

K. M. N. MUSEUM
MAGYAR SZÁLLÁS-ÉS VENDÉGLŐSÉGI TÁRSASÁG

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, NEMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSEG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152

A lap előfizetési ára egy évre 74 — pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12. — pengő

A TÜZELŐANYAG BESZERZÉSE

KÖZISMERTEK AZOK A NEHEZSÉGEK, amelyek a tüzelővel való ellátást zavarják.

A földművelésügyi miniszter úr kijelentette, hogy a főváros faszükséglete biztosítva van és a szállítási akadályok elhárítására miniszteri biztost is nevezett ki. A miniszteri biztos működésének az eredménye mutatkozik. Reméljük, hogy tagjaink most már gyorsabban és megfelelő mennyiségben jutnak tüzelőanyaghoz.

Azonban olyan rendelkezés is van, mely szerint a nagykereskedő az átvett tűzfának 70 százalékát a közfogyasztás céljára tartozik átengedni, illetőleg tárolni. Nehogy ezen rendelkezés újabb nehézséget okozzon iparunk tüzifaellátásában, a Polgármester úrtól kértük, hogy az ipari célra megrendelt fának a leszállítását biztosítsa.

Illetékes hely fölvilágosítása szerint a tüzifanagykereskedő a Polgármester úrtól kérheti ezen 70% leadása alól való mentesítését, azonban az V. Honvédtudományok 22. szám alatt beadandó kérelmében fölülteendő:

a fát rendelő szállodás-vendéglős neve, üzlethelyisége;

az a mennyiség, amelyet neki leszállítani kell; végül

kifejezetten kérni kell, hogy a ta 70%-ának leadása alól mentesítessék.

Az előadottak igazolására tartozik a rendelő üzem a kérelemre rávezetni, hogy a rendelt és szállított fát kizárólag üzemi célra használja föl. Ezen nyilatkozat cégszerűen írandó alá, azaz: kézaláírással és mellette az üzleti bélyegzőt kell lenyomni.

Budapest, 1942 november 12-én.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő

rádió készülék

hangratorgóval együtt 600 pengő

Gramofonok, lemezek

Sternberg

Hangszergyár, Budapest, VII., Rákóczi-út 60.

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb teljesítményig, minden célra!
Kérjen árajánlatot!

Jó borknak nem kell cégér, csak

Forgalomba hozza: Erdélyrézsi Fürdők Szövetsége budapesti kirendeltsége,
Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 1. Telefon: 130-840. — HÁZHÓZ SZÁLLÍTJUK!

BORSZÉKI BORVIZ!

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462

ALAPÍTATTOTT: 1869. ÉVBEN

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V., VILMOS CSÁSZAR ÚT 48. SZ.

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

1942 NOVEMBER 16., HÉTFŐ:

A penziók 18-ág kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszerváltó Jegy Központnál (III., Lajos-utca 34.)
Délután fél 4 órakor a XIV. kerületi vendéglősök ülése Özy. Schrettnér Mártonnál, XIV., Gyárat-utca 42.

NOVEMBER 18., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-tüstület tanácsstermében.
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Juhos Albertnél, XIV., Bosnyák-utca 3.

NOVEMBER 20., PÉNTEK:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 25., SZERDA:

Be kell fizetni az október 25-étől november 25-éig terjedő időre kifizetelt alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, kijelölődöt, rokkantadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Molnár Bélánál, V., Falk Miksa-utca 7.

DECEMBER 1., KEDD:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a november hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszerváltó Jegy Központnál (III., Lajos-utca 34.)

DECEMBER 2., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Somogyvári Jánosnál, X., Liget-tér 7.

DECEMBER 5., SZOMBAT

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

DECEMBER 9., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Kövessy Gézánál, VII., Erzsébet-körút 2.

DECEMBER 15., KEDD:

A penziók 18-ág kötelesek elszámolni a november hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszerváltó Jegy Központnál (III., Lajos-utca 34.)

DECEMBER 16., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-tüstület tanácsstermében.
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Berthó Gyulánál, VII., Erzsébet-körút 12.

MEZŐGYÁNI PEZSGŐGYÁR

VII., Almássy-utca 3. Telefon: 423-594. — CASINO — FOR-YOU

NINCSEN GONDJA

TELEFONÁLLOMÁSÁVAL, HA A
MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.
PÉNZBEDOBÓS KÉSZÜLÉKÉT
SZERELTETI FEL HELYSÉGÉBEN

JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHÁZ-KÖRÚT 4. SZAM. TELEFON: 387-141

Alapítva: 1836. — Centenárium 1936. — Üveg-, porcellán- és tőzálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény.

S I D O L fém, ablak
CHROMIT nikkelt, króm, alpakka
SIDOLAC lakkozott, lényezett bútortisztítószere.
S I D O L VEGYÉRTÉMEK GYÁRA RESZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST, XIV., Cserél utca 14.

Asztalok, székek, biliárdok

és kellek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kertibútorok, sörkimerők, barkimerőasztalok új és használt állapotban.

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

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLÁN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR

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

ANGOL
GIN

High & 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

A közellátás új vezetői

ROVID IDŐN BELÜL ISMÉT VALTOZÁS TÖRTÉNT közellátási ügyeink vezetésében. A tragikus hírtelenül elhunyt Györfy-Benyey Áldozatos munkája után Lossoczny István foglalta el július elséjén a miniszteri székot, ámbar az ő öngazdálkó állapota sem volt tökéletes. Igazi jó katona módjára, teljes szívet-lelkével töltötte be hivatalát és Kormányzó Urunk elismeréséül tikkos tanácsosi méltóságot adományozott neki Utóda Szász Lajos dr. pénzügyminisztérium államtitkára lett.

