

Magyar Szállodás és Vendéglős

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, LÓNYAI U. 22. TEL.: 186-1-82. — KIADÓHIVATALI TELEFON: 187-6-08.

A kötelező százalékhirdetmény ipartestületünknel kapható!

A KÖTELEZŐ SZÁZALÉKOS RENDSZER ÉLETBELÉPTETÉSÉVEL a kereskedelem- és közlekedésügyi minisztérium elrendelte, hogy a szállodák, vendéglők és kávéházak öntnyelvű (magyar, német, angol, francia és olasz) hirdetményt tartoznak a felszámítható 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.

VENDÉGLŐK részére háromféle százalékból (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 gumirozott miniatűr alakban is készült, amelyből 100 darab 1 pengő. Ilyen szövegű gumibélyegző 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.

Mindezekeken 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 őriztetnek meg.

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

MEINL

közli:

Pörkölt kávé kg P 9.—

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 BOPINCÉSZET RÉSZVÉNYTÁRSASÁG BUDAPEST-KÖBÁNYA,
ELŐD UCCA 8. SZÁM

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

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

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

A MI NAPTÁRUNK

1936 Július 1 Szerda	Délelőtt fel 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délelőtt 11 órakor a segédvizsgálobizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Deák Sándornál (I, Ybl Miklós tér 9).	15 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Gundel Károlynál (VI, Állatkerti út 2). Befizetendő az együttesen kezelt adótarozások (házasó, általános kereseti-, jövedelem- és vagyronadó) egyhavi részlete . Addig, amíg az új kivetések meg nem történnek, az előző évi kivetés egyhavi összege. Befizetendő az általánosan alkalmazott kereseti adó egyhavi összege.
3 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Gundel Károlynál (VI, Állatkerti út 2).	17 Péntek	Vendéglősök vacsorája Cziegler Jenőnél (I, Czok ucca 3).
4 Szombat	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.	20 Hétfő	Délelőtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben. Befizetendő a vigalmiadóátalány havi összege.
6 Hétfő	Délelőtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.	22 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Kóhalmi Gyorgynél (IX, Gyáli út 15-c).
8 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délután 4 órakor az előljáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Fehér Károlynál (Ujpest, Horthy Miklós út 99).		
10 Péntek	Délelőtt 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele Szűts Lajosnál (XI, Zenta ucca 3).		

Dreher Baksör

Csipősségmentes PAPRIKA

KAPHATÓ:
PAPRIKAMALOM RT., KALOCSA



FISCHER ÉS HARTMANN

mázoló és szobafestő
mesterek

IV, KÉPIRÓ UCCA 3. TELEFON: AUTOMATA: 84-7-73

LAMPIONT

az országban egyedül gyárt
ALFA PAPIRÜZEM RT.
Kisdófa ucca 1., Klauzál tér sarok.
Kerti és teremdiszkek.
Árjegyzék díjtalan.

STENCIL ÉS FESTÉK NELKÜL SOKSZOROSÍTÓ
AZ **ORMIG** SOKSZOROSÍTÓGÉP
75% ÜZEMKÖLTSEGMEGTAKARÍTÁS!

Bemutatás díjtalan! Telefon: 16-5-98.
SYSTEM KÖNYVELÉSI RENDSZER, Budapest, V, Falk Miksa u. 13.

Magyar Szállodás és Vendéglős

A szakiskola jelentősége.

Irtá: **Marencich Ottó**, a felügyelőbizottság elnöke.

JUNIUS 24-ÉN ZAJLOTT LE a budapesti szállodás és vendéglős szakiskola évváró vizsgája, melynek keretében sok figyelemreméltó, szépet és érdekeset láttunk és amelynek jelentőségét fokozza azon körülmény, hogy iskolánk a folyó tanévvel fennállásának 40-ik esztendejét ünnepele.

Éz alkalommal hálás szívvel kell megemlékeznünk elődeinkről, Gundel, Glück, Malosik, Stadler, Palkovicsokról és a régi gárda többi kiváló tagjáról, akik nagy előrelátással és áldozatkészséggel 1895-ben megalapították szakiskolánkat.

A mozgalmas vizsga igen nagy örömmel töltött e; bennünk és büszkőn elmondhatjuk, hogy a mi szakiskolánk mind tanerő, mind felszerelés tekintetében ma már egyenrangú Európa legjobb szakiskoláival.

Zaharescu Sándor szép ünnepi beszédében helyesen utalt arra, hogy a tanári kar milyen nagy és nemes munkát végez. Az az eredmény, amit a szakiskolákra törekvő iskola felmutatott, hálaára kötelez bennünket a jelenlegi igazgató, dr. Kritsfalussy Istvánnal szemben, úgy tisztán azíránt a lelkes és megértő tanári gárda iránt is, akik az ő munkáját támogatják és teljessé teszik.

A tanszék hivatása gyakorlása közben igen nehéz problémával áll szemben, mert iskolánk különböző előképzettséggel bíró ifjait kell szellemi téren közös nevezőre hozni.

A szállodás- és vendéglősiparnak az utóbbi időkben való nagy fejlődése határozottan megköveteli a magasabb intelligenciát és ezért a középiskola négy osztályának az elvégzése ma a követelmények minimumává kezd válni, mert erre a pályára csak kiváló tanulók léphetnek. Örömmel kell konstatálnunk azt, hogy mindig több és több felsőbb iskolát végzett tanuló fordul iparunk felé. Ezeknek tudniuk kell azt, hogy a mi szakmánkat csakis a legalacsonyabb foktól felfelé a gyakorlatból kell elsajátítani, hogy a szakiskola, avagy egy továbbképző tanfolyam elvégzése egymagában korántsem elég ahhoz, hogy iparunkban megérdemelt állást eredményesen tölthessen be valaki.

Semmiestre sem elegendő az, ha egyedül csak az üzem adminisztrációját, vagy pedig annak csak gyakorlati részét tanulja meg az ifjúság. Elkerülhetetlenül szükséges, hogy a tanuló az üzemi gyakorlatot a munkában fokról fokra haladva sajátítsa el, mert csakis a különféle munkakörben való beosztás eredményezheti azt, hogy olyan egyén nevelődjék iparunk számára, aki valóban alkalmas lesz vezető állás betöltésére.

Iparunkban az üzem helyes megszervezésétől függ az egyén boldogulása. Az iparunkban előálló folyamatos változásokhoz való alkalmazkodás rendkívül nehéz és a létért folytatott küzdelem ebben az iparban keményebb is, mint valaha és ezért még sohasem volt oly nagy kelete a hozzáértő alkalmas munkaerőnek, mint ma.

A jelenlegi vezetők is sokat tehetnek az ifjú generáció nevelésében, ha ezzel a problémával intenzívebben foglalkoznak, mint eddig.

Igen fontos a munkaerők helyes osztályozása, egyképpen, hogy az iskolából kikerülő tanoncot megfigyeljük. Vannak olyanok, akik specializálják magukat, pl. szálloda, konyha vagy éttermi üzemre és ezek valamelyikére mutatnak hajlamot. Ezeket fel kell bátorítani. Vannak megint olyanok, akik az üzemben való gyakorlat után az irodai munkához alkalmasak, ezeknél kisebb szerepet játszik a pénzereslet, mint a későbbi előmenetel és ezeket is kellően el kell segítenünk, mert ezekből majd később elsősorban üzletvezetők lesznek. A reálgimnázium vagy kereskedelmi iskolai képzés ezeknél nagy előnyt jelent, mert az angol, francia, német, lehetőleg az olasz nyelvtudás iparunkban ma már nélkülözhetetlen. Egyáltalában kimondható az, hogy az erre a pályára lépő tanonc akár milyen előképzettségű is legyen, mással ne foglalkozék, mint szakmájával és a szükséges idegennyelvek tanulásával s ne hagyja azt arra az időre, amikor külföldre kerül. Ezt azért említtem meg, mert mindinkább látjuk azt, hogy tanoncaink az iskolán és üzleten kívül inkább jazz-zenevel és sporttal foglalkoznak, semmint szakmai studiumokkal. Minderre az előmenetelre törekvő tanoncnak nincs is ideje és hiába az üzletnek, az iskolának munkája, ha ifjaink érzéketlenek. Ezért kívánatos okos kiválasztás eszközzése.

Az alkalmazottal és a vendéggel való bánásmód iparunkban külön fejezetet képez, amit már az iskolá-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: **KLABER MIKSA**

PINCÉSZET:

VÁROSI IRODA:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

BUDAPEST, V. ARANY JÁNOS UCCA 10. SZ.

TELEFON: 69-6-98.

TELEFON: 14-2-62.

tól kezdve gyakorolni kell. Ha igaz az, hogy az alkalmazott túlkapásai gyakran szolgáltatnak okot rendelkezéseikre, mégis igaz marad az is, hogy a rend és a fegyelme mindig csak a vezetőtől függ. A vezetőknek kelő befolyással és tekintéllyel kell bírnia, mert máskülönben nem boldogulhat. Határozott egyéniség, öntudat és szakismeret az üzemeztetés mindenkor alapja, de ne feledjük el azt sem, hogy az alkalmazottakat munkatársaknak kell tekintenünk mindaddig, amíg erről a fontos tényezőről ők maguk sem feledkeznek meg.

Az ilyen alkalmazott nevelése az üzemben és az iskolában a legfőbb feladatunk és ez iparunk és idegenforgalmunk érdeke, mert csak így módon tartható fenn továbbra is az a jó hírnév, amit eddigi munkánkkel megszerezteünk!

Az automata billiárdasztalok.

Írta: **Vajda Andor**, vendéglős.

Az automata billiárdasztalok felállításáról szóló 184.300—935. B. M. számú rendelet már a megjelenése előtt óriási felháborodást váltott ki az összes érdekelteknél. Ipartestületünk, karöltve a többi érdekelte budapesti érdekképviselőkkel, még az életbeléptetés előtt igyekezett eljárni minden hatóságnál, amelyeknek csak a legkisebb köze is volt ennek az antiszociális rendeletnek a megjelentetéséhez. Érveinket — már magának a rendeletnek méltánytalan szelleménél fogva — nagyon könnyű volt felsorakoztatni, s örömmel láttuk, hogy közhatalóságaink vezetői milyen megértéssel hallgatták érveinket és helyeselték azokat, sőt kilitásban helyezvén kérésaink lehető honorálását.

Sajnos, — nem történt semmi. Amint tudjuk, a rendelet eredeti formájában jelent meg. Szomorú elégtételnk, hogy a rendelet életbeléptetésének következményei, annak összes hátrányos jelenségei, mint ahogy azt előre mondtuk, a maga teljességében tapasztalható lett. Mindenben bennünket i g a

SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

Kőbányai Polgári Sertözde gyártmánya

A Budapesti Korona Vigadó Étterem és Kávéház III. ker.

kizárólag komoly keszpenztökével rendelkező előrangú szakemberek bérbeadó.

