

# 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,  
MARENCHIC OTTO, NEMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSEG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LŐNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152  
A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosknak 12.— pengő

## AZ ADÓKÖZÖSSÉG FÖLHÍVÁSA

TISZTELETTEL KÖZÖLJÜK t. Tagjainkkal, hogy a tagságot megújító nyilatkozatok és a folyó év első tíz hónapjáról szóló forgalmi adatok nagy részükben befutottak hozzánk. Így mind a jövő évi tagok jegyzéke, mind a jövő évi forgalmi adóatálmány megállapítására szükséges kimutatások elkészítése folyamatban van.

Sajnos azonban, ezen munkálatokat nem tudjuk néhány késedelmeskedő tag miatt lezárni és jelentésünket a pénzügyminisztériumnak idejében megtenni, pedig ehhez adóközösségünknek fontos érdekei fűződnek.

Azért nyilvánosan is föl hívjuk — utoljára — mindazon tagjainkat, akik többszöri sürgetésünkre a nyilatkozatot forgalmi adataikkal nem küldték be, hogy pótolják a mulasztást, mert különben úgy tekintjük őket, mint akik nem óhajtanak a jövő évi közösségben résztvenni s ezen az alapon őket a jövő évi adóközösségből kihagyjuk.

Végül közöljük, hogy akik ez év folyamán új üzletet kezdtek és eddig még nem jelentkeztek, ugyancsak folyó évi december 5-éig jelentkezhetnek még fölveitkre.

Budapest, 1942 november 26-án.

BALLAI KÁROLY  
titkár.

HOLUB REZSŐ  
elnök.

Matracába Epeda rugót

EPEDA ÜZEM KFT., Budapest,  
IV., Molnár-utca 35. Telefon: 18-46-42.

Vigyázat: csakis 10 évi írásos  
jótállási nyilatkozatunkkal valódi!

Jó bornak nem kell cégér, csak  
Forgalomba hozza: Erdélyrészi Fürdők Szövetsége budapesti kirendeltsége,  
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 1. Telefon: 130-840. — HÁZHOZ SZÁLLÍTJUK!

**BORSZÉKI BORVIZ!**

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.**

BUDAPEST-KÖBÁNYA  
ELŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462  
ALAPÍTÁTOTT: 1869. ÉVBEN

**CÍFKA JÓZSEF**

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

## A M I N A P T Á R U N K

1942 DECEMBER 1., KEDD:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a november hónapban felhasznált elemiszerváltójegyekkel az Elemiszervjegy 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 Gézőnél, VII., Erzsébet-körút 2.

DECEMBER 15., KEDD:

A penziók 18-áig kötelesek elszámolni a november hónapban felhasznált elemiszerváltójegyekkel az Elemiszervjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

DECEMBER 16., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-tudástest tanácsstermében.

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Bertha Gyulánál, VII., Erzsébet-körút 12.

DECEMBER 21., HÉTFŐ:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

DECEMBER 28., HÉTFŐ:

Be kell fizetni a november 25-étől december 25-éig terjedő időre kifizetett alkalmazottai járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót, rokkantadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadrezszerelési adót.



**ANGOL GIN**

**High & Dry  
Booth's Distilleries  
Ltd. London-féle**

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

**VENDÉGLŐSÖK  
RESZERZŐ CSOPORTJA RT.**

## MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

NEM HIÁNYOZHAT EGYETLEN VENDÉGLŐBŐL SEM AZ

**APERINO a legjobb aperetiv**

a külföldön is jól bevált és kedvelt étvágygerjesztő kellemes és nemes ital. Minden vendéglősnek be kell szerezni, mert vendégei kérné fogják!

**RÁCZ LAJOS borkereskedő**

Budapest, IX., Viola-utca 42. szám. Telefonszám: 227-105

**LÁSZLÓ SÁNDOR**

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR

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

**JÁTSSZUNK****PIATNIK-****KÁRTYÁVAL****Asztalok, székek, biliárdok**

és kellek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibútorok, sörkimerők, borkimerők, asztalok új és használt állapotban.

**HEXNER üzlethozandósi vállalat**

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

**SALGÓ gőzmosógép és fehérneműkölcsönző**

Budapest, VI., Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286  
A legmodernebb berendezés. — Mosás légtelít vízben.  
Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.

**NAGY IGNÁC**

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-35-29, 42-35-63  
Hungária-borkén, azbesztés, jutás kénszelet, szénasavas  
mész, borderíté-szerek, mustfoklók, Malligand-készülék  
borszőrök, szivaltvuk, szőrő-azbeszt, dugó kupak, címke

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme.  
Karbantartás, javítás, összes kellek, eladás, vétel, csere.

**Monhalt János műszerész-mester**

Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

**Vendéglői berendezések:**

SÖNTÉSPULT, szék, asztal, biliárd, kertibútor,  
alpakka, üveg és porcellán, kugliliftszerelés:

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA, Budapest, VII., Király-utca 44

**Dreher Otthon-sör**

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

## Az utánpótlás kérdése

A VÁLTOZÓ VISZONYOK, az új Ipartörvények és szociális rendelkezések következtében a vendéglátóiparban egy újabb nagy probléma fejlődött föl: az utánpótlás. Mi lesz (iparunkkal, ha ez így folytatódik tovább, hogy lényeg nappal lámpával kell kérésni egy kepzelt alkalmazzott, egy szakácsot, egy kéziátnit, egy pincért, de legfőképpen egy alkalmas tanoncot? Hogyan jutunk, ha ez így megy tovább, különösen vidéken, ahol nyugodtan lehet mondani, hogy az utánpótlás kihálóban van, mert tanoncot csak itt-ott találunk, és azok is hol vannak a régi garda nyomdokaitól? A helyzet ugyanis az, hogy a tulajdonosok húzódnak a tanonc alkalmazásától — ami különben más szakmában is tapasztalható —, mert, szerintük, a tanonccal csak gond és baj van, míg a szülők, különösen az Átladón, nem akarják vagy nem tudják meglátni azt a biztos és szép kereseti lehetőséget jelentő jövőt, melyet a tapasztalat bőségesen igazol. (A cikkről itt téved, elsősorban a kereseti lehetőséget látják iparunkban a szülők, amelyet még akkor is biztosnak látnak, ha a fiú gyengébb is. A szerk.)