Az új miniszter már hosszú ideje egyik irányítója gazdasági életünknek és igen alapos ismerője különösen azoknak a problémáknak, amelyek állandó kapcsolatban vannak az egyre nehezező közellátással. A Pázmány Péter Tudományegyetem elismerte tudományos munkásságát, amikor Szász a költségvetési és zárszámadási jog egyetemi magántanára lett. Számos tanulmány, nagyondó értekezés mutatja az új miniszter elméleti tudását, míg a gyakorlati államtisztviselő működése alatt nyilvánította nehéz körülmények között is, 1937-ben lett a pénzügyminisztérium adminisztratív államtitkára, két évvel később pedig Kecskemét város országgyűlési képviselővé választotta és attól fogva mint politika államtitkár, a gazdasági csúcs- és pénzügyminiszter helyettese is volt.

Alapos kritikájú hozzátörtek is sokat várnak az új miniszter működésétől, ámbar tudják, hogy milyen rendkívüli körülmények nehezítik meg azt.

Az új közellátási miniszter előterjesztésére Jakabffy Károly dr.-t neveztek ki államtitkárra, a közellátási hivatalhoz Jakabffy olyan hivatali pályautat tett meg, amelyen különösen nehéz küzdelmeket kellett megvívnia. Minözön kívül, amit a minisztériumban szokósan elvegezni, különleges kikiötésekre is kaptak megbízást, szinte darázsészekbe kellett nyúlnia, amikor fontos intézkedések és nagy vállalatok felülvizsgálatával bízták meg.

Jakabffy Károly szívszósága, igazságos keményisége, a legbonyolultabb részletekre is való elmélyedése, de mindenképpőt csaknem pártatlan energiája mindenek fölé emelkedésé vált. Mint miniszteri osztályfőnök, a postakaraképműzárban töltött be aránylag rövid időt óta vezérigazgató állást és a felsőbbb bizalma onnan hívta meg államtitkárnak, Éppen ritka energiája miatt sokat várnak tőle a közellátási ügykörben.

Mi újság a borpiacon?

RÉGI MONDÁS AZ, hogy nyugta után dicséért a napot! A szőlőtermés eredményét csak akkor lehet megállapítani, ha már a leve a horókban van. Az idő szűreit kiütötte keszeletők voltak, sokat igétek — keveset adtak, kevesebbet, mint amennyit remélték, vártak. Az a jó öreg korcsmáros, aki feltettünk uralkodik, nem permetezte meg a szőlőket, így a szemek nem duzzadtak meg kövéreke. De emiatt nincs okunk elégedetlenkedni, mert ha nem is lett rekord-termesünk, de általában jó közepes termés és jó minőség, amely nem megvetendő.

Vannak, akik a szeszfokok magasságával elégedetlenek. Ha kevés a cukor, alacsonyabb a szeszfok is. Egyeként hol van az előlra, hogy a jó bornek 13—15 Mallingand szeszfokúnak kell lenni? Sokszor a gyengébb szeszfokú bor jobb, mint az erősebb, mert nem az a fontos, milyen nehéz a bor, hanem van-e illat- és zamatanyag, azonléll harmonikus-e, megvan-e az alkotórészek közti összhang.

Ha bor, hát legyen bor, de nemese fajbor! Hogy miben különbözik az egészséges, nemes fajbor a szintén egészséges, közönséges bortól? (Az ideit termésű bor majdnem mind egészséges.) Érv a kérdésre Fornád Elomér „A borkezelés mestersége” könyvében a következőkben felel meg: „Az egészséges nemes fajbor a szintén egészséges közönséges bortól abban különbözik, hogy előbbinek kellemes illata és íze van.” Mind a szagló, mind az ízlelő szerveinknek egyaránt élvezetet nyújt, míg utóbbinak a borszorgón kívül semmiféle különös zomato vagy illata nincs. A zamat (bouquet) tehát a borak a legnemesebb alkotórésze, mert ez az, ami a bort a nemes itatok közé emeli. A borban levő zomatenyagot mesterséges úton meg előállítani, hila a jó ístennek, nem tudják. Ezzel nem azt akarom mondani, hogy csak nemes fajbor vásároljanak, minden vendégöl, korcsmáros tudja, hogy létező részére milyen minőségű bort vásároljon. Nem minden borban nyilván, de mégsem szabad megfeledkezni arról, hogy törekedni

LIFT

FREISSLER ANTAL FELVONO- ÉS GÉPGYÁR RT.

BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ.
TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847

GYÁRT: Mindenemk felvonókat legmo
garebbb kivitelben.
Zajt és karbantart.

bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

kell az izlést nemcsak a vendégölöknek, hanem a szőlősgazdáknak is fejleszteni. Tévedés lenne azonban azt hinni, hogy csak a hegyi szőlőkben lelmi nemes fajborokat, taláin az alföldi fűtőhomokban is. Jó tudni, általában mitől függ a termelt bor minősége? Erre választ találunk ugyancsak Fornád Elomér kitűnő könyvében. Az éghajlati és talajviszonyoktól, valamint más tényezőktől, pl. a szőlőfajtától, műveléstől és a trágázyoktól. Minél délibb, minél melegebb a vidék, annál több cukor, színyanyag, csersav és tázjamat van a boggyó levében, de annál kevesebb az illatanyag és sav. Északibb vidékeken kevesebb a cukor és a zamat, de nagyobb a savtartalom és az illat. Ez nagyobb őszhangot és nagyobb finomságot ad a termésnek.

Nagyjából emnyit a természetméről és minőségéről, most foglalkozzunk a bor árval.

A bor ára nem vártá meg, hogy a MASZBOSZ kiadja az irányárakat, hanem kiugrott és most szálad megálás nélkül fel-fel. Hol áll, ki tudja? A szűret alatt még lehetett nagy-nagyezen valamennyit vásárolni, de jelenleg megállt a vásárlási tudomány. Vételidek lenne, azonban előadás szándék csak szörványosan mutatkozik. Ezt a jelenséget a „Borászati Lapok” a következőkben magyarázza: A tartozóköz kintlátban nem azt kell keresni, hogy a szőlősgazdának nincs szüksége pénzre. Hanem nagyrészen azt is, hogy gyakorlati tapasztalat szerint megint évekig várhatunk egy emnyit jó termésre is és így, aki csak tud, tartózkodni bizonyos készleteket rozsabb időre.