Érdeklődés: **dr. Götliche Ervin** ügyvédi irodájában, Budapest, IV, Molnár uccá 6. Telefon: 83-6-60.

zolt a z idő. Ezek után azt hittük, hogy felsőbb helyen megtört az a nézet és elgondolás, hogy egy rendelet, amellyel az állam részéről kívánatos célt akarunk elérni, konkrétan kifejezve, ha az állam bevételét törekvésnek vele fokozni és a célt nem közelíti meg, sőt méltánytalan hatásával válik, vagy jogos magánérdekeket sért, csupán presztizsből fínt nem tartható, úgy azt vagy hatályon kívül helyezik, vagy legálább is enyhítik, módosítják.

Ezt a rendeletet, érzésünk szerint is vissza kell vonni, már csak azért is, mert szociális szempontokból bírálva azt, éppen a legkisebb vendéglősök és kormárások gazdasági érdekeit sérti, mert ezeknek az asztaloknak az üzembertarása ma már a túladóztatás miatt teljesen lehetetlenné vált. Kiseberek kis vagyonkájára vigyázni kell; ha ez a rendelet tovább is érvényben marad, ezek az egészen kicsi tőkék meg fognak semmisülni.

Ilyen előzmények után a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara is akciót indított ennek a rendeletnek hatálytalanítása érdekében. Azon az értekezleten, amelyet június 16-ára összehívtük, testületünk részéről vettem részt s föladatommak tartottam azt, hogy ott az automata billiárd ügyet a legteljesebben megvilágítsam.

Köztudomású, hogy a 64.573—1901. B. M. rendeletet, az ü. n. mutatványos rendeletet, alkalmazták az automata billiárdokra is. Ma, az irányított gazdasági korszakában, amikor a naponta gyártott és életbeléptetett rendeletek megismeréséhez nem egy vendégdíj képesítés, de nagyzás nélkül mondhatjuk, egyetemi végzettség is kevés; hiszen pl. az új börtörvény rendelkezéseivel fűződő büntetőrendelkezések 10 oldalnál nagyobb terjedelmű! Ma még sem lehet egy 35 év előtti megjelent, az élethez semmilyen vonatkozásban nem alkalmazkodó, tehát inkább zaklató jellegű rendeletet csak azért reánk vonatkoztatni, hogy vélt adókat szedhessenek be. Azért mindom, hogy vélt adókat, mert a rendelet életbeléptetése óta, vigalmi időben a rendelet előtt befolyt összegnek csak a 2—3% a folyik be. Pénzügyi szempontokból tehát teljesen érthetetlen a rendelet fenntartása, mikor az végeredményben kevesebbet eredményez.

Ha pedig ez az elavult 35 éves rendelet a rendőri felügyelet alá helyezés érdekében történt, akkor miért nem alkalmazták ennek a rendeletnek az illetékeket megállapító részét is velünk szemben? Ugyanis 10 fillér belépődíj mellett havi 5 P; 20 fillér belépődíj mellett havi 6 P a fizetendő járulé. A rossz rendeletből is csak a rosszabbakat alkalmazzák, míg a díjzétések felemelése érdekében módot találtak a régi rendelet megfíjtására.

Kifejezést adtunk annak az aggályunknak, miért kell rendőrségi engedélyhez kötni az asztal felállítását annak a vendéglősnek, aki előbb iparendedélyé-

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

AGRÁR BORKERESKEDELMI K. F. T. BUDAFOK

Petöfi-út 24-26-28.

Telefon: 69-8-02.

nek, később italméresi engedélyének kézhezvétele előtt kiállotta a tűzpróbát, ahol tisztiorvosok, kerületi mérnökök, rendőrfőtisztok, pénzügyi hatóságok főtisztviselői véleményt megkapták, miért kell még egy közrendőrnek is véleményt adnia arról, hogy az asztal felállítható-e vagy sem? Miért kell ezért havonta külön 2 pengőt fizetni?

Annak a megvilágítása pedig, hogy miért kell huzsonöt helyre menni, amíg a havonta fizetendő illetéket az engedélyes leróhatja és bár a tisztviselőkről előzékenység, gyorsaság tekintetében csak a legnagyobb elismeréssel szólhatok, igen nagy megütözést váltott ki az értekezlet tagjaiból.

Ha már fizetni kell, miért ne lehessen azt egy helyen, egy összegben megfizetni?

Rámutattunk az adózási anyagi lehetetlen, szinte érhettelen intézkedéseire.

Egy fantasztikus számot állítottunk be, mint havi bevételi lehetőséget. Ez az összeg legfeljebb 40 pengő. Egy év alatt tehát 480 pengő. Ebből be kell fizetni 255,60 pengőt, marad a vendéglőnek tehát, mond és ird 224,40 pengő. Havi 30 P-nél betizedendő egy év alatt 249,60 P s marad a jámbor kartársainknak 110,40 P. De ha nem veszünk be havonta 20 P-nél többet, akkor is kell adnunk az évi 240 P-ből 244,32 P-t. Hát ez furcsa számvetés, az bizonyos.

Megemlítetük, hogy az összes nyugati országokban külön bizottságok küldöttek ki annak a tanulmányozására, hogy milyen illetékek terheljék meg a százezerszámra forgalomban levő automata biliárdasztalokat. Azt állapították meg, ami természetes, hogy ez nem más, mint ártatlan szórakozás, amely sport és nem szerezsejáték, s egyetlen fillér adót sem állapítottak meg németországban sem, ahol köztudomás szerint nagyon súlyosan adóztak meg minden szórakozást.

Ha még beszámolunk arról, hogy igyekeztünk kimutatni, hogy a vendéglőt, korcsmát látogató fiataliságot ez a játék vonja el éppen a kártyától, s családja őket e felé a teljes egészében sportszerű, ügyességi játék felé, azt hiszem, megfélemlített megbiztatásunknak, s sikerült a kamara illetékes szerveinek figyelmét erőteljesen felhívniunk álláspontunk igazának megvédésére, remélhetőleg nem eredménytelenül.

Nem volna teljes beszámoló, ha meg ne említenénk a rendezetnek furcsa mellékhatását. A rendezet engedélyezi az ú. n. Jágó-játéknak (amely a „Tivoli”, Magyarországon betiltott szerencsejáték hasonmása) a forgalomban tartását, talán azért, mert ez a TESZ-nek ad le a bevételéből 10%-ot. Ez engedélyez továbbá egy ugyancsak hasonló golyós játékot, amely az OTT-nak ad le a bruttó bevételéből ugyancsak 10%-ot.

Az olimpiai álahoz bevételeinkből mi is szívesen járunk hozzá, de érvényesüljön végre az egyenlő elbánást hangoztató elv!

ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
VIII, ROMANELLI UTCA 14.

Vendégfogadók a XVI. században.

— Rotterdami Erasmus följegyzéseiből. —

(ni) A mai ember nehezen képzei el milyen világ volt az új kor kezdetén és a mai utazó ugyancsak furcsán érezné magát, ha a XVI. század elején betévedne egy akkori, mondjuk német fogadóba. Nem egyedül a berendezés kezdetlegessége lepné meg csupán, hiszen abban a korban ez volt az emberek életviszonyainak nagyjában megfelelő, de leginkább a mesterség gyakorlatának fejlődése tűnne a szemébe, mikor partuzsanó vonna a jelen és múltbeli állapotok között. Akadtak már akkor is művelt, haladó gondolkodású emberek, akiknek éppen nem volt anyuké az akkor uralkodó állapotok. Rotterdami Erasmus, a nagy humanista, korának egyik legnagyobb elméje, akinek 400 éves halálórási évtörődlője az esztendő július hó 12-én lesz, aki magyarországi tartózkodása idején örökre beírta nevét a magyar művelődéstörténetbe is, följegyzéseiben érdekesek számomra be üti élményeiről és érdekesen emlékezik meg a vendégfogadókban szerzett tapasztalatairól:

„... Ha az ember egy fogadóhoz érkezik, odáa belöpvé sonki sem üdvözli az érkezőt, nehogy azt a látszatot keltsék, hogy kapnak a vendégen; ezt méltatlannak és a német szellemmel összeegyeztethetetlennek tartják. Télivíz idején hosszas kiáltozások után egy kis ablakoska megnyílik és mint egy teknősbéka, valaki kidugja a fejét a fűtött szobából. Egész nyárig ilyen fűtött szobákban élnek. Ettől a kilesőtől kell megtudakolni, vajon lehet-e itt megszálni? Ha nem utasít el, megértheted, hogy helyet kaphatsz. Istálló után ha kérdeznél, egy kézműszólat a válasz, ott természet szerint elláthatod lovadat, segítő szolga nem fog zavarni foglalatosságokban. Jobb helyeken természetesen foglalás is akad, ez azután kijelöli a nem túlságosan kényelmes helyet a lovadnak. A jó helyek a későbbben jövőknek vannak fenntartva:”...

Egy cseppet sem kell csodálkoznunk azon, hogy a kitűnő Erasmus először a lovára gondol, abban a világban ez volt a távoli utazásra az egyedüli alkalmas eszköz. Manapság is az autós turista sokszor előbbre helyezi kocsija jó elhelyezését a maga kényelménél. Hagyjuk őt azonban tovább beszélni.

„... Ha valamik netalán kifogásolni mernék, kétszen van a megalkotott felelet: Nem tetszik? Keress magadnak másik helyet! A házba azonnald piszkosan lépsz be, csizmától, csomagosan. Egy nagy szobában van egyedül befűtve, itt tanyáznak az összes vendégek. Amit a pallérozott francia természetnek talál, a külön szobát átöltözésre, mosakodásra, Németor-

Fisch Zoltán és József

Ezélött FISCH MÁRK VAD- ÉS BAROMFIKERESKEDŐ
Központi vásárcsarnok 56-58. állka.
Budapest, IX, Vámház körút 5. szám. Telefon: 85-4-63.

Fellner Béla f. ü. v.

Első belvárosi szálloda, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda **Budapest, IV., Irányi u. 1.** Telefon: 1-814-01

szágban hiába keresed. Itt a közös szobában kell inget váitanod, a nehéz csizmát lerügödni, hogy cipőt öltss, nedves ruhádat pedig a kályhára akasztanod, hogy megszáradjon. Kézműsára azért vizet is kaphatsz, de utána mindjárt öblítő vizet is kereséssel, hogy az imént végzett „módszástól” megtisztulhass.