Tegyükhatatlan tény, hogy az utóbbi 10—12 év gazdasági nehézségei mellett, az új szociális rendelkezések az okai annak, hogy a tanoncra is a szakmában új szűzöltes mértékben csökkent. (Szegeden ezidőszerezt mindössze négy pincértanonc van!) A tanonc-munkaidő korlátozása, a kötelező szabadnap, a munkaidőbe beszámítandó iskola, levelezőórákon kívüli egyéb kötelezők mind olyan új terhek, melyeknek a szakmába való állatülethézés még sok időre lesz szükségünk, még odajutunk, hogy a munkaidők ismét kedvelő alkalmazzanak tanoncokat.

A munkaidőt szabályozó rendelet a segítők munkaidőjét a szakmában heti 60 órában állapította meg. Ezt a tanoncra is kötelezővé téve, ennek munkaidője a következőképpen alakult: hétfő, szerda, péntek: 9—3-ig összesen 6 óra (4 óra iskola), kedd, szombat, vasárnap: 9—3-ig és 6—10-ig, heti egy szabadnap.

A tanonc-válogatás munkaidője tehát legjobb esetben heti 48 óra, mely, nem számítva az egyéb rendkívüli távolléteket is, így kevés, hogy így a tanoncúdi alatt lehet nevelni egy „fel-szolgáitót”, egy étel-hordót, de azt a tip-top, világvízonylatban is elismert magyar pincért, azt nem! A heti 48 óráig munkaidő mellett a munkaadó a legjobb akarattal sem képes arra, hogy oly szakképzett segédet neveljen, aki a felszolgálás mellett az üzem belső dolgai is megtanulja. A magyar pincér nem azért lett világhírűvé, mert tanulóiéje alatt megtanult „felszolgáitót”, hanem azért, mert ezen idő alatt szakmájának alapjait is megtanulta: a pincért, a konyháit; járt bevásárolni, ott volt a piacon, a mezárszobákban, a vágódházban, ha szükség volt rá, tányért tért, mosogatott, részt vett a szőlő, sörpári, tudott sört csapolni, bort készíteni; egyzóval mindent megtanult, amit ma a legjobb esetben kurzusokon, könyvből vehetnek elméletbe, de valóban megtanult isohasom fogtak. Ez az, ami a magyar pincért kioldón a svájci és német kollegája melé, sőt tole emelte S ez az amiért a munkaadók nem tudnak megbarátkozni az új rendelkezésekkel és nem leleskednek a tanoncszerződésért.

A tanoncszerződés azonban megoldásra vár, az azt meg kell oldani. Meg kell pedig oldani úgy, hogy az a magyar vendéglátóipar hasznára legyen és megmaradjon az az alap, melyből az utókor szakmai kara nevelődik. Pincéret, szakembert kell nevelnünk, és pedig a modern gondolkodás szellemében: kevesebb munkaidővel, többel produkálni.

A tanoncszerződés azonban nem utánerhetetlenül szükség lenne: 1. A tanonc munkaidőjének meghosszabbítása a legelőbb anynyival, hogy az iskola — pp úgy, mint a levelező — ne számították be a szolgálati munkaidőbe. A tanonc munkaidőjének meghosszabbítása azért, hogy a munkaidőből az iskolában töltött időt kivesszük, nem igazságtalan. A tanonc munkaidője nem azért lett korlátozó, hogy több idő maradjon a szókazásra, a mozbajlás és az élet erkölcsstelségeinek megismerésére, hanem, hogy az ifjú tanoncn, kezeze magát fiatal évelben az ipar, a természet és a térsadalom érdekében. Amennyire eltéljük a napi 16 órai szolgálatot, annyira eltéljük a napi 6 órást is, mely melegáya a fiatal évek ányulásának.

2. A kötelező előképzés. Ez abból állna, hogy a tanonc csak akkor juttat a felszolgálási munkahelyre, amikor már familiárisa volt előtte az a szakma, melynek ő a vendég előtt szolgála. A tanoncnak meg előbb tanulnia, mi az a bor és sör, mielőtt a vendéget megkérdézn: sőt vagy bort szabad szolgálnom? Meg kell továbbá ismerkednie a konyhával és annak

különböző részeivel. Egyzóval, mint elődeinek, meg kell ismerkednie az alsóbb munkákkal is: tudjon hordót mosni, sört csapolni, sörpári, ezüstöt tisztítani; járjon a bevásárolásra a piacra, a mezárszobákba, a vágódházra; legyen részt a szüretben, ha lehet, a borvásárlásknál, a borkezelésnél stb., s így lesz belőle az az „áll round-man”, melyek ismerete nélkül nem lép elődei nyomába s amelyeket elmulasztással később keservesen fogja sajnálni, akkor, amikor azeket a felszolgálás után pótolni már csak nagyon nehezen, sőt talán egyáltalán nem lehet.

3. A tanonc legyen elővizsgát. Szerződési idejét három részre osztva, az első harmadban az itálból vizsgázzon, a második harmadban a konyhából s a harmadikban a felszolgálásból. Ezen vizsgák sikeres elvégzése után újra sorozatosan előbbre, jutna be az étterembe, illetve részeseudne a pincérek szalálekából akkor, amikor már abban az előléptetésben részesült, hogy vendéget szolgálat ki.

Mind ezek sikeres elvégzése után nyugodtan bocsátható azután a tanonc a segédvizsgára és utána ki az életbe, ahol bizony megállja majd a helyét, szolgálhatja az ipart és a térsadalmat.

