

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENCIK OTTO, NÉMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSÉG (REDAKCIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÓNYAY UCCÁ 22. SZÁM. TELEFON: 381-152.

## Október 15-én a bejelentések határideje lejárt!

LAPUNK LEGUTÓBBI SZÁMAIBAN mindenkor nyomatékosan föl hívtuk t. tagtársaink figyelmét a második zsidótörvény végrehajtása során megteendő bejelentési kötelezettségekre.

### A bejelentések végső határideje október hó 15-én lejárt.

Minden tagtársunknak külön körlevélben küldöttük meg a szükséges tudnivalókat és utasításokat, reméljük, hogy tagtársaink útmutatásaink szerint bejelentési kötelezettségüknek az előírt módon eleget is tettek. Amennyiben valamilyen kivédhetetlen vagy vétnél okból a bejelentéseket elmulasztották volna, ismét föl hívtuk őket, hogy siessenek mulasztásukat igazolni és pótolni, nehogy helyrehozhatatlan kár háramoljék a bejelentések elmulasztásáért.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

## A GALYATETŐI

OTBA-ÜDÜLŐBE

KIZÁRÓLAG

*Epeda*

RÜGÓS MATRACOK KÉSZÜLTEK

ADAM MIKSA R. T.

BUDAPEST, IV, FERENC JÓZSEF RAKPART 6.

## POPPER BORPINCÉSZET R. T. BUDAPEST-KÖBÁNYA, ELŐD UCCÁ 8. SZÁM

ALAPITVA: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: \*148-462.

AZ 1922. ÉVI SZÖLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

# FÓ-TI

A Szállodás és Vendéglős Ipartestület tagjainak szállítójaként ajánljuk fel szolgáltatunkat az üzemekben használatos mindennemű asztalneműekben, úgymint abroszok, szalvéták, kézikendők, törülőanyagokban stb. textilalkban.

A „FO-TI” védjegyű saját gyártású indantrén színnyomatú torrasz és kert-abroszok nagybanl lerakata. Ingyen költségvetéssel bármikor készséggel szolgálunk.

KOLLIN TESTVÉREK TEXTILÁRUK KIKÉSZÍTÉSE ÉS NAGYKERESKEDESE BUDAPEST, V, SZENT ISTVÁN TÉR 5. TEL: 189-292

## A M I N A P T Á R U N K

1939 OKTOBER 17, KEDD:

Délután 4 órakor a X. ker. választmány ülése Sörös Rezső vendéglőjében, X. Gergely ucca 26.

1939 OKTOBER 18, SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-tesztület tanácstermében.  
Este 8 órakor JÓBARÁTOK vacsorája Zucker Jánosnál, VII. Thököly út 42.

1939 OKTOBER 20, PÉNTEK:

Vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

1939 OKTOBER 23, HÉTFŐ:

Délután 4 órakor néhai Téglássy Ernő síremlékének fel-  
avatása.

1939 OKTOBER 25, SZERDA:

Este 8 órakor JÓBARÁTOK vacsorája Csákovádi Jánosnál, VIII. József ucca 26.

1939 NOVEMBER 6, HÉTFŐ:

Forgalmiadó befizetésének határnapja.

## ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi telepház és iroda: IX, Gönczy Pál u. 4. Tel.: 1-854-48  
Fiókküzltek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 1-853-58.  
V, Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 1-816-79.  
VII, Garay téri vásárcsarnok. Telefon: 1-304-84.

## FELLNER BÉLA i. ö. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglői és  
kávéházi személyzetet közvetítő iroda

BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

## Abrosz és vászonárú GYÁRI LERAKATA

BLAU JENŐ

BUDAPEST, GRÓF TISZA ISTVÁN UCCA 11. TELEFON: 180-645

Kívánatra utazómat úgy helyben, mint  
vidékre vételekényszer nélkül elküldöm.JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

## WINTER TESTVÉREK, bornygyereskedő

Városi Iroda és eladás: VII, AKÁCSFA U. 45. TEL.: 136-132.

Aianl kiváló minőségű ura dalmi fajtborokat, cse-  
mege- és ürmösborokat, minden mennyiségben a  
legolcsóbb napi árakon. — Tegyen próbarendelést.

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŐGYÁR  
Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapítatlott: 1898.

## Dreher Baksör



## ANGOL GINI

High &amp; Dry

Booth's Distilleries Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLŐSÜK BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

## Az új kávé- és teaárak.

KOZOLJUK T. TAGTÁRSAINKKAL, hogy az Árkormánybiztos úr a kávé- és teakészletek után fizetendő feladási illeték át-hárítása, illetőleg ezzel kapcsolatos áremelések tárgyában a következőképpen határozott:

A vendéglátóüzemekben kiszolgáltató kávé, tejeskávé és tea ára 1939 október 11. napjától kezdődőleg általában annnyival emelhető, mint annnyival az előállításához felhasznált kávé, illetve tea beszerzési értéke a felszabadítási illeték fizetése által növekedett.

Budapest területén az előbbieknél megfelelően, az áremelés mérvé az alábbiakban állapított meg:

### Kávéházakban és éttermekben, valamint vendéglői vagy kávéházi iparengedéllyel rendelkező cukrászdákban:

<b>Tojeskávé,</b> amelyhez 8 gr. pörkölt bakkávét használnak fel adagonként (2 deciliter, amelyből 1 deciliter fekete és 1 deciliter tej) .....	<b>20 fillér</b>
<b>Feketekávé,</b> amelyhez deciliterenként 10 gr. pörkölt bakkávét használnak fel, deciliterenként .....	<b>20 fillér</b>
<b>Török-, gép- és lombik-kávé,</b> amelyhez deciliterenként 15 gr. pörkölt bakkávét használnak fel, deciliterenként .....	<b>30 fillér</b>
<b>Tea,</b> amelyhez adagonként 3 gr. teát használnak fel, adagonként .....	<b>10 fillér</b>

Az érdekeltek kérésére szabályozta az árkormánybiztos az úgynevezett keverékkávéból, tehát pörkölt bakkávéből és a pótkávéból készített kávéadagok árát: is, ilyen kevert kávé a vendéglátóüzemek kettéle összetételeiben hozhatnak forgalomba, és pedig: 75% bakkávéből és 25% pótkávéból, továbbá 50% bakkávéből és 50% pótkávéból. A kevert kávé ára 1939 augusztus 26-i kávéárakhoz viszonyítva a következő összegekkel emelhető:

<b>Tojeskávé:</b> 75% pörkölt bakkávéből és 25% pótkávéból adagonként .....	<b>10 fillér</b>
<b>Tojeskávé:</b> 50% pörkölt bakkávéből és 50% pótkávéból adagonként .....	<b>6 fillér</b>
<b>Feketekávé:</b> 75% pörkölt bakkávéből és 25% pótkávéból deciliterenként .....	<b>10 fillér</b>
<b>Feketekávé:</b> 50% pörkölt bakkávéből és 50% pótkávéból deciliterenként .....	<b>6 fillér</b>

Ha a kávé, illetve tea főzéséhez a fentiekben közölt kávé, illetve teamennyiségnél kisebb mennyiséget használnak fel, abban az esetben az áremelés mérvé megfelelően módosul.