Ha jókor délután érkezel, késő este előtt evésre nem számíthatsz, erre csak akkor kerül sor, ha mindenkit együtt látnak és egy füst alatt elintézhetik a tájalást. Ilyenkor 80—90 ember is szorong együvé zsúfoltan; gyereklutó, lovas, kereskedő, hajós, kocsi, paraszt, asszonyok, gyerekek, egészségesek és betegek. Együkük tesülikodik, a másik az izadságot törli magáról, a harmadik meg csizmát, cipőt tisztít. Egyben többé-kevésbé mindegyik megegyezik, ékelten fohagyamaillatot áraszt. És az a sok beszéd, sok sürgés, forgás, akár a Babel tornya. Netalán egy idegen keveredik közülük, akinek tartása és viselkedése különbözik az övöktől, megbámulják, akár egy Afrikából hozott ritka állatot, még evés közben is leplezetlen kíváncsisággal mustrálgatják.

Az evésre csak akkor kerül sor, midőn már újonnan jövőkre nem lehet számítani. Szakállas, nyírtfejű öreg szolga lép be, piszkos ruhájánál csak tekintete lehangelőbb. Némán megszámlálja a jelenlevőket és végül megrakja még jobban a tüzet, annál inkább természetesen minél melegebb odakünn, mert a német vélekedés szerint a vendéglátás teteje abban van, ha szinte csurog rólok a veríték.

A szakállas nyírtfejű öreg szolga ezután az asztalokra — egy asztalra nyolc személyt számítva — asztalkendőt helyez, mely gorbomba, akár a vitorlavászon. Neki mindegy, hogy szegény vagy gazdag — nem tesz különbséget az ültetésnél űr és szolga között. Később, amikor az asztalt már mind körülülték, újra megnézi őket a keserű öreg, utánaszámolva az ő társaságának s egyenként eléljük tett egy fából való fányért, egy fakanalat, végül, egy ivóparhat. Valamivel később pedig kenyeret hozott, ami nem volt egyéb iddőtőlésnél, amialatt az étel főtt. Közeli egy óra hosszt várakoztatta őket, az időt homokórán mérték abban az időben — anélkül, hogy bárki az evést kívánta volna.

Az öreg szolga újra előkerült, most már bort hozott, ami azonban olyan savanyú volt, akár az ecet s amikor a vendégek egyik-másika felkérte, hogy a pénzéért máshonnan jobbat hozzon — úgy cselekedett kezdetben, mintha nem hallotta volna és olyan arcot vágott, mintha méltatlan kíváncságukért meg akarta volna őket ölni. Ismételt rimánkodásra ígymigen adott választ: „ez a vendégfogadó már sok előkelőséget, grótot, örgrótot látott és még senki sem panaszkodott, ha nektek nem tetszik, keressetek egy másik fogadót”, — mert csak a nemest és az ő népét tartja embernek és előszeretettel dicséri azok címereit. Ehhez hasonló elmékedései alatt a vendégek már



Pálpusztai sajt Heller doboz emmemthali Derby sajt

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

korgó gyomorral várakoztak. Nagysokára aztán hoztak egy pompás tálat, ami majdnem mindég húsmártásból és kenyérdarabokból állott, kivéve a bőjti- és halnapokat, amikor főzeléket adtak valami mártással. Azután következett valami pép, míg végül erősebb étel, pecsenye került az asztalra, mitől egyszerűbe megszédültek a gyomorok, hiszen ez már az izlés törvényei szerint sem megvetendő fogás.

Az idő előrehaladott voltára sem lévén tekintettel, továbbra is az asztalnál maradnak, amikor megjelenik a fogadás — aki csak ruházatában különbözik szolgájától — bort hozván, ami már meglehetősen izlik a társaságnak. A szolga az elsőszómal úgy ejti meg, hogy az árakat a kezében levő krétával az asztalra írja — itt sem lehet véleményét nyilvánítani, rögtön kész a gorbomba felelettel....”

Szinte érzékelteti Eraszus a szoba levegőjét és akárcsak ma, ő is egészségtelenekek tartja a sok lehellettől terhes, kigőzölgéstől tojtó, elhasznált keverék huzamosabb beszívását. „Nincs veszélyesebb, mint a kltágot porosokkal űlni ilyen légkörben, táplálkozni és piheenni....” — mondja Eraszus.

Hosszas lenne eredetiben mindazt visszaadni, amit a derék Eraszus a német fogadóról ír. Hosszú sor, amíg a vendég akkortájt az ágyba kerülhetett. Mindenesetre igaz, hogy véleményével nem áll egészen egyedül, mert Guarionius 1610-ben kelt írásában hasonló panaszsal él. „Ha panasz tesz az ember a fogadónál a tisztaság hiánya miatt, azzal védekezik, hogy a közönség annyira neveletlen (!), hiába való minden takarítás.” Ez magyarázza, miért utazik a XVI. század tehetősebb utasa teljes ágyi felszereléssel. Az olasz fogadóról sem volt akkortájt túlságosan hízelgő véleménye az utazóknak. De a lehető legrosszabb képet a lengyel szállásokról festik. Ezekhez mérten a legegyszerűbb német fogadó is palota.

Mégis akadtak abban az időben is jó, sőt általában dicsért vendégházak Augsburgban, Frankfurtban, Jüteborgban, Münchenben és Baden-Badenben is mindenütt megtalálhatók a patinás híru „Arany liba”, „Arany angyal”, „Tülygta”, „Hét választófedelem” és hasonlónevű fogadók. Az ilyen helyekre beszállók nem hagytak siralmas panaszokat az utókorra, sőt Eraszusával teljesen ellentétes írásk is akadtak.

FURUNKULUST KARBUNKULUST

OPERÁCIÓ NELKÜL,
RÖVIDHULLÁMOKKAL
fájdalommentesen,
gyorsan gyógyít:

DR. ERŐS

ELEKTROMÁGNESES GYÓGYINTÉZÉS

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

NAGY ERŐS
CSOKONAI U. 12.
Telefon: 33-0-68.
Modern la. kivitel!

OLCSÓ ÁRAK

CIMFESTŐ

Magyar Mezőgazdák Szövetkeze Borpincésze

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



Szakiskolánk 40. évfolyamának évváró ünnepe.

NEGYVEN ÉVEL EZELEŐTT alapított szakiskolánk június 24-én tartotta jubiláris évváró vizsgáját nagyszámú érdeklődő közönség jelenlétében. A negyvenedik tanév befejezésén a vallás- és közoktatásügyi minisztérium részéről dr. Pintér Jenő tanter. főigazgató, egyet. tanár, dr. Szendy Károly polgármester úr képviselőben dr. Felkay Ferenc, tanügyi tanácsnok, az Iparoktatási főigazgatóság részéről Jánosy János szakfelügyelő vett részt.

Az ipartestület elnökségén és előjáróságának számos tagján kívül a Jóbarátok az elnökséggel és nagyszámú taggal, sokan családtagjaikkal hallgatták végig a vizsgálatot. A kávészakiskolát Marlon József igazgató képviselte, míg az alkalmazottak részéről jelen voltak Tachler Lajos és Zaharescu Sándor (Genfiek); Váry Lajos, Heinrich Antal, Láng Géza (M. Szakácsok Köre); Molnár István a Portások-, Artnér Lajos a Főpincerek Egyesülete részéről. A napisajtó részéről igen sokan voltak jelen.

Az évváró ünnepélyt Marencich Ottó, a felügyelőbizottság elnöke nyitotta meg, meleg hangon emlékezett meg néhai Gundel János, Glück Frigyes, Stádlér Károly és feledhetetlen társaikról, akik nagy előrelátással és tíz éves küzdelemmel alapították meg a szakiskolát.

A megnyitó elhangzása után dr. Kritsfalussy István igazgató ismertette a szakiskola négyévtizedes munkásságát. (Mintthogy a szakiskola történetét a lapunk sajtó alatt levő jubiláris albumában teljes terjedelmében közzé adjuk, annak részletesebb ismertetéséről most eltekintünk. A szerk.)

Haasz András (II. évt.) nagy hatással szavaltta el Sajó Sándor „Magyar ének” című szép versét.

Ezután a tanulók a felszólalás, a borászati és a szakácsművészeti tanulmányaikról számoltak be. A vizsgálatokért Fornády Elemér, dr. Szathmáry Arisztid és Wiener Jenő szakelőadók voltak. A tanulók

biztosan, simán feleltek, meglátszott, hogy az előadók alaposan foglalkoztak velük.

A pincegazdaság során a fiúk több egyszerű, új eljárást és felszerelést bemutatással ismertettek. Így a bor vizezésének, a must és bor túlkénezésének biztos megállapítási módját, ezekenkívül ismertették az ország egyes borvidékeit, továbbá, hogy milyen bort milyen ételhez ajánljának.

A szakácsművészetből élénk tetszés mellett két félborjút bontottak föl a fiúk és készítették sütésre elő a húst.

Folytatólag szemünk előtt buffet asztal terítést végeztek. Gyönyörű porcellánnal, csillogó ezüsttel, finom kristálypoharakkal, kedves virágdísszel szakszerűen és művészesen díszített asztalon helyezték el az inycsiklandó tálakat. E határos látványért lelkes elismeréssel adózott a közönség.

A buffet-terítéssel párhuzamosan a tanulók remekeiket hordták körül. Haltorta Margit módon (készítette Antal Elemér), Jércecocsonya (kész. Réparszky); Borjúgerinc körítve (kész. Gutfreund—Farkas); Jércecocsonyák sarkvidék-módra (kész. Pellikán); vegyes-főlvágot (kész. Ritter); szendvicstálakat (kész. Nejpesi); körözött hortobágyi Wiener-módra (kész. Nejték); a III/b osztály közös munkáját: Főzeleké kofa-asszony-módra. Mindezen munkák fejlett készségről és gyakorlott kézügyességről tettek biznyságot.

E valóban kiállításterületen látványos s mindvégig állandó érdeklődéssel és elismeréssel kísért vizsgálat befejezése után az igazgató a jutalmazott ifjakat szólította elő és buzdító szavakkal adta át a jutalomdíjakat, amelyet a tanártestület javaslatára előjáróságunk juttatott részükre.

- A Kereskedelmi és Iparkamara érmét: Lukács Aajos III/b. oszt. vendéglős tanuló,
- a Vendéglős Ipartestület különtető érmét: Antal Elemér IV/b. oszt. szakács tanuló,
- a Dréher sörgyárak 120 P-s jutalmát: Antal Elemér IV/b. oszt. szakács tanuló,
- a Dréher sörgyárak 120 P-s jutalmát: Lukács Aajos III/b. oszt. vendéglős tanuló,
- a „Jóbarátok” által Mohos Ferenc néhai elnökének emlékére adott 50 P-t: Szénási László IV/b. oszt. portás tanuló,
- a „Jóbarátok” által Schmauder József alapító tagjának tiszteletére adott 50 P-t: Madarász Sándor IV/a. oszt. vendéglős tanuló,
- a „Jóbarátok” által néhai Bischoff Pál emlékére adott 50 P-t: Horváth Márton III/a. oszt. vendéglős tanuló,
- a „Jóbarátok” által Palágyi László néhai elnöke emlékére adott 50 P-t: Kaiser János III/b. oszt. szakács tanuló,
- a Gundel János alapítvány 20 P-s kamatát: Gigler József III/a. oszt. tanuló,

Kohn Mór

f. ú. v. köztveti az összes vendéglői és szállodai személyzetet. — Megbízható felirókat és konyhai személyzetet. — Budapest, VIII., Rákóczi út 47. sz. — Telefon: 33—9—21.

