

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZALLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

♣ BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENCICH OTTO, NÉMETH ALADÁR

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

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

A kenyér és sütemény készítésének újabb szabályozása

A KORMÁNY 1.040/1941. M. E. számú rendeletével (megjelent a Budapesti Közlöny február 9-iki [33.] számában) a liszt-elváltó takarékos gazdálkodást újabb szabályozta.

A rendelet szerint Budapest székesfőváros területén február 22-től kezdve csak olyan kenyéret szabad sütőüzemben készíteni, bérletsében kisütni, illetőleg csak olyan kenyértésztát szabad sütőüzemben sütésre átadni vagy elváltatni, amelynek készítésénél minden kilogramm búza- vagy rozsliszthez 20 dekagramm tengeri lisztet használtak fel. Ez a rendelet — a következő bekezdésben emített kivétellel — az ország többi részén március 1-én lép életbe.

Csik, Háromszék, Marostorda és Udvarihegy vármegyék, továbbá Kolozs vármegye tekei és mezőörményesi járásának területén március 1-től kezdődőleg csak olyan búza- és rozslisztet szabad forgalomba hozni, vagy feldolgozni, amelynek minden kilogrammjához 30 dekagramm árpaliszttel keverték.

A rendelet a kenyér készítésénél előírt burgonyakeverési kötelezettséget nem érinti, tehát a sütőüzemek továbbra is kötelesek az előírt mennyiségű burgonyát felhasználni.

Búza- vagy rozslisztnek közvetlen házi fogyasztásra történő eladása esetén egy kilogramm búza- vagy rozskenyérliszttel házból dekagramm tengeri lisztet kell összezmélni. A Székelyföldön az árpaliszttel bekeverését már a kijelölt malmok tartoznak elvégezni.

A vizessemlye és a kétszersült készítéséhez tengeri-, illetőleg árpaélemlényt felhasználni nem kell.

Azok a sütőüzemek, amelyek erre engedélyt kapnak, a személyen kívüli kenyértésztából készült perccet is előállíthatnak. Szárított tészta-, keksz-, ostyakészítő- és édesipari üzemek, ideértve a cukorka- és csokoládékészítő, valamint a cukrászüzemeket is, a feldolgozásra kerülő minden 100 kg nullás búzáliszt után legalább 15 kg tisztított tengeridarát (maimi jelzése 1D.) és minden 100 kg EB. jelzésű egységes búzáliszt után 15 kg tengeri lisztet vagy tisztított tengeridarát kötelesek felhasználni.

A vendéglátóipari üzemek sütőüzemeknek kell tekinteni

mind a jelen rendelet, mind pedig a 9.090/1940. M. E. számú (létsd a 4.561/1940. december 30-án kelt ipartestületi körlevelel) kormányrendelet alkalmazása szempontjából. Ez az utóbbi rendelet írja elő azt, hogy a sütő- és cukrászüzemekben 50%-nál több lisztet tartalmazó kelt tésztát és süteményt készíteni és forgalombahozni tilos.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

CÍFKA JÓZSEF Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 48. SZ.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA,
ELŐD UCCA 8. SZÁM
TELEFON: *148-462.

(EZELEŐTT POPPER BORPINCÉSZET RT.)

ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYEREMMEL KITÜNTETVE

A M I N A P T A R U N K

1941 FEBRUÁR 15., SZOMBAT:

Az egyesadók befizetésének határnapja.

A mai étlapok egy-egy példánya az Árelenőrzés Országos Kormánybiztosához (II., Hunyadi János-ut 1.) és az ipartestülethez beküldendő. Minden vendéglő, amely ételleket kiszolgál, tartozik ehlapon vagy azt helyettesítő más iraton — akár levelezőúton is — árról jelentést tenni.

FEBRUÁR 18., KEDD:

Delután 4 órákor a II. kerületi vendéglősök ülése Singhoffér Frigyes Pá. vendéglőjének (II., Lánchid-utca 12.) külteremben.

FEBRUÁR 19., SZERDA:

Delután 4 órákor az előjáróság rendes ülése az ipartestület tanácstermében.

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája és kuglizversenye a Parkszálló (VIII., Baross-ter 10.) kuglizójában.

FEBRUÁR 20., CSÜTÖRTÖK:

A vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

FEBRUÁR 25., KEDD:

Beadandó az alkalmazotti keresetiadó vallomási iv és az alkalmazottaknak január 25-étől február 25-éig kifizezett járandóságából levont alkalmazotti keresetiadó befizetendő.

FEBRUÁR 26., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Bérczy Mihálynál, III., Kőrház-utca 1.

FEBRUÁR 28., PÉNTEK:

Az általános keresetiadó-, valamint a jövedelem- és vagyonadóvallomást kell beadni az azoknak, akiknek ez az adójuk nincsen rögzítve.

MÁRCIUS 5., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Nagy Jánosnál, VII., Akácia-utca 3.

Felkérjük t. előfizetőinket, hogy a csatolt befizetési lappal lejárt előfizetéseiket szíveskedjenek hozzánk átutalni.

JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL

NINCSEN GONDJA

TELEFONÁLLOMÁSÁVAL, HA A
MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.
PÉNZBEDOBÓS KÉSZÜLÉKÉT
SZERELTETI FEL HELYSÉGÉBENSalgó gőzmosógymárka
és fehérneműkölcsonzóBudapest, VI, Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286
A legmodernebb berendezés. — Mosás lágyított vízben.
Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.

Já reklám ha a bar olcsó

de a forgalom csak jó borral biztosítható
PROMONTORIAMAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSKOR BOPINC-
CÉSZETE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE
BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.TELEFONSZÁM: 269-992.
P I N C É S Z E T É B Ö L .
Kartársalnk megtsztelő látogatását szol-
gálatkészen várjuk.

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi teleph és iroda: IX, Gönczy Pál u. 4. Tel.: 185-448
Fiókküzlet: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-338
V, Grót Tisza István u. 10. Telefon: 181-679ANGOL
GINHigh & Dry
Booth's Distilleries
Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLŐSÖK
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

Gondolatok a vendéglátóipar háború utáni újjáépítéséről.

Írta: Marencich Ottó.

