

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

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

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

### SZILVESZTERI ZÁRÓRA ÉS MENÜ

A BELÜGYMINISZTER ÚR 133.698/1942. B. M. számú rendeletével 1942. évi december 31-ik napján mindennemű nyilvános étkező- és szórakozóhelyiség nyitvatartását, továbbá az említett helyeken szokásos szórakoztató zenélést az ország egész területén éjjeli 1 óráig engedélyezte.

A rendelet szerint a táncmulatságokra is éjjel 1 óráig adhatnak engedélyt a rendőrhatalóságok.

Szilveszteri menü összeállítását az Árhivatal a tavalyi keretek között engedélyezi. A menü állapításánál az abban fetszolgáltatásra kerülő ételek a la carte árat lehet alapul venni. A szilveszteri menü kalkulációját ipartestületünk útján 3 példányban kell benyújtani az Árhivatalhoz. Árhivatali engedélyezés nélkül a jövőnagoyott árjegyzekben foglaltaktól eltérő menüt kiszolgáltatni nem szabad.

Budapest, 1942. évi december 14-én.

**BALLAI KÁROLY**  
vezetőjegyző.

**MALOSIK FERENC**  
elnök.

### A BUDAPESTI ADÓKÖZÖSSÉG TAGJAIHOZ!

ÉRTESÍTÜK ADÓKÖZÖSSÉGÜNK I. TAGJAIT, hogy az 1943. évi tagsági levelet e hó végén ajánlott levélben mindazoknak, akik a jövő évi közösségben is tagok maradnak, illetőleg az újonnan felvett új tagoknak kikézbcsítetjük. Azok tehát, akik a tagsági levelet töltünk nem kapják meg, a jövő évi adóközösségnek nem tagjai és így a forgalmi adózásról szóló törvény és rendeletek alapján tartoznak forgalmi (fénvüzési) adójukat leróni, miért is a szigorú büntetés elkerülése végett, nyilvántartás végett azonnal jelentkezzenek az illetékes kerületi forgalmi adóhivatalnál és január 1-től kezdve napi bevételeik után szállodák 5%-ot, penziók 4%-ot, vendéglők 3%-ot forgalmi adóbélyegben tartoznak leróni az erre a célra vezetett nyilvántartó-könyvükben. Ezt a forgalmi adót naponta — bélyegekben — kell leróni, mert ha az ellenőrző közegek megjelennek s a forgalmi adó az előző napról elintézve nincsen, súlyos bírságot vetnek ki.

A pénzügyminiszteri rendelet szerint vendéglős forgalmiadó általányozásban nem részesíthető.

Budapest, 1942. évi december 14-én.

**BALLAI KÁROLY**  
titkár.

**HOLUB REZSŐ**  
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő

rádió készülék

hangratorgóval együtt 400 pengő  
Gramofonok, lemezek

**Sternberg**

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb tel-  
jesítményig, minden célra!  
Kérjen árajánlatot!

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

Jó bornak nem kell cégér, csak

Forgalomba hozza: Erdélyrészi Fürdők Szövetsége budapesti kirendeltsége,  
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 1. Telefon: 130-840. — HÁZHÓZ SZÁLLÍJTUK!

**BORSZÉKI BORVIZ!**

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.**

BUDAPEST-KÖBÁNYA  
ELŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462  
ALAPÍTOTTOT: 1869. EVBEN

**CÍFKA JÓZSEF**

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

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

## 1942 DECEMBER 16., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-tünetűlet tanácsstermben.  
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Bertha Gyulánál, VII., Erzsébet-körút 12.

## DECEMBER 21., HÉTFŐ:

A vígalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## DECEMBER 28., HÉTFŐ:

Be kell fizetni a november 25-étől december 25-éig terjedő időre kifizeteli alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót, rokkant adót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.

## 1943 JANUÁR 1., PÉNTEK:

Boldog üzenetendőt kívánunk kedves olvasóinknak és munkatársainknak!

## JANUÁR 2., SZOMBAT:

A beruházási hozzájárulás befizetési határnapja.  
A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a december hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyűjlesztőközpontnál (III., Lajos-utca 34.).

## JANUÁR 5., KEDD:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## JANUÁR 13., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Malosik Ferencnél, VIII., Népszínház-utca 15.

## JANUÁR 15., PÉNTEK:

Az egyes adók befizetésének határnapja.  
A penziók 18-ig kötelesek elszámolni a december hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyűjlesztőközpontnál (III., Lajos-utca 34.).  
A mai etap egy-egy példánya beküldendő az ipar-tünetűletbe.

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kertibútorok, sörkímérek, bor-kímérek, asztalok új és használt állapotban.

## HEXNER üzletberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR  
Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Alapítástott: 1898

## SIDOL

fém, ablak

## CHROMIT

nikkel, króm, alpakka

## SIDOLAC

lakkozott, fényezett bútortisztítószere.

## SIDOL

VEGYITERMÉKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest, XIV., Cserél utca 14.

## NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária körkén, azbesztes, jutás kénsejtel, szénsavas mész, borderítő-szerek, mustfokoló, Malligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugók, kupak, címke

## NINCSEN GONDJA

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

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

## HRUBY MÁRIA

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

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási irlapok  
BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223-891,  
valamint az IPARTESTÜLETBEN kaphatók

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.

## Ipari utánpótlás

IPARUNK IFJUSÁGÁTOL a következő több jellemvonásokat kell követelnünk: becsületesség, illetudás, szakértelem és tetrekészség.

Intelligens egyéneket érre kell nevelni és ezeket a tulajdonságokat lépésről-lépésre a legmagasabb fokig ki is lehet tetrekészség.

Becsületesség és tisztesség a jellem oszlopai. Ezek nélkül lehetetlen ma az ifjúságot szakmánk vezedelmes szakadékaiban átnevelnünk. Akiből ezeket a jellemvonások hiányoznak, nem való a mi pályánkra.