HOBEL TENO

## Budapest borfogyasztása és kicsinybeni forgalma

— Második közlemény —

Magyarország évenkénti bortermését, valamint a behozatalra és kivitelre kerülő mennyiséget az alábbi tábla tünteti fel, jelezve egyúttal a befogyasztásra maradó bormennyiséget és abból az egy főre eső fogyasztást.<sup>3)</sup>

Termelési év (október 1-től szeptember 30-ig)	Termés <sup>4)</sup>	Beho- zatal	Kivétel	Belfogyasztásra maradó		Főre főre eső (liter/évi litronként)
				h	l	
Átlag						
1925/26—1929/30	<b>2.183.954</b>	<b>1.283</b>	<b>118.438</b>	<b>2.066.799</b>	<b>24.25</b>	
1930/31	3.619.450	597	269.642	3.350.405	38.58	
1931/32	3.509.765	149	173.862	3.336.052	38.16	
1932/33	3.200.870	188	190.176	3.010.882	34.28	
1933/34	2.775.085	173	216.318	2.558.940	28.95	
1934/35	2.287.863	201	148.363	2.139.701	24.05	
Átlag						
1930/31—1934/35	<b>3.078.607</b>	<b>261</b>	<b>199.672</b>	<b>2.879.196</b>	<b>32.75</b>	
1935/36	2.572.240	142	171.901	2.400.481	26.84	
1936/37	4.085.033	72	334.907	3.750.198	41.71	
1937/38	4.025.969	231	353.470	3.672.730	40.64	
1938/39	2.978.076	125	219.157	2.759.044	30.38	

<sup>3)</sup> Magyar Statisztikai Évkönyv adatai.

<sup>4)</sup> A mennyiség berra számítottatál, olyképp, hogy a műstermetű mennyiségeket 10% levontatták.

<sup>5)</sup> A decemberi népegéshez viszonyítva.

AGRÓF KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI  
KONYAKGYÁRT.

fennállásának 60 éves jubileumát ünnepli. Visszatekintve az eredményekben rendkívül gazdag évtizedeket, megállapíthatjuk, hogy a vállalat már a békevilágban is versenyen felül helyet biztosított kiváló minőségű gyártmányainak. A legkülönbözőbb likőr-, brandy-, gyümölcsparlat-, rum- és egyéb italkészítményeit a modern üzemi technika minden legújabb vívmányának szolgáltatásával kiváló minőségűekké fejlesztette és így a ma forgalomba kerülő Keglevich-gyártmányok úgy a gourmand-világ, mint a nagyközönség közkedvelt italkülönlegességei.

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Ipartestületünk ügyese: Molnar Sz. Dezső dr., IV., Bécsi-utca 1.

## Gerencsér József bornyagykereskedő Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845

Elsőrendű fajborok állandó választékban

A belforgalmazás visszamaradt bormennyiség az évszázadok óta igen nagy eltéréseket mutat. A kivétel ugyan igen fontos tényezője a borsortekésletnek, de a borsortekésletnek csak kis részét veszi fel és nagyobb része belföldi piacra vár. Azokban az években, amelyekben a bór termés az elvárásos várt közlekedtek nagyon felduzzasztotta, az alacsony mivoltuk a borsortekéslet keresésének gyors megoldását sürgette. A belföldi forgalmazás lehetőségeinek teljes kihasználása felé a figyelmet a harmincas évek elején fellépett penzügyi válság és a kötött devizarendszer következtében jelentőző borkivitel nehézségek irányították. Egyes mezőgazdasági érdekeltségek a belföldi értékesítés fokozása érdekében a borsforgalmazás hatékonyabb propagálását tartották szükségesnek.

A belföldi borsforgalmazás nagybörművű emelkedésének azonban bizonyos fokú korlátokat szab az a körülmény, hogy a bór ma még nálunk nem elsősorban életszükségleti cikk és így táplálkozásunknak nem nélkülözhetetlen eleme. Rendszeres fogyasztása jó a jobb jövedelmű háztartásokban is bizonyos fokig fényűzés számba megy. Fogyasztásának mértéke tehát szoros kapcsolatban áll a jövedelem, illetve a vásárlóképesség alakulásával, mert a borsforgalmazás akkor emelkedik, amikor az egyes társadalmi rétegek vásárlóképessége növekszik, vagy pedig a bórak túlságosan alacsonyok.

A fővárosi lakosság vásárlóképességének az ötvenes évek magasabb fokú, továbbá a borsforgalmazás lehetőségeinek léptékonyságának megváltozása mind hozzájárul ahhoz, hogy Budapestben az országosnál nagyobb fejlődést alakuljon ki. A székesfővárosban megfordult idegenek által fogyasztott bormennyiség is számottevően feltett jelent.

Megának a fővárosnak borsforgalmazása igen csekély. A főváros szőlőműveléséről és annak eredményéről az alábbi tábla tájékoztat.

Megnevezés	Szőlőterület szőlőhektár	Magas termés hektárliter	Gyümölcsös szőlő szőlőhektár mennyisége	A minőségi termés értéke penzben	A gyümölcsös szőlő értéke penzben
1931. év	711	9.908	—	705.960	—
1932. év	718	6.504	—	162.174	—
1933. év	715	8.511	1.694	375.501	42.417
1934. év	720	6.079	829	205.215	29.585
1935. év	763	7.706	1.387	331.242	41.568
1936. év	767	5.962	789	215.481	22.060
1937. év	769	7.338	1.310	219.270	40.115
1938. év	772	5.374	1.126	161.725	35.358
1939. év	769	2.847	503	86.169	15.355
1940. év	761	1.790	536	199.550	21.515

A főváros szőlőterülete tehát négytíz hektárral bővebb, a szőlőművelés pedig az országosnál nagyobb ingadozásokkal, az évszázadok óta igen nagy eltéréseket mutat, a két utolsó évben pedig egyenesen kétszeres mértékű. Ez a mennyiség tehát a helyi borsforgalmazás szempontjából alig jöhet számításba; a fővárosi szükségletét felfuvalat útján fedezi.