Kérdem, mi lenne a borfozgyással, ha a vendégölök, a korcsmáros és borkereskedő is ugyanezen álláspontra helyezkedne? Az erős kínálat nyomán az árak lemorzsolódnak. Ez részben valószínűleg azért történik, mert főleg az új borkereskedők most indulnak, mindegyik iparkodik magának bevétőköt szerezni. De újból kérdem, mi lesz, ha a készletük elfogy? Mert abban ne bizakodjanak, hogy tavasza majd a termelői árak lezuhanának, mert hogy ez meg ne történhesse, arról gondoskodik majd az intervenciószerv.

Jelenleg az árak az egész termelői vonalon tartottak. Jobb minőségű bort nemigen adnak el. Ma az a helyzet, hogy tekintet nélkül a Mallingand-fokra, egyesek jó árat kérnek a termésű, márpedig mind az kereskedelemben, mind a kimerőknél a borár megállapításában engedélyezett kulcsokat kell alkalmazni.

Az idei legelőacsnyabb mustárk hivatalos megállapítása elhibázott volt, mert olyan alacsony áratkál jött ki, hogy előre látható volt, hogy azért az árt a termelői mustjúknak legfeljebb csak az a részét vetik piacra, amelyet törölni nem tudnak. Jó értesüléseim szerint meg abban az esetben sem adák.

Kartársainak azt izenem, hogy ha mindénáron versenyezni akarnak, úgy azt ne az úgynevezett kommersz-borokkal tegyék,

AGRÓF KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI KONYAKGYÁR RT.

fennállásának 60 éves jubileumát ünnepli. Visszatérve az eredményekben rendkívül gazdag évtizedekre, megállapíthatjuk, hogy a vállalat már a békevilágban is versenyen felüli helyet biztosított kiváló minőségű gyártmányainak. A legkülönbözőbb illkor-, brandy-, gyümölcsipárlat-, rum- és egyéb italkészítményvel a modern üzemi technika minden legújabb vívmányának szolgálatbaállításával kimagasló minőségekké fejlesztette és így a ma forgalomba kerülő Keglevich-gyártmányok úgy a gourmand-világ, mint a nagyközönség közkedvelt italkülönlegességei.

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

partesületlenk ügyésze: Molnár Sz. Dezső dr., IV., Bécsi-utca 1.

Gerencsér József bornyagykereskedő Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845 Elsőrendű fajborok állandó választékban

hanem nemis versenyben nemis fajborokkal. A könnyű, közönséges borokból borpárlatot készítsenek, vagy sűrítsék be — arra is szükség van.

Itt említtem meg — jobb panaszra —, hogy a rum- és likőrgyártás semmiféle kedvezményt nem adhatnak az italmérőknek, mert elvonják tőlük az engedélyt. Ha a vendéglősöknek ilyen ajánlatot tennének, azt ne fogadják el, mert azt akkor tartoznak a vételárból leszámitani.

MALOSIK FERENC

Elelmiszerek helyes raktározása és gondozása

— Harmadik és befejező közlemény. —

A KONYHAKERTI TERMÉNYEK téli tartósítására és tárolására több alkalmas mód kínálkozik.

Az aszályással tartósított termények kis helyen elférnek és izükből, tápanyagukból, értékeikből keveset veszítenek.

A savanyftással, szózással és gőzöléssel tartósított termények aránylag még kis helyen tárolhatók, de zamat- és tápanyagban itt már nagyobb a veszteség.

A konyhakerti termények egyszerű, nyers állapotban való tárolásánál őrizhető meg legjobban azok vitamin- és ásványi sótartalma, valamint íz, zamat, aroma és egyéb tápértékei.

A konyhakert gondosan elől növényei majd egész éven át jutalmaznak természeikkel, különösen akkor, ha a természetű növények fajtái ennek megfelelően választottak meg. A konyhakert terményei közül sikeres téli eltevésre általában a késői fajták alkalmasak. Ezeket a növényeket termelési helyükben minél tovább kint hagyjuk, hogy tökéletesen kifejlődjének és beérjenek, majd a terményeket óvatosan szedjük fel, nehogy megsérüljenek. Az eltartásra szánt terményeknél tehát a fajta, a termény érési foka, minősége, egészségi állapota azok a tényezők, melyek kedvező hatással vannak az eltarthatóságra. A természetesi helyükről felszedett terményeket nem szabad azonnal tárolási helyükre vinni. A felszedés után pár napig elterítve, hűvös, szellős, száraz helyen hagyjuk szikkadni, majd a földrétegtől és felesleges növényi részekétől tisztítjuk meg. A tároló helyiséget használatba vétel előtt minden esetben ki kell takarítani és szeleltetni.

A konyhakerti termények eltartására természetesen legalkalmasabb a hűtőház, de igen jó a szellőztethető, fagymentes, +4 — +5 C-fok hőmérsékleten tartható száraz pince is. Eltartathatjuk azonban terményeinket megfelelően takarva, vagy száraz helyen készült vermekben, továbbá fagymentes, földalatti kúnyokban is. Egyszerű eljárás továbbá az, amikor kis faladékból tiszta, száraz homok közé helyezzük a terményeket és ezeket a ládákat vermeljük el.

Azon terményekhez, melyeket rétegező tárolunk, ha módunkban van, lehetőleg tisztára mosott és száritott folyami homokot használjunk.

A tárolt terményeknél mindig gondoskodnunk kell arról, hogy azok ne romoljanak. Ezt biztosíthatjuk azáltal, hogy csak egészséges növényeket tárolunk és fagymentes időben a termények szellőztető gondoskodunk.