MINT A SZÁLLODÁSOK NEMZETKÖZI EGYESÜLETÉNEK mostani elnöke, — amely egyesületnek a háború kitörése előtti a világ minden részében több mint 2000 tagja volt, — sokszor kell hogy erra a kérdésre válaszoljak, mi az eligondolásom az idegenforgalom és a vendéglátóipar jövőjéről alakulásáról?

Amíg az események gazdasági és politikai térben alakulniban vannak, a görög bölcselet szavaival elek és azt mondom, hogy „panta rhei”, vagyis, hogy minden folyamatosan van s lehetetlen valamit bizonyossággal előre látni.

Annál föltehető, hogy a forgalmi eszközök nagy fejlődése révén nálunk is emelkedni fog a nemzetközi és belföldi vendégforgalom s ezzel együtt iparunk fejlődése is biztosítva van.

A háború által kötött forgalom megszűntével a vendéglátóipar és az idegenforgalom még sokkal nagyobb gazdasági fontosságra fog szert tenni, mint a multban; de hát egyelőre nehéz időkert élünk és még nehezebb idők előtt állunk.

Természetes, hogy a vendéglátóipar — mint fontos gazdasági tényező — berendezéseiben is alá van vetve — mind személyi, mind tárgyi vonatkozásban — az idő változásának és kénytelen mindenkor az adott helyzethez alkalmazkodni. Nem szabad tehát csökönősen és rövidlátó módon, de annál kevesebb gyakorlati érzéssel ragaszkodni a sok idejétmúlt szokáshoz. Már ma át kell értékelni egész szellemi beállítottságunkat és nem szabad megvárunk, hogy a külső viszonyok előbb-utóbb parancsoljanak rákényszerítsenek.

Az ilyen korszerű átalakulások természetesen kellő megértés, szilárd meggyőződés és elhatározási készség kell minden egyes szakmatársunk részéről.

Évszázados tapasztalatok mutatják, hogy nem szabad valamit megszüntetni, mielőtt nem terveztük ki, hogy mit tegyünk a helyébe s az ilyen óvatosságot már a gazdasági elvek is parancsolják; melleszük pedig sok esetben súlyos károkat okozhat.

Egyetlen más iparra sem élt az a szabály oly mértékben, mint a vendéglátóiparra. Itt a társadalmi élet változó igényei és a divat szeszélyei sokszor gyors és hirtelen változásokat idézhetnek elő. Iparunknak tehát legelső feladata az óvatossággal megfontolt alkalmazkodás az adott viszonyokhoz. Ez a fölfogás pedig megköveteli, hogy a jövőben minden túliangszülőzött egyéni érdek helyébe a logikusan fölépített és gazdaságosan megszabott berendezkedés jusson előtérbe. Az új rendszerben nem vehet erőt rajtuk az a kísértés, hogy egyszerűen csak azért, mert nem értjük meg az idők szavát eléggé, megmaradjunk a régiéni és mind szociális, mind gazdasági vonatkozásban visszazokunk a múltak hibáiba, mert az élet és a kultúra tovább halad s ennek a haladásnak a fegyverek morája csak ideig-óráig vehet gátat.

Óvakodni kell attól, hogy utánzásal menjünk bele ki nem próbált kísérletezésbe, különösen akkor, ha ennek a természetes előfeltételei helyről helyre, országról országra és nemzetről nemzetre változnak.

Nincs olyan mozzanata a forgalom alakulásának, amely ne érintene szervesen a vendéglátóipart és a forgalom lehetőségének bármilyen korlátozása erősen érezhető nyomot ne hagyja ipari berendezkedéseinkben.

Legbörsebben akkor cselekszünk, ha a vendéglátást és a forgalmat illető lélektani motívumok szemmel tartásával alaposan fölkészülünk az átalakulásra, ennek mindeneképp útját egyengetjük és ilyen értelemben a szakmai utánpótlásról, megfelelő nevelésről gondoskodunk.

Rendkívül fontos, hogy jövőben a gyakorlati és elméleti oktatásra hivatottak alapos fölkészültséggel rendelkezzenek, hogy tapasztalataikat és ismereteiket neveltek részére kellő módon közvetíthessék.

A szakiskola vezetősége az egyes szakismeretek kellő csoportosításával elérheti azt, hogy a tanrendben a gyakorlati és elméleti ismereteket egymással összhangba hozza.

Ez a fokozottan megkívánt szakzerű megalapozás annak fölmeréséhez vezet, hogy iparunknak a jövőben csak magasabb tanultságú és önképzésű alkalmazottai lesznek, akik erre a nehéz pályára hivatottságot éreznek és akinek lehetővé kell tenni a kellő elhelyezkedést.

Ezrel tartozunk iparunk fejlődésének és megbecsülésének, mert csak így tudjuk az ellenünk irányuló közéleti fölfeleltetést megszüntetni, ha az utánpótlás iskolázatlansága az elméleti és gyakorlati követelményeken túl még az etikai szempontokra is nagy súlyt helyez.

Étikailag azért kell magas fokot állni, mert a különböző nemzetiségű vendégekkel való foglalkozás nagy emberismeretet igényel, ami elengedhetetlen fölfeleltet minden szálloda-vezetőnek.

Aki ezen a pályán boldogulni akar, annak szakmák ismereteit minden vonatkozásban, minden rétegeben alaposan el kell sajátítani.

Elismerésre méltó, hogy számos szakmatársunk, akik mostoha körülmények folytán már fiatalon küzdöttek meg az élettel és iskolai képzettségük hiányait önszorgalommal pótolták, a velük született intelligencia révén vezetőállásba tudtak emelkedni; de ezzel az önszelekcióval a jövőben nem szabad beérniük, mert szakmánk a jövőben, meggyőződésem szerint, igen nagyok lygonyeket fog támasztani.

A jó szakmavezetőnek nem szabad megelégednie az egyszerű megszerzett tudással, hanem állandóan lépést kell tartania a fejlődéssel s ehhez magasabbfokú műveltség is szükséges.

Szakmánk fejlődésének az az irányvonala, hogy még inkább mint a multban, mindenkinek meg kell adni a jogot és lehetőséget arra, hogy szakmai hivatottságot bebizonyítsa és kellően fejlessze. Munka és tudás lesz az egyedüli alapja és eszköze a rátermettség igazolásának s az egyenlőtlenség kiküszöbölésének.

