

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZALLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENCICH OTTÓ, 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

## A húsjegyért járó díj fizetésének módja

A POLGÁRMESTERI RENDELET szerint húsjegyszelvényenként — mint azt már körlevélben is közöltük — minden fogyasztónak 1 fillért kell felszámítani.

Az e címen befolyt összeget a vendéglős húsvásárlásnál a húsiparosnak adja át. Ugyanis a vendéglátóiparosok a húsvásárlási igazolvány minden pontja után 1 fillért kötelesek fizetni annak a húsiparosnak, akinél a húsvásárlási igazolványokat beváltják.

A vendéglátóiparosnak tehát a befolyt 1 filléreket nem kell csekken befizetni a rendeletben megnevezett csekkszámírára és a húsjegy-elszámolás alkalmával az Élelmiszerjegy Központnak nem kell igazolniok a befizetést.

Budapest, 1943 január 14-én.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő  
rádió készülék

hangrorgóval együtt 600 pengő  
Gramofonok, lemezek

# Sternberg

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

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb teljesítményig, minden célra!  
Kérjen árajánlatot!

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 CSÁSZAR ÚT 48. SZ.

## A M I N A P T Á R U N K

## 1943 JANUÁR 15., PÉNTEK:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.  
A pénziók 18-ig kötelesek elszámolni a december hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszertörvény központban (III., Lajos-utca 34.)  
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

## JANUÁR 20., SZERDA:

A vígalmi adóátalány befizetésének határnapja.  
Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestület tanácskamarájában.  
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Klein Jánosnál, IX., Mester-utca 8.

## JANUÁR 25., HÉTFŐ:

Be kell fizetni a december 25-étől január 25-éig terjedő időben kitűzött alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különdadót és rokkantadót, valamint ugyanezen adók után 10%-os hadfelszerelési adót.

## JANUÁR 27., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Lukács Antalnál, VIII., Rákóczi-út 55. (Közgyűlés.)

## JANUÁR 30., SZOMBAT:

A mai napig be kell jelenteni az 1942 július 1. és 1942 december 31. közötti értelmiségi változásokat az Értelmiségi Ügyek Kormánybiztosához (V., Klottid-utca 10/c.). Nemleges esetben is kell jelentést tenni azoknak, akik bejelentésre kötelezettek, illetve akik eddig tették bejelentést.

## FEBRUÁR 3., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája a Park Szállóban, VIII., Baross-ter 10. (Ikeaverseny.)

## FEBRUÁR 4., CSÜTÖRTÖK:

A szállodák 4-ig kötelesek elszámolni a január hónapban rehasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszertörvény központban (III., Lajos-utca 34.)

## FEBRUÁR 5., PÉNTEK:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## FEBRUÁR 10., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Jaksics Ferencnél, IV., Egyetem-utca 5.

## FEBRUÁR 15., HÉTFŐ:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.  
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

NATIONAL és egyéb ellenőrzőpénztárgépek speciális üzeme. Karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, csere.  
**Monhalt János műszerész-mester**  
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

## LÁSZLÓ SÁNDOR

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

SIDOL  
CHROMIT  
SIDOLAC

fém, ablak  
nikkel, króm, alpakka  
lakozott, fényezett bútór tisztítószere.  
SIDOL VEGYITERMEKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG  
Budapest, XIV, Cserél ucca 14.

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibutorok, sörkimérők, borkimérőszalok új és használt állapotban.

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

## NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kenszelet, szénasavas mesz, borderítő-szerek, mustfokoló, Mailland-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

HUNGÁRIA SÜTÖDE A főváros legelőkelőbb szállodái és sörözői szállítója  
Üzem és főizlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási irlapok  
BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223-891,  
valamint az I P A R T E S T Ū L E T B E N k a p h a t ó k

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.

## Szakmai gondolatok

AZ UZEMI és szakiskolai nevelés iparunkban olyan fontos, hogy soha eléggé komolyan venni nem lehet. Föltétlenül szükséges, hogy a tanuló teljesen hivatásának szentelje magát és más, figyelmét elterelő foglalkozásra ne tálaljon időt.

Mindjárt elejétől fogva meg kell tanulnia, hogy a jövőre gondoljon és tiszta célt tűzzön ki maga elé. Azt pedig, hogy a kitűzött cél elérésére megvan-e a szükséges képessége, tanítónak kell elbírálni.