A kiszolgáltatói kávé és tea minőségét, illetve összetételét és árát az árslapon külön fel kell tüntetni, illetve ennek hiányában az ilyen tartalmú közleményt szembeűnő helyen ki kell függeszteni.

Ezenkívül külön feljegyzés vezetendő arról, hogy naponta hány és milyen minőségű és mennyiségű kávé-, illetve teaadag szolgáltatott ki.

Figyelmeltetjük Kartársainkat, hogy ezeket a megállapított árakat szigorúan tartásuk be, mert áthágásuk úrdrogítás vétségét jelenti.

Meg kell még jegyeznünk, hogy az egyes kávénevek tartása nem kötelező, mindenki olyan kávé, vagy kávékat hoz

forgalomba üzletében, amelyek üzlete viszonyainak legjobban megfelelnek.

Budapest, 1939 október 12-én.

AS ELNÖKSÉG.

## A must vagy bor befogadására szánt hordókról.

— Időszerű közlemény. —

A MUST VAGY ÚJBOR befogadására szánt hordókkal, ha azt akarjuk elérni, hogy a must jól és egészségesen fejlődjék, úgy kell bálni, — hogy találó hasonlattal éljek —, akár a csecsemő gyermeknél szokás: a legnagyobb tisztaságra kell törekedni. Miért szükséges ez a gyermeknél, ezt bármely oklevéles bába megmondja.

A mustot vagy újbort szintén egészen tiszta hordóba kell tenni. Hogy miért? Az: én, mint régi borász, mindjárt elmondom, akik tudják azoknak figyelemre méltó, akik nem tudják, azoknak okulásul.

Ha használt hordót akarunk tölteni, előbb kívül-belül meg kell vizsgálni, hogy rendben van-e, természetesen még mielőtt: elküldjük az átvétel helyére. Kívülről azért, mert ha törött, vagy repedt dongájú, azt jobb otthon, mint idegenben megjavítani, esetleg újra hiteltesíteni. Nincs mindehöz kádár, még kevésbé van hiteltesítő hivatal. Az esetleges kárt ne is említsem. Beszélő az első próbákísérlet abból áll, hogy az akonadugót kiverjük, tenyerünkkel rácsapunk az akonagyilásra, hogy légnemtsőt idézzünk elő a hordóba, utána szagoljunk bele. Ha a hordó szaga tiszta borszagú, nem dohos, nem penészes, nem ecetes, vagy egyéb hiba nélkül való, akkor a hordó jó, vagyis befogadóképes. Mindezek dacára ajánlatos töltes előtt tiszta vízzel kimosni a hordót.

Ha szaglási érzékünkkel különböző vagy egyes hibákat állapítunk meg és a hordóba dugott égő gyertya kialszik, akkor a hordó tisztátalan, vagyis beteg, tehát alapos tisztítás alá kell vetni. És pedig: a hordót a kádárral, vagy hordózárt emberrel ki kell fenekeltetni. Ha az megtörtént, a hordó belsejét szárazon kell kikétfelni, utána hideg vízzel kimosni és csak azután kiforrítani. De meg jobb, ahol erre alkalom nyílik, kigőzöltetni. Az ily módon előkészített, kitisztított hordót tiszta vízzel való többszöri öblögetés után ki kell szárítani és azután erősen kénezi. Jó az ilyen hordókat folyóvízzel (Duna, Tisza stb.) kilöngöztetni.

Ha vörösbors hordókat kell, vagy akarunk fehér borral megöltetni, az ilyeneket is ki kell gőzölni, vagy 1—2 százalékos sóoldattal kiforrítani és azután hideg vízzel kimosni.

Új hordókat, ha lehet, gőzöltessünk ki, ha nincs rá alkalom, akkor torrázzuk ki kristálysóddal hozzáadásával. A forrázás a következőképpen történjék: A forróvízes sóoldatot öntsük a hordóba és azt himbáljuk meg jól benne, utána állítsuk a hordót előbb az egyik fenékre, utána a másik fenékre és hagyjuk benne gőzölni a forróvízzel. Néhány óra múlva engedjük ki a vizet, amely barna színű lesz. Ezt a műveletet jó, ha megismételjük mindaddig, amíg a víz a hordóból tisztán, azaz színtelenül folyik ki. Nem árt, sőt: szükséges a hordót még többször hideg vízzel kiöblíteni.

# BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.

TELEFON: 1-142-62.

## A M I N A P T Á R U N K

- 1939 OKTOBER 17, KEDD:  
Delután 4 órákor a X. ker. választmány ülése Sörös Rezső vendéglőjében, X, Gergely ucca 26.
- 1939 OKTOBER 18, SZERDA:  
Delután 4 órákor az előljárátság rendes havi ülése az ipar-  
testület tanácstermében.  
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Zucker Jánosnál, VII,  
Thököly út 42.
- 1939 OKTOBER 20, PÉNTEK:  
Vigaliadóátalány befizetésének határnapja.
- 1939 OKTOBER 25, HÉTFŐ:  
Delután 4 órákor néhai Téglássy Ernő síremlékének fel-  
avatalása.
- 1939 OKTOBER 25, SZERDA:  
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Csákovádi Jánosnál, VIII,  
József ucca 26.
- 1939 NOVEMBER 6, HÉTFŐ:  
Forgalmiadó befizetésének határnapja.

## ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi telep és iroda: IX, Gönczy Pál u. 4. Tel.: 1-854-48.  
Fiókiüzletek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 1-853-38.  
V, Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 1-816-79.  
VII, Garay téri vásárcsarnok. Telefon: 1-304-84.