Nem szabad túrni, hogy a vezetőszemélyi tekintélye csorbát szenvedjen, annál kevésbé, mert hála Istennek, ma már ott vagyunk, hogy céltudatos megszervezéssel és állami intézkedéssel alkalmazottaink jogos törekvéseit támogathatjuk és szakmai munkásaink méltó létét és szakmai önértéket mindenkor biztosíthatjuk.

Az új szociális rend kialakulásával az önhibán kívüli előálló munkanélküliség, kizárások és munkabeszüntetések alkalmazásának megszűnése és nem lesz ok arra, hogy nagyobb tömegekben jogos elégedetlenség legyen úrrá.

Ami eltelteketben látom a vendéglátóipar fejlődésének legfontosabb irányvonalait, amelyeket jóelőre át kell érezni, hogy lépést tarthassunk az idők követelményeivel és szakmánk-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 16. SZÁM
TELEFON: 269-698

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 15
TELEFON: 114-262

DIETZ M. bornagykereskedő

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

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

ban, — amely helyesen értelmezett feladataiban a legszebbek és legnehezebbek egyike — elérjessük azt a fejlődési fokot, amely mindenképpen észére válik az okos, művelt és emberismerő szakembernek.

Megnyílt az idegenforgalmi tanfolyam.

A MŰEGYETEM KOZGAZDASÁGTUDOMÁNYI KARÁN megkezdődött a második idegenforgalmi szaktanfolyam, amelyről előzetes jelentést közöltünk már. Márffy Ede dr. egyetemi tanár, mint a közigazgatási és pénzügyi szemináriumnak vezetője, aki ottthon adott az értékes kurzusnak, tartotta meg a megnyitó beszédet.

A nagy figyelemmel és telességgel fogadott megnyitó után dr. Markos Béla tartott kiváló, értékes előadást.

Hálóját fejezte ki Márffy professzornak, s azután fgy folytatta:

— Szembe kell néznünk azzal a ténnyel, hogy ma az idegenforgalomra nézve legkevésbé alkalmas idöket éljük. És mégis azt látjuk, hogy még ma is, világszerte kiartanak amellett a békebeli gazdaság mellett, hogy az idegenforgalom fejlesztése komoly gazdasági érdek, s még ma, a háború zürzavarában is, a hadban nem álló és a hadbanálló nemzetek egyaránt folytatják idegenforgalmi munkájukat. Az előjövendő béke éveire biztosítani törekszenek maguknak az idegenforgalomból eredő gazdasági és erkölcsi hasznot. Mindenhol a világon bizonyosan tudják először azt, hogy ennek a háborúnak befejeztével — úgy mint az az előző háború végén is történt — újult erővel tör ki a tömegek utazási kedve, s egy nagy idegenforgalmi fejlődés fog megindulni, másodsor azonban azt is, hogy akárcsak az előző háború után, — a most következő békeben is egy mozgási irányban és mozgási sebességében, tömegeinek minőségében, mennyiségében és igényeiben lényegesen megváltozott természetű idegenforgalommal fogjuk szembetalálni magunkat, aminek a mai idegenforgalmi berendezkedésekkel megfelelni csak azok tudhatnak, akik az idegenforgalom elméletének és gyakorlatának egyformán mesterei. Különösen komoly érdekek fűződnek az idegenforgalom továbbfejlesztéséhez nálunk Magyarországon, ahol a mostani háborút megelőző esztendőekben az idegenforgalom külföldi eredetű bevételei rögtön harmadik helyen szerepeltek legfontosabb kiviteli ágazataink bevételi tételei után. Hogy pedig éppen most kell az idegenforgalmi ismereteket nálunk terjeszteni, annak örvendését még fokozza az a körülmény, hogy az ország örvendését megnagyobbsodásával hozzánk visszakérült területek egy nagy részének komoly idegenforgalmi problémái vannak, amiket megoldani elsörendű nemzeti feladat és olyan nemzeti feladat, aminek elméleti és gyakorlati megoldási lehetőségei e tanfolyam keretében méltán érdekelhetik a magyar ifjúságot és a magyar közönséget. Egy

olyan nemes művészetté és komoly tudománnyá kifejlödött szakma, mint amilyen világszerte az idegenforgalom, megérdemli, hogy a jövőben se legyen nálunk a hozzá nem értők és a dilettánsok vadászterülete, hanem intézésében olyanok vegyenek részt, akik ennek az új tudománynak minden ágazatát ismerik, s minden igazságot tisztelik. Az idegenforgalom jelentősége nemcsak gazdasági értelemben van, hanem azokban a lehetőségekben is, amik egy állam nemzeti propagandája számára az idegenforgalom keresztül megnyílhatnak. Mindazokra a momentumokra felhívjuk a figyelmet, amelyek az aktív vagy passzív idegenforgalmon keresztül a magyar nemzeti propaganda magasabb célkitűzéseinek szöveglatába állíthatók. Tanfolyamunk anyagát tulajdonképpen ezért állítottuk össze két részben. Az egyik részben kívánjuk ismertetni magának az idegenforgalom tudományának elméleti tételeit, az idegenforgalom és a gazdaságtudomány, az idegenforgalom és a közigazgatástudomány, az idegenforgalom és a közlekedéstudomány kapcsolatát, részletesen foglalkozva ennek a szakmának gyakorlati ágazataival is, amikor külön ismertetjük az utazási irodák, a szállodásipar és a vendéglősipar szakkördeit. Ez ele a tudományos háttér ele állítva annál tárgyilagosabban vehetjük szemügyre anyagunk második részét, amely idegenforgalmi értékeink ismertetésével foglalkozik. Be fogjuk mutatni Budapest és Magyarország idegenforgalmi értékeit és gyögytényezőit, utóbbiaknál kitérve komoly orvosi szempontok megvilágítására, amelyek ebbe a tárgykörbe vágunk. Ismertetni fogjuk azokat a mezőgazdasági, kereskedelmi és ipari értékeinket, amelyek idegenforgalmi vonzóerővel is bírnak. Mindazt szembe fogjuk állítani a legfontosabb külföldi idegenforgalmi értékekkel, hogy ekként világszempontba állítsuk be mindazt, amire idegenforgalmi tevékenységünket és idegenforgalmi jövőnket

