült Ruggyantaárugyár

Wimpassing

Budapest, VI, Andrásy út 8. Telefon: 16-5-34. Szíves figyelmébe ajánljuk állandó nagy raktárunkat: Esőköpenyek, gumiharisnyák, fürdőcikkék, hó-, sár-, torna- és teniszcipők és az összes gummigyártmányok gyári lerakata.

Alapítva 1906-ban

## KRASZNER LAJOS

szövet, posztó, béléstartu és szabókellékek nagyáruháza  
BUDAPEST, V, DEÁK FERENC TÉR 2. (ADRIA-PALOTA)  
Telefon: 81-4-23, 81-2-11. Sürgőnycim: Radiokraszner

## RIPPEL JÓZSEF ÉS TÁRSA

bőrönd, utitáska és bőrárugyár  
BUDAPEST, VII, SZÖVETSÉG UCCA 28.A.

Magyar Színház közelében. Alapítva: 1890. Gyárt és elad kicsinyben is: mindennemű utitáska, retküll, erszény, belsőtárca, neszcer, öv, stb. stb. Minden kiviteiben, divatszínben és árban.

ÉTLAPOK, BORLAPOK, FELIRO- ÉS PROPAGANDA-NYOMTATVÁNYOK, IRODASZEREK, LEVÉLPAPIROK, TÖLTÖTOLLAK, RENTA TAKARÉKIRONOK

**KANITZ C. ÉS FIAI**  
PAPIRKERESKEDES-NYOMDA — BUDAPEST, V, DOROTTYA U. 8.  
TELEFON: 1-82-7-05. ABC KOTELEKÉBEN

## CSÁNGÓ JENŐ



bőrönd és finom bőrdíszműauk különlegességei  
BUDAPEST, VIII, RÁKÓCZI ÚT 39. SZÁM.

(József körút sarkán) Telefon: 42-9-25  
BUDAPEST, IV, PETŐFI SÁNDOR UCCA 17. SZ.  
(Főposta mellett) Telefon: 89-4-21

## Schosberger

BUDAPEST, V, VÖRÖSMARTY TÉR 2. TEL.: 83-4-81.  
SAJÁT GYÁRTMÁNYU ERNYÖKÜLÖNLEGESSÉGEK

SZÖNYEG — BÜTORSZÖVET  
FÜGGÖNY. PAPAN. TAPÉTAZÁS

## HAAS FÜLÖP ÉS FIAI RT.

V. VÖRÖSMARTY TÉR 1. SZÁM.  
IV. KÁROLY KIRÁLY ÚT 26. SZ.

NAGY VÁLASZTÉK GYERMEK- ÉS BAKFISRUHÁKBAN  
OLCSÓ ÁRAK

**STREISINGER ANDORNÉ**  
BUDAPEST, IV, VÁCI UCCA 9. TELEFON: 87-4-88.

Moket asztal- és díványterítő, teveszór takarók és paplanok legolcsóbban. — Mindennemű vászon, ágyneműk és matracok. — Nagy választékban valódi keleti **perzsa szőnyegek**

**Schillinger Béla szőnyegnagyáruháza**  
Budapest, VI, Teréz körút 15. szám. Telefonszám: 14-9-60.  
Alapítva: 1906.

## LANG ÁGOSTON

### ernyőszaküzlet

VI, Andrassy út 7.  
VII, Rákóczi út 10.

## Fa- és fémbútor keresk. vállalat kft.

### THONET VEZÉRKÉPVESELET

Mindennemű ülő- és fekvőbútorok, jousztaolok, jourkocsik stb. stb. — Teljes lakberendezések. — Kávéház-, vendéglőberendezés. — Irodabútor.

Budapest, IV, Váci ucca 11a. szám. Telefon: 82-5-01

## MINDEN ÁRBAN

a legfinomabb kivitelben készít ruhákat

Kerekes és Vajna  
elsőrendű úriszabók

Budapest, VII, Erzsébet körút 22. Telefon: 31-3-48.