## FELLNER BÉLA f. ü. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglői és  
kávéházi személyzetet közvetítő iroda

BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

## Abrosz és vászonárú GYÁRI LERAKATA

BLAU JENŐ

BUDAPEST, GROF TISZA ISTVÁN UCCA 11. TELEFON: 180-643

Kívánatra utazómat úgy helyben, mint  
vidékre vételkényszer nélkül elküldöm.JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

## WINTER TESTVÉREK, bornyagykereskedő

Városi Iroda és eladás: VII, AKÁCFA U. 45. TEL.: 136-132.

Aláírt kiváló minőségű ura d a l m i fajborokat, cse-  
mege- és ürmősborokat, minden mennyiségben a  
legelőcsőbb napi áron. — Tegyen próbarendelést.

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR

Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapították: 1898.

## Dreher Baksör



## ANGOL GIN

High &amp; Dry

Booth's Distilleries Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDEGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

## Az új kávé- és teáarak.

KOZOLJUK T. TAGTÁRSAINKKAL, hogy az Árkormánybiztos úr a kávé- és teakészletek után fizetendő feloldási illeték áthárítása, illetőleg ezzel kapcsolatos áremelések tárgyában a következőképpen határozott:

A vendéglátóüzemekben kiszolgált: a) kávé, tejszállító és tea ára 1939 október 11. napjától kezdődőleg általában annnyival emelhető, mint annnyival az előállításához felhasznált kávé, illetve tea beszerzési értéke a felszabadítási illeték fizetése által növekedett.

Budapest területén az előbbieknél megfelelően, az áremelés mérvé az alábbiakban állapított meg:

### Kávéházakban és éttermekben, valamint vendéglői vagy kávéházi iparendelőiyei rendelkező cukrászdákban:

<b>Tejcskává,</b> amelyhez 8 gr. pórkölt bakkávét használnak fel adagonként (2 deciliter, amelyből 1 deciliter fekete és 1 deciliter tej) .....	<b>20 fillér</b>
<b>Feketekávé,</b> amelyhez deciliterenként 10 gr. pórkölt bakkávét használnak fel, deciliterenként .....	<b>20 fillér</b>
<b>Török-, gép- és lombik-kávé,</b> amelyhez deciliterenként 15 gr. pórkölt bakkávét használnak fel, deciliterenként .....	<b>30 fillér</b>
<b>Tea,</b> amelyhez adagonként 3 gr. teát használnak fel, adagonként .....	<b>10 fillér</b>

Az érdekeltek kérésére szabályozta az árkormánybiztos az úgynevezett keverékkávéból, tehát pórkölt bakkávéból és a pótkávéból készített kávéadagok árát: is, ilyen kevert kávé a vendéglátóüzemek kétféle összetételben hozhatnak forgalomba, és pedig: 75% bakkávéből és 25% pótkávéból, továbbá 50% bakkávéből és 50% pótkávéból. A kevert kávé ára a 1939 augusztus 26-i kávéárakhoz viszonyítva a következő összegekkel emelhető:

<b>Tejcskává:</b> 75% pórkölt bakkávéből és 25% pótkávéből adagonként .....	<b>10 fillér</b>
<b>Tejcskává:</b> 50% pórkölt bakkávéből és 50% pótkávéből adagonként .....	<b>6 fillér</b>
<b>Feketekávé:</b> 75% pórkölt bakkávéből és 25% pótkávéből deciliterenként .....	<b>10 fillér</b>
<b>Feketekávé:</b> 50% pórkölt bakkávéből és 50% pótkávéből deciliterenként .....	<b>6 fillér</b>

Ha a kávé, illetve tea főzésehez a fentiekben közölt kávé, illetve teamenyiségnél kisebb mennyiséget használnak fel, abban az esetben az áremelés mérvé megfelelően módosul.

A kiszolgáltatók kávé és tea minőségét, illetve összetételét és árát az árslapon külön fel kell tüntetni, illetve ennek hiányában az ilyen tartalmú közleményt szembetűnő helyen ki kell függeszteni.

Ezenkívül külön feljegyzés vezetendő arról, hogy naponként hány és milyen minőségű és mennyiségű kávé-, illetve teaadag szolgáltatott ki.

Figyelmeztetjük Kartársainkat, hogy ezeket a megállapított árakat szigorúan tartásuk be, mert áthágásuk árdragítás vétségét jelent.

Meg kell még jegyezni, hogy az egyes kávénevek tartása nem kötelező, mindenki olyan kávé, vagy kávékat hoz

forgalomba üzletében, amelyek üzlete viszonyainak legjobban megfelelnek.

Budapest, 1939 október 12-én.

AZ ELNÖKSÉG.

## A must vagy bor befogadására szánt hordókról.

— Időszeri közlemény. —

A MUST VAGY ÚJBOR befogadására szánt hordókkal, ha azt akarjuk elérni, hogy a must jól és egészségesen fejlődjék, úgy kell bálni, — hogy találó hasonlattal éljek —, akár a csecsemő gyermeknél szokás: a legnagyobb tisztaságra kell törekedni. Miért szükséges ez a gyermeknél, ezt bármely okleveles bába megmondja.

A mustot vagy újbort szintén egészen tiszta hordóba kell tenni. Hogy miért? Az én, mint régi borász, mindjárt elmondom, akik tudják azoknak figyelemztelendő, akik nem tudják, azoknak okulásul.

Ha használt hordót akarunk tölteni, előbb kívülről meg kell vizsgálni, hogy rendben van-e, természetesen még mielőtt elküldjük az átvétel helyére. Kívülről azért, mert ha törött, vagy repedt dongájú, azt jobb otthon, mint idegenben megjavítani, esetleg újra hitelesíteni. Nincs mindenhon kádár, még kevésbé van hitelesítő hivatal. Az esetleges kárt ne is említsem. Beszélő az első próbákérislet abból áll, hogy az akonagudó kivérjűk, tenyerünkkel rácsapunk az akonanyílásra, hogy légnymást idezzünk elő a hordóban, utána szagoljunk bele. Ha a hordó szaga tiszta borszagú, nem dohos, nem penészes, nem ecetes, vagy egyéb hiba nélkül való, akkor a hordó jó, vagyis befogadóképes. Mindezek dacára ajánlatos töltes előtt tiszta vízzel kimosni a hordót.