Az ártorgalmi adatok a Budapestre vasúttal, hajón és közúton érkező bór és must forgalmáról adnak tájékoztatást.

Magnevezés	Budapestre érkező bór és must				El- szállítás vasúttal és hajón
	vasúton	hajón	közúton	együtt	
	hektoliter	hektoliter	hektoliter	hektoliter	
1934	225.973	3.894	486.976	716.794	20.468
1935	148.739	2.704	502.688	653.631	19.946
1936	170.205	2.364	555.492	728.351	19.412
1937	138.607	2.862	736.939	878.408	30.974
1938	138.825	3.547	680.559	822.731	55.512
1939	132.313	1.968	643.217	777.499	62.143
1940	117.490	2.315	584.845	704.660	53.260

\* A Székesfővárosi Statisztikai Főosztály alapján.

A fővárosba felhozott bórak legnagyobb része külföldön érkezik. Jelentékeny szerepet töltenek be a külföldi felhozatalban a MATEOSZ-tagok szállítmányai. Így 1938-ban a külföldi felhozott 660 ezer máteremű bór szállítmány egyharmadát (53,8%) MATEOSZ-tulajnos hozták fel Budapestre. Minthogy a külföldi elszállításra vonatkozólag nincsenek statisztikai feljegyzések, az ártorgalmi adatok alapján a fővárosban tényleg fogyasztásra kerülő mennyiség nem lehet megállapítani. Nehezegebb okozna különben meg az a körülmény is, hogy az ártorgalmi a bór és mustot együttesen mutatja ki, holott a mustnak borrá való átszámításánál még 10%-os veszteséggel kell számolni, amely mennyiség levonása az említett összevonas miatt nem lehetséges. Bennforgalmaztak továbbá ezekben az adatokban az ideiglenesen adoménossággal élvező pincékben lefektározott bórak is, amelyek csak később, vagy egyáltalán nem kerülnek ill. fogyasztásra. Mindezek alapján megállapítható, hogy a fővárosi borsforgalmazás leírásához az ártorgalmi statisztika rendelkezésre álló adatai nem nyújtanak elegendő alapot.

A főváros borsforgalmazására vonatkozólag már sokkal értékesebb adatokat szolgáltatnak a fogyasztási adómunkások. Ezek a fővárosban megadottak, tehát ott fogyasztásra kerülő bormennyiséget mutatják ki.

### A fővárosban megadottakról bór és bormust. 1931—1940.

Év	Bór	Bór előzetes előzetes előzetes	Bormust előzetes előzetes	Hajón	Fővárosi fogyasz- tásra került
	hektoliter	hektoliter	hektoliter	hektoliter	hektoliter
1931	33.170.736	87.812	5.197.553	38.456.101	37.936.346
1932	31.948.653	135.258	3.085.900	35.167.791	34.695.201
1933	42.263.121	155.238	4.216.391	46.634.740	46.213.101
1934	45.722.432	161.501	3.961.624	47.845.557	47.449.395
1935	39.338.737	136.047	3.272.386	43.447.170	43.049.931
1936	37.508.702	162.147	8.919.006	46.589.855	45.697.954
1937	45.384.713	203.624	6.630.903	50.219.240	49.556.150
1938	44.069.507	191.884	6.307.598	50.568.984	49.938.224
1939	40.446.022	158.492	7.735.817	48.378.361	47.600.976
1940	42.011.778	105.529	7.617.688	49.734.995	45.573.226

A fogyasztási adatok alapján számított budapesti borsforgalmazás adatainak értékelésénél a következő szempontokat kell figyelembe venni. A megadottakról bór nem mindig ugyanabban az évben kerül fogyasztásra, amelyben az adott lerakott, hanem igen gyakran csak a következő, vagy még későbbi években. Különösen jó termés esetén van az így, amikor az aacsony termelési bórak miatt a borselárással foglalkozó üzletek (kavasok, vendéglősök, kocsmárosok és mások) a bormust és kikereskedőket nemcsak a szűréshez készletlevegőtől esztőlrik, hanem ezen felül megtermelt mennyiséget is vásárolnak fel. A fogyasztási adat alapján Budapest borsforgalmazásának havonkénti alakulása következtetni éppen a fentebb említett eltérések miatt nem nagyon lehet. Az adatokból csak az évi nagyobb mustbevásárlások és az évelégi élelki ártorgalmak látnak ki, míg a fővárosi fogyasztás tényleges havi hullámrását nem mutatják. Különben a havonkénti fogyasztásban — a tekintve a nagy idegenforgalmi hónapoktól — nem jelentékes vagy eltérés, hiszen közfoglalomú tény, hogy míg a többi szeszest italok fogyasztása időszakonként nagyon változó (borsforgalmazás nyáron, a pálinkafogyasztás pedig télen nagyobb), addig a borsforgalmazás egyenletesebben oszlik meg egész évben át.

(Folytatjuk.)

\* A közhasználatú (teherautó)forgató vállalatok élelmiszerüzemeltetése a fővárosban. Statisztikai Értékelő 1940. április 12. sz. 88. old.

\*\* Az ártorgalmi must mennyisége berra számított árt.

**FEHÉRVÁRI MIHÁLY** budafoki és terelelvi bór vezérképviselője. Szeszestital képviselő. Bpest, VII., Teréz-ker. 23. Tel.: 327-855

## RÁDÍÓ KÁRPÁTI VIII., József körút 34.

Övadákos személyzet az alkalmaztatás után — 8 napon belül — bejelentendő az ipartestületnek!

## MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

Borkülföldességek. — Budafok, Kossuth L.-u. 44—45  
és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775

### Új könyv a szállodásiparról

A MAGYAR VENDEGLÁTÓIPARNAK ORVENDÉTES ESEMÉNYE, hogy megjelent „A szállodásipar” című vaszkönyv, amint már röviden jeleztük. A szerző Kurtz Béla igazgató, aki hosszú éveket ezélt a Szent Gellért-gyógy szálló hotelüzemének élére és ott sokféle jól bevált reformot valósított meg, s az elméleti téren is alapos szakértőnek mutatkozott ebben a könyvben. Előszava szerényen szakiskolai könyvnek nevezi a munkáját és elsősorban fiatal szakértőinek ajánlja figyelmébe, de a mű nemcsak szakkönyv, hanem érdekes olvasmány is mindenki számára, aki szeret utazni, világot látni, szállodában és étteremben kellemesen tartózkodni. Azoknak részére is, akik szállodát terveznek, építtettek, vendéglőt és egyéb vendéglátóipari üzemet rendeznek be.

A munka először áttepimeretűl a szállodásipar történetét adja elő egészen a modern hotelek legújabb adatainak sorozatáig. Aztán az előrendű nagyvárosi szállók elhelyezését és helyiségeinek beosztását ismerteti nagy részletességgel. Egy csomó olyan hasznos adatot is mond el, ami nálunk ismeretlen. A régi gyakorlati szakértőt mutatja a szobák méréseire és beosztására, a redőnyök, a jelzőkészülékek, a világítás, általában a vendégszobák berendezésének nagyszámú részlete. Kimerítő ismertetést látunk a bútorzatról, kezdve a gyártástól a fenntartáson át, a felszerelés, a megújítás ezertelje csinjáig-biniáig.

Néha szinte ámulva láthatja itt a laikus olvasó, de a régi alkalmazott is okúlnat beöle, hogy mennyi mindenre kell ügyelnie a jó üzemezetésnek és szem előtt kell tartania azt is, hogy az utóbbi években milyen sok újítás történt a berendezésben, az egész rendezésben. Sajnos, ennek jelentős része csak külföldön valósult meg és főképpen vidéki városainkban nyomukat sem látjuk meg. Eppen ezért Kurtz Béla kitűnő könyvét érdemes volna tanulmányoznia városvezetőinknek is, továbbá a jóléti intézmények és az idegenforgalmi szervek illetékes urainak, akik mostanában üdülőházak, diákszállók, gyógyintézetek, turista-menedékházak, különféle tömegszállások építőterveivel foglalkoznak.

Kurtz könyve természetesen a szálloda és étterem üzemeviteléhez szükséges különböző helyiségekről is igazi hozzáértéssel tájékoztat. Sorra kerül az iroda és pénztár, a szel-tilke, a központi és gondnoknői helyiség, a podgyászhozró szolgák helye, az alkalmazottak, tisztviselők különböző öltözö-, étkező- és hálóhelye, a polgári étterem, a telefonközpont, a tálató, a ténérnemraktár, a bútor- és anyagraktár, a lomtár, irattár, széntároló-hely, a fürdőszobák és egyéb mellékhelyiségek, a gazdasági helyiségek célszerű berendezése és kezelése, a sör- és bor-pincek vezetésével járó teinnivalók. Nagy fejezet szól a szállóüzem alkalmazottairól, a direktor, a szobalónók, a gondnoknők, az egész szakképzett személyzet tudnivalóiról és teinnivalóiról, képzéséről, a velük szemben támasztható követelményekről. Aztán a szállóportás, szobapincér, szobalány, bérzsolga munkájáról.

Különösen értékesek azok a tanácsok, amelyeket az üzemezetés, a szobák és egyéb helyiségek karbantartásáról, a takarításról, mosásról, hárszabályokról ad, nagyon jól összeállított minták illusztrálásával.

Szállodák, színházak, mozik, kávéházak, szórakozóhelyek, patikák, trafikok, üzemek részére

(Lego. ut. III. — 2. 5. pont)

legkorszerűbb elsőtétítés a belülről átlátszó

Sötétek celofán

„NAPSZÁR”

elsőtétítés

RADNÓTI műsz. váll., Andrásy-út 6. Tel.: 124-493

Magánlakások részére nincs engedélyezve.

Uvegablák pára- és jégkéregmentesítését vállaljuk autók, üzletek részére

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Előrangú asztali faj- és csomegeborok nagy választékban  
Budafok, Petőfi-út 24. Tel.: 269-802

Aláíróan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett közeimünket!

(Megfelelő nyomtatványok ipartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

ROSSZ A GYOMRA?

A

BARBARA

RENDBEHOZZA

DR. NOSEDA-GYÁRTMÁNY

FRANÇOIS  
PEZSŐ



Crémant Rosé  
Transylvania sec

Elismerten előrangú CSENGŐDI BORAIT előnyös napl  
aróan ajánlja és szállítja

**SZILVA MIHALY** borkereskedő  
Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11  
Fekintme meg kitűnő ó- és úf:boraimat!

KÖBANYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS

SZENT ISTVÁN TAPSZERMŰVEK RT.

világos és barna

CSALÁDI SÖRE

0.7 és 1.5 literes, gyári töltésű,  
zárt palackokban  
sörivóknak  
közkedvelt itala

Megrendelhető:

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

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

## vitéz Tóth István likőr-, rum- és pálinkagyártmányai minőségét jelentenek Budapest, II., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 154-9999

További fejezet ismerteti a szálló propagandáját, vagy amit új kifejezéssel mondják, hírverését és ennek sokféle eszközeit. Nem hiába Kurtz nevéhez tartozik az első modern hazai prospektus, melyet a főváros és az lakosok jogellenesforgalmi Szövetsége 1925-ben adott ki. Különválaszra Kurtz a kiléte és nélső propagandát, az épülő és már üzemban levő ház propagandáját s ezeket részletezi. Kiemeli, hogy milyen társadalmi réteget, vagy foglalkozási ágat helyes betelemni a propagandában, milyen eszközökkel csinálható a propaganda. Ujra csak a régi praktikus létszék meg, ha a körlevele, a podgyászóculó, az árjegyzékek és katalógusok természetéről, hatásáról, készítmódjáról és egész hasznáról beszél.