TAPÉTA különlegességek dús választékban, művészi kivitelben **HANN EDE**
 V. Zrínyi uca 12. Tel.: 115-687. — Tapétázás, festés és mázolás



SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

▼

Kőbányai Polgári Serfözde
 gyártmánya

felépítjük, Világperspektívába állítva öntudatosítani kívánjuk a magyar társadalomban idegenforgalmi adottságaink tárgyi részét, de öntudatosítani kívánjuk annak szellemi részét is: azt is, hogy ez a kis darab magyar föld itt, Európának ebben a nagy történelmi múltú részében milyen értéket jelentett, s milyen értéket fog még jelenteni a jövőbenedben nemcsak az idegenforgalom, hanem a világkultúra számára. Nemcsak azok számára lesz fontos az ismereteknek ekként való megvilágítása, akiket soruk egy későbbi időben az idegenforgalom terére sodor, vagy akik most is ott tévedénykednek, hanem tulajdonképpen minden magyar ember számára, aki az idegenforgalom kérdéseiről iránt érdeklődik, aki külföldiekkel összejön, vagy aki külföldre utazik. Céldatums logikával, komoly felkészüléssel és különösen pontos ténybeli tudással kell az idegenforgalom kerestül is bebizonyítanunk a nekünk már részben megadott igazságtévesztés, s az ezt biztosan követő teljes igazsághoz való elvitathatatlanságunkat.

Ez a komoly tartalom hatja át, s ez a magasabb cél irányítja azt az anyagot, amit tantelnyamunk második évfolyamába állítottunk be. Remélem, hogy a hallgatóknak nemcsak az idegenforgalom elméletéről lesz rendszeresebb fogalmuk, hanem öntudatosabb, felkészültebb és eredményesebb hírdetői is lesznek annak a magyar igazságnak, amit magunktól elvitatni többé nem engedünk.

A bevezető előadás után dr. Martos tartotta meg az első előadást is ezzel a címmel: „Bevezetés az idegenforgalom tudományába”.

Az ideai szállodás és vendéglős bál

HAGYOMÁNYOS KÜLSŐSÉGEK KÖZÖTT rendezte meg idei bálját ipartestületünk a Britannia Szálló kupolatermében és özszes helyiségeiben.

Melosik Ferenc bálenökkel az éfen hatalmas rendezőgárdá fogadta a bálest mintegy ezer résztvevőt, akik a „Jaj de magas ez a vendégfogadó...” csárdás dallamára kezdtek meg a reggeltől öt óráig tartó táncot.

Előbálozó leányok voltak: Petrányi Gizella, Pálinkás Olga, Truxa Piroksa, Vargha Margit, Major Erzsébet, Bácsatolussy Margit, Boróka Vilma, Guzsola Gizella, Boróka Nina, Tardos Erzsébet, Kardos Erzsébet, Szenes Margit, Móra Edit, Pálinkás Anna, Lukács Jolika, Hack Ilona, Váradí Erzsébet és Szombati Anna.

A bálest nevezetessége volt, hogy első alkalommal mutatták be Malosik Ferenc népszerű új vendéglős-csárdását, amelyvet a nota megzenesítője, Murgács Kálmán maga énekel el Lendvai Józsa cigánybandájának kíséretével.



Tesztületi ügyeink: dr. Molnár Sz. Dezső, IV., Bécsi-utca 1. szám.

Szállodások és penziósok figyelmébe!

Az új rendőri bejelentőkönyvek és es beletorus nyilvántartók az ipar-telutleiben raktaron vannak és állandoan kaphatok.

A bái községek bálkirányt is választott Kardos Erzsébet személyében, aki 1655 szavazattal lett első. Második Lukács Jolika (1540) szavazat) és a harmadik Tóry György (580 szavazat) lett.

A megjelent hölgyek közül a következők neveit sikerült feljegyeznünk:

Asszonyok: Tóry Györgyné, Andreics Károlyné, Herjón Meryhértne, özv. Nemes Bándorné, Jajczay Istvánné, Truxa Gyegyesné, Dorogi Lászlóné, Bures Antalné, Major Jánosné, Traitner Jozsefné, Tóth Istvánné, Lendvai Jozsefné, Házás Sándorné, dr. Szász Elemérné, Pintér Istvánné, Papp Kiss Lászlóné, Vankay Gézáné, Kornidész Gyuláné, Moró Pálné, Pálinkás Sándorné, Szenes Gyuláné, Horváth Jozsefné, Fliegel Vilmosné, Reichl Lászlóné, Hannikier Sándorné, Tardos Lajosné, özv. Guzsola Sándorné, Desi Lipótné, Tolnay Antalné, Balogh Szabó Jozsefné, Keszey Károlyné, Schultz Ferencné, Sikáry Kovács Kálmáné, Petrányi Jozsefné, Lukács Antalné, Varga Istvánné, Varga Ferencné, Engel Gyuláné, Zucker Jánosné, Sáfár Kálmáné, Koch Ferencné, Marosi Gézáné, Breuer Miklósné, Schmidt Ferencné, Dinger Gusztávné, Oródy Gyuláné, Kiss Jozsef Istvánné, Ilvovszky Miklósné, özv. Várady Benőné, Bogár Lászlóné, Nagy Jozsefné, Bogár Jozsefné, Hencz Rezsőné, Kovács Pálné, Nardai Gyuláné, Gál Kálmáné, Rorárius Jánosné, Sarucz Béláné, Hack Gyuláné, Székely Jánosné, Frankovits Ferencné, Lantos Jenőné, Schweitzer Sándorné, Löwy Jenőné, Kakas Ferencné, Bauer Jánosné, Gáspár Istvánné, Magyar Miklósné, Temmel Meryhértne, Kovács Istvánné, Mécgós Istvánné, Weiler Jozsefné, Fuxa Vincéné, Preszky Istvánné, dr. Rény Istvánné, Czire Jozsefné, Kosh Sándorné, Lászlak Ernőné, dr. Langyel Emlinő, Román Jánosné, Somogyvári Jánosné, Császár Györgyné, Pintér Lászlóné, Glatz Péterné, Arter Alajosné, Havas Jozsefné, Csizsér Lajos Gusztávné, özv. Spolarich Györgyné, Hlatky Jozsáné, dr. Goldman Oszkárné, dr. Somogyi Ferencné, Becskesy Jánosné, Gesztessy Jánosné, Kulucsnics Jozsefné, Miárics Lajosné, vitéz Miklós Jozsefné, Scheuring Ferencné, Szép Györgyné, Vajda Lajosné, Bagó Istvánné, Borsodi Albertné, Barna Lajosné, Sipos Béláné, Szabó Gáborné, Gecsey Zsigmondné, Parti Jánosné, Csordás Lászlóné, Roslita Ferencné, Fabinyi Ferencné, Sághy Istvánné, Szita Lajosné, Sebald Rezsőné, Révész Istvánné, Jovics Jenőné, Jovics Tivadarné, Dámusz Jánosné, Tokács Jánosné, Kebeszky András, Horváth Sándorné, Balabán Györgyné, Gyulay Ferencné, Simkovic Artúrné, Kovács Szilárdné, Malosik Jozsefné, Varga Györgyné, özv. Singer Kálmáné, Zacherencu Miklósné, Csötics Lajosné, Csáky Sándorné, Kreuz Henrikné, Mészáros Jozsefné, Helf Vilmosné, Kirmabauer Alajosné, Kállai Lászlóné, Bogár Gyuláné, Krammer Artúrné, özv. Kollár Elekne, Corchus Zoltánné, Praut Jánosné, ifj. Tagverkszhoffer Antalné, Omasz Györgyné, Sticker Jánosné, Benninger Jozsefné, Metz Jánosné, Szederkényi Jozsefné, Boróka Jozsefné, Lóth Béláné, Bánk Jánosné, Molnár Istvánné, Petri Béláné, Maloros Jánosné, Krémer Jozsefné, Malosik Nándorné, Szinner Jozsefné, özv. Baller Istvánné, Gundel Ferencné, Hollós Jenőné, Békely Andrásné, Bakros Lajosné, Vörös Simonné, Torma Dezsőné, Tarján Györgyné, Tauszig Ferencné, Heffer Ferencné, Demény Lajosné, Dombovány Sándorné, Novák Rezsőné, Hamvasi Jánosné.