Ha szaglasi érzékünkkel különböző vagy egyes hibákat állapítunk meg és a hordóba dugott égő gyertya kialszik, akkor a hordó tisztátalan, vagyis beteg, tehát alapos tisztítás alá kell vetni. És pedig: a hordót a kádárral, vagy hordzértó emberrel ki kell fenekeltetni. Ha az megtörtént, a hordó belsejét szárazon kell kifekeltetni, utána hideg vízzel kimosni és csak azután kiforrázni. De meg jobb, ahol erre alkalom nyílik, kigőzöltetni. Az lymádóan előkészített, kilisztított hordót tiszta vízzel való többszöri öblögetés után ki kell szárítani és azután erősen kenedezni. Jó az ilyen hordókat folyóvízzel (Duna, Tisza stb.) kilöngözni.

Ha vörösbors hordókat kell, vagy akarunk fehér borral megöltetni, az ilyeneket is ki kell gőzölni, vagy 1—2 százalékos sóadóval kiforrázni és azután hideg vízzel kimosni.

Új hordókat, ha lehet, gőzöltözzünk ki, ha nincs rá alkalom, akkor forrázzuk ki kristálysóvala hozzáadásával. A forrázás a következőképpen történjék: A forróvízes sóadókat öntsük a hordóba és azt himbáljuk meg jól benne, utána állítsuk a hordót előbb az egyik fenékre, utána a másik fenékre és hagyjuk benne gőzöltögni a forróvízzel. Néhány óra múlva engedjük ki a vizet, amelyet barna színű lesz. Ezt a műveletet jó, ha megismételjük mindaddig, amíg a víz a hordóból tisztán, azaz színtelenül folyik ki. Nem árt, sőt: szükséges a hordót még többször hideg vízzel kiblíteni.

# BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 14. SZÁM.  
TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.  
TELEFON: 1-142-82.

Szokás az új hordókat borseprővel is kiforrázní, ez azonban nem teljesen megbízható mód.

Új hordóba, legyen az bármennyire gondosan előkészítve, finomabb árut nem szabad tölteni. Eleődízben csak valami olcsóbb vínköt vagy mustot: töltsünk a hordóba, mert még mindig lehetséges, hogy a folyadék faízt kap.

Malosik Ferenc

#### A borpince tízparancsolata.

1. BÖRPINCET telejvízes területen ne építs.
2. Szellőztetőkérményt rakassa a borpince két végéhez, teljesen szélsősékkal, alján elzárható, hogy nedves időjárás alatt elzárhasd, napos időben felnyithasd a szellőztetőt.
3. Pincéd falát ősszel, tavasszal megszedd frissen oltott mészjével, utána behatárol szellőztess, míg a pincefalon a mész megszárad.
4. Ha szükségét látod, gyakrabban is, de legalább nagy-takarításkor, negyedévenként kénozz a pincében a penészt, a pincebogarak ellen.
5. Borpincében dohos, penészes hordót ne tőrj. Ászok-hordót külsőjétől a port, penészt gyakran töröld le.
6. Borgazdasági eszközödet használd után tisztán, szárazon tedd a helyükre.
7. Borpincében ne dohányozz. Gyümölcs, zöldség, burgonya és más romlékony anyag, sem olajos tárgyak borpincében nem tarthatók.
8. Borfejtéshez szellőztetett, liszta pincelevegő szükséges.
9. Telenoridóidat havonta töltpösd föl, megkezdett hordók tartalmát kisebb hordóba fejtsd le. A borlejtes idejét minden hóróra jegyezd föl pontosan.
10. Hőmérő, must- és szeszfokmérő nem ékszered, hanem hasznos eszközei a borgazdaságnak, minden időben kéznél tartsd!

#### Akinek iparigazolvány van a kezében, az nyugodtan dolgozzhat.

ARKAY FERENC DR. miniszteri osztályfőnök a zsidótvörvény végrehajtásával kapcsolatos iparjogi kérdésekről nyilatkozott. Ez a nyilatkozat a következőképpen szól:

Szó sincs még a gondolatáról sem annak, hogy a meg-

#### VENDÉGLŐS VAGY KÁVEHÁZI KOMPLETT BERENDEZÉST tulajdonostól veszek. Ajánlatokat az Ipartestület Irodája továbbítt.

lévő iparjogosi íványokhoz hozzányúlunk. Ezirányban megnyugtathatjuk a kereskedőket és iparosokat. Az 1939. évi IV. törvényi kiküldés alapján kívánja a keresztény iparosok és kereskedők széleskörű támogatását az előírt vívóra emelni, tehát az iparjogosi íványok reviziójáról nem lehet szó. Akinek iparjogosi ívány van a kezében, az nyugodtan dolgozzhat, az az nem történik semmi, ha egyébként a törvényes kellékeknek megfelelő. A törvény azonban azt nem engedi, hogy a zsidónak számlító apa nagykorú gyermeke alja iparigazolványát vagy iparengedélyét örökölhesse, mert ha ezt lehetővé tenné, akkor a törvény azon intenciója, hogy az iparos- és kereskedőtársadalomban a zsidók csak számarányuk szerint legyenek képviselvek, schásem érvényesülne. Azt hiszem, mindenkinek be kell látnia, hogy ennek a kérdésnek ilyen kihatásos alapon való elintézése leginkább telet meg a méltányosság követelményének.

#### Elöztes engedéllyel lehet csak árut emelni.

KACSÓSH BÁLINT DR. árkormánybiztos egy konkrét esetről folyóan a következő magyarázattal ismerette az árkormánybiztosság időseztel feladatát:

— Azon felmerült panaszokkal szemben, hogy az árrögztetés formái megtartása mellett egyes cégek a kondíciókat a multhoz képest szigorították: intézkedtem, hogy úgy a gyárak, mint a nagykereskedők vegyék tudomásul, hogy az augusztus 26-án fennálló kondíciókat az egész vonalon változtatlanul fenn kell tartaniok. Övökndi kell minden áremelésről. Ez a kormányzat a rendelkezésre álló óriási kiegészítő apparátusának segítségével megakadályozza, s ha akad a gazdasági életben minden tényező, aki ezt nem akarja belátni, hamar rá fog bórredni, hogy a 105 helyen már készenálló szervezet pontosan működő fogatába bele fog akadni s az 1920. évi XV. törvényiok alapján fogunk elbánni az illetővel.

— A nyersanyagdrágulást természetesen érvényesíttetni lehet. A forrásnál megadom a lehetőseget a közben beáloit és késégtelenül igazolható nyersanyagdrágulás figyelembevételére. Ez nem jelenti az automatikus drágítást az egész vonalon. Ha X. (a gyáros) áremelésre kapott jogot a nyersanyag drágulásának mértékéig, akkor Y. (a második kéz) és Z. (az utolsó kéz) még nem jogosultak további automatikus áremelésre. Ellenben kérhetik az árkormánybiztosságtól az utolsó kéznél állmest áremelés indokolt méltánylását a későbbi áruk meghatározásánál.