Szántsándékkal is nehéz kivetni valót találni Kurtz könyvében. Hogy a káskán magis vámai csomót kétfessünk; a katalógus szó helyett, amely leginkább könyv- vagy árjegyzéket jelent, inkább a prospektus-kifejezést használjuk, mert a katalógus nálunk inkább ajtószóra illik, míg a prospektus a körlevele és általában olyan nyomtatvány, amelyben a vendéglátóipara értekeit röviden propagáljuk.

Telafón jegyzi meg a szerző, hogy a magyar és idegen nyelvű szakkönyvek egyvel nem foglalkoztak eddig; a vendéglátásról, Kurtz erről is sok érdekes, részletes tud főlírósnál. Megállapítja a szállítvendégek típusait, nem kevesebbet, mint huszonkilenc pontban és tömören jellemzi is valamennyit.

A könyv vége felé a szállítvendégek elszámolása, a szobák kalkulációja és az önköltségi számítások következnek. Az utolsó fejezet pedig a keleti szónyegekéről szóló ügyes kis tanulmány. A tartalomjegyzék után meg tűnnek meg melléklet illeszkedik a szöveghez, eredeti kimitatások, reprodukciók a szobaforgalomról, számlákról, alkalmazott jelentésekről, forgalomkimutatásokról, portálisznyvőről stb.

A Budapesti Szállodások és Vendéglők Ipartestülete adta ki a könyvet, s a hibátlan, tiszta, szép nyomás a Merkantil-nyomdából került ki. A mai viszonyok között érdemes felismertünk, hogy a könyv papírosa jóménőségű, letisztos, fehér anyag és izléses felvázonkosításban a könyv ára 12 pengő. Megrendelhető az Ipartestületben.

Megszerzését és olvasását melegen ajánljuk.

### Az előljárási ülés.

ELŐJÁRÁSÁGUNK (endés havi üléset november 18-án tartotta, amelyen Malosk Ferenc elnököt, Jegyzőkönyvillesítők: Hevas József és Széno Fabián.

Malosk Ferenc elnök az ülést megnyitván, a közéleti miniszter-váltásról emlékeztet meg.

„Az ország közéletének legnagyobb vezetéseben — mondotta — ismét változás volt. Losszocny István egészségügyi okokból lemondott és helyébe a Kormányzó úr Szász Lajos pénzügyi államtitkár; nevezte ki Szász Lajos miniszter úr igen gazdag tárgyszerrel és tapasztalattal vizs új állásába, mert évek óta a pénzügyminisztérium adminisztratív vezetője volt, s mint ilyenhez, hozzá fűtöltek össze az ország közgazdaságának, pénzügyi és gazdasági mozgalmának vezető. Elméletleg kiválóan képzett s nagy tudású férfi, emellett erélyes, aki az ország érdekében hozott határozatokat mélytámasú végrehajtotta. A mai háborús időkben kétségtelen az, hogy az állam kényeztető szükségéből jobban belenyúl a magángazdálkodásba, megállapítja annak keretét, megszabja annak arányait, igénybe törekszik venni mindazt a tőkét, amely a pusztó és szükségsezerő löken az az életfenntartáson felül evezhető. Az ilyen gazdaságoknál valóban fontos, hogy az a férfi, aki ezeket intézi, onzetten, bátor és hozzáértő legyen. Már pedig Szász Lajos miniszter annak mindez közreműködés jellemzősége.

A miniszter urat a testület novemberben személyesen üdvözölte, amikor az igen érdeklő elítást vevő át is beszélte.

Ugyanezen időben, pár nappal később, az Árhivatal vezetésében is változás történt. Rozsnyai Lajos államtitkár új szolgálati idejét kihasználva nyugdíjba ment. Helyére a Kormányzó úr jókábby Károly postabiztosként új vezetésre jelölt. Magyar ki-jelöltésé Károly államtitkár úr szintén ismerős az ország közéletében és természetesen a háborús gazdasági szervek működését ellenőrzte, sőt ezen intézményeknek a háború utáni felszámolását intézte.

## Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

**BORNAGYKERESKEDŐK**  
BUDAPEST, XIV., HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401  
BUDAFOK, PÉTEFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ULLOI-ÚT 85. SZ.

MALNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZORPOT pótolja a közkedvelli  
**ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKELE**  
Edes állapotban kapható!  
„RÓZSA” GYÜMÖLCSFOZÓZUM, Budapest, VII., Csengery-ut. 10  
Telefon: 425-080. — Rendeléseket azonnal szállítjuk.



### FÉREG ELLENI KARBANTARTÁS

Vállaljuk szőnyeg felügyeletét szőnyeg, szőnyeg, szőnyeg, szőnyeg elleni karbantartást legelő eredményű olyan újjászárítást is, amely a háztartás legelő háztartás.

**STANDARD**  
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13 B  
TELEFONSZÁM: 189-383

### Saját házámban lévő jóforgalmú vendéglőmet

Öregemberem által bérbeadnám. — Cím az Ipartestületben.

### Eladó boroshordók

5 darab 28 hektos, 2 darab 50 hektos, 12 darab 2—7 hektos

Ceglédn, Kert-utca 1. sz.

## SOLTVADEKERTI BOROKAT

TERMELEKTOLEK  
KÖZVETIT  
SCHISZLER ANDRÁS BORKÖZVETITO  
SOLTVADEKERT, SZENTHÁROMSÁG-U. 2. TEL: 29

Több mint 100 éve

# BRAUN.

**LIKŐR-BRANDY**  
**MÁRIA TERÉZIA-BRANDY**

**ST. HUBERTUS LIKŐR**  
**KEGSEMETI BARACKPÁLINKA**

## HUNGÁRIA BORPINCCE

Igy bizalommal tekinthetünk működésük elé, mert régi, energikus és hozzáértő férfiak körébe került az ország közeli-látásának intézése.

Jakabffy Károly államtitkár (röhr) is emigyünk, hogy a vendéglői árk rendezéséről megismeret folytassunk és akkor megragadjuk az aikat, hogy a terület üdvözletét szóval tolmácsoljuk.