A terményeket időközönként átvizsgáljuk, a romlásnak indultakat azonnal eltávolítjuk.

A különböző termények tárolásánál a következőkre ügyeljünk. A gyökérfeleket, mint pl. a sárgarépa, petrezselyem, paszternák, zeller, cékla, tilli rétek és ehhez hasonló terményeket lehetőleg későn, csak novemberben, száraz időben szedjük fel. Szedés után pár napig szétterítve szikkadni hagyjuk, majd kiválogatjuk és szárazon megszüttjük. Hejytelen oze-

ket vízzel lemosni. A tisztításnál eltávolítjuk a felesleges földrészeket és a szíveleves kivételével a leveleket is. Az így előkészített terményeket rétegező tároljuk a pincékben, kamrákban. Rétegezésnél a termények közé száraz homokot szórunk, hogy a termények egymást ne ériék és csak a zöld, apróleves részükről érjen ki a homokból. A gyökérfeleket a tároló helyiségben lehetőleg ne egymásba, hanem inkább több kisebb kucba, halomba rétegezzük.

Hogy konyhai felhasználásra állandóan legyen friss zöldséganyag és zellerlevelünk, ültetésünk belőle néhányat mely cserépebe és helyezzük ezeket melegebb helyre, pl. a konyhablakba.

A vöröshagyma felszedésének ideje már akkor érkezett, amikor a szára elárgult, lezsáradt. Ez rendszeren augusztus hónapban követekez. Ilyenkor száraz helyen szétterítve, egy-két napig szikkadni hagyjuk. Ha a hagyma szárát a felszedésnél meghagyjuk, kétszoros koszorúba fonjuk és a fagyok esőtől védett helyen felakasztva tartjuk. A szárnélküli hagymákat padlón vagy más alkalmas helyiségben szármára teregetjük. A hagyma eltevésénél fontos, hogy a helyiség +2 — +3 C-fok hőmérsékletnél ne legyen magasabb, mert melegebb hőmérsékletnél a hagyma hamar kihajt. Fagyos időben szalmából, rongyokkal vagy egyéb védőanyagokkal takarjuk be. Az esetleg yengéng megfagyott hagymát hagyjuk a tároló helyén, mert a fagy az idő jóvalásával lassan kienged belőle és ismét felhasználható lesz.

Hasonlóan tartjuk el a fokhagymát is. Izsáadásra használt metélt fokhagymáról (schlingingró) télen úgy gondoskodunk, hogy ósszel lövestől virágcserepeibe ültetjük, majd télen át világos és melegebb helyen neveljük. Gondoskodunk kell időközönként az öntözésről.

A káposztafelek tárolása megiehetősen nagy helyet igényel, ezért a féli fejekáposztát, keikáposztát, vöröskáposztát a szabadban szövetek elvarmeim. Mivel ezek a termények — a vöröskáposzta kivételével — rövid ideig tartó —1 — —2 C-fok hőmérsékleten is jól bírják, ezért csak későn, október végén, vagy november elején, de mindig száraz időben szedjük fel, mégpedig gyökerestől.

A keikáposztát felszedés után, egy-két napig fojtal felő fordítva hagyjuk szikkadni, hogy a levelek közt lévő víz kiszoradjon.

Ánol szárazunk, vagy fagymentes kamra van, ott a káposztafelek eltevésénél gondoskodni kell a gyakori szellőztetésről és arról, hogy a helyiség hőmérséklete ne legyen 2 — 3 C-foknál magasabb.

A kalarábé már a kisebb fagyok iránt is érzékeny, íze, állománya hamarosan romlik, élvezhetetlen lesz, tehát már az éjjeli fagyok beálla otti kell gyökerestől felszedni. Rövid, egy cm-es szárat és a szíveleket is meghagyva, több levelet eltávolítjuk, majd fagymentes pincében, homokban, egymássalébe ültetjük, olyan mélyen, hogy a kalarábéfelek felig takarva legyenek.

A kárföltől szintén gyökerestől szedjük fel október végén, majd fagymentes, +2 — +3 C-fok hőmérsékletű helyiségben, száraz homokba ültetjük.

A spárgafőkököt dőr a nem keményhű, étkészésre alkalmas példányokat, a két beálla előtt száratól levágjuk és alaposan bemészéjük. A metéleszt száradás után megismételjük, ha kell, többször is, hogy a mérszértök tökéletesen takarja. Fagymentes helyen, polcokon, hűvözson elhelyezve raktározzuk.

Száraz homokba rétegező a zoldpaprikát is tárolhatjuk téle. A kifejlődött és beérett zoldpaprikát száralával együtt vágjuk le a töről. Száraz homokba, száralával felőbe állítjuk, úgy, hogy csak a felső egyharmad része legyen kint a homokból s a hüvelyek egymástól ne érjenek.

Az itt felsorolt tárolási módok lehetővé teszik, hogy a későli téli hónapokban is hozzájussunk e fontos élelmickekhez.

LÓTT
VAD-AT VARJU-TÓL
TELEFONRENDELÉSEK: BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4
188-798 és Közp. vásárcsarnok 453. iüke

Övadákos személyzet az alkalmaztatás után —

BUDAPESTEN, az egyik legnagyobb forgalmú
főútvonalon levő vendéglő
családi okok miatt sürgösen eladó

Csak tökéletes jelentkező jöhát figyelme.
Közvetítőikkel nem tárgyalunk — „300.000”
jellegre a közzétételbe kérek ártást!

8 napon belül — bejelentendő az ipartestületnek!

HUNGÁRIA BORPINCE

Budapest bortofogasztása és kicsinybeni forgalma

— Első közlemény —

A fővárosi „Statistikai Értesítő” 1942 július havi számának mellékletében egy íprunkat érdeklő közlemény jelent meg a főváros bortofogasztásáról. Ez a cikk igen fontos adatokat, megállapításokat tartalmaz, azért teljes szövegében állományunk. Megjegyzéseinket zárójelben közöljük.