Nem elég csak annyira becsületlen lenni, hogy a törvényvel való összeütközést elkerüljük. Legkisebb cselekedetünk is a tisztesség jegyében történjen. Mindig csak azt szabad tenünk, amit önmagunk előtt is bátran bevállhatunk anélkül, hogy lelkifurdalásunk legyen.

Nem csupán a lapás becsületlenség, a kotelesség elmulasztását és a hazugságot is el kell télni és megtorolni.

Tudnunk kell, hogy a becsületlenség mindig a legjobb befejtés, mert úgy pénzben, mint lelkinyugalomban a legtöbb hasznát hozza.

Homályos ügyek sohasem fogják életedet napsugarasá tenni.

Sohasse fogadj el olyan állást vagy megbízást, amelyben le kell térned a tisztesség útjáról. Inkább maradj szegényen. Ha üzleti ráteremtésed nem párosult a legszigorúbb becsületességgel, akkor nincs értéke és nem vezet jóra. Aki dolgozni tud, becsületlensé maradhát. Ebben csak a kapzsiság, zsugoriság és gyvaság lehet az akadály, ezeket pedig minden erőnk megfeszítésével le kell győzni önmagunkban.

Csak az végezhet értékes munkát és bizhat önmagában, akinek nincs meglepetni és rejtgetni valóját.

Igazi buszesség, vidámság és életöröm csak a becsületlenség emberek osztályára. Az olyan alkalmazottai, aki becsületlensé gondolatokra és inkorrekt munkára hajlandó, az üzem sem várhatja, hogy becsületlensé szolgálja.

Fontos jellemvonás iparunkban még az udvariasság. Ez a kultúra és képzettség ismertetőjele. Ezért iparunkban ugyanannyi érték, mint a szakmai képesség. Vendégszeretlet nélkül szakmánk el sem képzelhető. Az udvariasság rendszerint elbizakodottságból és önzésből ered, nem tiszteli mások jogát és érdekeit. Semmi sem megnyerőbb, mint az előzékenység, semmi sem visszataszítóbb, mint az udvariatlanság!

Manapság különös gondunk legyen rá, hogy ifjúságunktól udvariasságot követeljünk, de mi járunk elő je példával, mert jaj annak az üzlemnek, ahol ezzel nem törődnek.

Veszületelt vagy elsajátított jó modor sok embert segít meg a haladás útján, míg a modortalanság még a kiváló tehetség érvényesülését is megakadályozza.

Gyakran még a műveltebb emberek is úgy vélik, hogy udvariatlanságukkal imponálhatnak. Ez nagy tevedés és hiányos emberismeretre való. Műveltségünk csak azzal mutathatjuk meg, ha mindenki iránt — akár vendég, akár alkalmazott — előzékenyek vagyunk, nem is szöve a hatásról, amelyet példánkai környezetünkre tesznek.

A szükséges jellemvonások közé tartozik még az iniciatíva, a kezdeményezés hajlama. Ez a jellemvonás fontosabb, mint az elemek között a ráium, és a tegritéskább, a legértékesebb.

A kezdeményezőképeség ellentét az utánzás. Elfogadható és használható tulajdonság ez is, de bármily ügyesen gyakorolja sem jelent tehetséget. Igyekezzünk kell lenni saját eszméinket értekesíteni, amire iparunkban számalan alkalom adódik.

Ma inkább mint valaha, szükség van iparunknak olyan férfiakra, akiknek saját eszméik vannak és a kivételhez elég akaraterejük. Az a vállalat, melynek vezetőjeiben meg van a kellő iniciatíva, minden nehézség dacára vezetni fog.

Az iniciatíva szükséges: intelligencia, megfelelő iskolai előképzettség, szakitűdés és az ilyen képességekre alapított vállalkozó szellem. A vállalkozó szellem jó ítélőképességből, eszmékből és bátorságból áll. Aki nem őrzi magában ezeket a tulajdonságokat, annak minden erőlködése hiábavető; jobb ha félreáll és szerényebb helyre lép.

Az iniciatíva való hajlamot már a tenorokban, annak sokszor jelentéktelen tetteiben is föl lehet ismerni.

Minden emberrel veszületünk olyan szellemi képességek, amelyek helyesen kifejlesztésé közebbi életében sikerre vezet-

LIFT

**FREISSLER ANTAL** FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁR RT.  
BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ.  
TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847  
GYÁRT: Mindenmivel felvonókat legmodernebb kivitelben.  
Javit és karbantartás:  
bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

letnek. Hogy miken, az a környezettől, az iskolától és az emberektől való érintkezéstől függ.

Minden embernek számot kellene vetnie magával, milyen szellemi képességgel rendelkezik és milyen hivatásra alkalmas. Nagyon komoly és életbevágó kérdés ez, amire a fiatal, alsóbb iskolát befejezett fiú aligha tud megfelelni; ezért nekünk kell segítségére lenni. A képességvizsgálat olyan újítás, aminek ösztönit örülnünk kell, mert véleményem szerint általa sok baj elkerülhető. Pályaválasztás idején necsak a fiú hajlamait, hanem képességeit is végük tekintetbe, mert másúklonban nagy bajokat okozhatnak.

MARENCICH OTTO

## Budapest borfogyasztása és kicsinybeni forgalma

— Harmadik közlemény —

Budapest fejenkénti borfogyasztásának kiszámítása is a fogyasztás után alapján eszközölhető. Az alábbi adatok a főváros fejenkénti borfogyasztását mutatják be az egyes éveken megadottától bor- és mustmennyiségnek az évközépi népességhez való viszonya alapján.