— A közsükségleti cikkek jegyzékének kibocsátását nem helyezhetem rövid időn belül kiállításba. Hiszen ez természetesen is Mert minden kereskedő jól tudja azt, hogy a közsükségleti cikkeknek mindazokat a cikkeket kell tekinteni, amelyek a közfogasztás tárgyát képezik és amelyeknek árvétlőzása az általános árszínvonal alakulására van befolyással. Tehát hatósági kézben kell tartani minden cikket, amely az általános árszínvonalat érinti. A kormány 8300-as rendelete bílcson helyezkedik arra az állápontra, hogy vitás esetekben azt, hogy valamely cikk közsükségleti cikk-e, az árkormánybiztos állapítja meg. El lehet tehát képzelní, hogy ezt én és közegem a gazdasági élet posztulátumai szerint fogjuk megoldani, árködvé mindig az általános árszínvonal fenntartásán.



**SZENT ISTVÁN**  
**CSALÁDI SÖR**

**1 1/2 literes**  
**zárt palackokban**

**Kőbányai**  
**Polgári Serfözde**  
gyártmánya

**FIGYELEM!** Tűzfát, sznet, gázyári kokszot legolcsóbban szállít: FEKETE ÉS HOFFMANN TŰZIFA- ÉS SZENKERESKEDÉMI KFT. TELEP: DÉLVAOSÚ PÁLYAUDVAR. — TELEFON: 165-771.

**A tanonctartó felelőssége a levanteképzésért.**

A LEVENTEINTÉZMÉNY UJJASZERVÉZÉSÉVEL és a nemzeti védekor szolgálatába való bekapcsolásával nemcsak a kiképzés ténye változott meg, de egyben olyan új intézkedések születtek, amiknek hangsúlyozása ma feltétlenül szükséges ipar-tisztulónk tagjai előtt.

Nap nap után szigorú büntetésekről olvashatunk a napilapokban, amelyek nemcsak a levanteképzést elmulasztó ifjúkat sújtják, de igen sokszor a levanteköteles tanonctartó is fogházbüntetéssel fenyegetik. Azért helyénvalónak tartjuk tagjainkat figyelmeztetni: szigorúan ügyeljének arra, hogy a tanonccal a levanteképzés köteleességének eleget tegyenek és a kötelező levanteképzésen pontosan jelenjenek meg! Minden levanteköteles ifjú levanteigazolványt kap, amelyen a levante-képzésen való megjelenése igazolva van, így tehát a tanonccal ellenőrizni lehet, vajjon a kiképzésen megjelent-e vagy sem?

Szükségesnek tartjuk, hogy úgy az iskolai előadásokon, valamint a levanteképzésen való megjelenésről nemcsak az ellenőrzéssel megbízott alkalmazott győződjék meg, de maga a tanonctartó is időről-időre ellenőrizze azt, mert a törvény szigorú a felelősség áthárítását nem ismeri.

Ha a tanonc betegség vagy más elfogadható ok — mint szabadság — miatt a levanteképzésen nem vett részt, azt éppen úgy, mint az iskolai mulasztást, igazolni köteles.

Iskolaköteles levanteifjaink ilyen igazolása egyszerűen az iskola igazgatóján keresztül történik, a már nem iskolaköteles levanteifjak igazolása kizárólag az ifjú alkalmazóztól és utána az alkalmazótól áthárított köteleességek közé tartozik. Felvilágosítást az iskola igazgatója bárkinek szíves készséggel ad szóban vagy telefonon: 187-279 szám alatt, minden délután 4—7 óra között.

**A tanonccal levante- és légotalmi gyakorlati nem számítható be a munkaidőbe.**

AZ IPARTÉSTÜLETEK ORSZÁGOS KOZPONTJA előterjesztésére az Iparügyi miniszter új 21.561/1939. — II. lp. M. szám alatt közölte, hogy a gyermek- és fiataloknál tanonccal tanoncsikolai látogatási ideje az 1922:XII. tc. 117. §-ának negyedik bekezdése alapján beszámítandó a munkaidőbe. Ebből a rendelkezésből következik, hogy

a **tennyenvaladik életévét betöltött tanoncnak a tanoncsikola kötelező látogatására fordított ideje már nem számítható be a munkaidőbe.**

Az Iparügyi miniszter közölte leiratában azt is, hogy nincsen olyan jogszabály, amely szerint

a **levanteigazolvánnyal vagy a légotalmi segédítványokkal kiképzéssel eltöltött idő a tanonccal munkaidőjébe beszámítható legyen.**

**A zenészek értelemségi bejelentése.**

AZ ÉRTELMESÉGI MUNKANÉLKÜLÉSGÉZ ÜGYEI M. KIR. KORMÁNYBIZTOSÁNK 121.618/1939. számú végzése szerint:

A zenekarok tagjainak bejelentéséről, úgy mint a multban, ezentúl is a zenekarok vezetői tartoznak gondoskodni. A 7720/1939. M. E. számú rendelet 40. és 41. §-ai alapján történő bejelentésekben azonban a zenekarvezető az alkalmazottak között saját magát is tartozik bejelenteni.

**CSÁKY-féle MUST MOST**

Üzemvezető.

Csáky vezetése alatt álló

**SAJTOLÓ-ÜZEM**

IV., MOLNÁR UCCA 38.

Telefon: 187-236.

**MÁRKA - MUST**

Must-kiszolgálás megkezdődött.

Közvetlen a Kézp. Vásárcsarnok mellett

Csak ezen fényképpel ellátott igazolvánnyal rendelkező alkalmazottaktól szíveskedjék árut elfogadni.

Felelősséget csak ezért vállalok.

Telefoni megrendelések a város barmely részébe azonnal teljesíthetnek.

**A túlóradíj ki nem fizetése.**

A MUNKAADÓNAK a munkaidő, munkabér, évenkénti fizetéses szabadság stb. rendelkezések be nem tartása által elkövetett kihágásai az 1937. évi XXI. tc. 16. §-ának utolsó bekezdése értelmében a közigazgatási hatóságnak, mint rendőri büntetőbírósnak hatáskörébe tartoznak.