Gombár Gizella pincérügynöksége

let közvetítő irodája. Vidéki megbízásokat

- a Glück Frigyes-alapítvány 20 P-s kamatát: Gutfreund László IV/b. oszt. szakács tanuló,
- a Keszey Vince alapítvány 10 P-s kamatát: Haas János IV/a. oszt. vendégülös tanuló,
- a Palkovics Ede alapítvány 10 P-s kamatát: Glazer József IV/a. oszt. szakács tanuló,
- a Dökker Ferenc alapítvány 10 P-s kamatát: Bognár István II/a. oszt. vendégülös tanuló,
- a Dökker Ferenc alapítvány 10 P-s kamatát: Békeffy Rezső II/b. oszt. vendégülös tanuló,
- a Kammer Ernő alapítvány 10 P-s kamatát: Bögos Géza I. oszt. vendégülös tanuló,
- a Rajágh—Neményi alapítvány 5 P-s kamatát: Osztafin Péter II/b. oszt. vendégülös tanuló,
- a Rajágh—Neményi alapítvány 5 P-s kamatát: Punk László II/b. oszt. vendégülös tanuló,
- a Jöbarátok—Pösch alapítvány 5 P-s kamatát: Pásztofi János II/b. oszt. szakács tanuló,
- a Kolossa—Reichhardt alapítvány 5 P-s kamatát: Jelentsits József II/a. oszt. szakács tanuló,
- a Gellért-szálló igazgatóságának 5 P-s jutalmát: Tárgyik Sándor II/a. oszt. szakács tanuló,
- a Gellért-szálló igazgatóságának 5 P-s jutalmát: Szóke Béla II/a. oszt. szakács tanuló,
- a Hungária-szálló igazgatóságának 5 P-s jutalmát: Mercz Imre I. oszt. vendégülös tanuló,
- a Hungária-szálló igazgatóságának 5 P-s jutalmát: Menyhárt Szilveszter II/b. oszt. szakács tanuló,
- a Portások Egyesülete által ajándékozott ezüst órá: Ehrsam József II/b. oszt. portás tanuló,
- a Portások Egyesülete által ajándékozott ezüst órá: Bodrogyi János II/a. oszt. portás tanuló kapt.

A jutalomdíjak kiosztása után Zaharescu Sándor, a Hotelindustria főszerkesztője szólalt föl, mondván a következőket.

„Nem sok ünnepelni való akad ezen a szomorú világban, de itt ma mégis, egy olyan örömnapra gyűltünk össze, amelyen a meghatott érzés mellett a büszkeség tölti be mindnyájunk szívét.

Negyven év nagy idő, még testületek életében is, különösen ha olyan időkről van szó, melynek második felét a világháború és az ezt követő veszedelmek dúlták fei.

És ennek az iskolának 40 éve a szakotatás terén mégis egyetlen nagy, teifele való ívelést mutat. Mert a magyar tehetség és élniakarás legyőzött minden akadályt és az ipartestület, ha nagy áldozatok árán is, de átmentette az iskolát minden veszedelmen keresztül és odaállította egy nagy és dicső jövő elé, melynek 40-ik évfordulóját ma ünnepeljük.

Megható: örömmel ragadom meg ez alkalmat, mint ez iskolának volt növendéke és szakelődője, hogy egyesületeknek, a szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak nemzetközi genfi szövetségének szívbéli üd-

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

vözetletét tolmácsoljam a jubiláló iskola főntartóinak, minden pártfogójának, igazgatójának, tanárainak és tanítványainak.

Annak a világszervezetnek zászlóját hajtom meg mély tisztelettel az ünneplő szakiskola előtt, amelynek hármas jelszava: Barátság! Összetartás! Oktatás! — és amely szervezetnek a világ minden táján élő negyven ezer tagja ma testvéri együttérzéssel örül ennek a jubileumnak.

De nemcsak mi és az ipar, hanem az egész magyar társadalom büszke lehet erre az ünnepre, mert ez az iskola fennállása alatt valósággal tudományt emelte a vendégülöt, melyet a magyar vendégülöt-ípar már nem is szakmaként, hanem művészetként gyakorol.

Midőn iparunk nagy szelleme, néhai Glück Frigyes 40 esztendővel ezelőtt a szakiskolát megteremtette, talán maga sem gondolta, hogy egy olyan intézménynek alapját rakja le, mely később világhírű lesz.

Világhírű, mondtam, és ebben nincs csodálni való, mert a magyar és külföldi sajtóban nap-nap után jelennek meg hasábos cikkek, melyek mind a magyar pincér nagyszerűségét emlegetik és kövér betűkkel hirdetik, hogy a magyar pincér a világ legjobb pincére és a magyar konyha a világ első konyhája.

Nos, ennek a világhírű magyar iparnak világhírű munkásait ez az iskola tanította meg a vendégülöt művészetére, így tehát magának az iskolának is világhírűvé kellett lennie. Mintahogy lett is.

De erről nemcsak a szakmai világnak kell tudomást szereznie, hanem annak a közönségnek is, mely most itt, jelenlétében tudja annak a nagyszerű munkának, melyet az iskola, most és negyven éven át mindig kifejtett.

El kell, hogy vigye hírt ennek az intézetnek magasrendűségéről, hogy az egész magyar társadalom hálóját elnyerje iparunk, mely talán legelőbb vesztett a háborúban és amely ipar mégis olyan óriási eredményt tudott elérni fiaival az iskolán keresztül — a magyar nemzet építő munkájában — mint amilyent az idegenforgalom jelent az egész országnak.

Engedjék meg nekem, hogy ezért a nagyszerű eredményért a magyar vendégülöt-ípari szakmunkás hálás köszönetet tolmácsoljam a tanügyi hatóságoknak, mely mindig szeretettel öröködt az iskola munkájában, valamint az ipartestületnek áldozatkészességéért, úgyszintén az egész tanári karnak, melynek odaadó munkája alapozta meg a mai eredményt.

Szándékosan szölok utoljára az iskola mostani vezetőjéről, az én atyai tanítómestereimről, dr. Kritisfalvi István igazgató úrról. (Leikes taps és éljenzés.) Órála külön kell megemlékeznem. Mi itt mindnyájan jól tudjuk, hogy ez az iskola az utolsó tizenegyet esztendő minden eredményét, lendületét Neki köszönheti. Midőn 1922-ben ennek az intézetnek igazgatója

Csempezt

vendégülöt takaréktüzhely

3 szüvevel, edénymelegítőkkel, vízmennyelző csigával, 50 literes forróvíztárbalval, ártóban eladó. — Lipót krt. 10. vendégülöt. Ugyanitt egy hatsoros NATIONAL-KASSZA is eladó.

KISKUNHALASON a város központján levő vendégülöt-ípari **TÁRSAT KERESÉK.** Egyemeletes ház, mely szállokának is alkalmasabb gyönyörű tetőt, nyitott kertteljesség. Nagyjövőkül üzlet. **A szükséges pénz 10—15 ezer pengő.** 15 ezer pengővel az ingatlan felének tulajdonosa lesz. Bővebbet: Lovasy Lajos vendégülöt-ípari, Kiskunhalas, Eötvös ucca 3.

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

lett, néhai Glück Frigyes a következő szavakkal adta át Neki hivatalát: „Mélyen tisztelt Igazgató Úr! Amidőn átveszi a vendéglősi par feltett kincsét, a mi annyira szeretett és oly sok küzdelem után megteremtett szakirányú iskolánk vezetését, a legfőbb dolog, amit Ontól kérünk, hogy éppen úgy szeresse iskolánkat, mint ahogy mi szeretjük azt, mert ha szívét tényleg betölti iskolánk igaz szeretete, akkor biztosan és helyes úton fogja azt a fejlődés és haladás felé vezetni azon az úton, amit a mi szeretetünk és törekvésünk jelölt ki számára.” Ezek a régen elhangzott szavak már az iparunk történelméé, de Kritsalussy István és egész munkája a miénk és elforgulássá nélkül állapíthatjuk meg, hogy az előbbi kérelemnél sokkal, de sokkal többet tett ezért az iskoláért. Mert nemcsak célkitűzéseiben és felszerelésében alkotta európai színvonalát, hanem rajongó buzgalmaival és pedagógiai tudásával, tanításával világhírré emelte a magyar pincért. Ennél többet ember nem tehet az iskola ügyéért és ezért az ipar és munkásainak örök háláját és köszönetét érdemli meg.

Kívánom és kérem a jó Isten, hogy még nagyon soká engedje dolgozni igazgatóinkat az iskolának és iparunk érdekében, hogy még több és nagyobb dicsőséget szerezhessünk mind magunknak, mind a magyar hazának.

Ti pedig hívjátok, akik elhagyjátok e falakat és értelmeikben elviszitek azt a sok szépet és jót, amit itt tanultatok, legyetek büszkék arra, hogy ebbe az intézetbe jártatok és ne feledkeztek meg arról a háláról és köszönetről, amellyel annak igazgatója és minden tanára, az ipartestület iránt tartoztok, akik lehetővé tették nehéz munkájukkal, áldozatukkal, hogy az életbe ilyen készütséggel mehettek ki.

Ezt soha, de soha el ne feledjétek és velem együtt kérjétek a jó Isten áldását ennek az iskolának további működésére. Úgy legyen!”

Telkes tapszal kísért főelőadás után dr. Pintér Jenő emelkedett szófára:

„Rövid akarok lenni — úgy mond — éppen amiatt, mert az előttem szólott tisztelt felszólaló úr voltaképpen mindent elmondott, amit elakartam mondani.

A szállodai alkalmazottól kezdve kiváló az ipar mindenegyes személyzete. A magyar pincér nemcsak itthon, hanem külföldön is elismert, telkes, odaadó ipari alkalmazott, aki hűséges gondozója a vendégeknek, megbízható és értékes munkatársa a gazdájának.

Hogy ennek a szakmának mindenegyes munkása ilyen kiváló, annak három oka van: először a mi fajtánkban különös képesség van erre a pályára, olyan ez, mint a tokaji bor, vagyis az anyag kiválósága veleszületett közegében rejlik; másodsorban a jó ipari

közszellem, amellyel a nemes törekvéseket felkarolják; harmadsorban pedig az az alapos, szeretetteljes nevelés, amelyben a jövő nemzedéket részesítik.

Aki pedagógiai szempontból végig kísérte a feleleteket az elméleti részben, megfigyelte a gyakorlati bemutatást, az csak elismerőleg nyilatkozhatik ennek az iskolának teljesítményéről, amely európai viszonylatban is elsőrendű helyen áll.