Év	Budapesten egy főre eső évi borfogyasztás literben
1931	37,5
1932	34,1
1933	44,8
1934	45,5
1935	40,8
1936	42,7
1937	45,4
1938	44,9
1939	42,0
1940	37,8
10 év átlaga	41,6

A fenti számítás szerint a harmincas években átlag 42 liter volt a főváros fejenkénti borfogyasztása. A fogyasztás kisebb-nagyobb hullámzásai emelkedő tendenciát mutatott, csupán az 1940. évben jelentekzettsé születtev visszaesés. Az évtizedek óta összehasonlíthatatlanul gyöngye szüret következtében ugyanis

## A GRÓF KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI KONYAKGYÁRT.

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

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

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

# Gerencsér József bornyagykereskedő

**Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845**  
Elsőrendű fajborok állandó választékban

az év utolsó három hónapjában a fővárosba felhozott bor és most mennyisége nagymértékben visszaesett.

Az egy főre számított fővárosi feljuttatásban az idegenek fogyasztása is befigyeltatik. A fővárosi üzletekből a környéki legosztók által elvitt bornyagjegy nagyságára vonatkozólag nem álnak adóik rendelkezéseire. Ezt a mennyiséget azonban némiképpen ellensúlyozza az adómentesen (1 literig) behozott bor, valamint a fővárosi feljuttatás nagyobb az országosnál, ami a fővárosi fogyasztóközönség nagyobb igényét, jobb kereseti viszonyait és nagyobb vásárlóképességét bizonyítja.

A fővárosi bortyagvisztás nagysága társadalmi rétegek szerint is igen eltérő lehet. A vidéki bortyagvisztást a mezőgazdasági népesség jövedelme szabja meg. A fővárosi bortyagvisztás alakulása a legnagyobb társadalmi osztályt képviselő munkásréteg fogyasztásától, illetve vásárlóerejétől függ.

A főváros különböző társadalmi rétegeinek eltérő bortyagvisztására némi támpontot nyújtanak a Székesfővárosi Statisztikai Hivatal által a huszas évek végén vezetett háztartási számadatú könyvek adatai. Ezek az adatok természetesen csak ott mutatják, hogy mennyi az illető háztartásokban az otthon fogyasztott bornyagjegy. Ötven munkás<sup>11)</sup> és ötven polgári háztartás<sup>12)</sup> adatait egybevetve, kitűnik, hogy míg a munkásháztartásokban évi 2,6 adig a polgári háztartásokban 7,0 liter az odaadott bortyagvisztott, egy főre eső bornyagjegy. Téves volna abból arra a megállapításra jutni, hogy a polgári háztartásokban nagyobb a bortyagvisztás, mert a házon kívül (korsmai, vendég-élő stb.) fogyasztást viszont valószínűleg a munkásoknál nagyobb és gyakoribb.

Igen érdekes és figyelemreméltó gazdaságpszichológiai tanulmány jelent meg a Magyar Gazdaságkutató Intézet kiadásában<sup>13)</sup> amely szubjektív piackutatási módszerrel vizsgálta meg a bortyagvisztási szokásokat. A megfigyelés, illetve a vizsgálat arra is kiterjeszkedett, hogy mennyi bort fogyasztanak az egyes vidékeken. A felvételei Budapestre vonatkozó adatai társadalmi réteg szerint is bemutatja a borivók heti átlagos bortyagvisztását.

Heti fejátlag  
átlagosan  
literben

Egyszerű sorúak .....	2,01
Középső jövedelműek .....	1,55
Jómódúak .....	1,61

A három csoport átlagában **1,68**

Ezek az adatok is megerősítik azt a megállapítást, hogy a fővárosban az egyes társadalmi rétegek átlagos bortyagvisztása nem mutat nagy eltérést. Csakúgy az egyszerű sorúak fogyasztása több volt náluk. Ez utóbbi kategóriában ugyanis nagyobb számmal fordulnak elő rendszeres fogyasztók és a munkásrétegnél a házon kívüli bortyagvisztás is gyakoribb.

A bor a fővárosi fogyasztóközönségre csakoly kivétel nélkül eljut, az italmérségi engedéllyel rendelkező üzletek révén jut el. A fővárosban 1940 december végén érvényben levő italmérségi engedélyek számát kerületi megoszlásban az alábbi táblázat adja.

Italmérségi engedélyek száma 1940. év végén.<sup>14)</sup>

Megnevezés	Korlátolt	Korlátlan	Kismértékbeni	Összes
	Italmérségi engedélyek száma			
I. kerület .....	38	14	37	89
II. kerület .....	90	31	74	195
III. kerület .....	142	29	23	194
XI. kerület .....	121	22	54	197
XII. kerület .....	75	17	57	149
IV. kerület .....	93	20	42	155
V. kerület .....	124	36	49	209
VI. kerület .....	139	35	34	208
VII. kerület .....	176	31	39	246
VIII. kerület .....	202	42	64	308
IX. kerület .....	188	26	54	268
X. kerület .....	154	26	46	206
XIII. kerület .....	176	16	22	214
XIV. kerület .....	192	17	58	267
<b>Összesen: 1.890</b>	<b>562</b>	<b>653</b>	<b>2.905</b>	

Legnagyobb a korlátlan kimerésű rendelkezők száma, amely csoport a vendéglőket, korszműket foglalja magában, míg a kávéházak, fűszerkereskedők, szatocsok, espressók, cukrászok és egyéb szeszest iltal forgalomba hozó üzletek korlátolt vagy csak kismértékbeni italmérségi engedéllyel rendelkeznek. Az italmérségi engedélyek számban figyelemreméltó csökkenést mutatnak az 1940 évvégi adatok, mivel ebben az évben a zsidótörvény végrehajtásával kapcsolatban igen sok italmérségi engedélyt bevontak. Különösen a korlátolt italmérségi engedélyek száma esett nagyon vissza. Az 1940 decemberében érvényben levő engedélyek száma ugyanis 42%-kal volt kevesebb a megelőző évnél.