BUDAPESTNEK az ország borérintékesítése és bortofogasztása szempontjából kétségtelenül nagy jelentősége van. A milliós lélekszámot már messze túlhaladó főváros szükséglete évről-évre tekintélyes részét veszi fel az ország bortermelésének.

A főváros bortofogasztásának alakulására vonatkozólag már a múltban történtek vizsgálatok.¹⁾ Ezek az adatok 1935-ig bezárólag többévi visszalökintésben alapos részletességgel ismertetik a főváros szeszés italofogasztását. A jelen tanulmány egyrészt a budapesti bortofogasztás újabb alakulását mutatja be, másrészt pedig a fővárosi vendéglátóiparnak és borváltással foglalkozó üzleteknek a kicsinybeni forgalmában való szerepét és saiját világítja meg. A fővárosi eredményeknek az országos adatokkal való egybevetése érdekében szükségesnek mutatkozik először a hazai bortermelés alakulásának rövid ismertetése.

Kétségtelen, hogy mezőgazdasági művelési ágaink közül az időjárás viszonyok és elemi csapások a szőlőművelést befolyásolják a legnagyobb mértékben. Az újbor évenkénti természetmennyel valóban azt mutatják, hogy annak ügy mennyisége, mint minősége évről-évre nagyon különböző. A musttermes tiz évi adatain szin és minőség szerinti százeltekes megoszlásban az alábbi táblázat mutatja be.²⁾

Év	Az újbor (must) természetmennyisége hl	E D B Ő I SZ Á Z S Z Á E L É K E D N					
		szin szerint		minőség szerint			
		fehére	sálar	vörös	finomabb	közepes	gyenge
1931	5,899.739	64.6	24.3	11.1	—	—	25.9
1932	3,556.522	62.4	26.5	11.3	10.1	64.0	25.9
1933	3,083.428	61.9	29.0	9.1	3.7	37.3	59.0
1934	2,542.070	61.3	27.9	10.8	15.9	64.5	19.6
1935	2,858.045	63.3	25.3	11.4	9.4	64.5	26.1
Átlag 1931—35	3,187.961	62.8	26.4	10.8	—	—	—
1936	4,538.926	64.2	28.9	6.9	7.4	60.6	32.0
1937	4,473.799	59.5	26.4	14.1	11.7	59.4	28.9
1938	3,208.973	60.0	25.3	14.7	6.4	55.8	37.8
1939	4,369.817	61.1	24.1	14.8	8.9	63.8	27.3
1940	935.958	59.9	20.3	19.8	1.8	26.8	71.4
Átlag 1936—40	3,525.391	61.2	26.0	12.8	8.4	58.4	33.2

Az adatok az egyes években termelt mustmennyiség igen nagy hullámzását mutatják. Nagy készletfelhalmozódást és értékesítési problémákat előidéző bősüretelésű évek, közepes természetmennyiségű, majd pedig a mennyiségi hozam szükkenését a jobb minőség révén kiegyenlítő évek váltakoznak egymással ebben a tízéves periódusban. Az egymillió hektoliter alatt maradó 1940. évi musttermes hosszú évtizedek óta a legyöngyebb volt, mert még negyedrészt sem érte el a megelőző négy év átlagtermésének; minőség tekintetében is nagyon gyenge eredményt hozott, mert az újbornak több mint 70% a silyány minőségű volt.

A hazai szőlőtermés egy kisebb része gyümölcsként értékesül. A gyümölcsforgasztásnak az első világháború utáni terhodításával kapcsolatban lepett értékes a szőlőnek gyümölcsként való fokozottabb mértékű értékesítése is. A csemege-szőlő-értékesítés kérdésének különösen azért van nagy jelentősége, mert így a szőlő a boldíve nyerhető must árához viszonyítva sokkal jobban értékesül. Különösen azokban az években van (1931-1935).

¹⁾ Buzilásky Károly dr. Budapest szeszés italofogasztása. (Statistikai Közlemények 78. k.)

²⁾ Magyar Statistika Könyvny.

hordós és palack fajborai kiválóak
Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

**HUSTALAN NAP
NE TORD FEJED.**

**JANKOVICHÉK
PONTYÁT VEGYÉD!**

GRÓF JANKOVICH BÉSAÁN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE
HÍZPONTI VÁSÁRCSAHNÓK — TELEFON: 105-273.

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

WEISER SÜTÖDE

Budán. Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és lenyert. — XII., Bözorményi-út 36/a. szám. Telefon: 151-041.

A Zilahi Róm. Kat. Egyház a tulajdonát képező

ARANY SAS vendéglő és szálloda

bérletére versenytárgyalást hirdet

Az ajánlatok 1942 december hó 1. napjáig nyújtandók be a zilahi római katolikus plébániahivatalhoz, ahol a részletes feltételek is megteudhatók

SOLTVA DKERTI BORO K K Ö Z V E T I T
T E R M E L Ö K T Ö L

SCHISZLER ANDRÁS

SOLTVA DKERT, SZENTHÁROMSÁG-U. 2. TEL: 29

20 hold negyl jellegű, kitűnő tekvésű

szőlőigatlan

állomáshoz közel, Heves megyében **eladó**
Termése kimondott minőségi bor és rendkívül keresett, piacképes érdeklődők levelet „RITKA ALKALOM XI. 388” jellegre Tenzer Hirdetőbe, Budapest, IV., Szerviz-tér 3.

H R U B Y M Á R I A

70 éves cég, szállodai, vendéglői személyzet elhelyező-irodája, IV., Aranykéz-utca 4. szám. — Telefon: 187-719.