Teljes szívemből köszöntöm az iskola érdemes igazgatóját, akinek hosszú, eredményes működését alkalmam volt megfigyelni és a legnagyobb elismeréssel nyilatkozhatom az ő tevékenységéről.

Olyan ember ő, aki egyéniség a maga nemében, aki tud bánni a tanárokkal és a fiúkkal. Valóságos vezérkar főnöke, irányítója ennek az iskolának, amely a főváros javára a legnagyobb magaslaira emeli ezt az intézményt.

Végezetül üdvözlöm a nemes ipartestületet, melynek áldozatkészsége teszi lehetővé, hogy ezek a tehetségek kifejlődhetnek. Háls köszönetet mondok ezért a nagylelkűségért és kérem, hogy becsüljék meg a karóják től a jövőben is ezt az iskolát.”

Mint hogy több felszólaló nem volt, Malosik Ferenc elnök zárta be szakiskolánk negyvenedik tanévét:

„Elfogódva és mélyen meghatva zárom be szakiskolánk negyvenedik tanévét.

Amikor negyven évvel ezelőtt Gundel János és főkeppen Glück Frigyes kitaró, évtizedes küzdelmelt koronáztuk meg szakiskolánk első tanávének megnyitásával, nem gondolhattam arra, hogy az isteni Gondviselés az akkor résztvevők közül nekem juttatja azt a szerepet, hogy szakiskolánkat az ötödik évtizedbe átvezessem.

Az Igazgató Úr nagy vonásokban változta szakiskolánk négy évtizedes múltját és boldogan állapítom meg, hogy szakiskolánk hivatását jól és elismerésre méltóan töltötte be.

Ezt elismerte a külföld is, mert szakiskolánk nevelteit mindenkor szívesen alkalmazták és munkáit készséggel méltatták és megbecsülték.

Ha az utóbbi időkben külföldtől el is vannak zárva neveltjeink, azok idehaza is megnyerték a külföldiek rokonszenvét munkájukkal és előzőkenységükkel. A magyar idegenforgalomnak legnagyobb vonzó ereje a magyar konyha és bor és ezt a vonzerőt kimélyítik szakmunkásaink tudása és magaviselete.

A szakiskolának ezért a munkásságáért és eredményéért hálásan tolmácsolom ipartestületünk köszönetét és elismerését az érdemes tanári testületnek, a jelenlegieknek és a voltakaknak és azok fáradhatatlan vezetőinek: Walter Károly volt és Kritsalussy István jelenlegi igazgató uraknak.

Intelligens uriaszony.

szálloda, étterem, direktis, könyvvezető, esetleg gazdasági állásra ajánlókis Címe a kiadóhivatalban.

Pfeifer Sándor gomba-kereskedő

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

De hálával és köszönettel említem meg a főváros és az állam, valamint a Kamara anyagi és erkölcsi támogatását és mindazokét, akik az említett hatóságokkal az elmúlt negyven év alatt támogatták szakiskolánkat.

Örömmel állapítom meg, hogy az a nagy, közel 350.000 pengőre tehető áldozat, amelyet ipartestületünk negyven éven át szakiskolánkért hozott, hasznos áldozat volt.

Szakiskolánk negyvenéves múltja azonban a jövőre is kötelez. Arra kötelezi ipartestületünket, hogy ezt a mai színvonalán tovább, valódi szakiskolává fejlessze ki.

Ipartestületünkben meg van a hajlandóság, csak ebben a törekvésünkben a tanügyi hatóságok is támogatassanak bennünket. A magyar konyha katedrójává szeretném kifejleszteni, ahol külföldiek is megtanulhatnak az annyira kedvelt magyar ételek készítését.

Hálásan megköszönöm hatóságaink, a társtestületek és más egyesületek részéről jelenlevő uraknak, valamint a sajtónak és kartsáraink szíves megjelenését, szakiskolánk negyvenedik tanévét ezennel bezárom és hívő lélekkel fohászokodom a Mindenhatóhoz, áldja meg szakiskolánk hasznos munkáját; áldja meg azokat, akik benne buzgólkodnak és áldja meg és biztosítson jobb jövőt azoknak, akik azt fenntartják és akik szakiskolánkból az életbe kikerülnek!

Ezzel iparunk ezen szép ünnepélye befejeződött.



Az iparosjéggyár alapítása.

A jégmizéria megszüntetése, főképpen a jégdrágaság csökkentése céljából a nagygyógyasztó iparágak részéről mozgalom indult meg egy kártelen kívül álló jéggyár alapítására.

Június hó 22-én ipartestületünk tanácstermében ipartestületközi értekezlet volt, amelyen rajtuk kívül résztvettek a kávé-, a hentes-, a mészáros-, a cukrász ipartestület, a korcsmárosok és az italmérők iparszövetsége, valamint több technikai és gyártási szakember.

Minden megjelent testület részéről felszóláltak, a felszólalók behatóan megtárgyalták a helyzetet és valamennyien kinyilvánították, hogy az iparosok olcsó jégellátásának biztosítására kívánatos egy független létező alapítása és üzemben tartása. Az előkészítés munkájára ipartestületünket kérték föl, amelyet Maloski Ferenc elnök vállalt.

További határozat az volt, hogy kérdőív útján megszervezendők a szükséges adatok. E kérdőívek a

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

VÁSÁROLJUK AZ ORSZÁGOS MAGYAR TEJTSZÖVETKEZETI KÖZPONT TEJTERMÉKEIT!

napokban lesznek szétküldve és itt is kérjük azokat, akik a kérdőívet megkapták, hogy azt pontosan kitölteni és két napon belül hozzánk juttatni szíveskedjenek.

Kihálásra itélt italmérőhelyiségek.

A pénzügyminisztérium rendeleteire az alábbi helyiségekre sem új italmérő engedély, sem a meglévőnek áthelyezése esetén nem engedélyeztetik:

VII, Munkás ucca 14. (Pü. ig. 126.795/1—1936. V. fő sz. — 1936 VI. 12).

VIII, Conti ucca 29. (Pü. ig. 126.410/3—1936. V. fő sz. — 1936. VI. 4).

VIII, Vig ucca 5. (Pü. ig. 127.394/1—1936. V. fő sz. — 1936. VI. 10).

A számlamásokok illetékkötelezettsége.

Szakszor előfordul, hogy valamely árut megrendelő üzlet az eladótól több példányban kéri a számlát, vagyis az eredeti számláról másolatokat kér, aminek könyvelőtechnikai okai vannak.

Konkrét esetből kifolyólag felmerült az a kérdés, hogy vajjon a számlamásokok illetékkötelezettsége?

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara a kérdést megtárgyalta az illetékes pénzügyi hatóságokkal és azok döntése szerint, amennyiben a számlamásolatot aláírják, az eredetinek számít és illetékköteles. Ha aláírás nélkül állítják ki a számlamásolatot, az esetben az illetékes. Egyebekben az illetékes szabályoknak a számlamásokokra vonatkozó rendelkezései az irányadók.

Hattyú gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat
Budapest, VII. Klauzál-u. 8. Telefon: 38-5-58 és 38-5-59.
Az ország legnagyobb gőzmosó árama, legmodernebb aljainak berendezései!
Legkíméletesebb mosási rendszer!

HARTVIG FERENC késműves és műköszőrüs

Budapest, VI, Vilmos császár út 35. szám. Telefonhívó: 22-1-66.
Finom angol és sollingeni acélruka raktára.
Speciális szakácskés-köszőrüsök.

SOMLÓI BORTERMELŐK PINCESZÖVETKEZETE

mint az Országos Központi Hitelszövetkezet tagja
Eladási hely: V., Szondy ucca 5. Telefon: 20-5-11.
Közp. iroda: Budapest, V., Nádor u. 22. T: 27-4-15.

SIDOL fém-, ablak- és márvány-tisztítósára a legalkalmasabb!
Budapest, XIV, Cserei ucca 14. szám. Telefon: 96-6-86.
Götzi Liptó „SIDOL” vegyitermékek gyára Rt.

Gruber Ferenc déligyümölcs- és gyümölcskereskedő.
Budapest, IX, Központi Vásárcsarnok, 594-97. sz.
Telefon: 85-4-59. — Több nagy étterem szállítója.



Szemétdombok a fővárost környező erdőkben.

NEM A MÁS HÁZA ELŐTT sóprúnk, amikor szóvá tesszük a fővárost környező erdőkben levő szemétdombokat.

Az idegenforgalmi érdekek védelme, őrzése a mi szállodások és vendéglősök feladata is, azért tisztelt felhívjuk Szendy Károly polgármester úr figyelmét ezekre az állapotokra.

Glück Frigyesnél emeltem panaszt egy ízben, hogy a hűvösölgyi oroslánknél, amely az ő elgondolása volt, szeméthyűjtő telep van. Az öreg úr lemondóan jegyezte meg, sajnos, úgy van, ő maga is meggyőződést szerzett erről. Eredménye azonban mégis lett, mert nemsokára utána a „Glück Frigyes útján” szeméthyűjtő kosarakat helyeztek el és azóta tőrtetőbb az állapot.

A napokban a Széchenyi hegyen és Svábhegyen jártam és szomorúan állapítottam meg, hogy ez a két hely, főleg azonban az utóbbi, a Normafa környéke, ahol majdnem az összes idejövő idegenek megfordulnak, botránys állapotban van. Fül- és szemtanúja voltam, hogy kétpár idegen ember (belgák vagy franciák lehettek) el volt ragadtatva a gyönyörű kilátástól, amely szemek elé tárult, de fintorították az orrukat és csodálkozáva meredtek az erdőszélén levő padokra, amikor ott le akartak ülni, hogy fáradtságukat kipihenjék.

A Városligetben és a többi sétányokon surrkáló emberek járnak, akik a papír- és egyéb hulladékok felnyársalják és a szeméthyűjtőbe teszik. Nem lehetne-e ezt itt is meghonosítani? A Normafa körül levő bokrok alól is el kellene takarítani a szemetet, amely az erdő ózondús levegőjét valósággal megtörtözi.

A Normafánál fel kellene állítani egy fülemileházat (W. C.) is.

Lehet, hogy azért olyan szép zöld a erdő, mert a vadgalambok benne költenek, de valószínű, hogy nem azért állítottak fel annyit tilalomfát (igen helyesen), amelyek az erdőben járást tilalmazzák, mert az emberek nem vadgalambok, hanem (tisztelt a kivételnek) vadállatok és féltik az erdőt a vandálistumoktól.

Nem tudom, kire tartozik, a fővárosi tisztasági hivatalra-e, avagy az erdőigazgatóságra, az az egy azonban bizonyos, hogy ezen a jelenleg fennálló és türetetlen állapoton változtatni kell, ha már a jobb

KÖLCSÖN

adunk alkalmakra székelt, asztalt, üveg- és porcelánlámpát stb. fillérékért. — **Használt biliárdok**, árukimérők, állapca-éveszőszők, kertli bútorok, kuglizó felszerelések **legelőcsobban**. — Ujjonnan engedélyezett fém úrmértekek.