Leányok: Major Erzsébet, Kovács Gabriella, Kovács Irén, Szenes Margit, Winkler Irén, Hanniker Valéria, Tardos Erzsébet, Guzsola Gizella, Schmlá Ida, Truxa Piroksa, Várady Er-

Hajduszoboszlón bérbeadó szálloda és étterem

újonnan épülő, modern

112 vendégszobával. — Közelebbi felvilágosítás a Diósgyőri Vasgyári Hitelszövetkezetnél és a lap kiadóhivatalában nyerhető.

szőbét, Bures Judit, Tari Margit, Moró Edit, Pálkás Olga, Pálkás Anna, Szőka Erzsébet, Szulimann Anna, Reichl Rózsa, Gyikri Kovács Jolán, Petrányi Gizella, Lukács Jolán, Zúcker Györgyi, Binett Ibolya, Koch Dragica, Schleiss Ilona, Schmidt Kata, Fehér Mária, Ilonka Várkonyi, Nagy Mária, Bogár Ilonka, Boráczkó Károly, Hack Ius, Hegedűs Gizi, Csuti Gizella, Csuti Erzsébet, Weidinger Gizella, Bácsfaluvszky Sára, Korányi Márta, Gáspár Irén, Nagy Erzsébet, Kovács Júlia, Weiler Váé, Szikori Erzsébet, Ambrus Rózsi, Zúrmó Mária, Balázs Vilma, Mártoni Káto, Szabo Katalin, Schwarcz Magda, Harstein Mária, Török Klára, Somogyváry Gizé, Réthalmi Hlatky Éva és Terezia, Bencze Jolán, Kuloncsinszky Ilonka, Miklós Aranka, Ger Ilonka, Posch Margit, Revész Zsuzsi, Romváry Anna, Demusz Mária, Lick Rózi, Kaszás Ilona, Klemensky Magda, Menyhári Marika, Balabán Éva, Varga Margit, Varga Ilona, Gáspár Margit, Kaba Márta, Kovács Irén, Molnár Miké, Petes Klári, Vadász Gabriella, Zimmer Ilona, Hangács Erzsébet, Omász Papi, Omász Babu, Sücker Nóra, Sári Vilma, Metz Erzsébet, Metz Magdolna, Udvardy Irén, Boronkai Vilma, Boronkai Anna, Göncz Mária, Molnár Irén, Tompovszky Ibolya, Dóbróhegyi Aranka, Malosik Melinda, Bailor Erzsébet, Halmos Piroska, Mészó Köny, Mihály Rózsa, Mészó Káto, Molnár Annus, Czettel Terika, Wind Margit, Hoffer Györgyi.

Tiltott italmérési helyiség.

A SZÉKESFŐVÁROSI PENZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendelkezése — az alábbi helyiségeket nyilvánítottá tiltottá:

VI. Szövetség-utca 4.

(90.444.1941. V. 16. a. sz. és 183.609/1940. XV. 16. P. M. sz.)

Fenti helyre sem új engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély érhelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság a m. kir. pénzügyminiszter nevében tárgyalás nélkül végérvényesen elutasítja.

A pénteki hústalan napon kiszolgálható hűsüfék.

A KOZELLÁSI MINISZTER 6.600.1941. K. M. száma rendelkezésben foglalt hústalan napi korlátozások módosítását lapunk legutóbbi számának címlapján közöltük. Több félreértés eloszlására érdekében közöljük, hogy pénteken tilos kiszolgáltatni a juh-, birka-, ürü- és bárányhúst és azok készítményeit akár nyers, akár pedig elkészített vagy tartósított állapotban.

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHÁZ-KÖRÜT 3. SZAM. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. Cennéjegyzék: 1936. — Üveg-, porcellán- és fűzőlő-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény.

DRABEK FERENC

OKL. GÉPÉSZMÉRŐK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BOKAY JÁNOS-UTCA 8—10. SZAM
HÜTŐGÉPOSZTÁLY TELEFON: 138-881

S Z Á L L I T :

LINDE HÜTŐGÉPPEL felszerelt elektromos, automatikus szekrényeket, vítrímeket, fagyaltágytató- és konzerváló berendezéseket, önműködő spachtelzőket, hűtőkamrákat stb.