Az élet szerencsésejtől is. Nagy szerencse, ha a fiú olyan tanító kezébe kerül, akinek erre megvan a kellő képzettsége.

Mindenki törekedjék hivatásában a legfelsőbb fokig eljutni. Az út nehéz és veszélyes, de hiszen az életben semmit sem érhetünk el fáradság nélkül. Font a csúcson a kiváló tanuló számára mindig akad hely, csak a középben nagy a tolongás; ígykeznit kell tehát ezen a részen mihamarabb átjutni. Erre legjobban segítsen a folytonos tanulás. Tanulj és előrejutsz; de ha elpazarolod az időt, akkor elkallódsz.

Becsületlen munka nélkül nincs siker. A szegénység nem lehet akadály, sőt inkább szilárd alapja az eredményes küzdelemnek, hiszen az előhaladásra ösztönöz. Szakmánk legjobbjai is többnyire szegény szülők gyermekei voltak. Csak becsület, örömmel végzett munka hozhat elégségtelen eredményt.

A tudást és képességet állandóan fejleszteni kell, mert csupán az iskolai képzettség szakmánkban nem elég. Jó számolás, kereskedelmi képzettség, nyelvtudás, jó modor iparunkban elengedhetetlen kellékek. Mindez, amint látjuk, egy egész ember-életre való tananyagot képez.

Órízkezdj a semmittevéstől, de különösen a szellemi munkátlanságtól! Parlagon heverő képességeknél nincs érték.

Ha haladni akarsz, légy szorgalmas. A nyolcórás munkanap nem alkalmas erre.

Ha elpocsékolod idődet, eltűnik az érvényesülés lehetőségét. Az állóvízből értéktelen pocolya lesz, a folyóvíz gépeket hajt és energiát termel. Így van az emberrel is.

Ahogy felhasználod idődet, úgy fogod hasznát látni: vagy előrejutsz, vagy hátramaradsz. Ezen senki sem segíthet, saját magadra vagy utalva. Minden csak tőled függ, jó vagy rossz.

Igyekezz mindig a legkiválóbb teljesítményt elérni, akár tanulásban, akár munkában. Kövesd figyelmesen előjáróid és tanítóid utasításait. Ne bírálj, véleményeddel tartsd meg magadnak és ne légy elbizakodott. Így, és csak így fognak majd veled törődni és segítségre lenni.

Bármilyen ötletes vagy, mindig rászorulsz mások segítségére.

Dolgozz legjobb tudásod szerint, ezzel magadnak szolgálsz a legjobbat és a legjobban.

Dolgozz inkább kötelességeden felül, mint annál kevesebbet. Így értékessé teszed magad és bármit tartanak erről egyesek — jutalmad nem fog elmaradni.

Gondold meg, hogy jól végzett munkád nemcsak munkaadódnak válik hasznára, hanem magadnak és az iparnak is. Nem vagy a rögös köve, a mi szakmánkban nyitva áll előtted a világ, hogy ismereteket értékesítsd.

Egyetlen elméletet tarts mindig szem előtt: hivatásodban találd meg életpályádat és megélhetésedet, ezzel boldogulósod.

MARENCICH OTTO

# LIFT

**FREISSLER ANTAL** FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁR RT.

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

GYÁRT: Mindennemű felvonókat legmodernebb kivitelben.

Javit és karbantart: bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

## Kinek az alkalmazottja a fizetőpincér?

A BUDAPESTI TÖRVÉNYSZÉK, mint fellebbezési bíróság, végelesen ítélt abban a kérdésben, hogy kinek alkalmazottja a fizetőpincér?

Az eset előzménye az, hogy egy fizetőpincér a járásbírósg előtt egyik tiszteletreméltó kártársunk ellen elmaradt fizetése címén 476 pengő tőke és járulékalírt keresetet adott be. A járásbírósg P. XXII. 401.914/1942 szám alatt 1942 június 13-án a következőképpen ítélt:

A fizetőpincért keresetével elutasította. Ítéletéből megállapította, hogy a telperes, mint állandó éthordó-pincér volt az alperensnél alkalmazva. A főpincérről utóbb kötött megállapodás szerint fizetőpincér lett napi 10 pengős fizetésért. Ez a megállapodás megfelel a minimális munkabérről szóló 22.794/1939. I. a. K. K. M. számú rendelet X. fejezetének 5. pontjában foglalt rendelkezésnek. Mely szerint, amely üzemben a főpincér a maga teendőinek részben való ellátására fizetőpincér közreműködését veszi igénybe, a fizetőpincért a főpincér a saját keresetéből tartozik díjazni.