Közsegekben a járási főszolgabíró illetékes. Amennyiben a járási főszolgabírók a panaszjegyzőkönyvet a bákéltett bizottsághoz küldik vissza, ezzel a kihágási eljárást, illetőleg a munkaadó esetleges felesleges zaklatását kívánják meg-e lőz n i. Ez azonban korántsem jelenti azt, hogy a munkaadó alkalmazójával a megállapított legkisebb munkabéréknél kisebb összegben kiegyezhet. Ha a munkaadó az előírt legkisebb munkabérek teljes összegét időközben meg nem fizette volna, a kihágási eljárást a törvény értelmében le kell folytatni ellene.

**A vendéglátóipari tudnivalók**

IPARTÉSTÜLETÜNK egy közlön füzetben jelentette meg, amely azonban már hónapokkal ezelőtől elfogyott és nem kapható.

„A vendéglátóipari tudnivalókat” az új rendelkezésekkel kibővívte és a rendelkezéseket és tudnivalókat megfelelő magyarázattal ellátva, újból megjelenteltük s remélhetőleg jövő hónap közepén tagjaink kezébe adhatjuk.

Főidőleges hangsúlyoznunk ezen tudnivalók fontosságát, hiszen tagjaink tanúságot tettek a füzet szükségességéről az-zal, hogy igen rövid idő alatt megszerették magúknak. Az új



**Pálpuszta sajt**  
Heller doboz  
emmenthali  
Derby sajt

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

**HATTYU GŐZMOSÓ ÉS FEHÉRNEMŰ-  
KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT**

BUDAPEST, VII., KLAUZÁL UCCA 8. SZ. TELEFON: 138-559

Az ország legnagyobb gőzmosóüzeme, a legmodernábbul, újonnan berendezve. A legkíméletesebb mosási rendszer.

kládás a kívánt magyarázatokkal ellátva, még nagyobb hasznára lesz tagjainknak.

Bővebben a következő számunkban fogjuk ismertetni. Előjegyezni a testület irodájában máris lehet.

### A Jóbarátok a péceli otthonban.

A VENDEGLŐS JÓBARÁTOK TÁRSASÁGA szeptember 27-én közel 100 részvevővel a péceli otthonunkat látogatta meg. A vendégek az egész délutánt elággott kártsáink körében időtölttek, majd ezalkalommal gyűjtést rendeztek az Otthon javára. Az eredményről az alábbiakban számolunk be:

**Természetbeni adományok:** Györgyey Lajos dr. tépőgyörgyei szőlőbirtokos 105 liter bor; Járányi Gyula 53 liter bor és szivar; „Promontória” Magyar Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávés Barjancsézete és Borellő Szőlőkezeze 52 liter bor; Bertha Gyula 50 liter bor és ruhanemő; Boih Frigyes egy egész birka; Andreics Károly barack-pálinka, dohány és cigaretták; Zucker János sajt, rum, likőr és dohányemlékek, Bagarus János kávé és kártya; Schwarcz Armin 5 kg birkaújs; Huszár Jenő 25 kis üveg Schloesser Germain-konyak; Bihari Béla dohány; Schäffer József; Klein János szivar; Bucsek István dohány és szivar; Erdős Ignác dohány; Frank János csokoládé; Pirkhoffer György csokoládé; Balla József szivar; id. Kramer Artúr szivar.

**Pénzbeli adományok:** Malosik Ferenc 50 pengő, Dánés József és Lustyik Ferenc 30—30 pengő, Bagarus János, Fényos Beláné, Fischer Jakab, vltöz Miklós József és Patz Antal 20—20 pengő, Andreics Károlyné, Ballai Károly, Balázs Károly, Borostyánki Mátyas, Egermann Ferenc, Erdős Ignác, Járányi Gyula, Kugler Ferenc, Mayer János, Sipos Károly, Vörös Simon és Zucker Györgyike 10—10 pengő, Kövessy Géza 7.30 pengő, Hoffer Ferenc 7 pengő, Balla József, Baumgarten Mátyas, Haniker Sándor, Kunhegyi Sándor, Sarudi Gyula és Scheffer József 5—5 pengő, Bucsek István és Frank János 4.60—4.60 pengő, Braun Jakab, id. Kramer Artúr, Kuchtics Pál, Peő József és Szűs József 2.30—2.30 pengő. A pénzbeli gyűjtés összesen: 470 pengő.

KESZÉY VINCÉNÉ úrnőgyűjtés péceli Otthonunk ápolójai részére az alábbi adományt küldte: 6 db hízlalt liba, 20 kg kristálycukor, 20 kg rizs, 2 kg makedóni, 1 doboz finom cukor, ezenkívül 100 db Trebukó-szivar. Továbbá 1 öltözet férfiruhát, 2 nadrágot, 1 mellényt, 1 db selyem sálát, 14 db férfi nyakkendőt, 37 pár férfi harisnyát, 11 db téli női nadrágot, 9 db női hálókabátot, 4 db női inget, 8 db vánkoszuhát, 8 db női retti kűt, bennük 50—50 fillérrel.

A nemesszívó adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk!

### A Téglassy-síremlék felavatása.

EZ ÉV FEBRUÁR HAVÁBAN több kártsáink felkerésére megindítottuk a gyűjtést néhai jegyzőnk: Téglassy Ernő emlékének megőrkítésére. Lapszámainkban pontosan nyugtáztuk az adakozók neveit és az adomány összegét. Összesen 1062 pengő 50 fillér folyt be, amely összegből felállítottuk a fehér márványból készült síremléket, s ennek ünnepélyes keretek között tartandó felavatására — október 23-án, hétfőn délután 4 órakor (Kerepesi úti temető, 42 parcella) — néhai jegyzőnk barátait, ismerőseit és kártsáinkat ezúton is meghívjuk.

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!**“

### Háborús változások a német vendéglátóiparban.

A NÉMET SZALLODÁS ÉS VENDEGLŐS SZAKMA hivatalos szervezetei és a szakjaitó organumai egyértelműleg hangsúlyozzák: a Harmadik Birodalom vendéglátóiparának feladatköre a háborúkoztól kivételével körülmények között jelentős mértékben megváltozott. Ma kis- és nagyüzemek, polgári és luxus-étteremnek egyaránt az a legfontosabb hivatása, hogy a rendelkezésre álló készletek igazságos, egyenletes, mindenki számára biztosított elosztását a maga körében megfelelő formában lebonyolítsa.