GECHTER ÉS KÜHNE habverő, cukrász- és csokoládéipari gépeket.

SEBASTIAN WENZ elektromos automatikus cukrász- és péksütőkemencéket.

BEHER dégasztógépeket.

TORRO automatikus edénymosogató-gépeket stb. stb.

KERJEN DÍJMENTES ÁRAJÁNLATOT!



A II. kerületi vendéglősök értekezlete.

A VIZIVÁROSI VENDÉGLŐSÖK szokásos havi ülését február 18-án (kedden) délután 4 órakor Singhofer Frigyes Pál vendéglős (II., Lánchíd-utca 12) éttermeinek külteremében tartják meg.

Szállodás- és vendéglősből 1941.

A FEBRUÁR 12-IKI bálunkra február 10-ikéig báljegy megváltásra és felülírtásra a következő összegek értek be:

Köbányai Polgári Szerzőségi igazgatóság 250 pengő, Töszeghy Emil vezérigazgató és Royal Nagyszálló Rt. 100—100 pengő, Metropol szálloda és étterem Rt. 52 pengő, Malosik Ferenc, Babocsy József, Bauernebl és Fiai sorgyár Kassa, Geller Mihály és Jajczay István 50—50 pengő, Keszev Vince, Hungária Borpincesz Rt. és Mega borozó 40—40 pengő, Carlton Szálló 35 pengő, György Mihály (Miskolc), Zimmer Ferenc és Holub Rezső 30—30 pengő, Nemeth Aladár és neje, Krupp Artúr Rt., Szivós Zs. és Társai 25—25 pengő, Szabó Lajos (Debrecen étterem), bentlénfalvi Pál Andorné (Vadászkürt), Nemzetközi Hálóközi Társaság, Rónai Testvérek, Mátyas Géza Gyula, Guttenberger Antal, Köbányai Borpinceszét, MOKTAR Kálmintéri Ifjúkja, Pusztaszteri (Patz) Antal, Nagy István, Gráf Ferenc, Abt Antal, Zwack J. és Társai, Schrettnér István, Hungaria Nagyszálló Rt., Dunapalota Szálló, Pironcák Antal, Budapesti Kévesok Ipariüzlete, Mészáros Győző, Budapesti Központi Általános Tejcarnok Rt., Lukács Antal és Fischer Jakab 20—20 pengő, Vidé Albert és Sándor Gyula 15—15 pengő, Magos Antal 12 pengő, Sándor István, özv. Tóry Györgyné, Tóry György, Csuti Zoltán, Kiss Ferenc, Szabadoskavánház, Czifka József, Szlavek Károly, Pátria kavánház, Winkler Antal, Borsos Mihály, Szász Elek, Bujdosó István, Kéni József, Bor László és Mók Imre, Magyar Telefonautomata Rt., Posch Rezső, Hochstein Ferenc, Reigl Gy. Béla, özv. Ketter Józsefné, Raidl Gyula, Füzly Éde (Ujdombány), Kozma Testvérek Rt., Szakmári Károly, özv. Foltik Jánosné, Steiner Ármán, Biró Jakab, Klöcker Rezső (Sárbogárd), Baria Lipótné, Kiss Károly, Izsák Zsigmond, Gebauer Ferenc, özv. Breyer Sándorné, Korányi Zoltán, Mezőgynyi Peczgyörgy, Scheffer Adolf, Újpesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsárszerek Ipariüzlete, Kovács István, Magyar Automatizem Rt., Moser Frigyes, Tatay Pál (Szatmárnémeti), Dóra László, Szántó Imre és Halló Buffet kft. 10—10 pengő, Babicz Gyula és Tatzl Antal 8—8 pengő, Ifj. Ray Imre (Komárom) 7 pengő, Gebauer Ferenc, Targyik János, Borhégyi F. Rt., Brodsky Zoltánné, Mörz Sándor, Lenárt Gyula, Agrár Borkereskedelmi kft., Alex Manó, Édeskúti Ásványvízkeresked. Rt., Adám József, Balhó Imre, özv. Bárányai Lajosné, Hónsch Dezsőné, Czako Menyhért, Deák Lajos, Mike Pál, gróf Somssich Tamás borkeresked. Rt., Daróczy Vilmosné, özv. Glücs Frigyesné, Kossuch János, Balázs Sándor (Bicske), Gónti Szévesztő, Mihályi József, Bozi Imre, Deák Sándor, özv. Ketterer Lajosné (Pécs), Kalász F. Károly (Máriaremete), Kaposvári Ipariüzlet vendéglős szakosztálya, Kincses I. Pál és Brebowski János (Szenties) 5—5 pengő, Grimm Béla, Jurák Ferenc, Császárfürdői kegyes alapítvány, Kasparán György, Ivanovszky bornagykereskedő és özv. Weiner Györgyné 4—4 pengő, Dr. Schleicher Aladár, Fekete Sándor és Farkas János 3—3 pengő, Rieder József és Tschida István (Sopron) 2—2 pengő. Összesen 2.206 pengő.

Házasság.

KISS MARGITOT — Kiss Ernő kártszánk leányát — február 22-én délután 1/2 órakor a Szent Imre herceg-úti főplébániatemplomban vezeti oltárhoz Bayer Rezső.

VÁGOTT BAROMFIT, TOJÁST ÉS LÓTT VADÁT CSAK

Cser és Töke

cégnél, mert naponta frissen vágás és elsőrendű minőség.

Üzlet: Közp. Vásárszarnok 4*7
Telefon: 189-621.

Vágótelep és iroda:
Soroskéri út 43. Telefon: 143-050



Idegenforgalomfejlesztő törekvések Bulgáriában.

A HAZÁNKKAL EGYRE SZŐRŐSABB baráti kapcsolatokat fenntartó Bulgária idegenforgalmi bevételei — a többi Balkán-állam ilyen jövedelméhez viszonyítva — igen szerények. Az utolsó tíz év átlagában mindössze 70 millió levét tették ki, míg ugyanakkor Görögországban 634 millió, Jugoszláviában pedig 700 millió levéra becsülhetők az idegenforgalomból származó bevételek.