FRIED ZSIGMOND és FIA

BUDAPEST, VI, KIRÁLY UCCA 44. TELEFON: 29-134.

érzésű magyar emberek kedvéért nem is tették meg, de az idegenforgalom szempontjából okvetlenül és minél előbb.

MALOSIK FERENC.

Könyvnap és turisztika.

Még élénk emlékezeletünkben vannak a közelmúltban lezajlott Magyar Könyvnapok az uccákon felállított elárúsító sátrakkal és a vásárlók és érdeklődők nagy tömegével. Könyvnapokat ma már majd mindenütt tartanak Európában, de Olaszországban jöttek rá először, hogy ez az ünnepélyes alkalom összekapcsolható a turisztika, a belső vándormozgalom és általában a honismeret szélesebb körű propagálásába. A néhány napja Rómában megtartott könyvnapon a hivatalos idegenforgalmi és turisztikai intézmény is sátrát állított, ahol könnyen hozzáférhetően közszemlére kerültek az Olaszország természeti szépségei, nevezetességei, kirándulóhelyei és üdülői ismertető leírások, képek és térképek. Ugyanott szakemberek ingyen osztogattak prospektusokat, propagandafüzeteket s egyben a közönség rendelkezésére állított bármilyen idevonatkozó kérdésre.

„Ismerd meg hazádat” jelszóval nálunk is eredményesen szerepelhetne a könyvnapon hasonló újítás; a kedvező utaz tapasztalatok indokolták teszik, hogy illetékes köreink is foglalkozzanak ilyen és hasonló problémákkal. Csekély költséggel, szerény eszközökkel is elérhető néha jó eredmény.

Az iparosság időszzerű kérdései.

Az Ipartestületek Országos Szövetsége június 22-én országos küldöttközgyűlést tartott, amelyen a fővárosi és különösen a vidéki ipartestületek több mint 400 kiküldötttel képviseltették magukat.

Ilj. Tóth Pál ügyvezető-elnök nyitotta meg a gyűlést és üdvözlővén a megjelent vendégeket, utalt arra, hogy az iparügyi minisztérium az iparosság legelőtöbb problémáinak megoldását szerettelileg igyekszik előbbrevinni, amit az iparosság nagy hálaival ismer el.

Dr. Dobsa László, az IPOK igazgatója, ismertette ezután a július 16-án életbe lépő új ipartörvénynovella végrehajtási utasításának tervezetét, valamint azokat a kívánásokat, amelyekkel az iparosság a készülő rendelettel kapcsolatban feltérjesztette. Megállapította, hogy a minisztérium által az érdekképviseleteknek megküldött tervezet a kívánásokat csak igen kis részben honorálta. Javasolta, hogy a közgyűlés jelezze ki köszönetét a minisztériumnak azért a fáradtságos és terjedelmes munkáért, amelyet a tervezet elkészítésével kifejtett, egyben azonban foglaljon állást egyes kívánásoknak a végrehajtási utasításba való felvétele érdekében. Ilyenek az 1935 május 1-én óta kiadott iparigazolványok felülvizsgálata, a közkereseti társas cégeknek a kilépő társtag pótlására adott 6 hónapi határidőnek eltörlése,

SCHILLINGER MIKSA
hűskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők
szállítója

BUDAPEST.

VII., Király-u. 15. Tel.: 42-8-66.

**Napellenzők
Kerti sátrak
Redőnyök**



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

a kezelés, karbantartás és javítás fogalmának tüzetesebb meghatározása a munkaegyesítés és háziipari elvégzés szempontjából; a klubok, bankok és áruházak iparüzésének szabályozása és a háztelgyelők iparüzésének jogköre. Kiemelte a burkolati fogalmának meghatározásánál a kádáripárt ért sérelmet, mert a törzset a rendelet nem szállítóeszköznek, hanem burkolatnak minősíti, ezáltal ennek készítésére a szeszgyárak és a sátorozdék számára szabadabb teszi, amellyel a nemrég még virágzó kádáripárt halálra ítélté.

Füredi Lajos mondott ezután nagy beszédet, amelyben elítélte a társadalmi biztositás mai rendszerét, tiltakozott a súlyos terhek ellen, amelyek nem állnak arányban a szolgáltatásokkal és az ipar leherberkölésével. Határozati javaslatot terjesztett elő, amelyben az OTI gyökereit, reformját, a tüntető adminisztráció lebontását és a lerovánságot a belügy- és a gazdasági vezetését sürgette. Követelte azt is, hogy a bevezetendő reformok során gondoskodás történjék az iparosság betegségi és öregségi biztosításáról is. Végül megállapította, hogy a társadalmi biztositás nem rendszert, hanem ipari kérdést és ezért kéri, hogy az OTI-ügyeket ne a belügy, hanem az iparügyi miniszter hatáskörébe utalják.

Dr. Kovaloczy Rezső, az IPOK titkára, a gazdaadósságok mintájára az iparadósságok rendezésének ügyét ismertette. Utalt arra, hogy az iparosexisztenciák a gazdasági válság hatása alatt önhibájukon kívül ezrével pusztultak el, de az OHE megállapítása szerint mégis aránylag kevés az iparos involvencia, aminek oka abban keresendő, hogy az iparosok nincsen elárvereztek és kis vagonya a hiénák kezére kerül, mert nincs anyagi ereje igénybevenni a magánügyesség, vagy a költséges kényesszerűességi eljárás törvényes lehetőségét. Határozati javaslatában kéri tehát az iparos árverések eddigi rendszerének megszüntetését, a magánügyességi és kényesszerűességi eljárásnak az iparosok részére költségtengessé tételét, a fennálló tőke-s kamattartozások mórskelésének lehetőségét, beleértve a közterheket is.

Ruzicska Ede alelnök az elhangzott határozati javaslatok telet megnyitotta ezután a vitát, amelynek során Torma István dr. főjegyző a novella végrehajtási utasításához fűzött konkrét javaslatokat telet szöve, amelyek túlyomörésben a jogszabályok iparüzés esetek hatályosab megkorlásáról szólnak. Lehner Rezső megállapítja, hogy az előzőleg előterjesztett kívánásoknak csak a kisebb részét honarálta a minisztérium a tervezetben és különösen fontosnak tartja a közkereseti társaságoknak a legutóbbi évben kiadott iparengedélyének felülvizsgálatát Erdősi Emil (Pécs) a tudva kontárol dolgoztatók bünségédi bünsrészeségének kimondását sürgette. Vajtnó Jenő (Kaposvár) a gazdavédelmi intézkedéseknek az iparosokra való káros hatását ismertette. Galamb Ferenc (Debrecen), Székács Viktor (Gyöngyös), Strifler Jakab (Elek) felszólalása után új. Tóth Pál ehök kijelentette, hogy a határozati javaslatokat az IPOSZ elnöksége illetékes helyre juttatja.

Az áruház fogalmának meghatározása.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara a kereskedelem-

Revier rendszerhez mellékösszegezős

használt National-pénztárak

a berlini National-gyár volt műszerészenél.
Vétel. — Eladás. — Javítás. — Karbantartás.

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

ügyi miniszter kérdésére olyan szakvéleményt adott, hogy az áruház fogalmának és üzletkörének meghatározásával külön rendelkezést kell foglalkozni.

A kamara szerint az áruház fogalma alá azokat a kereskedelmi üzemeket lehet sorolni, amelyek legalább száz kereskedelmi alkalmazottat foglalkoztatnak, évi kétmillió pengő forgalmat érnek el és a vállalat legalább három különböző árucsoporttal foglalkozik és az áruház épülete 1500 négyzetméter területet foglal el, Vidéki áruházaknál a kamara az említett mérték felét tartja minimális áruház határként megállapíthatóknak.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara egyébként ez ügyben külön ankétet hív össze, amelyen megjelennek az összes érdekelt képviselők.

A magyar konyha propagálása Németországban.

A táplálkozás fontosságának felismerése és gyakorlati alkalmazása természetes fejlődésnek hozta magával azt, hogy a sportéletben a legnagyobb gondnául és körültekintéssel ügyeljünk sportolónk táplálkozására, akiktől nagy sportteljesítményeket várunk. Mintahogy az orvosi tudomány növekvő súlyt helyez a racionális táplálkozásra és annak szabályozásával kívánja megelőzni a betegségeket.

Az olimpiász sikere is nem kis mértékben függ attól, hogy a Berlinbe tudólu különféle nemzetiségű sportolók hogyan lesznek élelmezve. Saját hazájabeli ellátást vagy a német konyha ételeit kapja-e?

Minden népnek más az ízlése, amelyre nyilvánvalóan hatással van a földrajzi fekvés, különféle termények, a szakács művészetének változatos volta, nemzet-egyení vonása arra indította a németeket, hogy a berlini olimpiász küzdelméi megelőzően a frankfurti szakácsiskolának olimpiai kurzust nyissanak a német szakácsok számára, amelynek keretében külföldi „szakácsművészek” bevonásával avattatták be őket a különböző országok ismert édeleleinek elkészítésébe.

A „szakács-olimpiász”-ra, amelyről a német lapok hasábos cikkeiben számoltak be, egyik magyar előadójául — mint erről már megemlégtünk — a budapesti Hungaria főszakácsát, Heinrich Antalt hívták meg, aki a német közvélemény — újságcikkek és illetékes egyének leveleinek sora — egyhangú megállapítása szerint jói és eredményesen oldotta meg feladatát és olyan 22 magyar éteikülönlegességet tanította meg őket, amelyek ízbeli változatosságban mind kiemelkednek más nemzetek ételei közül.

Heinrich Antal igen hasznos munkát végzett a magyar konyha gyakorlati ismertetésében, bebizonyította a magyar szakácsban rejlő tehetséget, tudást és nemes ambíciót.

Kitünő a Dreher keksz és a Dreher csokoládé!

Vigyázzunk egészségünkre és épségünkre. Baleset ellen védekezz!

A svájci vendéglős egyesület közgyűlése.

A Svájci Vendéglősök Egyesülete június 9-én tartotta meg Vevey-ben rendes közgyűlést, melyen az előjáróság tagjain kívül 200 kiküldött vett részt.