Ezután Ballai Károly vezetőjegyző terjesztette elő havi jelentését. A pénztári jelentés után közölte, hogy a katonaság a pácellai Otthon egész felső részét elfoglalta. A parancsnokuk kijelentése szerint szíves vendéglátásban van részük, viszont a fiatal legénység is szívesen tevékenykedik az Otthon érdekében. A Vöröskereszt nem tudván fenntartást szerezni, azért az elsőként 3000 pengő értékben 500 darab tollal bérelt mellényi küldött heroldi honvédeknek, továbbá tíz tábori kórházi ágy-alapanyagot letöltött 1300 P értékben. Eddig iparunk honvédeként a Vöröskereszt javára 13.000 pengőt meghaladó összeget áldozott szívesen.

A borhitel lebonyolítása ügyében tovább folyt a Kisipari Hitelintézet a tárgyalás, azonban most már nincs remény, hogy a kormánytól a szükséges hitekeretet megkapjuk, mert a börtérms jóval kevesebb lett, mint azt az ország közgazdasága várta s így a termék elhelyezése nem olyan gond. A tárgyalás azonban folyik, hogy legalább a jövőre teljes mértékben tisztázható legyenek a hitel feltételei, amelyek egyébként nehéz problémát vannak. A kormány segélyesáikaimoztak gyakorlati kihelyezve továbbképzése érdekében az Ipari Tanfolyamok vezetőjével tisztázták azok a feltételek, amelyek alapján a tanfolyamok megtarthatók. Babicz Gyula, Szilvák Károly és Klein János hozzászólása után az előjáróság megállapította a tanfolyam kötségeinek keretét. Jelentette továbbá, hogy a kötelező munkaközvetítési tárgyában a Nemzeti Munkaközvetítői Társaság foly, amelyen a munkaközvetítési elvei és keretei megállapították. Ezek alapján kidolgozott tervezetet ismertette, amelyet az előjáróság — Gundel Károly hozzászólása után — elfogadott s amely a képviselőtestület és Nemzeti Munkaközvetítői Társaság, a kereskedelemügyi miniszterumba terjesztetik föl. A záró ü. n. tureim idejének rendezésére a kereskedelem- és a belügyminiszterumba javaslatot terjesztettek föl. Az előjáróság pótlólag annak feltérjesztését kívánja, hogy a miniszterium azt is rendelkezze el, hogy ha a a vendég vonatkozik a záró leteitével a helyiségből távozni, mint kihágo, ő büntettség meg. Németh Aladár a zárórának 12 óráig való kitöltését javasolja, amelyhez Kövessy Géza szólt hozzá. A rendőrség főtisztosítása ismertette, hogy nagyobb társaság részére több asztali is lehet összetelni, csak az étkezés ne legyen bankett-szerű és az asztal se legyen díszítve és meg kell akadályozni, hogy esetleg bő lákmározás vagy éppen dorzósies történhessék. Végül ismertette azt az előterjesztést, amelyet a vendéglősiparnak nyersanyagval való ellátása érdekében az elsőként személyesen adott át Szász Lajos közlelési miniszter úrnak. Az előterjesztés összefoglalja mind azokat a kéréseket, amely a hús, a zsír, a liszt, a kenyér, a tej, a burgonya, a hagyma, a növényesek és a biotisztítás érdekében felt, amely kéréseket és javaslatokat a miniszterium rendre elutasított, holott azok teljesítése a fővárosi vendéglőkben étkező szászter személy ellátása érdekében kívánatos lett volna. A miniszter úr sora vette az előterjesztés tejezeteit, s mindre megadta jóindulati válaszáat, majd a végén kijelentette, hogy a dolgok rendezésénél, emiből módja lesz, biztosít az iparnak és a szétosztásba belevonja a Beszerző Csoportot, amelynek hasznos működését az első világhaboruból ismeri. A teljes biztosítása sikerült (amelyből tagjaink megfelelő mennyiségben kaptak is). Ezekről az előjárósági ülés véget ért.

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

**HUSTALAN NAD  
NE TÖRD FEJED.**



**GRÓF JANKOVICH BÉSAN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE**  
HŐZPONTI VÁCSÁRCARNOK — TELEFON: 105-273.

## Graf Ferenc

**BORPINCÉSZETE**

**BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48**

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

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

**LÓTT**

**VAD-AT VARJU-TÓL**

TELEFONRENDELÉSEK:  
188-798

BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4  
és Közp. vásárcsarnok 453. földké

**Szállodai, vendéglői és kávéházi  
berendezések eladóak**

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

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

**HUNGARIA SÜTŐDE** A főváros legelőkelőbb szállodái és sorozó szállítója  
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-ü. 22-24. Tel. 223-271

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

**ifj. Hantzmann Károly**  
*bornagykereskedő, exportőr*

Központi Iroda: XI., Horváth Miklós-út 116. Telefon: 456-525  
Városi Irodák: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

## iparunk burgonya- és hagymaellátása.

IPARTESTÜLETUNK tárgyalásokat folytatott az illetékes szervekkel iparunk burgonya- és hagymaszükségletének biztosítására. A tárgyalások kedvvel és felelősséggel zajlottak le, azonban a végrehajtások nehézségek támadtak. A kiállításba helyezett burgonyamennyiség helyett fővárosra is a jeggyel való ellátás biztosított. Hagymából pedig csak egy vagyon szőrítőt hagymaellátásunk kapunk, mert friss hagymáról ezidáig sem tudnak intézkedni.

A mai helyzet alapján a következőket közöljük I. Tagjainkkal:

Az Elemiszterjegy Központ a burgonyakiutalás rendjét a jövőben sem változtatja meg és az üzemek hetente kapják meg a burgonyavásárlási jegyek alapján a burgonyát.

Azok az üzemek, melyeknek a jelenleg kiutalt burgonyamennyiség nem elegendő — minél azt már közöltük — a Jegyközpontból címzett és ipartestületünk által támogatott kérvényben kérhetik burgonyaellátásuk teljesítését.