Allandóan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!
(Megfelelő nyomtatványok ípartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Ésörángú asztali faj- és csomegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 269-802

kívánatos a gyümölcs gyanánt való szőlőértékesítés, amidőn a bő termés következtében túlátlacsnny mustárak alakultak ki. A harmincas évek második felében igen élénk propaganda indult meg a csemegezőlőnek külföldi elhelyezése érdekében is. Ezekben az években a gyümölcsként forgalomba hozott zölőnek majdnem fele került exportra. Természetesen a fővárosi szűk-séglete is igen jelentős töltet vesz fel az évenként értékesítésre kerülő szőlőmennyiségből? Erre vonatkozólag az alábbi tábla nyújt némi tájékoztatást, amennyiben a fővárosi élelmiszer-piacokon értékesített szőlőmennyiséget mutatja be.

Év	Gyümölcs-gyanánt értékesített	Ebből a fővárosi piacon először került szőlőmennyiség mértékében % ban
1937	546 021	159 874 29,3
1938	349 499	91 575 26,2
1939	406 555	93 115 22,9
1940	72 077	33 824 46,9

Szőlőmennyiségünk nemzetgazdasági jelentőségét mutatja be az alábbi tábla az utolsó tíz esztendő adatai alapján?)

Év	Az összes állomány	A gyümölcs-gyanánt értékesített szőlő	Értéke ezer pengőben
1931	36 686	4 162	40 848
1932	55 512	6 130	61 642
1933	51 870	4 019	55 889
1934	57 360	5 022	62 382
1935	69 325	6 167	75 492
Átlag 1931—35	51 150	5 100	59 250
1936	67 901	3 879	73 780
1937	75 405	9 202	82 607
1938	82 230	8 116	90 346
1939	112 341	8 381	120 722
1940	75 524	4 405	77 929
Átlag 1940—40	81 880	7 197	89 077

A termésrestermények ingadozása annak összértékében nem jut teljes mértékben kifejezésre, mert a kereslet és kínálat viszonyából kialakuló árak a gyöngre termés esetén magasabb, bő szüret alkalmával pedig alacsonyabb színvonalon állapodnak meg és így az egyes évek termése arányban kezelebb fokszik egymáshoz, mint mennyiségben.

(Folytatjuk)

* Társ: Magyarország, borszőlőknek ékezesi szőlőfelhasználásának története. Statisztikai Évkönyv, 1940 június 15. old.

*) Magyar Statisztikai Évkönyv adatai.

Az ipartestületi iroda telefonszolgálatára.

ELNÖK: 183-482
VEZETŐJELENYŐ 183-482
SZÁLLODÁS-SZAKOSZTÁLY (szállodás adóközösség, idegenforgalmi járulékközösség): 180-001
VENDEGLŐS-SZAKOSZTÁLY (nyilvánlató, klató): 381-152
PÉNZTÁR (vignalmiadóközösség): 381-152
KÖNYVELÉS (tagsági díj) nyilvánlató, tagsági díj hátralék): 184-003
VENDEGLŐS ADÓKÖZÖSSÉG: 184-003

Nagyon kérjük igen lisztelt tagjainkat, hogy mindig azt a számot hívják fel, amelyik számon közvetlenül tudnak tevélylőg-séget, tanácsot stb. kérni, mert más szám hívása esetén igrti sok időt vesz el a kiutalás és az illetékes tisztviselőktől távolgóló telefononozó való járulás.

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

„ETÁP“

életvezetés és marhahús erőkövont.

Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András
Cégtul., Budapest, III., Heviz-út 4—6. Tel.: 362-782, 163-011

FEHÉRVÁRI MIHALY budafoki és termelői borok vezetőképvise-
léje. Szeszital képviselet. Bpest, VII., Teréz-kr. 23. Tel.: 327-855

Szállodai, vendéglői és kávéházi berendezések eladók

Nagyvendéglői takaréktűzhely, szódavizgyártó-gép, székek, asztalok, szobabútorok stb. Egy gyönyörű művészi, magyaros stílusú helyiség tölgyfa-faiborítása, csillárjai, székek, asztalok stb. kompletten. — Ertekezni lehet:

Angol Királynő szálloda Rt.
irodájában, Debrecen, Bathány-utca 6. szám

Néhány 63x108 cm főzőlepméretű, kétsütős

ASZTALI TÜZHÉLY

kombinált acél-tűzhelyiappal vagy öntöttvas-tűzőlapokkal eladó, tűzhelyek szakoszer átalakítását, javítását vállaló
MATUZ MIHALY „PIRODUM” ACÉLTÜZHÉLYLAP- ÉS TÜZHÉLYIPAR
Budapest, X., Cserkész-utca 25 b. szám. Telefonszám: 148-240

Keveset használ!

50 Irb. THONET SZÉK és 12 Irb. ASZTAL eladó

Telefon: 158-204

Krayer E. és Tsa

LAKK ÉS FESTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

ifj. Hantzmann Károly

bornyagkereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthly Miklós-út 116. Telefon: 456-525
Városi lerakat: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

Savanyúságok és főzelékkonzervek
REINER JOZSEF konzervüzeme, Táborkut-u. 10. Tel: 496-506

DR. BURGÁN RUM-ÉS LIKÖRGYÁR

BUDAPEST, VII., THÖKÖLY-ÚT 34. TELEFON: 225-780

ifj. Grünwald Mór

Ferencvárosi központi iroda: 183-439. Üveg és porcellán.

zenészeit a MABI-ba azonnal bejelentse!

Zenejogdíj.

A BELÜGYMINISZTER ÚR 126.550/1942. B. M. számú rendeletével hatályon kívül helyezte azelőtt korábbi rendeleteit, melyekkel arra kötelezte a közigazgatási hatóságokat, hogy a nyilvános zenéltetés iránt folyamodó feleket a szerzői jog megszerzése és a jogdíj kifizetése tekintetében kioltassák, figyelmeztessék és a szerzői jogdíj kifizetésének tényét minden esetben ellenőrizzék.