A közgyűlésen részletesen megvitatták a svájci vendéglősipar egyre súlyosabbá váio helyzetét. Rámutattak egyebek között az élelmiszerek folytonos drágulására, amely a vendéglősszakmát a legérzékenyebben érintette, miután a vendéglők az utolsó években a legszolidabb árpolitikát követve, áraikat igen nagy mértékben leszállították. Ma, a svájci vendéglősipar, a mezőgazdaság árvédelme, valamint az import megdrágulása folytán a megfogytás veszedeime fenyegeti és így kényszerítve van az ételárakat önvédelmi szempontból telemelni. Sajnálattal volt kénytelen tudomásul venni a vendéglőstársadalom, hogy a szövetségi tanács a vendéglők szaporításának olyannyira szükséges tilalmára vonatkozó indítványt elvetette, holott a forgalomnak máris katasztrófiája jellegű árszűkületét a fokozódó verseny a legkárosabban befolyásolhatja. A közgyűlés egyhangúlag elhatározta, hogy a vendéglősipar megmentéséért indított mozgalmat, az összes érdekelt körökkel karöltve, teljes energiával folytatni fogják mindaddig, amíg törekvéseiket teljes siker koronázza.

Bebatában foglalkozott a közgyűlés a két világhírű svájci, a zürichi és a neuenburgi vendéglősszakiskola helyzetével és fejlődési lehetőségével is.

Borralvalókérdés rendezése a svájci szállodásiparban.

A svájci szövetségi tanács legutóbb kiadott rendeletével általánosn kötelezővé tette a Svájci Szállodások Egyesülete és a „Helvetia” Szövetség között április 5-én létrejött borralvaló megegyezést.

Az új rendelet érvénye minden olyan iparszerű szállodai üzembe (szállodákra, penziókra, intézetekre, sanatóriumokra és egyéb ipari jellegű gyógyintézetekre) kiterjed, amelyben általában, vagy egyes vendégek kivására az üzemi személyzet borralvalóban vagy kiszolgálási pótdíjban részesül. Nem terjed ki azonban a vendéglőkre, még azokra sem, amelyek valamely szállodai üzemmel szoros kapcsolatban állanak.

A rendelet határményai a minimális szállodai kiszolgálási díjat 10 százalékbán, az átutazó forgalomban 1 napi tartózkodás esetén 15 százalék, 2—3 napi időzés esetén 12 százalékban szabják meg. Gyógyintézetekben 3 havi, vagy hosszabb tartózkodás esetén 5 százalék a kiszolgálás díja. A szálloda pénztárába befolyó kiszolgálási díjakat az üzem tulajdonosa kezeli és a megállapított kulcs szerint felszítja az arra jogosult alkalmazottak között. A rendelet meghatározza az ellenőrzési módozatokat is, a visszaéléseket pedig súlyos szankciókkal sújja.

A vendéglátóipar túladóztatása Csehszlovákiában.

A csehszlovákiai vendéglátóipar szakmai szervezetei erőteljes akciói indítottak az egyes nagyobb arányokat öltő túladóztatás ellen, melynek káros hatásai az egész ipart érzékenyen sújtják. Különösen a házbéradó nagyságot kitagolajólik és azt követelik, hogy ez az adó csak a ténylegesen külföldiek részére kiadott szobák után rovsassék ki, valamint, hogy a gyógyhelyeken a külföldiek által fizetett szobabérek 80 százaléka a berendezés használatá, títés, kiszolgálás stb. címen számoltassék el és csupán 20 százalék essék adóztatás alá. Különösen sérelmezik azt is, míg azelőtt az éttermekben a felszolgált ételek 75 százalékát csak 1 százalékos forgalmadó terhelte, a 3 százalékos adózás alá csupán a konyhai bevételek 25 százaléka esett, az utóbbi években ez a tényleges helyzetnek pontosan megfelelő arány éppen a fordítottjára változott. Túlzottan magasnak tartják az üzemtulajdonos családja és a személyzet által elfogyasztott ételek forgalmiadóját is, ezen adó

Vásároljon és javíttasson első kézből! Kerti bútor és kosárát

HOFFMANN SANDOR

kosárfőnök mesternél. — Budapest, VII, Akácia ucca 45. szám.

PERL burgonya, hagyma, zöldség kiváló!
Nagyvásárltelep. Telefon: 40—2—96.

VILAGEDÉNYARUHAZ Budapest, VIII, Népszínház ucca 29. Telefon: 44-6-19. Teljes konyhafelszerelések, vendéglői cikkek, alpacca evőeszközök. Karisbadi, Szolnay porcellánok és csiszolt üvegrúg nagy választékban. Szállodák és éttermek állandó szállítója. Kérjen árajánlatot!

Nagy Imre cs. és kir. udvari szállító állandó elővirág kiállítás, Budapest, IV, Fővámter 5. sz. Asztaldíszek, virágok, koszorúk, csokrok, virágzó növények, pálmák stb. állandó nagy raktára. Kizárólag elsőrendű minőség és igen olcsó árak.

Olajfestményeket

Hoffmannál

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

VIRÁGVÁZÁK

Elsőrangú műköből készített virágtartók, szöbökutak, művészi szobrok, kerti padok.

ballusztrádok, teraszok, oszlopok

általánosn elismert legjobb minőségű vashétes fagyallentálló műköből készítve. Monnyeztdíszek, valamint úgy külső és belső szobrász- és műkömunkák készítése

BAUM szobrász

Rottenbiller ucca 58, Damjanich uccával szemben.
Tel: 43-5-45

iff. Grünwald Mór

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

őzv. Kreibich Mihályné

szállodai, éttermi és kávéházi személyzetelthelyező íródjaja
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 12. SZÁM. TELEFON: 85-4-66.
1895—1935. 40. jubileumi üzletév.

MOLNÁR JÓZSEF

szén- és gáztűzhely-készítő

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

S V Á B B O G Á R
ruszai, pincébogár, hngya és kerli
lőtető ellen leghatásosabb írtőszere a
„THERIAKA” R. T., V, HOLLÁN UCCA 3. TELEFON: 14-6-95.

Springut Henrik utóda
OFNER MÁRTON

főljánagykereskedő
Budapest VI, Vasvári Pál ucca 10. Tel. 21-7-64.
Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő
állandó szállítója.

alapjának nem volna szabad meghaladnia a munkásbiztosító intézetek által megállapított ellátási átalányösszeget.

A vendéglátóipar vezetői reménykednek abban, hogy a kereskedelmi- és a pénzügyminisztériumhoz juttatott előterjesztések kelő eredménnyel fognak járni.

A szállodai hitelkérdés intézményes rendezésére beadott javaslatokat a kereskedelmi kormány már magáévá tette, most még csak a pénzügyminisztériummal kell kiharcolniuk az érdemi intézkedést mind erre, mind az önkormányzatok külön adói révén mutakozó kétszeres adózás megszüntetésére vonatkozólag.

A német-holland utazási forgalom új szabályozása.

Éz év június 15-én lépett érvénybe a német-holland utazási forgalom új szabályozása, melynek értelmében minden, Hollandiába utazó német állampolgár fejéenként és havonként 500 bírodalmi márka értékű hitellevelet, utazási csekket és szállodai utaiványt vehet igénybe. A holland utazási forgalomra Németországban a folyó évben összesen 850 ezer holland forintot irányoztak elő.

Új szállodai bónok Németországban.

Lapunkban már megemlékeztünk arról, hogy ez év április elsajén már megkezdették Németországban az ú. n. szállodai bónok új rendszerének bevezetését. Mint értesülünk, ez az új rendszer mindenütt pompásan bevált. Az eddigi tapasztalatok — egyebek között — nyilvánvalóvá teszik, hogy az új rendszer elfogadó szállodai üzemek számának szaporítására feltétlenül szükség van.

Az akció vezetői máris elhatározták, hogy az eddig nem csatlakozott üzemek — különösen a penziók — körében erőteljes propagandát fognak indítani s ezt a propagandát kiterjesztik a turista körre is, hogy mennél számosabban vegyék igénybe e bónokat. A szállodás és vendéglős szövetség egyébként arra is ügyel, hogy a bónok tulajdonosai, lehetőleg alacsonyabb, de semmiesetre sem magasabb árakat fizessenek, mintha készpénzzel fizetnek a kapott szolgáltatásokat.

A hentesipar panasz a „östermelő” cégér alatt történő árusítások ellen.

A Budapesti Hentes Ipartestület tagjai panaszára Szendy Károly polgármesterhez terjedelmes felterjesztést intézett, amelyben védelmet kér az östermelő tevékenység cégére alatt a budapesti piacokat és csarnokokat ellepő vidéki húsárusok ellen. Rámutatnak arra, hogy az östermelői cégér alatt tulajdonképpen a vidéki hentesek húzdnak meg, akik vendéglőben és fűszerüzletekben is összejönnek és a magukkal hozott árut ott fűszerezve különböző vendéglőkben és fűszerüzletekben értékesítik. Ezzel az illegális tevékenységgel nemcsak az iparosoknak okoznak súlyos károkat, hanem lehetetlenné teszik az előírt hűvísztigálati és közegészségügyi ellenőrzést is.

Rámutat a hentes ipartestület arra is, hogy az érvényben levő rendelet csak azt engedi meg, hogy azokban az esetekben, amikor a húsipar üzésére nem jogosított személyek az általuk levágott állatok húsnak azt a részét, amit a saját háztartásuk körében felhasználni nem tudnak, friss állapotban árusítsanak. Viszont a vidéki állítólagos „östermelők” a rendelet ellenére csaknem minden esetben feldolgozott és füstölt húst árusítanak.

A hentes ipartestület végül a további kijátszások megak-

dályozására javasolta, hogy a hűvísztigálati ellenőrzésre vonatkozó földművelésügyi rendeletek változtassák meg és az abban előírt vizsgálatot a jövőben hatóságú közegek a vendéglőkben és fűszerüzletekben is megejthessék.

A hentes ipartestület ezen panaszára a hozzáadással hívjuk föl tagtársaink figyelmét, hogy szükségleteiket mindig tegális fővárosi iparostól szerezzék be és hóst csak olyant vásároljanak, akik a szokásos hűvísztigálaton keresztül mentek.

A szállodai szobaárak Csehszlovákiában.

A csehszlovákiai szállodák látjékoztató bizottságának jelentései szerint az ottani szállodai szobák árai 1935-ben megtartották az 1934. évi színvonalat — a pénzegység leértékelését figyelembe nem véve. Az árak legalább 50%-kal alacsonyabbak, mint 1930-ban voltak, sőt némely luxusüzemben az áresés eieri a 60%-ot is, mely utóbbi jelenség a luxusszállodák iránti aránytalanul csekély látogatottság eredménye. A szállodásipar szakmai szervezetei követelik mindazon rendszabályok megszüntetését, amelyek ármobolásra és így a forgalom csökkenésére vezetnek. Ezek közé tartozik elsősorban a nem állandóan kiadott szobák után kivetett adó, mely gyakran 20%-ig emelkedő terhet jelent. Követelik továbbá az illegális üzemek, magánpenziók, kilőzések stb. működésének és terjeszkedésének betiltását is.

Mi újság a borpiacban?

Régi igazság, hogy csak akkor lehet határozottan azt állítani, hogy ennyi vagy annyi borunk termelt, ha az már a hordókban van.