A fővárosi bortyagvisztással kapcsolatban külön meg kell emlékezni a termelői borkimérésekről. Ezeket a saját termelői borkimérésű üzletek az a megdondólás hívta életre, hogy a közvetlen kereskedelem kikapcsolásával a termelőnek minél nagyobb hasznot biztosítsa. A termelői borkimérések különösen a harmincas évek elején jelentősen nagyobb számban és azok élénk versenye miatt úgy a hivatalos borkimérésre, mint a vendéglői és korsmai ipar gyakran hallatta szavát. Az érdekeltek különösen az sörélmézők, hogy ezek a termelői borkimérések nemcsak a saját termelői borkimérésével foglalkoztak, hanem az adókezelvény kihasználásával idegen borkimérésre is áruztak. A vizsgálatok megakadályozására a borkimérések számára már 1934-ben rendelet írta elő a borok származási bizonyítványát.

Az egyes üzletlátnak a forgalomban való részesedésére némi támpontot nyújtanak az italmérségi illetékek. Az engedélyilleték arányosabb kivétel célból az üzletek minőségükhöz, terjedelmükhöz, forgalmukhoz, jövedelmükhöz és az engedélyben rejlő értékhez képest bizonyos kategóriákba vannak sorolva. A forgalom nagyságáról időnként beváltást is tartoznak adni. Az 1940 július 1-től 1941 június 30-ig terjedő időszakra vonatkozó beváltás alapján az egyes üzletlátnak a fővárosi forgalomban való részesedése a következő.

Megnevezés	Származásos részesedés az összforgalomból
Vendéglő .....	41,6
Korsma .....	43,2
Kövérház .....	1,3
Termelői borkimérés .....	7,0
Fűszer-, csemege-, szatocüzlet .....	5,4
Egyéb .....	1,5
<b>Összesen: 100,0</b>	

<sup>14)</sup> Budapest Székesfővárosi Statisztikai Évkönyve 1941.

150 centiméter széles, 12 méter hosszú, keveset használt  
**piros kókusz-szőnyeg és**  
**40-es férfi sportbakancs**  
olcsón eladó. — Steiner Pál, Budapesti, Laudon-utca 12. sz.

## ifj. Hantzmann Károly bornyagykereskedő, exportőr

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

## Eladó boroshordók

5 darab 28 hektos, 2 darab 50 hektos, 12 darab 2—7 hektos  
Cegléden, Kerl-utca 1. sz.

## HUNGÁRIA BORPINCÉ

Az adatok a vendéglőknek és korszaknak majdnem azonos részesedését mutatják. Feltűnő a kávéházi bortogasztás alacsony százaléka, oka ennek azonban az, hogy a vendéglővel, éttermekkel kapcsolatos kávéházak is a vendéglők közé vannak sorolva.

A termelői borkimérések részesedése e számítások szerint a fővárosi összforgalomnak hét százalékát teszi ki. Igen tekintélyes mennyiség ez, különösen ha figyelembe vesszük azt, hogy a termelői borkimérések száma még a százal sem éri el.

A csemege- és fűszerkereskedők, továbbá a szatósüzletek együttes részesedése 5 és fél százalék körül mozog. Kétségtelenül megállapítható, hogy a harmincas évek második felében a palackozott bor iránti kereslet a fővárosban is emelkedett és ennek nagy részét a termelői borkimérések mellett a fűszer- és csemegeüzletek juttatták a fogyasztó közönséghez.

A fővárosi italmérési anyakönyvekből merített szekunderstatistikai adatok módot nyújtanak az egyes üzlettipusok borgegolmanak közelebbi vizsgálataira is. Ezek az adatok azonban csak tájékoztató jellegűek, mert bár az értékeltek közöttön adatszolgáltatásn alapulnak, mégis — illetékmegállapításról lévén szó — legfeljebb csak a minimális forgalmat mutatják. Az alábbi táblázat az egyes üzlettipusok számát, az 1940 július 1-től 1941 június 30-1 időszakra eső borgegolom nagysága alapján bizonyos kategóriák szerint csoportosítva mutatja be. Természetesen ez a csoportosítás a többi szeszest italkokban elért forgalomra nem lehetett tekintettel.

Megnevezés	Kicsinybani boroeladással foglalkozó üzletek évi										ÖSSZESEN
	1-5	6-10	11-20	21-30	31-40	41-50	51-100	101-200	201-300	300—	
	hektolitler forgalommal										

a) Ábszolút számokban:											
Vendéglő .....	18	18	31	49	75	87	257	132	60	7	731
Koresma .....	10	15	69	135	179	174	368	139	15	2	1.196
Kávéháza .....	27	17	20	9	6	3	8	—	—	—	1 91
Termelői borkim.	—	3	7	11	7	7	18	20	7	4	86
Fűszer-, csemege-, szatósüzlet .....	428	163	66	17	12	7	23	12	3	—	733
Egyéb .....	88	21	20	7	5	4	6	3	1	—	157
Összesen:	571	242	213	228	284	281	682	306	86	14	2.907

b) Százalékokban:											
Vendéglő .....	2,5	2,5	4,2	6,6	10,2	11,8	35,0	18,0	8,2	1,6	100,0
Koresma .....	1,0	1,4	6,2	12,2	16,2	15,7	33,3	12,3	1,3	0,2	100,0
Kávéháza .....	20,7	18,6	22,0	9,9	6,6	3,3	8,8	—	—	—	100,0
Termelői borkim.	—	5,8	8,1	12,8	8,1	8,1	21,0	23,3	8,1	1,7	100,0
Fűszer-, csemege-, szatósüzlet .....	38,4	23,3	9,9	2,3	1,6	1,0	3,4	1,6	0,4	—	100,0
Egyéb .....	56,1	15,3	12,7	4,5	3,2	1,9	3,8	1,9	0,6	—	100,0
Összesen:	19,6	8,3	7,3	7,8	9,8	9,7	23,5	10,5	3,0	0,3	100,0