## ZSUFFA ISTVÁN ÉS TÁRSAI

ANGOL ÉS HAZAI GYAPJUSZÖVETEK

IV, VÁCI UCCA 25. TELEFON: 88-6-40.

Buda legnagyobb úri-, nőidivatáruháza

## FÁBIÁN JÓZSEF

csak I, KRISZTINA KRT. 8-10. (Széll Kálmán tér sarok)

Asztalneműk, férfi és női kelengyék.  
Teljes szálloda- és pansióberendezést vállalok.

## NAGY OLCSÓ NYÁRI CIPÓVÁSÁR

### JUHO SNÁL

BUDAPEST, III, POLGÁR TÉR 6. SZÁM. TELEFONSZÁM: 62-5-11.

Női nyári divatcipők, férfi fekete és barna cipők, női és férfi szandálok és szandaletek, női és férfi gumi és evezőcipők. Speciál gyermek szeges és varrott cipők minden nagy választékban. — Fájós lábakra mértékosztály

## Fellegi József

BELVÁROS, IV, HAJÓ UCCA 2.

Konyha-, háztartás-, asztali felszerelések. — Festett bútorok.

## Ágynemű, asztalnemű, vászonáru stb.

nagy választékban

Székely Jenő, Budapest, IV, Petőfi Sándor ucca 9.

## „KRONOSZ“ ÓRA- ÉS ÉKSZERKERESKEDELMI R. T.

Cégünk törekvése: Az árut a gyártól közvetlenül nélkül olcsón és elsőrangú kivitelben a vevőhöz juttatni! Dús választék mindennemű óra és ékszerügyekben.

Elsőrangú órajavítóműhely. ABC-kezdvezmény.

**CORTÉBERT WATCH Co.**  
világhírű svájci órajár vezérképviseelője és gyári lerakata.  
Budapest, IV, Eskü út 3. lételemet. Telefon: 89-2-14.

## FRISCH IGNÁC

Alapítattott: 1888. Telefon: 32-0-05.

Jó munkáért és kitűnő szabásért állami érmelem kitüntette.

férfi és női kelengyeáruház

Kiváló szabású férfifingek és alsónadrágok. Női fehérnemű különlegességek. Férfi és női divatcikk. **Vászonárak, terítékek.**  
BUDAPEST, VII, RÁKÓCZI ÚT 50.

## Fehér M. Miksa

Budapest legszebb férfiruhaáruháza KÁROLY KÖRÜT 12. SZ.

Öltönyök, raglánok, fiú- és gyermekruhák készen és méret után nagy választékban. **Jutányos árak.**

## Hauer és Márton

vászon és pamut asztalkészlet, törül-, törülköző, vászonáru férfi és női szövetek — divatcikk — selyem — kötöttáru szőnyeg, kókuszfűző — függönyök.

Alapítási év: 1884

II, SZILÁGYI DEZSŐ TÉR 6.

Minőségáru 6 havi hitelre — de készpénzáron!  
Ezt nyújtja az Ipartestület tagjainak

## SZÉNÁSY GYULA

IV, KRISTÓF TÉR 4. (Szervita tér sarok.)

női és férfiszövet ujdonságok, selymek, bársonyok, vászonárak, stb.

## Bárdi parfümeriák

Rákóczi út 1.  
Rákóczi út 50.

Cserkész, vadász, túró, evezős és mindennemű sportfelszerelések nagy választékban

## SKABA ÉS PLÖKL SPORTÁRUHÁZAI

Budapest, VI, Vilmos császár út 33. sz.

Fiókja: IV, Váci u. 40. — Árjegyzék ingyen!