Ebből okzerően következik, minthogy jogszabály intézkedik a fizetőpincér ki által való díjazásáról, hogy a fizetőpincér nem követelheti az üzem tulajdonosától vagy mástól további díjazást.

A szakmai szokás szerint — állapítja meg az indokolás — a fizetőpincért a főpincér alkalmazza, szolgálati viszony az utóbbi kettő között és nem az üzem tulajdonosával létesül. Felperes is a főpincérről kötött megállapodás értelmében vált fizetőpincérré, a főpincér fizeteti telperesnek napi 10 pengőt.

Ugyancsak szakmai szokás szerint a fizetőpincért munkalejét nem a tulajdonos, hanem a főpincér állapítja meg és osztja be. A fizetőpincér eredményéből, a bevételből, nem a tulajdonosnak, hanem a főpincérnek számol el.

Az nem léteisl jogviszonyt a fizetőpincér és tulajdonos között, hogy a tulajdonos étkezést ad a fizetőpincérről szolgálati viszonyban álló fizetőpincérnek, és az sem, hogy az üzem tulajdonosa jelentette be az OTI-ba.

Nem helytálló és ezért nem vehető figyelembe felperesnek az az érvelése, hogy vele nem közbiztosított külön, hogy amikor fizetőpincér lett, a főpincér alkalmazottjává vált. Ezt a felperesnek mind a gyakorlatból, mind a hivatkozott rendeleti rendelkezéseiből tudnia kellett volna.

A kifejtettek alapján a bíróság felperest alaptalan keresetével elutasította.

Az ítélet fellebbezés folytán a budapesti törvényszékhez, mint fellebbezési bírósághoz került, amely 1942 szeptember 21-én 23. Pf. 4892/1942. 17. szám alatt hozott végítéletével a fellebbezést — az elsőbírósg helyes következtetéssel levont jogi döntése és ítéletének helyes indokolása alapján —, amelyet magáévá tett — elutasította.

Ezzel az ítélet tisztázta, hogy a fizetőpincér a főpincér alkalmazottja és nem az üzem tulajdonosáé, még akkor sem, ha a szokásos élelmérzést megadja és az OTI-ba bejelent.

# GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Lépjünk be a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe, a VEN-KO-KA-ba! (IX, Viola-utca 16.) Telefon: 142-503

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

### Amit a házinyláról tudni kell

MAGYARORSZÁGON igazi ok nélkül bizonyos ellenszenv mutatkozik a házinylálal szombon. Holott Belgiumban, Németországban, főképpen a volt Ausztriában, Angliában, sőt Párizsban alig volt a bekezdésben középosztályú vendég, ahol naponta ne szerepelt volna az étlapon a házinyl (lapin), természetesen mindig más és más módon elkészítve. Így főtt, sült, vadas vagy pástétom formájában. Főltűn, hogy világlátott vendéglőseink még eddig nem kísérleteztek a házinylállal, azt nem veték étlapjukra, hogy ilyen úton kedvelteék volna meg a közönséggel. Ezzel olcsó, korlátozás alá nem eső, kitűnő fogással gazdagítanak amúgy is megnyirbált étlapjukat. A házinyl húsának rendkívül dús a fehérje-tartalma, tápértéke egyenlő a marhahússal. Az íze olyan, mint a jércéé, s ha bepácoljuk és megfűstöljük, hónapokig konzerválhatjuk. Ha sokáig tart még a hús-korlátozás, biztosan magától fog megjelenni étlapjainkon.

Barczy István polgármestere idejében létesített is Buda környékén egy házinyl-farmot, hogy a házinylhúst a közönséggel megkedveltesse és ingyen receptkönyveket szétosztal a vásárlók között szét. Sajnos, kereslet hiányában kudarcot vallott a vállalkozás, melyet aztán Csillaghegyen egy magánvállalkozó vett a kezébe, sőt még Obudán hűsszéket is nyitott, ahol kilónként mérték ki a frissen levágott házinylak húsát. Vendég-lőseink, akiknek valami kis ingatlanuk van a tóváros környékén, könnyűszerrel létesíthetnének egy kis házinyl-farmot. Rendkívül szepora és igénytelen állat, beéri a konyhahulladékkal is. Fontos, természetesen, hogy helyesen válasszuk ki a jó fajtaikat, mert a korcs, csenevész állaták sosem fognak a középosztály társadalmának rendes élelmezési cikkébe válni. Jönhus fajták: a lotharingalirás, a bécsi kék, a francia kosorrú, a normandi és a belga rövidfüllő.