A fővárosban borkiméréssel, illetve kicsinybani boroeladással foglalkozó üzletek közül a korszak mégis száma emelkedik ki. A fentebbi adatok alapján számítva egy fővárosi korszma az említett időszakban átlag 6 hektolitert bor1 forgalmazott. Kétségtelen, hogy ez az átlaggal kifejezett forgalomnagyság igen különböző szélső értéket takar. A fővárosi korszma egyhármad részének évi forgalma egyenként 50—100 hektolitert között mozgott, a 31—50 hektolitert bort forgalmazó üzletek száma majdnem ugyanannyan, míg a 21—50 hektolitert eladó és a 101—200 hektolitert forgalmat lebonyolító üzletek egyformán az összes korszaknák mintegy 12%-át teszik ki. Az egészen csekély és az igen nagyforgalmú korszma együttesen átlag teszik ki egytized részét a szakma üzleteinek.

A vendéglői üzemek az évi forgalmazott bormennyiség

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

**HUSTALAN NAP  
NE TORD FEJED.**



**GRÓF JANKOVICH VÁSÁRN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE**  
KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK — TELEFON: 185-273.

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

**EGRI BIKAVÉR** vörösbort származási bizonyítvánnyal beszerezhető LANG NÁNDOR szőlőbirtokosnál, EGER

**DAMASZT ABROSZOK**

prima minőség, 120 és 148 cm széles, törülközők, konyharuhák, abroszok stb., nem műrosztos rendkívül olcsón.

WEISZ, Paulay Ede-u. 58. Udvarban (Liszt Ferenc-tér mellett)

**Vendéglői berendezések:**

SÖNTÉSPULT, székek, asztal, biliárd, kertibútor, alpakka, üveg és porcellán, kullifelszerelés:

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

**DR. BURGANYRUM- ÉS LIKÓRGYÁR**

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

**LÓTT  
VAD-AT VARJU-TÓL**

TELEFONRENDELÉSEK: BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4  
188-798 és Közp. vásárcsarnok 453. fülső

**iff. Grünwald Mór**

Ferenc József rakpart 8 Telefon: 185-439. Üveg és porcellán.

**Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest**

**Kristály víz**

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyíltot természetes iszapot. — Fűrés télen-nyáron szabadban Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus

Allandóan tegyük vendégeink elé a „Ked ves Vendég“-hez intézett kérelmünket!  
(Megfelelő nyomtatványok iparistületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

szempontjából abban különbözik a korcsmától, hogy itt átlag egy fővárosi vendéglőre évente majdnem 100 hektoliter borforgalom esik és a vendéglők túlnyomó része magasabb fogyasztási kategóriába tartozik. A vendéglői üzemek nagyobb borforgására mutat rá az a körülmény is, hogy az évi 200 hektoliternél többet forgalmazó üzletek száma 10% körül mozog.

Borállításával foglalkozó üzletek, csemege- és szatócsüzletek száma majdnem pontosan ugyanannyi, mint a vendéglőké. Természetesen ezek forgalma az előbbiekéhez mérten igen csekély. E szakma üzleteinek 58%-ában az évi forgalom még az 500 literet sem éri el, további 22%-ában pedig ezer literen alul van. E csoportba tartozó nagyobb mennyiségű bort forgalmazó üzletek túlnyomóan szövetkezeti fiókok.

A fővárosban működő termelői borkimérésekre jut természetesen a legnagyobb borforgalmi átlag (138 hektoliter). Ezen üzleteknek közel 60%-a évi 50 hektoliternél több bort ad el.

A kávéházak forgalmát a már fentebb említett körülmények következtében az adatok alacsonyok mutatják és azoknak több mint 70%-ában év 20 hektoliter alatt marad.

Ezeknek az adatoknak az értékelésénél nem hagyható figyelmen kívül azonban az a körülmény, hogy az 1940. évi rossz börtérmet hatása az ismereteli időszakban feltétlenül meglétszik az egyes üzletek borforgalmán és a fűzéses átlag ennél valószínűleg sokkal nagyobb.

(Folytatjuk.)

## Karácsonyi és újévi különlegességek

### Tordai karácsonyi pogácsa.

KARÁCSONY TÁJÁN, az erdélyi menyecsék egymással viltekeznek, ki tud szebb és minél nagyobb tordai pogácsát, illetve kalácsot sütni. Jó tulajdonsága ennek a kalácsnak, hogy hitelekig elől, anélkül, hogy kiszáradna, így aztán nemcsak karácsonyra, Szilveszterre, újévre, de még farsangra is marad nékik belőle.

Hozzávalók: Hat nagy cipőhöz veszünk 2 kiló lisztet, félliter mézet, 1 db citrom levét és héját, félkiló cukrot, 1 evőkanál teheni, kávéskanálnyi sózt szegfűszeg, kávéskanálnyi ammiónikot, evőkanálnyi szódabikarbónát, 3 darab egész tojást, 2 darab tojássárgát, 2 késhegynyi törölt borsot.

Este a mézet felmelegítve, öblös tálba öntjük. Hozzáadjuk az ammiónikot (pettkában kapható), a szódabikarbónát, fűszereket, tojást, tejet, cukrot. Mindezt szép simára keverjük s adunk hozzá 1 kiló lisztet és másnap reggelig pihentetjük. Reggel a liszt másik felét, a másik kilót is hozzáadjuk s gyúrtótablettán jól kidolgozzuk. Készítünk belőle hat darab nagy, hosszú cipőt. Középtel késsel kettűjnyi mélyen felhasítjuk, ez szimbolizálja a Tordai hasadókat és innen van a neve is. Zsírral kikent tepsi-ben lassan megsütjük.