Ez a jelenség annál inkább gondalkodásra késztető, mert az országnak igen szép hegyvidékei és értékes gyógyforrásai vannak, tehát egy sokkal jelentősebb vendégforgalom kialakulásának természeti főtételével megfelelő mértékben rendelkezik. A fejletlen idegenforgalom okai emeltfoga a kelő tökébefektetések, a korszerű szervezethez és vendégfogadás hiányában találhatók meg.

Ennek a fölsimerése készítette a bolgár kormányt egy idegenforgalmi törvény megalkotására, amelynek tervezetét már a nemzetgyűlés elé is terjesztették. A törvényjavaslat értelmében az illetékes minisztériumok, az államvasutak, a Nemzeti Bank, a kereskedelmi kamarák, valamint az eddig működő idegenforgalmi szervezetek kijelölt képviselőiből összeállítandó Idegenforgalmi Tanács egy az utazási forgalommal kapcsolatos ügyeket központilag, egységesen irányítani. A propagandauj, a fürdő- és gyógyhelyi kultúra, a szállodás- és vendégfogsipar s a közlekedésügyi gyökeres újjászervezéséről is gondoskodnak.

A mai idő persze nem alkalmas ugyan a gyors idegenforgalmi fejlődés előmozdítására, de nem kétséges, hogy az új bolgár idegenforgalmi törvény a háború után új Európában az eddiginél sokkal jeontosabb szerepet biztosít majd Bulgária nemzetközi és belföldi vendégforgalmának.

25 éves jubileum.

ÖZV. BREYER SANDORÉNA szül. Orbán Eleonóra vendéglős kártársunk február 1-én tartotta 25 éves évfordulóját annak, hogy a VIII., József-körút 51. szám alatti vendéglőjét átvette.

Ezen évforduló alkalmából kívánunk özv. Breyer Sándorné kártársunknak további munkájához sok sikert, tartós jó egészséget, kitartást és boldogulást.

Országos Iparos Évkönyv és Címár. 1941.

HASZNOS KÉZIKÖNYV jelent meg dr. Dobsa László és dr. Kovács Részó, az Ipartestületek Országos Központjának igazgatója és föltárára szerkesztésében. Tartalma felől mind azokat a tudnivalókat, amelyek az iparosok részére szakszertű és könnyen áttekinthető tájékoztatást nyújtanak az iparosságot érdeklő gazdasági és ipari közigazgatási kérdésekről, mint a hitel, anyagellátás, árszabályozás, közszállások, közmunkák, adók, illetékek, tanonc- és segédtilarás, munkabér- és munkaidőszabályozás, mestervizsga, társada-ombiztosítás, ipari közigazgatás stb. Az évkönyv az iparügyi minisztérium, az IPOK, kamarák, ipartestületek, felvidéki ipartársulatok, erdélyi ipartestületek részletes címtárát és az iparosság érdekeit szolgáló hitelezeteket, szövetkezetek adatait is tartalmazza. Megrendelhető 6 pengőért a szerkesztőségben (Budapest, VII., Erzsébet-körút 9—11. I. 3. Telefon: 224-030).

Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpakka-tálcák, toásáknak, evőeszközök, sörkibitorok, sóskárpók, borkimőrástalok új és használt állapotban.

HEXNER üzletberendezési vállalat
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

K Á L Y H Á K
MEIDINGER
HELIOS
DUPLEX

LÉGFŰTÉSEK

PASCHKA ÉS TÁRSA
BUDAPEST, V., MÁRIA VALÉRIA-U. 10. TEL.: 182-041
ALAPITVA: 1886

Vendéglátóipari munkatervek a háborús Németországban.

A NEMET IDEGENFORGALMI SZÖVETSEG (az egész birodalom legfőbb hivatalos vendégforgalmi szerve) legutóbb Bécsben tanácskozott Esser államtitkár, birodalmi vezető elnökletével.

A kétnapos megbeszélés alatt megtárgyalták a háborús helyzetben is szükséges idegenforgalomfejlesztő terveket, valamint a közeli jövőben megvalósítandó feladatokat. Az egyes tartományok idegenforgalmi vezetői részletesen beszámoltak a hatáskörükbe tartozó vidékek helyzetéről, az idej eredményekről és a jövő évre kidolgozott munkaprogramról, a birodalmi vezető pedig az egész feladatkört szélesen átfogó, egységes irányelveket szabott meg, mind a szervező, mind a propaganda-tevékenység terén.

Míg a háború tart, a külföldről származó forgalom persze nem követheti a belső vendégáramlás nagy lendületét. Nem kétséges azonban, hogy a most sem szünetelő tervezési munka eredményeképpen, nagyszabású alkotások valósulnak meg s a békeidő visszatérével a német idegenforgalom elsőhelyen fog állni egész Európában.

Hogyan alhatunk legjobban?

SZÁMOS AMERIKAI NAGYSZÁLLOBAN — főként a régi előkelő üzemekben — érdekes kísérlet történt egy tudományos föltevés gyakorlati hasznosítására. Minden szobában egy iránytűt helyeztek el, amely a vendég minél nyugodtabb alvásának biztosítására szolgál.

A készülék ugyanis állítólag arra is alkalmas, hogy a fekvő testnek a nyugodt, jó alvásra való legmegfelelőbb helyzetét meghatározza. A fejnek éssék, a lábnak dél felé kell fordulnia. Mint az elmélet alkotója megállapítja, ebben a helyzetben az élő ember teste pontosan követi a földmágnesség mozgásának irányát, ami igen megnyugtató hatással van a szervezetre.



Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmentali
Derby sajt

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515
Hungária borkén, azbeszt, jutás kénselet, szénavas mész, borderítőszerek, mustfokoló, Malligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Féjjel kelet felé nem szabad fordulni, mert ez a helyzet éppen ellentétes a mágneses áramlás irányával.

A mágneses elmélet már annyira népszerűvé vált, hogy igen sok utas állandóan iránytót hord magával és este a szállodában annak útmutatása szerint helyezteti el ágját, hogy nyugodt, zavartalan álma legyen.

Idegenforgalmi tervek Franciaországban.

A FRANCIA IDEGENFORGALOM újjaalakításának nehéz munkáját nemcsak az érdekeltek ténylezők, hanem az illetékes hatóságok is fontos feladatuknak tekintik.