Az ehhez az elvezet való alkalmazkodás gyakorlati feltételeit természetesen hatóságok rendelkezések élláplítják meg. Minden üzeme névű kötelező a hetenként kétszeri hűstalan nap előírásának betartása, míg a többi napokon is csak négyféle hűstelt — többnyire csupán egyfél formájában — szerepelhet az étáplán. Délután 5-től 6-ig, valamint az üzletzárást megelőző utolsó órában tilos a meleg ételek felszolgálása. A rendelkezések ellen vétőket szigorúan megbüntetik így legúróbb egy berlini nagyvendéglőt, aki az előírással szembeheleyzkedve, 22-féle hűstelt tüntetett fél étáplán, 1000 márká pénzbürsággal sújtottak. Az etajta kihalóságok elkövetőire ismétlődő esetben már fogházbüntetést vár.

Szigorú intézkedések szabályozzák az árakat is. Az árak emelése minden vonatkozásban tilos. Az egytál-érendszer kötelező bevezetését követi az eddigi menüárakból a leves és utóéje (tészta, sajt) stb.) ártét kell számítani. Az adagok esetleges kisebbítése csak alacsonyabb „kísadag”-árak mellett van megengedve. A kávéházi és éttermi kávéítálok ártait a legtöbb német nagyvárosban, így például Bécsben, hatóságok rendelet alapján 10%-kal le kellett szállítani. Ezzel szemben a sörre literenként 10 pennig „háborús pótlék”-ot vetettek ki, amit az itelmérők a számlához hozzászámítanak és az adóhatóságokhoz beszolgáltatni kötelesek.

Jellemző a német vendéglátóipar kötelesség tudására, valamint a közönség fegyelmezettségére, hogy mindezek a változtatások minden zökönél nélkül, szinte észrevétlenül megvalósíthatók voltak és a kényszerű háborús rendszabályokhoz mindenki zűgölődés nélkül alkalmazkodik.

### A háborús angol vendéglátóipar.

A VILÁGPOLITIKAI FESZULTSÉG, illetve annak társadalmi és főként gazdasági kihatásai az angol vendéglátóipar ideál üzletmenetében már érezhetően megmutatkoznak. A forgalom talvalyhoz képest az év elejétől kezdve, kisebb-nagyobb csökkenést mutat, pedig már az 1938-as eredmény sem volt kiélelítő. Az idegenforgalom júniusig nagyon kedvezőtlenül alakult. Augusztusban javuló eredményeket jelentettek. A válság-

### MÁRVÁNYLAPOK

GÓTS EDE, Budapest, V, Légrády Károly u. 14. Tel.: 299-202

**BORSZÜRÖK  
FRANK ÉS BERGER**

gyártása és javítása, a PRESTO és NOVA szűrgőgépek egyedüli gyártói, modern sűntésberendezések:  
Budapest, VIII, Baross u. 98. Bejárát a Koszoru uccal oldalon. T.: 139-720



tényezőknél felül még a new-yorki világtúrástól áttal is csökkentett északamerikai turistaforgalom augusztus elején megerősödött, de rövid idő múlva erős csökkenés kezdődött. A brit szállodásszövetség négytagú bizottságot választott (helyet foglalt benne A. Towle, az AIIH volt elnöke is), s ennek feladata a szállodás- és vendéglősipar háborús élelmiszer- és üzemanyagellátásának megszervezése. A bizottság behatóan tárgyalt a minisztériumokkal; az üzemek szén szükségletének, valamint a tartósan eltartható élelmiszereknek (konzerv, sonka, szalonna, zsír, margarin, cukor, liszt stb.) biztosításáról megállapodások létesültek.

### Légóltalmi gyakorlatok.

LÉGÓLTALMI GYAKORLATOK lesznek 1. é. október 24. és 27. napja között az ország egész területén. Azt, hogy hol és mikor tartják a légóltalmi gyakorlatot, a rádió reggeli 7 óras hírszolgálatja fogja tudni adni.

A lakosságna a légóltalmi gyakorlatok alatti szükséges magatartásáról felfragszok fognak idejekorán megjelenni. A légóltalmi riasztó és elsőtűző szigálatról egybéként a folyó évi augusztus hó 15-én megjelent lapszámunk is bőséges tájékoztatást tartalmaz, amely tennivalók a mostani légóltalmi gyakorlaton is irányadóak.

Felhívjuk 1. tagtársaink figyelmét, hogy a rendelkezésekhez szorosan alkalmazkodjanak, nehogy mulasztásuk következményeképpen megbüntessék.

### Idegenforgalmi kutatóintézet Németországban.

FRANKFURT a/MBAN néhány héttel ezelőtt megnyílt az első német idegenforgalmi kutatóintézet. Ez az egész világon egyedülálló tudományos intézmény a birodalmi idegenforgalmi gazdasági csoport és Frankfurt városának együttes áldozatkészségéből alakult meg.

A kutatóintézetet a német birodalmi idegenforgalmi legfőbb irányítójának tisztelőire „Hermann Esser intézet”-nek nevezték el. A múlt évben budapesti tanulmányúton is részt vett dr. Krebs frankfurti főpolgármester végezte ünnepi keretek között az új intézmény felavatását. Jelen volt az avatóünnepségen Esser birodalmi államtitkár is, aki nagyszabású beszédben változta az intézet feladatkörét és világszerte jelentőségét. A frankfurti idegenforgalmi kutatóintézet a hivatalos tájékoztató szerint az összes német vendégforgalmi szervezetek állandó tanácsadó és felvilágosító szerve lesz.

### Mi újság a borpiacon?

A SZÜRETI TEVÉKENYSÉG az egész vonalon folyamatosan van, főleg a kisgazdák szőlőiben folyik soronnyal. A musteladások jobbra olyan helyeken történnek, ahol a termés elhelyezése nehezegebbekbe ütöközik, pl. hordóhiány miatt. Ami a mustárakat illeti, hasonló a helyzet. Bár az intervenciók vásárlások meglehetősen ellensúlyozzák a kényezeladásokat. Ami a minőségét illeti, általában nem mondható rózsásnak. Az elmúlt hét hideg és esős időjárása, valamint egyes helyeken a fagy erősen csökkentette a termés mennyiségét. A minőség sem olyan, amilyennek az ősz elején mutatkozott. Sok helyen peronoszpóra lépett fel, az esős sokhelyütt rothadás okozott.