### Nürnbergi karácsonyi püspökkenyér.

Karácsonykor egész Németországban, csaknem minden családban, készítették a „Bischofbröt“-öt. Hiteles feljegyzések szerint, ha karácsony reggelén nem szolgálták fel a német császárnak, megrekámálta.

Hozzávalók: 5 darab tojás, 10 deka cukor, 13 deka liszt, 4 deka vaj, 6 deka mazsola, kevés vanília és reszelt citromhéj. A tojássárgát 8 deka cukorral jó habosra keverjük, az 5 tojásfehérjéből 2 deka porcukorral kemény habot verünk és lassan a tojássárgákkal összekeverjük. 12 deka lisztet, 4 deka olvasztott vajjal, az másszalával, vaníliával, és reszelt citromhéjjal összekeverjük és óvatosan hozzáadjuk az előbbi masszához. Püspökkenyér- vagy kuglóformát vajjal kikentünk, liszttel behintjük és nem egészen teltjük tele a formát. Lassan, kb. 45 percig sütjük.

### Berlini kis fonatos.

6 deka vajat felolvasztunk, mikor langyos, hozzáadjuk 3 tojássárgát, 1 deci langyos tejet, 1 kanál cukrot, kevés sót, 2 deka élesztőt és összekeverjük. Egy óráos tálba 28 deka lisztet adunk és a fenti keveréssel beleöntjük, simára kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Mikor megkült, kis fonatokat készítenk belőle, tepsi-re rakjuk és ismét kolesztjuk, öblös tálalal megkenjük, darabos cukorral meghintjük és pirósra sütjük.

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

# „E T Á P“

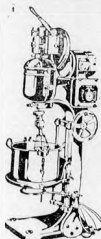
étkezésű és marhabús erőkinval.

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

CSAK VALÓDI **GESSLER ALTVATER** TARTSON  
RENDELÉS: TELEFON: 220-694

## LINDE-HÜTŐGÉPEK

automatikus fagyaltálgép, hűtőszekrény, vitrin stb.



## GECHTER et KÜHN-HABVERŐK

valtnik, csokoládé- és cukrászipari gépek és kellékek stb. világhíresenlyatban is a legjobbak!

## ”TORRO“

automatikus edénymosogató-gépzet.

VEZÉRKÉPVISELET:

## DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRNOCK GÉPGYÁRA

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

Telefon: 138-882 és 138-883. Hűtőgépszatly telefonja: 138-801

Kérjen díjtalan árajánlatot!

## KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS

## SZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.

világos és barna

# CSALÁDI SÖRE

0,7 és 1,5 literes, gyári töltésű, zárt palackokban sörivőknek közzedvelt itala  
Megrendelhetõ:

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

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

# MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

## Plumppuding. (Eredeti.)

Vannak ételreceptek, melyek örökkévalók, ilyen az angol karácsonyi puding, a plumppuding is. Nincs a főzőkéregeken egy elősrányg szálódás, étterem se, ahol ne ismernek a készítési módját. A londoni Grand Hotelben így készítették jó néhány évvel ezelőtt:

Hozzávalók: 28 deka friss ökörfenyőgyű, 25 deka morzsa, 12 deka liszt, 12 deka kockára vágott hámzott alma, 12 deka malagaszőlő, 12 deka mazsolaszőlő, 30 deka citrónad, 12 deka Korinthia vagy más aszalt gyümölcs (koszorútege), fél-deka tört gyömbér, 7 deka reszelt fehér mandula, 12 deka tört kockacukor, 6 deka hámzottan reszelt mandula, 1 citrom és 1 narancs leve, vanília, 2 tojás és 1 deci rum, 1 deci Arak és 1 deci borpárlat.

Az ökörfenyőgyűt minden hártályjátát megisztítjuk, többször váltott friss vízben kiáztatjuk, aztán finomra összevagdadjuk. A malagaszőlőt kimagozzuk, az almát kockákra vágjuk, a többi déljügyümböcsit is felaprózzuk. Mindent egy óblás tálban jól át-dolgozzuk, majd ruhával letakarva, hidegre állítjuk. Másnap és harmadnap ezt az átdolgozott megismételtük, majd cipókba formálva, zsírral megkent, morzsával behintett szalvétába kötjük és 2 és fél óráig állandó forrás mellett főzzük. A szalvétából kibontott pudingot rummal leöntjük és meggyujtva tesszük az asztalra. Rum-mártással is szokták felszolgálni. A borsodóba egy pohár rumot öntenek és külön csészeben szolgálják föl.

## Töltött sertésmell.

A példabeszéd és közmondás azt tanácsolja, újévkor ne együnk szárnyast, mert elreppel a szerencsénkel, míg a malac feltúrja a szerencsénket. Így hát mindenki igyekszik, ha nem is nyárson sült tejmalacot, de legalább sertéspcsenyét enni újévkor.

Hozzávaló: Másfél kilo borsó sertésmell, 10 deka sovány sertéshús, 5 deka borjúhús, 5 deka borjúmáj, féldeci tejföl, 2 egész tojás, 10 deka tartósított (konzerv) zöldborsó.

A sertésmellnek szakszerűen felszolgálják a borsót és kívül-beül megmártják sóval és sórtöltéssel. A 10 deka sovány disznóhúst a borjúmáját és a borjúhúst kétszer átáradják, majd jól beledolgozzuk a 2 tojást, só, tört borsot, tejfölt és aztán a zöldborsót és vágott zöldbepetreszelymet. Ezzel megtöltjük a sertésmell üregét, gondosan bevarrjuk és gyakori öntözés közben megsütjük. Felszeletelés előtt legalább 30 percig pihenni hagyjuk, hogy a töltelék összeálljon.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács.