ABC tag

Legújabb  
**SZEMÜVEGEK  
HŐMÉRŐK, FOTÓCIKKEK**

**Juszt László és Gyula**  
látszerészeknél, BUDAPEST, MUZEUM KÖRÜT 13.

**HERCZEG ÉS FODOR R. T.**

textil-, úri- és női divatáruháza  
Budapest, VII, Thököly út 24  
a Keleti pályaudvarnál. Tel: 31-4-67 és 31-2-68

**KÁTAI JÓZSEF**  
háztartási szaküzlete

Budapest, VII, Király u. 5. Telefon: 40-6-77, 42-3-23  
Alpaca és chróm evőeszközök.  
Háztartási gépek, jepszekrények,  
főzőedények, konyhabútorok.

**Seiner és Klinger**  
női divatáruháza

BUDAPEST, IV, KOSSUTH LAJOS U. 17. TEL: 85-2-27.  
6 HAVI HITEL ABC TAGOK RÉSZÉRE

**KÁLLAI GYULA**  
CIPŐÁRUHÁZA

Alapítási év: 1911.  
Tel.: 88-2-50

BUDAPEST IX, VÁMHÁZ KRT. 7  
Különlegességek férfi-, női- és gyer-  
mekcipőkben. Mártek utáni rendelé-  
sek saját műhelyekben készülnek.

**Nemes**  
divatáruháza

Budapest, VII, Baross tér 19. szám.  
Telefon: 31-6-12

Különlegességek :  
Úri- és női-divat-  
árúkbán, harisnya,  
nyakkendő, kalap,  
keztű, úgyszintén  
vásonnemdekben  
ABC kötelékében

**GYEPES GYŐZŐ**

képesített  
bőröndös és bőrdszíműves

Budapest, VII, Erzsébet körút 54. (Royal szállóval szemben).  
Sajátkészítményű bőrdszíműruka, uti bőröndök,  
necszerek nagy választékban.

**KLEIN ANTAL** DIVATNAGYÁRUHÁZÁBAN

a vendéglősök már cca 50 éve vásárolnak **vászon- és  
asztalmat, fehérneműt, nők, férfiak részére szövete-  
ket, mosó- és függönyárut.**

BUDAPEST, VII, KIRÁLY U. 49. (A Teréz-templomnál)  
Konfekció osztályunkon is pazar választékok láthat.

**LÁSZLÓ ÉS FEKETE**

KÜLÖNLEGES NŐI-, FÉRFISZÖVEK ÉS SELYMEK  
ÁRUHÁZA

BUDAPEST, IV, PETŐFI SÁNDOR UCCA 14—16. TEL: 87-3-02.  
FŐPOSTÁVAL SZEMBEN.

**Sikk! Elegancia! Olcsóság!**  
EZT ADJA

**HALÁSZ DEZSŐ**  
NŐIDIVATÁRUHÁZA VIII, RÁKÓCZI ÚT 54.

**Radó Aladár**  
nőidivat - áruháza

BUDAPEST, V, BECSI U. ÉS DEAK FERENC U. SAROK  
AZ ORSZÁG LEGNAGYOBB NŐIDIVATÁRUHÁZA  
NAGY VÁLASZTEK — ELŐNYOS ÁRAK

**MÜLLER**  
DIVATÁRUHÁZ

Férfi és női fehérne-  
mük. — Harisnyák,  
keztűk, kötöttárúk leg-  
jobb és legolcsóbb  
szaküzlete.

MÜLLER DIVATÁRUHÁZ  
VI, BERLINI TÉR 3. SZÁM. VII, RÁKÓCZI ÚT 1. SZÁM.

**AMERIKAI CIPŐ R. T.**

BUDAPEST, V, DOROTTYA UCCA 7.  
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ CIPŐKÜLÖNLEGESSEGEK — 4 HAVI HITEL

GUMIHARISNYÁK,  
FÜZÖK,  
LÚDTALPBETÉTEK  
SZAKÜZLETE

**KELETI J.**



TELEFON: 88-0-13.  
IV, PETŐFI SÁNDOR UCCA 17.