Ugyanebben a rendeletben kiemelte a belügyminiszter úr, hogy a törvényes jogszabályokban biztosított zenei jogdíj változtatlanul érvényesíthető a bíróságok útján.

Ebből az következik, hogy a zenéltető üzemekre módosulás nélkül fennáll az a kötelezettség, hogy a szerzői jogdíjra nézve a Magyar Szövegírók, Zeneszerzők és Zeneműkiadók Szövetkezetével megállapodjanak és a szerzői jogdíjat kifizessék. Ennek elmulasztása esetén a zenéltető, miként a múltban, ezúttal is súlyos következményekkel járó bírói eljárásnak teszi ki magát. A múlttal szemben a helyzet csak annyiban változott, hogy a jövőben a közigazgatási hatóságok a zenéltető üzemeket nem fogják előre figyelmeztetni a szerzői jog megszerzésére és nem is fogják ellenőrizni, hogy a szerzői jogdíjat kifizették-e a vendéglősök, hanem

mindenki maga viseli annak összes jogi következményeit, ha az engedélyt előre, a szerzői jogdíj megfizetésével, meg nem szerzik.

Tiltott italméresi hely.

A SZÉKESFOVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendeletére — az alábbi italméresi helyiséget nyilvánította tiltottá:

VIII. Kenyérmező-utca 1.

(117.758/1942. V. 16. pu. ig. sz. és 125.986/1942. XV. 16. P. M. sz.) Ezen helyre sem új engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély áthelyezését körülmények nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság — a pénzügyminiszter nevében — tárgyalás nélkül, végérvényesen elutasítja.

Megjelent a „Szállodásipar”.

OROMMEL KOZOLJUK az érdeklődőkkel, hogy Kurtz Béla Szállodásipar című kiváló munkája megjelent. Ára körülbe 12 pengő, kapnátó iparrestüelünkben.

A könyvet legközelebbi számunkban ismertetni fogjuk.

A szappanhulladékokból miként lehet újra szappant készíteni?

A SZAPPANGYŰJTEMÉNY a legjobb szappánanyag, hiszen a régi szappandarabok, házi- és iparszappandarabok, pipere és botrotvaszappandarabok gyűlték össze benne, ezeknek pedig magas zsírtartalmuk van.

E szappanhulladékból mindenki igen könnyen készíthet új szappant magának. Az eljárás a következő:

Az összegyűjtött szappanhulladékok súlyának kétharmadát vizet öntünk megfelelő labosba. Bármilyen lábos alkalmas erre a célra. A labóst tűzhelyre tesszük és a vízbe beleszórjuk a szappanhulladékokat. (Ha tíz deka szappanhulladékról van szó, a kétszeres vízmennyiség húsz dekanyi.) Aztán úgy járunk el, mint az anykkészítésnél, vagyis feloldjuk a vizben a szappant, valóságos szappánenyvet készítenek. Jó, ha folyamatosan keverjük a szappánenyvet, bár a víz nem enged elodágni, de jobb, ha a keveréket forgatjuk a keverőassal.

A szappánenyvet leveles konyhasót adunk keverés közben és a szóást mindaddig folytatjuk, amíg a szappánny megőrösdök. A megőrösdött szappánny úgy fest, mint az őszement tej. Minéhyat a törösdás bekövetkezik, a szóást abtahagyjuk, mert a szappan kicsapódása bekövetkezett.

Az edényt és tartalmát onmegától lassan hűni hagyjuk. A törösdás után a szappan a labosban felül tesz, alul víz marad. Ha valótó szappánformát akarunk, akkor a kicsapódott szappán formákba kenelazuk, a formák belsejét vízszondarabbal keel kibetelni. A szappan a formában kihűl, megkeményedik, egyszerűen ki keel börtani belőle.

Az így elkészített szappan igen jóminőségű, hiszen jóminőségű alapanyagokból való.

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLÓDÁSOK ÉS VENDEGLÓSOK IPARTESTÜLETE, FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: SOMOGYI OTTO, KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÖNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 381-152.

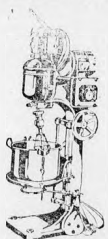


LINDE-HŰTŐGÉPEK

automatikus fagyialigép, hűtőszekrény, vitrin stb

GECHTER et KUHNE-HABVERŐK

valcnik, csokoládé- és cukrászripi gépek és kellékek stb. világhírszonylatban is a legjobbak!



"TORRO"

automatikus edénymosogató-gépek.

VEZÉRKÉPVISELET:

DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPESZMÉRNOCK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BÓKAY JÁNOS-UTCA 8. SZÁM

Telefon: 138-882 és 138-883. Hűtőgépposztály telefonja: 138-881

Kérjen díjtalan árajánlatot!

KÖBANYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS

SZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.

világos és barna

CSALÁDI SÖRE

0,7 és 1,5 literes, gyári töltésű, zárt palackokban sörivőknek közkedveit itala

Megrendelhető:

BUDAPESTEN: VIII., NÉPSZÍNHÁZ-U. 22. TEL: 141-989

VIDEKRE: X, MAGLÓDI-ÚT 17. TEL.: 148-490, 348-173

A Britannia-szálló elégtétele.

MINT ISMÉRTEK, múlt év augusztusában a Magyar Szó valótlán tartalmi támadásokat intézett a Britannia-szálló ellen. Ezen támadásra Nemeth Aladár, a szálló igazgatója, nyilatkozott és a lap felelős szerkesztője ellen két büntető eljárást indított. A lap felelős szerkesztője országgyűlési képviselő, a főújságész a szerkesztő-képviselő mentelmi jogát felhívogasztotta, hogy az ügy tárgyalható legyen. Most a tárgyalások befejeződtek, mint ahogy teljes elégtételt adtak Nemeth Aladárnak. Ugyanis a Magyar Szó szerkesztője az Eszl Magyar Szó címen megjelent folyó óvi október 21-i számának kiemelték helyén nyilatkozott a szálló, amelynek lényeges része így szól: „... időközben meggyőződünk arról, hogy a cikkeknek nem volt tárgyi alapjuk. A köztemények írója eltávozott lapunk kötetléből. Meggyőződünk arról, hogy a Britannia-szálló üzletvezetése teljes mértékben tisztességes, családi jellegű s magyar szellemű.