A téli sportok fokozottabb népszerűsítésére irányuló áldozatkész propagandát már jelentős eredményeket hozott. A vasutak december 14-ike óta külön hetvegi „hónvatokat” indítanak az idegenforgalmi vidékekre és jelentékeny utazási kedvezményeket nyújtanak a természetjárás és a téli sportok egyre nagyobb számú híveinek.

De más, nagyobb szabású földadatok megvalósítását is terveztek. A kormányzat a belső vendégforgalom újraszervezésére és fejlesztésére igen jelentős pénzügyi áldozatokat hozott, ezenkívül pedig a szó szoros értelmében vett építőmunkát is programjába helyezte. Egyedül a Tengeri Apok vidékének útjavítási munkálatára 100 millió frankot illesztettek a költségvetésbe. Nizzában már folyik az útpótló- és javítómunka és az ottani kibővítő a tavasz folyamán megkezdik. Más vidékeken is számos gyakorlati értékű munka megindítását tervezik az idegenforgalom érdekében.

Arleszállítás az olasz vendéglőkben.

AZ OLASZ KORMÁNY céludatos és erélyes árpolitikája megokadályozta a számos európai országban bekövetkezett drágulási folyamat kialakulását. Bizonyos — a vendéglátóipar számára jelentős — nyersanyagok ára átmenetileg emelkedett ugyan, de a megokoltan áremeléseket a kellő időben alkalmazott szigorú hatósági intézkedés megokadályozta, úgyhogy egyes kilgrott árak is visszaestek az eredeti színvonalra.

A nyersanyagok árának egészséges szabályozása folytan egyelőre a vendéglői árak szerényebb mértékű csökkentése is lehetővé vált. Így a hűsítékek árát a luxus-, valamint az I. és II. osztályú üzemekben 10%-kal, a III. és IV. osztályúokban pedig 5%-kal leszállították. Egyidejűleg megszabták a hűsádek mennyiségét is. Az erről szóló rendelet szerint egy hűsádag súlya ezentúl csont nék 100 grammnál, csonttal együtt pedig 150 grammnál nagyobb nem lehet.

TEA HELYETT adjatok a vendégeknek POLÁR PUNCSOT. Jobb mint a tea, egy cseste forró vízbe 3 centiliter jón ebből az édes szörpöl és kész a pompás ital. Semmi más nem kell hozzá. Csokor sem. E cíket a Zwack likörgy gyártja.

Forrált borhoz is van fűszeres cukerszörpje Zwackéknak! 8 deciliter legocsióbb forrált borhoz két deciliter ilyen NIGUS-SZÖRP adagolando és összekeverve kész az edes, fűszeres bor. Semmi más nem jön hozzá.

Elismerten **FIUMEI kávé, tea**
a legjobb
FIUMEI KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG
Központ: V, Gresham-palota, Telefon: 185-959

ALPACCA

ezüstöt és rozsdamentes edényruket a gyártót szerzeze be. Póterffy Lajos, VII., Nagyatádi Szabo-utca 25

MESTERVIZSGÁLATHOZ SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK

ipartestületünk irodájában kaphatók

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

Halálozás.

ID. FOLTIK JÁNOS vendéglős, február 1-én életének 63. évében elhunyt.

ID. HOFER VIKTOR nagykanizsai vendéglős, tárt. honv. százados február 2-án 66 éves korában elhalálozott.

sepsizoltáni CSIRJÉK EMIL vendéglős, február 6-án életének 56. évében Csepiszentgyörgyön, tragikus körülmények között, hitelen elhunyt.

RUDAS ISTVÁN vendéglős február 6-án 60 éves korában meghalt.

ÓZV. SIPOS ANTALNÉ vendéglős, február 10-én életének 70. évében elhalálozott.

CSENEY ÁRPÁD vendéglős, február 9-én 40 éves korában elhunyt.

Kiskunfélegyháza megyei város polgármestere.

2359/ki. 1941. szeptember

Versenytergályalási hirdetés.

Kiskunfélegyháza megyei város tulajdonát képező gőz-, kád- és gyógtürő, valamint ugyanezen épületben levő teljesen felszerelt szálloda, kávéház és étterem bérbeadására versenytergályalást hirdetek.

A bérlet 1943. évi, esetleg a bérlet által eszközözendő befejeztések irányában, megvezetés szerinti hosszabb idő.

A pályázni szándékozók szabályszerűen tebelegyelt, aláírt és pecsételt zárt ajánlataikat „Pályázat a 2359/ki. 1941. sz. alatt kiírt városi gőztürő bérletére” felirással ellátott borítékban, a város polgármesteréhez címzve adják be a város íkítató-hivatalába legkésőbb 1941. évi február hó 24. napjának délelőtti 11 órájáig.

A város fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül szabadon válasszathasson, vagy azokat visszautasíthatja s az ebből vagy a közszállítás szabályrendelet határozmányainak netáni megsértéséből eredő kár (elmaradt haszon) megtérítését az ajánlattevők sem a hivatalától, sem annak közegétől nem követelhetik.

Feltelekek, valamint a bérbeadó épület és tartozékainak leírása válasszbélyeggel ellátott boríték beküldése mellett a város gazdasági hivatalától kernetik.

Kiskunfélegyháza, 1941. évi január hó 29-én.

Dr. Tarjánji Béla sk. polgármester h.

A kiadmány hiteles (Olvasathatlan aláírás) kiado-irattárnok.

ORAGYÁR, IV, Kossuth Lajos-utca 5

GOMBAT vásárolni bízalom dolga. Ezért rendeljen WAGNER ISTVÁN gombakereskedelmi vállalatnál, IX, Központi Vásárcsarnok, 745. számú földje. — Telefonhívó: 181-141. Vidékre postán, helyben házhoz szállítok. — Különlegesség: Fogyasztásra kész gombasólatás. Mezei és száritott gombát veszek.



KORDA ISTVÁN PAPIRKERESKEDÉS
Hektogróf karbon, kassa-blok, átró könyvelés. — Budapest, IV., Régi posta-utca 12. szám. Telefon: 18-70-79

S I D O L fém, ablak
CHROMIT nikkell, króm, alpacca
S I D O L A C lakozott, ténylezett bitor tisztítószere.
S I D O L VEGYITÉRMÉKEK GYÁRMA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
Budapest, XIV, Cserói ucca 14.