Színházi látszerek, szemüvegek, orrcs/ptetők, Zeiss-  
üvegekkel, Barometerek, hőmérők a legjobb kivitelben

**CALDERONI ÉS TÁRSA**

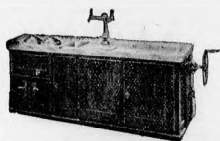
L Á T S Z E R É S Z E K N É L

BUDAPEST, V, VÖRÖSMARTY TÉR 1. TELEFON: 81-1-48

Alapítási év: 1836. Centennárium: 1936.

**KOSSUCH JÁNOS**

BUDAPEST, IX, VÁMHÁZ KÖRÜT 5. SZ. TELEFON: 87-1-11.  
Üveg, porcellán- és tüzillóedények, mindennemű vendéglői és szállodai edény. Díszárgyak, üveg- és porcellánkészletek. Üzleti tárlak. — Ajkai üveggyárának budapesti főlerakata. Védjegye: „Magyar Kristály”. ABC tag.



Alapított 1865. évben.  
**HENNEFELD R. T.**

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

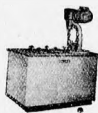
Szab. jégszekrények, sörkímérő készülékek, autom. elektromos jégszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni! csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és önműködő elektromos fagylalkészítőgépek és konzervátorok.

Kedvező fizetési feltételek!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



Burgonyát és hagymát előnyös áron szállít  
**MOLNÁR PIROSKA**  
Központi Vásárcsarnok Telefon: 85-4-53.

**NAGY IGNÁC** pincfelszerelési cikkek raktára  
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

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

**ELBERT ÉS BALÁZS**



vasbűtör-,  
sodronyágybetűl-,  
kerívasbűtörgyár

Javitást vállal!

Budapest, VII., Hernád ucca 41. Telefon: 58-9-10.

**HARMATVIZ**

A Hungária gyógyforrás szénsavval telített vize

A Hungária gyógyforrás 40 fokos rádium és lithiumos hőforrás. Kiváló gyógyhatású gyomorsavtűlten-gés, vese- és hólyagbántalmaknál.

BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROS ÁSVÁNYVIZ-ÜZEME  
I, SZENT GELLÉRT RKP. 1. TEL: AUT. 53-0-03.

Régi parkettát felgyalul, ajtót, ablakot javít.  
Új parkettázást végez és új ajtót, ablakot,  
berendezéseket kedvező árban szállít

**Ifj. Hufnagl Imre**  
asztfalosáru és parkettgyár

Budapest, VI, Kartács ucca 27. szám. Telefon: 91-6-64.

**Fővárosi Sörfőző R. T.**

**Fősör Maláta Pezsgő**

és

**Mátyás Király (világos)**

sörkülönlegességei mindenütt kaphatók.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete  
Szállodások, Vendéglősök, Kávéosk és Alkalmazottak  
Nyugdíjgyesületa

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 181-1-52.  
A Szállodai Szakosztály, telefon: 180-0-01.

Szállodások és vendéglősök szakiskolája  
Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 186-2-79.  
Igazgatóval értekezni hétköznapokon d. u. 4-7-ig.

Budapesti Vendéglősök Adóközössége  
Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 186-1-82.  
Hivatalos órák: hétköznapokon délelőtti 9-2 óráig.

A kiadóhivatal telefonszáma: 187-6-08.



Ne vegyen hamisítványt!

Ügyeljen e bélyegzőre a pasta felületén.  
Igy a bélyegzeit színes paszta nem válik ragadóssá

**ZIMMER FERENC**

HALKERESKEDELMI RT.  
BUDAPEST

Központi telep: IX, Gönczy Pál ucca 4. Telefon: 85-4-48.  
Fióküzletek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 85-4-48.  
V. Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 81-6-79.  
VII, Garay téri Vásárcsarnok. Telefon: 30-4-84.  
Iroda: VIII, Horánszky ucca 19. szám. Telefon: 33-5-39.