... Az igazságtalanul megbántott elégtételt kívánunk nyújtani s ezért alaptalan közteményeink miatt öszinte sajnálatunkat fejezzük ki. Magyar Szó szerkesztősége.”

A Kisipari Hitelintézet új helyisége.

A BUDAPESTI KISIPARI HITELINTÉZET, amely a Rákóczi-úton igen alkalmasan helyiségben iparkodott forgalmát minél kedvezőbb zökendvél tehermenteltetni, új épületet emelt magának. Ebben az új épületben: VIII. Jászai u. t. c. 2/a. sz. szám a 1.1.1. október végetől folytatja hivatását. Telefonszám: 138-908.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Uncimujja gyanánt ne mérjétek ki más italt se az UNICUM-üvegéből, se más-fajta üvegéből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csak valódi árú hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjátok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserű nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

Az idényüzletek adóvallomása.

AZ EGYENESADÓRÓL szőlő 1940-XXII. törvénycíkkeit végrehajtó 139.600/1940. P. M. sz. rendelet 19. §-a úgy rendelkezik, hogy az idényüzletek, amelyek tehát csak nyáron, azaz április 1-től október 31-ig voltak nyitva, adóvallomásaikat az idény végével, legkésőbb azonban november 15-ig tartoznak beadni.

Felhívjuk ezen rendelkezésre azon t. látogajaink figyelmét, akiknek üzele csak április 1-től október 31-ig volt nyitva, hogy adóvallomásaikat november 15-ig az illetékes adóztár hatóságánál orvontlenül nyújtsák be. Amennyiben ezt elmulasztották volna, pótlóan sürgősen adják be.

Az említt szőlő rendelkezések bővebben és részletesen olvashatók a Vendéglétpári Tudnivalók 1941. évi (pótkötet) 142-145. oldalán.

KARTÁRS! VADAT VARJUTÓL VÉGY!**Halálozás.**

POSCSI MIHÁLY vendégfő t. é. november 6-án, 65. évében rövid szenvedés után meghalt. Posch Mihályban a híres unánúl vendéglőcsalád egyik kiváló tagja hunyt el, aki tevékeny életet élt, előjáróságunknak is többször volt tagja. De nemcsak szakmai terhen burgózkodott, hanem jelentékeny hazafias munkásságot is fejtett ki, amiért a Nemzetvédelmi Keresztet, a Lajtabánsági tekelel emlékméret, valamint a bolgár polgári nagy ezüst érdmet kapta. Temetése 10-én, a Kerepesi-úti temetőben volt, amely részvét mellett vettek búcsút föle barátai és tisztelői.

MUNKÁCSY GYULA törvényhatósági bizottsági tag folyó hó 4-én elhunyt.

KARTÁRSK FIGYELMÉBE! Ajánjuk WEISS János újverbászi likör- és rumgyáros, bor- és szesznyárgyároskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LIKORÉIT, BRANDY-ÍT, BORAIT, PALINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

Állást keresnek.

NEMZETKÖZI SZÁLLODÁS, 31 éves, öskeresztény szakember hozzá külföldi lertározás után hazatért, világhírevismeretekkel és hotelakadémiai képzettséggel, legutóbb egy nagy külföldi nemzetközi szálloda felelős vezetője, keres megfelelő elhelyezkedést itthon. Címe az iparistületben.

FELIRÓNOK, GAZDÁSSZONOK, PENZTÁRSÓNOK nagy gyakorlatú állást keresnek. Címük az iparistületben.

CSAPOK elhelyezkedést keres. Címe az iparistületben tudható meg.

FOPINCÉK óvodások állást keres. fizetőnek 33. Címe az iparistületben.

A BROSZOK

szállodal és vendéglői mindennemű
férféművek, flaneltakarók nagy választékban

Petyán Adolf és Fia, Budapest
VI., Palauy Ede-utca 7. szám

HUNGARIA SÜTŐDE Főváros legelőkelőbb szállodalai és sörözői szállítója
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

Graf Ferenc**BORPINCÉZETE**

BUDAFOK, PETŐFI-UT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Elsőrangú asztali és fajtaborok, valamint csemege- és ürmőborok állandó nagy választékban.

Elismerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** előnyös naptárban ajánlja és szállítja

SZILVA MIHÁLY borkereskedő
Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11
Tekintse meg kitűnő ó- és újborkait!

**MEDZIHRADESKY LÁSZLÓ
BORNAGYKERESKEDŐ**

KÖZPONTI IRODA: VI., NAGYMEZŐ U. 49. TELEFON: 121-375
PINCÉZET: VII., FELSOERDŐSOR 2. SZÁM

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63
Hungaria korbán, aszbesztes, jutás kénselet, szénsavas mész, borderítő-szerek, mustifokoló, Mailigand-készüvel, borszőrök, salátanyúk, sűrű-aszbeszt, dugó, kupak, címke.

Málna-, narancs- és citromszörp

különleges készítmények, olcsó áron
Röza gyümölcsfőzőüzem, Budapest
VII., Csengery-u. 10. Telefon: 423-080. Rendeléseket azonnal eszközik.

CSAK VALÓDI **GRESSLER ALTVALTERT** TARTSON

RENDELÉS: TELEFON: 220-694

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme. Karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, cseré.
Monhát János műszerész-mester
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő

BUDAFOK, Kossuth Lajos-utca 36. szám. Telefon: 269-664