A hagymaellátás rendezése folyamatosan van Sajnos azonban, iparunk részére csupán szőrítőt hagymát sikerült biztosítani.

Itt is felkérjük a szőrítőt hagyma-igényelőket, hogy a korábban megküldött csekkelvezetési lapon a szőrítőt hagyma árát megelőző kiutalás be a Beszerző Csoportnak, mert másként a valódi hagymát nem tudjuk átvenni.

Friss hagymát a METESZ egyáltalában nem tud biztosítani és így ajánljuk I. Tagjainknak, akik eddig hagymát nem igényeltek, hogy azok a szőrítőt hagymára vonatkozó igényeiket haladéktalanul jelezzék az ipartestületünknek, amelytől a készlet erejéig érvényesíteni törekszünk. **AZ ELNÖKSEK**

## Az újév malacvágások szabályozása.

**A POLGÁRMESTER RENDELETÉ** szerint az elmúlt évek gyakorlatával szemben az idén a húsparaszokat, vendéglősöknek stb. semmi körülmények között sem adnak engedélyt vagy halgatólagos hozzájárulást a sertésközvágóhídon kívüli történő malacvágásra.

A polgármester utasítására az állatorvosok kötelesek szigorúan ellenőrizni a húsparaszokat és vendéglősöket etekintetben, és ahol a rendelési ellenőrzés nem áll történő malacvágást észlelnek, az illetők ellen hatáskörükben megindítják a rendőri büntető eljárást.

Magánforgalmazás céljára (énhat) nem vendéglői fogyasztásra) legfeljebb 10 kg súlyig vágathók hazánál a malacok.

A malacvilágosban azonban a 10 kg. elősúlyon aluli malacvágást is kötelesek 3 nap alatt bejelenteni. (122.801/1942. VIII. ú. c., 3.898/1942. ipt. szám.)

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekében kérjük a vendéglős kártársakat, hogy valódi GESSLER ALTATER helyett még gyártmányú Altatert, sem az öreg Altatert fejjel oltott Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

Az eredeti GESSLER ALTATER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gessler Altatertől és így felesleges kellelmelenségnek tessz ki magát, aki mást ad valódi helyett.

## Közgazgatási és gazdasági ismereti tanfolyam.

AZ IPOK (VII. Erzsébet-körút 9—11. l. s.) előadói teremben folyó évi december 1-étől minden nap este 6, illetőleg 8 óráig kezdve közgazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamot rendez.

## Hósi halál.

GROSZ ÖDÖN kártársunkat, az Osténde-kávéház tulajdonosát súlyos gyász érte. Fia: Kovács Imre folyó évi október 15-én, valahol Orozovszagban, ellenséges lövedéktől taláiba, hósi halált halt. A rokonszeves halálember korai elhunytát — aki a kávéház vezetéseben is aktív részt vett — gyászoló családján kívüli barátok és ismerősök nagy serege igaz részvétellel vette tudomásul.

## A Magyar Idegenforgalom Évkönyve.

MARKOS BELA DR. szerkesztésében most jelent meg a Magyar Idegenforgalom Évkönyve.

A rétekváltozó vasok közt tartalmazza az idegenforgalmi közgazgatási tanfolyam előadásait, felolvasó idegenforgalmunk jogszabályait.

A könyv megírásánál józsefmunkák a legfrissebb jogi és idegenforgalmi szűkező. A jogi rész ismereti mindazokat a jog-

szabályokat, melyek idegenforgalmunkra és az azzal kapcsolatos idegenforgalmi iparokra vonatkoznak.

Külön érdekessége a könyvnek a visszacsatolt Kelet-Magyarország és Erdély túrdóinak és idegenforgalmi szerveinek ismertetése.

Minden kártársunk haszonnal forgathatja a könyv idegenforgalmi tudnivalók című részét, itt megtalálja az utazási és idegenforgalmi hadak, diplomáciai képviselők pontos címeit, valamint a budapesti szállodák és penziók katalógusát.

A Magyar Idegenforgalom Évkönyve ipartestületünknek kapható 20 pengős áron.

## KARTÁRSK! VADAT VARJÚTOL VÉGY!

### Honvédeknek cigarettát.

HONVÉDEINKNEK szivarral, cigarettával való ellátására november 24-ig a következő összeg érkezett: 36 pengő Horváth Józseftől. — Az előző számbanban kimutatott 6148,93 pengővel 6184,93 pengő gyűlt össze.

### Házasság.

FEJÉR MÁRIA ÉS BOROVSZKY ANDRÁS november 24-én házasságot kötöttek.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA JÁVÁRA Kovács Gyula 50 pengő, Rétai Imre erzsébetnapi virágmegváltás címén 20 pengő adományozott.

A jószívvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

**KARTÁRSÁK FIGYELME!** Ajánljuk WEISS János újverbászi likör- és rumgyáros, bor- és szeszgyároskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűen elismert MOCCA KRÉM, KUPICSA BARÁT LIKÖRÉIT, BRANDY-JÁT, BORAIT, PALINKÁIT ÉS RUMFAJTÁIT. Kereslek: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

### Állást keresek.

KIS VENDEGLŐ VEZETÉSÉRE szakképzett házaspárt keresek, lennének lakáscsereivel, 2 000 pengő övadekkel. Cím az ipartestületben.

GYÁRKOLTOTT DIREKTÍRISZ, nagy nyelvismerettel elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

## Savanyúságok és főzelékkonzervek

REINER JÓZSEF konzervüzeme, Tábornok-u. 10. Tel: 496-506



## WEISER SÜTÖDE

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

## Krayer E. és Tsa

LAKK ÉS FESZTEK — BUDAPEST, V., VACI-ÚT 34

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÚT 5. TELEFON: 37-141  
Márvia-ut. 18-36. — Házasság-üg. — Pénz, pénzügy és  
üzleti-ügyek mindenmire vendéglői és szállodai edény