A házinylat legegyszerűbb úgy megőlni, hogy az állatot mindkét fülénél fogva magasba emeljük és fűtlővön útvé, elszedjük, aztán a torkát, mint a csirkénél szoktuk, elmeztük, majd két hátsó lábánál fogva felasztjuk, hogy a vére teljesen kiszivároegjon. Az így megőlt állatnak szép fehér húsa lesz. A bőr lenyúzása épp úgy történik, mint a vadnyúlé.

Itt közlünk néhány nyúlhús-receptet.

#### Kirántott nyúlhús.

Felhasználás előtt megmossuk és gyengén szorozt bő vízből 24 óráig ázni hagyjuk. Másnap ruhával szárazra töröljük, kissé utánasózzuk, lisztbe, tojásbá, morzsába bebundázva, forró zsírban kirántjuk és zöldséglával fogyasztjuk el, mint a rántott csirkét.

Harkányfürdőn bérebeadó  
a 20 vendégszobás (34 ágyas)

## KATICA-LAK

Ágy- és fehérnemű átveendő.

Érdeklődők referenciák egyidejű megadása mellett forduljanak a **pécsi IZR. HITKÖZSÉG ELŐJÁRÓSÁGAHOZ**

#### Házinyl francia módra. (Ragout de lapin Parisien.)

A szakserűben lenyűzt házinylat kibelegzük, fejét, végtagjait eldobjuk, majd egyenlő darabokra felaprítva, tejjel kevert vízben egy éjszakára beáztatjuk. Egy tojásnyagsdűg vajot vagy libaszírt egy lábasban felolvasztunk, beleadjuk a tejesvízből kiszedett és ruhával megtörölt házinyludarabokat, a tűz hely lapján kissé pirulni hagyjuk, aztán meghintjük egy kiskanál liszttel, adunk hozzá 2 fej apróra vágott hagymát, egy kövesskanányi vágott zöldsipetreszelymet, sőt, törött borsot vagy paprikát, aztán főleresztjük 2 deci fehér asztali borral és annyi vízzel, hogy a húst ellepje. Adunk még hozzá 10 deka fűszerelet sampinyon-gombát, lefődjük és puhára pároljuk. Köretnek adunk hozzá párolt rizst reszelt sajttal meghintve.

#### Tarhonyás házinyl.

Az előtte való nap feldarabolat és beáztatott házinylat hideg vízben a tűzre tesszük, ha felbort, a vizet leöntjük róla és friss vízben újra főlösszük. Adunk bele sót, egy kanál kárikára vágott sárgarépát, zellert, 2 fej hagymát, 1 cikkely fokhagymát és 2 darab kárikára vágott zöldsipaprikát és félíg megfőzzük. Közben felítar tarhonyát egy kanálka zsírban kissé megpirítunk, adunk hozzá egy félíg reszelt hagymát, káshagymnyi paprikát és feleresztjük a házinylhús levevel. Aztán betödjük és puhára pároljuk.

#### Házinyl bécsi módra.

— Bécsi szakácskiállításán első díjat nyert étel. —

Két darab fiatal házinylat, miután kibelegzük, egyenlő darabokra vágunk és hideg vízbe tesszük. Pácolt készítsünk 1/4 liter jó borecettel, 1/2 liter vízzel, egy szál kárikára vágott sárgarépával, ugyanannyi zellerrel, két fej kárikára vágott hagymával, 10 szem feketeborssal, 10 szem borókabogyóval, 2 cikkely fokhagymával, 2 baberlével és 4 szál káuküffel. Ezt a pácolt 35 percig forni hagyjuk, aztán hagyjuk kihűlni és belerakjuk a feldarabolat házinylat és két napig ázni hagyjuk benne. Egy kanálka zsírral és liszttel pirost rántást készítsünk, adunk bele két darab apróra vágdt szardellát, vágdt zöldsipetreszelymet, majd főleresztjük 2 deci páciélle, keilően megsózzuk, beleadjuk a nyúlhúsdarabokat, befődjük és puhára pároljuk. Ha a hús megpuhult, a mártást átöntjük és 2 deci tejtelt vagy joghurtot keverünk bele. Köretnek sós vízben kifőzött gombócot vagy makarónit adunk hozzá.