Rekordtermésről beszélni még korai akkor, amikor a szőlő még csak virágzásban van.

Hogy közel négymillió hektoliter bor várható, csak a számmal való dobálódzás. Rekord baracktermésről beszéltek — egyes helyeken már beállt a csaliódás. Igen hullik a kajsztin is, meg az ősi is. Hogy kiünnő termés „lenyegtel”, olyan állítás, amely önkéntlenül eszünkbe juttatja azt a mondatát: ha nincs, az is baj, ha van, az is baj. De mindenesetre nagyobb baj, ha nincs.

Várjuk csak be nyogodat az eredményt. Jelenlegi kistermei árak: 1.80—2.00 hl-fokonként, nagytermelőknél 2.20 pengő hl-fokonként.

A szőlő állásáról a következő jelentést kaptuk: a peronoszpóra fellépése csökkent.

Ezüstlakodalmok.

Bensőséges módon ünnepelték meg június 5-én Mayer Ferenc kártszünk és felesége: szül. Dénes Erzsébet házasságuknak 25 éves évfordulóját.

A közseretnek örvendő házaspárt jubileumuk alkalmával a tisztelők egész serege kereste fel, hogy jókívánságokat átadják.

A Vendéglős Jőbarátok Társasága Malosik Ferenc és Amer János elnökkel az élen küldöttséggel keresték fel fel a jubliánokat és gratulációjuk kíséretében adták át a Jőbarátok nagyon szép ezüstkoszorúját.

Halálózas.

Benedikt Imre vendéglős f. ó. június hó 23-án életének 68. évében meghalt.

Cifka József pincégazdasági cikkek szaküzlete.
Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 22—8—92.
Borszivaltúk, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Ketter József kartársunk a Ven-Ko-KÁ szikvízgyárától jó részejegynék teljes összegét: 82 pengő 51 fillért az Otthon fenntartási alapjának adományozta.

Szűts József kartársunk 10 pengőt küldött. A nemesszűlű adakozóknak ezúton is hálás köszönetet mondunk.

Állást keresnek.

Volt vendéglősné, rendkívül ügyes és megbízható, szerény igényekkel a szakmában megfelelő elhelyezkedést keres.

Gazdaszónynak, vagy pénztárba felírónőnek ajánlikozik gyakorlatlaltal rendelkező középkorú nő. Mindkét cím az ipar-testület irodájában megtudható.

Nagyobb üzembe direktírsz-nek ajánlikozik kitűnő referenciákkal rendelkező fiatal hölgy. Címe az ipar-testületben.

Casínó vendéglő bérletét átadnám.

Cím a kiadóhivatalban.

Kartársak! Felner Béla f. ú. v. szállódal, vendéglő szermélyzetet közvetítő irodáját, IV. Molnár ucca 3. szám alá helyezte át.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyanánt ne mérjete 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.

Tagtársaink az itt felsorolt cégeknél vásárolnak

SZÜCS és MÁRKUS divatháza

PETŐFI SÁNDOR UCCA 18.

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

Egyesült Ruggyantaárugyár Wimpasing

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

Alapítva 1906-ban

KRASZNER LAJOS

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

RIPPEL JÓZSEF ÉS TÁRSA

bőrönd, utitáska és bőrüggyár
BUDAPEST, VII, SZÖVETSEG UCCA 28. A.

Magyar Színház közelében. Alapítva: 1890. Gyárt és elad kicsinyben is: mindennemű utitáska, retikül, erszény, belsőlárcsa, neszser, öv. stb. stb. Minden kivitelben, 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 KOTÉLÉKEN.

CSÁNGÓ JENŐ

bőrönd és finom bőrdíszműauk különlegességel

Budapest, VIII, Rákóczi út 39. szám.

(József 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 ERNYŐKÜLÖNLEGESÉGEK

SZÖNYEG — BÜTORSZÖVET FÜGGÖNY. PAPAN. TAPÉTAZÁS

HAAS FÜLÖP ÉS FIAI RT.

V. VÖRÖSMARTY TÉR 1. SZÁM.

IV. KÁROLY KIRÁLY ÚT 26. SZ.

NAGY VÁLASZTEK GYERMEK- ÉS BAKFISRUHÁKBAN
OLCSÓ ÁRAK**STREISINGER ANDORNÉ**

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

Moket asztal- és diványterítő, teveszór takarók és paplanok legolcsóbban. — Mindenemű vászon, ágyneműek 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 VEZÉRKÉPVISELET

Mindenemű ülő- és fekvőbútorok, jousasztalok, jourkocsi stb. stb. — Teljes lekberendezések. — 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-, nődivatáruháza

FÁBIÁN JÓZSEF

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

Asztalneműek, férfi felsők és barna cipők, női és férfi szandálok és szandalették, női és férfi gumí és evezőcikkék. Speciál gyermek szeges és varrott cipők minden nagy választékban. — Fájós lábakra mértékosztály.

NAGY OLCSO NYÁRI CIPÓVÁSÁR

JUHOSNÁL

BUDAPEST, III, POLGÁR TÉR 6. SZÁM. TELEFONSZÁM: 62-3-11.
Női nyári divatcipők, férfi felsők és barna cipők, női és férfi szandálok és szandalették, női és férfi gumí és evezőcikkék. Speciál gyermek szeges és varrott cipők minden nagy választékban. — Fájós lábakra mértékosztály.

Fellegi József

BELVÁROS, IV, HAJÓ UCCA 2.

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

Ágynemű, asztalnemű, vászonáru stb.

nagy választékban

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

„**KRONOSZ**“ ÓRA- ÉS ÉKSZERKERESKEDELMI R. T.
Cégnél törekvése: Az árut a gyártól közvetítő nélkül olcsón és elsőrangú kivitelben a vevőhöz juttatni. Dús választék mindenemű óra és ékszerterárgyokban.

Elsőrangú órajavitóműhely. ABC-kezdvevény.
CORTÉBERT WATCH Co.
világhírű svájci órajár vezérfélpelője és gyári lerakata.
Budapest, IV, Eskü út 3. lélelelet. Telefon: 89-2-14.

FRISCH IGNÁC

Alapítottat: 1888. Telefon: 52-0-05.

Jó munkáért és kitűnő szabásért állami éremmel kitüntetve

férfi és női kelengyeáruház
Kiváló szabású férfilingek és alsónadrágok. Női tehernemű különlegességek Férfi és női divatcikkék. **Vászonáruk, terítékek.**
BUDAPEST, VII, RÁKÓCZI ÚT 50.

Fehér M. Miksa

Budapest legszebb férfiruhaáruháza **KÁROLY KÖRÜT 12. SZ.**

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

Hauer és Márton

vászon és pamut asztalkészlet, törölő, törülköző, vászonáru férfi és női szövetek — divatcikkék — selyem — kötöttáru szőnyeg, kókuszfüzű — függönyök

Alapítási év: 1884 **II, SZILÁGYI DEZSŐ TÉR 6.**

Minőségáru 4 havi hitelle — de készpénzáron!
Ezt nyújtja az Ipartestület tagjainak

SZÉNÁSY GYULA

IV, KRISZTINA TÉR 4. (Szerverta tér sarok.)
női és férfiszövet udjónságek, selymek, bársonyok, vászonáruk, stb.

Bárdi parfümeriák

Rákóczi út 1.
Rákóczi út 50.

Cserkész, vadász, fürdő, evezős és mindenemű sportfelszerelések nagy választékban

SKABA ÉS PLÖKL SPORTÁRUHAZAI

Budapest, VI, Vilmos császár út 33. sz.
Fiókja: IV, Váci u. 40. — Árjegyzék ingyen! ABC tag.

Legújabb

SZEMÜVEGEK HŐMÉRŐK, FOTÓCIKKEK

Juszt László és Gyula
Ídszereszeknél, BUDAPEST, MUZEUM KÖRÜT 13.
ABC kötelékébe tartozó cég. 6 havi hitel.

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, jégsezkenyek,
főzőedények, konyhabűtorok.

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: 82-2-50

BUDAPEST IX, VÁMHÁZ KRT. 7

Különlegességek férfi-, női- és gyermekek cipőiben. Mérték utáni rendelések saját műhelyemben készülnek.

Nemes divatáruháza

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

Különlegességek:
Úri- és női-divat-
áruban, harisnya,
nyakkendő, kalap,
keztű, úgyszintén
vászonneműekben
ABC kötelékében

GYEPES GYŐZŐ

képesített
bőröndös és bőrdiszmvés

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

KLEIN ANTAL DIVATNAGYÁRUHÁZÁBAN

a vendéglőség már cca 50 éve vásárolnak vászon- és asztalműt, 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-, FÉRFISZÜVEK 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, BÉCSI U. ÉS DEÁK FERENC U. SAROK
AZ ORSZÁG LEGNAGYOBB NŐIDIVATÁRUHÁZA
NAGY VÁLASZTÉK — ELŐNYÖS ÁRAK

MÜLLER DIVATHÁZ

Férfi és női fehér-
műek. — Harisnyák,
keztűk, kötöttárk leg-
jobb és legolcsóbb
szaküzlete.

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

AMERIKAI CIPŐ R. T.

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

GUMIHARISNYÁK,
FÜZÖK,
LÚDTALPBETÉTEK
SZAKÜZLETE

KELETI J.



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

Színházi látszóvek, szemüvegek, orrcsípítő, Zeiss-
üvegekkel, Barometerek, számok a legjobb kivitelben

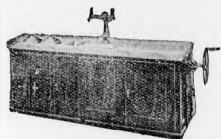
CALDERONI ÉS TÁRSA L Á T S Z E R E S Z E K N É L

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 tűzállóedények, mindennemű ven-
dégli és szállodai edény. Dísz tárgyak, üveg- és por-
cellánkészletek. Uzzeli tálak. — Ajkai üvegyáradnak
budapesti fiókerakata. Védjegy: „Magyar Kristály”. ABC tag.



Alapított 1865. évben.
HENNEFELD R. T.

jégszekrénygyára
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 Budapest, VI. Tel.: 85-4-53.

NAGY IGNÁC pincfelzerelési cikkek raktárát
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

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

Borpalota Rt.

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

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben

HARMATVIZ

A Hungária gyógyforrás szénsavval telített vize

A Hungária gyógyforrás 40 fokos rádium és lithiumos hőforrás. Kiváló gyógyhatású gyomorsavtúlnengés, 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
aszfialosáru és parkettgyár

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

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pevsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

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

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

Szállodások és vendéglősök szakiskolája
Budapest, IX, Lónyay ucca 6. sz. Telefon: 187-2-79.
Igazgatóval értekezhetni 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 bélyegzõre a pasta felületén.
Így a bélyegzett színes paszta nem válik ragadóssá

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.
BUDAPEST

Központi telep: IX, Gőnczy 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.
Hóda: VIII, Horánszky ucca 19. szám. Telefon: 33-5-39.