## Moór Jenő nyugalomban.

MOÓR JENŐ kamarai titkár szolgálatát kitöltve, ez évben nyugatomba ment.

Moór Jenő buzgó és eredményes tevékenységet fejtett ki a magyar ipar konszolidálása és fejlesztése érdekében. Szolgálati idejében alig volt oly ipart érítő hivatalos rendelkezés, amelynek előkészítésében az érdekképviseletek részéről részt ne vett volna. Különösen fáradszató volt az iparosok szellemi színvonalának emelésében és megerősítésében. Többézer előadást tartott az ipargyakorlás fölötteléről, a magyar ipar gazdasági és társadalmi jelentőségéről stb., amely előadások nagyban hozzájárultak a magyar iparosok tudat megerősödéséhez. Moór Jenő, aki jól végezte munkáját, a nyugatom csöndes éveiben magával érezte azt a rokonszenvet, amelyet értékes működésével magának az iparosság részéről megzert.

## Beváltak a magyar pöttyűszerek.

A MAGYAR PÖTFÜSZEREK készítése már messze túljutott a kísérleteken, sőt a forgalombahozatal kezdetén is. Feketebors, szegfűszeg, babérlevél, gyömbér, safrány: mind kitűnő és immár bevált magyar kompozíciókkal pottoitnak, megpedig kivétel nélkül nemes növényi anyagok feldolgozása útján. A termelési mennyiségek még csak most bővülnek, amint az az oka, hogy előbb meg kellett történnie az új magyar fűszerkompozíciók bevezetésének és le kellett küzdeni a fűszerezők egynemű aggyát. A magyar fűszerkompozíciók mind, kivétel nélkül, hatóságai ellenőrzés mellett készülnek, illetve csak azok készíthetők

**SOLTVADKERTI  
BOROKAT** TERMELOKTŐL  
KÖZVETÍT  
SCHISZLER ANDRÁS BORKÖZVETÍTŐ  
SOLTVADKERT, SZENTHÁROMSÁG-U. 2. TEL: 29

és hozhatók forgalomba, amiket egészségügyi és egyéb szempontokból is a hatóság alaposan megvizsgált és termelésre meg fogyasztásra engedélyezett. Így azután vásárlásunknak és továbbeladásunknak nincs akadálya.

A vendéglői üzemeknek mind nagyobb része már szinte csakis magyar fűszerkompozíciókat használ és ezek is tekintélyben teljesen pottoják a gyermati fűszerleleket. Az új fűszerkompozíciókat egyébként nagyobbreszt a nagy vegyütemek készítik, ami egymagában is megnyugtató előállításuk megbízhatóságára. Történeket próbálkozások kis, alkalmatlan kísérletezők részéről is fűszerpottoik előállítására, de ezeknek a cikkei már a hatóságai ellenőrzés első vizsgálatainál megkadtak és legálisan nem is kerülhetnek forgalomba. (M. K.)

## Miként készítsük el helyesen a paraj-ételeket?

MANAPSZÉK még sok helyen úgy főzik a spenótot, mint nagyanyáink korában szokták. Tudniillik a száraitól megtisztított parajleveleket megmosják, aztán bő vízben kifőzik, kiűgözzák, mint nagymosdókor a fehér ruháneműt, aztán leszűrik és a vizet, melyben egyedül jól tőpértéke (vitamin) van, kiöntik.

Korszerűen tehát így kell elkészíteni a parajfőzleket vagy levest:

A több vízben jól megmosott parajt úgy, nyersen a hűs-darálón átthajjuk és belekeverjük a már elkészített rántásba, aztán vízzel, tejjel vagy csontlevesvel felferlesztve, 2 percig forni hagyjuk.

A nemiek rántás nélkül készíthetjük a spenótot oly módon, hogy törtburgonyával összefőzzük. A héjában meglőtt, meghámozott burgonyát még melegen beleszeleltjük apróra vágott hagymászárra, megsózzuk és a fakánális péppé tőrjük, majd hozzáadva a parajt, a tűzhely lapján összefőzzük. A rántást ill a tört-burgonya helyettesíti. Általánosságban a vitaminok elbomlása csekélyebb mérvű, hogyha az élelmiszereket magasabb hőmérsékleten rövidebb ideig hevítjük, mintha azokat hosszabb ideig alacsonyabb hőmérsékleten tartjuk.

Kovácsics M.

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



**Idegenforgalmi események.**

KÜLFOLDI NAGY SZERVEZETÉKTŐL mindig érdemes tanulni. Az ENIT olasz nemzeti idegenforgalmi propagandahivatal budapesti irodája „Olaszországi idegenforgalmi hírek” cím alatt rendszeresen sokszorosított értesítéseket ad ki, amelyek az Itáliában készülő eseményekről, jelentősebb tervekről és elvégzett munkákról adnak hírt, persze amennyiben kapcsolatuk lehet az idegenforgalommal. Különösen művészi nézőpontból gazdag ez az anyag. Tanulságos a csoportosítás, a tömör, világos, egyszerű fordítása is. Persze ott több a nagyműtű látványosság, mint nálunk, de a modern, ügyes hírverés egyéb módszerein is okulhatunk: hogyan kell több és vonzóbb idegenforgalmi eseményt kitervelni, megrendezni és ügyesen hirdetni. A vendéglátóipart pedig nemcsak rendeletekkel szabályozni, hanem kellő módon segíteni is a működését.

**Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyantán ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegéből, se másfajta üvegéből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyét tulajdonló képezi és e néven csakis valódi árú hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.**

**A kötött elemliszergazdálkodás gyakorlati kézikönyve.**

GÁMENCY BÉLA DR. ES HALÁSZ ÁRPÁD DR. szerkesztésében jelent meg a kötött elemliszergazdálkodás joganyagát tartalmazó vastos kézikönyv.