# LÉGFÜTÉSEK KÁLYHÁK LÉGOLTALMI REDŐNYÖK

## PASCHKA ÉS TÁRSA

BUDAPEST, V, MÁRIA VALÉRIA UCCA 10. SZÁM

TELEFONSZÁM: 182—041

ALAPITVA 1886

Mindezekből arra lehet következtetni, hogy az árak emelkedni fognak már csak azért is, mert a borkészletek lassan-lassan elfogynak. Főleg az uradalmak helyezkedtek eladás dolgában tartózkodó állápontra. Mindezek dacára egyes sánték máris megkezdtek az elacsony áron való árusítást (56 fillér), ami a termelők rovására megy, mert a többi italmérők is kénytelen utáni igazodni, ami csak úgy lehetséges, ha nyomják a termelői árakat.

Az Alföldön nagy termést Alpár, Tiszazug, Új- és Ókéske vidékéről jelentenek.

Az idáig szüretelt mustok cukortartalma 16—20 fok között változik. Alföldi mustárak: litrenként 20—22 fillér, minőség szerint.

Hegyvidéken a cukorok 20—24 között váltakozik. Must-eladás Mórán minőség szerint: 32—34 fillérig litrenként (itt említtük meg, hogy nem helyesülük az olyan jelentést, amely nem fedi a helyzetet. Tudunkkal Mórán ezidáig nem mértek még klosterneuburgi mérőn 25—26—27 cukorfokoll)

### Hálalózás.

ID. MEHRINGER REZSO folyó évi október 10-én, átalétekn 85-ik évében elhalálozott. Az elhunyt a régi ipar:ársuátnak hosszú ideig pentárósa, később az országos nyugdíjintézet igazgatóságának tagja volt, ezenkívül mint a vendéglős-szakiskola felügyelőbizottsági tagja, általában iparunk fejlesztésében tevékenyen részt vett. Erdemes és hasznos munkásságát iparunk története megőrzi az utókor számára.

### Házasság.

ZOMBORY SÁNDOR miskolci főpincér leánya: Jolánka, október hó 7-én tartotta esküvőjét Pammer Gyula békéscsabai kereskedővel.

### Üzleti hírek.

KOPTYIK ISTVÁN, a dombóvári vasúti vendéglő tiz éven át volt főpincére, ugyanott átvette a vasúti vendéglőt, s azt újonnan berendezte Kiliúdi konyhája, nagyszűrű borai máris készítették a jeles szakember vendéglőjét.

**KREIBICH** SZALODÁI, ÉTTERMI ÉS KÁVÉHAZI SZEMÉLYZET ELHÉLYEZO IRODA  
BUDAPEST, IV, MOLNÁR U. 12. TEL: 185-466. — ALAPITVA: 1895

# AMICA RT.

ALAPITÁSI ÉV: 1922

# SZESZECET-GYÁR CUKORNAGYKERESKEDŐ

Iroda és gyártelep: XIII, SZEGEDI ÚT 26. TEL: 29-10-77

Lépjünk be a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe, a Ven-Ko-Ká-ba! (IX, Viola ucca 16.)

# CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

AZ ÁLLAMVASUTAK IGAZGATÓSÁGA a miskolci vasúti vendéglőt a legutóbbi időben teljesen újja alakította, úgy, hogy ez a nagy vasúti göpcönt vendéglője révén is, amelyet Görög kártársunk nagyszerű, szakavatott vezetése messze híressé tett, úgy az átutazó közönség részéről, mint a város legjobb közönsége részéről is közkedvelt lett. A különleges stílusban berendezett, kiünö vendéglő hírneves konyhája, jó borai, nagyszerű kiszolgálása a vasúti vendéglők díszé lett.

GAÁL ERNŐ a miskolci vasúti vendéglő II.-II. oszt. éttermek fizetőpincérei állását foglalta el.

## Állást keresnek.

ÉTTEREMBE VAGY KÁVÉHAZBA, ahol gazdaasszony is van, éttermi üzemekben több évi gyakorlattal bíró, jómódú, ügyes, megbízható, 40 éves, intelligens, keresztény, volt: önálló üzletasszony fizetés nélküli gazdaasszony-gyakornoknak nagyobb üzembe ajánkozik. Címe az ipartestület irodájában.

KÉPESITETT DIÉTÁS-NENE állást keres. Címe: özv. Kenyeres Gyuláné, I. Pauler ucca 4. III. emelet.

ÉTTERMI KÖNYVELESBEN és irodai munkában jártas, ügyes, megbízható munkaerő állást keres. Címe az ipartestületben megtalálható.

Felhívjuk kártársaink figyelmét az 53 éves PASCHKA ÉS TÁRSA cégére, Budapest, V, Mária Valéria u. 10. Telefon: 182-041. Alapítási év 1886 —, ahol közismerten a legjobban bevált speciális légtűző-berendezések készülnek. A cég légtöltési redőnyök készíttésével is foglalkozik. Ajánlati felszólítás díjmentes költségtérítéssel szolgál.

Alapítva: 1836.

Centennárium: 1936.

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX, VÁMHÁZ KÖRÜT 5. SZ. TELEFON: 387-141.

Üveg-, porcellán- és tüzálló-edények, mindenemü vendéglői és szállodai edény. — Dísztárgyak, üveg- és porcellánkészletek. Üzleti tálak. — Ajkai üveggyárának budapesti fiókerakata. — Védjegy: „Magyar Kristály”.



## DIETZ M. bornagykereskedő

BUDAPEST, XI, HORTHY MIKLÓS ÚT 31. Tel.: 25-98-24.

Szklapincék: Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32. szám.  
Alapítva: 1890.

BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 48. SZ.  
TELEFONSZÁM: 122-892.  
Parafadugó — önkupak — címke.  
Borszivattyúk, szűrőgépek és az  
összes borkezelési anyagok.

## NAGY IGNÁC

Budapest, Károly Király út 9. — Telefon: 141-515  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselet, szénsavas  
mesz, borderítő szerek, mus:tokoló, maligand készülek,  
borszűrők, szivattyúk, szűrő azbeszt, dugó, kupak, címke.

## Jó reklám ha a bor olcsó

de a forgalom  
csak jó borral  
biztosítható

## PROMONTORIA

MAGYAR SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÜK,  
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK BORPIN-  
CÉSZETE ÉS ÁRUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE

BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.  
TELEFONSZÁM: 269-992.

P I N C É S Z E T É B Ö L .

Kártársaink megfizető látogatását szol-  
gálatkészen várjuk.

## VENDÉGLŐSÜK FIGYELMEBE!

Ajánlok mindenemü ÜVEG-, PORCELLÁN- ÉS ZOMÁNCÉ-  
NYEKET legelőnyösebb áron: GÁCS EDÉNYBOLT. Állandó  
edénykölcsönzés. Budapest, VIII, Ór ucca 4. Tel.: 33-66-44