Rosta János dr., szekerelőirodás közlekedési tanácsnok, a könyv bevezetésében a kötött gazdálkodás és a közigazgatás kapcsolatát foglalja, rámutatva arra a nagy és felelősségteljes feladatra, melyet az irányított gazdaság ró a hatóságokra.

A könyv szerkesztésén az első pillantásra feltűnik írónak a gyakorlati közigazgatásban való teljes jártassága. Az anyagot belsőrendben dolgozták fel, úgy, hogy a könyvet nemcsak a hatóságok, hanem a nagyközönség is használni foghatja.

Megtaláljuk ebben az elemliszergazdálkodási lexikonban mindazokat a tudnivalókat is, melyeket minden iparúzóknak feltétlenül tudnia kell. Külön kiemelik azt, hogy a könyv a legújabb jogszabályokat is már magába foglalja.

Teljes áttekintést nyújt a rendeletek nagy tömegében a függék. Megtaláljuk a miniszteri körrendeletek gyűjteményét a végrehajtási utasítások, valamint az Elemliszergazdálkodás Központ joggyűjteménye körleveleinek gyűjteményét.

A rendkívül tartalmas könyv megrendelhető a kiadónál (IX., Lónyay-utca 37. III. 1.) 15 pengős áron.

**Angol szállók háborús kárai.**

ÚJABB HELYZETJELENTÉS szerint a londoni szállodásipar a legutóbbi évek adatai 12 000 szállodai és pénztár-szobát veszített. Valamennyi szállóban és vendéglőben is rendkívül erős volt a forgalom. A szobáknak körülbelül negyedrészét állandó bérlőknek tartották tőlük. Egyetért a Savoy-Hotel részvényei 1940 november óta 5 shillingről 18 shillingre emelkedtek s ez egészen abnormalis különbség. A Gordon-Hotel, amelyhez a Grosvenor- és Mayfair-szállók is tartoznak, 2 shillingről 3-ra nőtt részvényárát. A sokféle kár miatt mégis vesztéseseket mutat ki (22 000 fontsterlinget), míg a Savoy 15 000 fontsterling nyereséget.

**Miniszteri elismerés.**

JUSZT KÁROLYT, a Park-szálló üzemének üzletvezetőjét 75 éves kiváló szolgálatának elismerésül és jutalmául a kereskedelmi és közlekedési miniszter elismerő oklevéllel tüntette ki.

**HUNGÁRIA SÜTÖDE** A főváros legelőkelőbb szállodai és sörözői szállítója  
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22. Tel. 223-271

**Ferwagner Lőrinc borkereskedő**  
BUDAFOK, Kossuth Lajos-utca 36. szám. Telefon: 269-664

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

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Reigl Gy. Béla a 4 pengő adományozott. Józsvivel adott adományáért ezúton is köszönetet mondunk.

**KARTÁRS! VADAT VARJÚTOL VÉGY!****Halálozás.**

HAGGENMÄCHER OSZKÁR, a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Résvényeszerződés és számos más vállalat jeles vezetője december 8-án elhunyt. Szakmájának keretein jóval túl is nagyon jelentékeny érdemeket szerzett kiemelkedő munkásságával. Több mint egy évtizede megszerzte a Hungária- és Dunapalota-szállók, két év múlva pedig a Nemzeti-szálló részvénységi tagságát. Bolcs elrelátással ügyös vállalkozó szállodákban nevelte munkáiát, kiküldte őket Angliá-, Francia-, Német- és Olaszországba, ahol éveken át alaposan elsajátították a szakma tudnivalóit. Az elhunyt gazdasági vezető-ferfit nagy részvétel tettekké december 11-én.

SZILÁGYI JÁNOS vendégülös kartársunk november 26-án, 48 éves korában elhunyt.

MARKUS IMRE LÁSZLÓNÉ december 42-én, 62 éves korában meghalt.

**KARTÁRSOK FIGYELMÉBE!** Ajánljuk **WEISS János** újverbaszi likör- és rumgyáros, bor- és szeszgyároskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűen elismert **MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LIKÖRÉIT, BRANDY-JÁT, BORAIT, PALINCAIT ÉS RUMFAJTÁIT.** Telefon: ÜVEVBASZ 58. és 78.

**Házaság.**

BALÁZS ÉVA ES VITÉZ BANÁTHY BÉLA december 10-én tartották esküvőjüket.

**Állás keresnek.**

GYAKORLOTT PENTZÁROSOK, FELIRÓKOK elhelyezkedést keresnek. Címük az iparüzletben tudható meg.

BUDA! mutató vendégülös üzletvezetőt keres. Cím az iparüzletben.

ERDELYBEN volt penziótulajdonos, ny. közlegyi főjegyző, felügyelő volt jrodai állást vállal. Cím az iparüzletben.

KÉT UGYES SZAKKÉPZETT PORTÁS vidéki szállóban alkalmazást nyerhet. Cím az iparüzletben.

GYAKORLOTT PORTÁS nagy nyelvtudással elhelyezkedést keres. Cím az iparüzletben tudható meg.

RÓM. KAT. PAP-TANÁR elemelmez ellenében vendégülös közlegyelősi fiát tanítaná. Cím az iparüzletben.

**Krayer E. és Tsa**

LAKK ÉS FÉSTEK — BUDAPEST, V., YÁCI-ÚT 34

**Savanyúságok és főzelékekzervek**

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

**KOSSUCH JÁNOS**

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387-141  
Alapítva: 1836. — Baross-tér. — Uveg, porcelán- és tálaló-elemlék, mindenmó vendégülösi és szállodai edény

**WEISER SÜTÖDE**

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

Elsimerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** előnyös napi árbán ajánlja és szállítja  
**SZILVA MIHALY borkereskedő**  
Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11  
Tekintse meg kitévő ó- és újboráimait!