#### Házinylpaprikás.

A kibelegzett házinylat, mint a borjúpörköletet, földaraboljuk és egy éjszakán át hideg vízben ázni hagyjuk. 3 fej apróra vágott hagymát egy kanálka zsírban halványsárgára pirítunk, meghintjük egy káshagymnyi édes, nem erős paprikával és azonnal főleresztjük két deci vízzel, beleadjuk a vízben ázott és abból kivett húsdarabokat, megsózzuk, adunk még hozzá két darab kárikára vágott zöldsipaprikát és egy tej paradicsomot, befődjük és puhára pároljuk. Galuskával vagy tarhonyával tálaljuk.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács.

**Előkelő belvárosi nagy cukrászúzem keres**  
főüzlete részére öskereszűnt, fiatalabb, ambiciózus, jó referenciákkal rendelkező  
**felügyelőt vagy felügyelőt**

aki vendégeket való bánásmódozó úri modora tolytán ért. Ajánlatokat „Nyelvtudás előnyben” jellegűre az ipartest-be.

# HUNGÁRIA BORPINCÉ

**hordós és palack fajborai kiválóak**

Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

**Kettős (dupla) szeszes ital-adag (likőr-, pálinkafélék stb.) kiszolgálásának megszüntetése.**

TEKINTETTEL A SZESZES ITALOK (likőr, égetett szeszes italok stb.) forgalmának korlátozott voltára, a m. kir. közzétartásügyi minisztérium Árhivatala tudomásul vette és helybenhagyta, hogy a vendéglátóüzemek kettős (dupla vagy nagy) adagokat nem tartoznak kiszolgáltatni.

## Vajellátás.

A KÖZZÉTARTÁSÜGYI MINISZTER ÚR úgy ntzkedett, hogy a tejszállító vállalatok az általuk a legutóbbi napok folyamán bezvezetett vajszállítás megszüntetését vonják vissza.

A vakjesztő, illetve előállító üzemek a miniszteri intézkedés alapján tehát kötelesek a vendéglátóipari üzemeket ellátni.

Nyomatékosan figyelmeztetjük I. Tagjainkat azonban, hogy vajellátásra csak a régi vendékek és legfeljebb az eddig kapott mennyiség erejéig van igénye.

## A húsjegy-rendeletek és magyarázatuk.

A KOTOTT ÉLELMISZERGAZDÁLKODÁS GYAKORLATI KEZIKÖNYVE-nek elsőszámú pótlózete ismertet az új húsjegyre vonatkozó rendeletekeseket.

A fűzet teljes részletességgel, beható magyarázatokkal ismerteti a húsjegy-rendeletet, annak végrehajtását, a húsjegyek elszámolásának módját, a díjletések eszközését, valamint a hústalan napok módosulását.

A fűzethez mellékletként átszámítási táblázatot is adtak. A táblázat nagy segítségül szolgál a vendéglősöknek a hűsvásárlási igazolványok beállításánál, mert pontosan megmutatja, hogy bizonyos számú pontért az egyes húsajtékból hány kg szolgáltatható ki.

A fűzet és a táblázat ipartestületünknhl kapható. A fűzet ára 2 pengő, az átszámítási táblázat pedig 40 fillér.

## Tiltott italmérés helyi.

A SZÉKESFŐVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendelkezése — az alábbi italmérési helyiséget nyilvánította tiltottá:

### XIII., Szent László-utca 12 b.

(1919.1942 V. 16. pü. lg. sz. és 1907/1942 XV. 16 P. M. sz.)  
Ezen helyre sem új engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély áthelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság a pénzügyminiszter novóbon — tárgyalás nélkül, végérvényesen elutasítja.



## FELHÍVÁS!

BÁTHORI GYULA miskolci lakostól (született Kecskeméten, 1898 március 22-én, róm. kat.) lapunk előfizetésének gyűjtésére adott meg bízásunkat megvontuk. Nevezett birtokában kiadóhivatalunktól semmiféle nyugta nincs. Az általa általános nyomtatványokon felvett összegekért semmiféle felelősséget nem vállalunk. Megbízólevelünket jogtalanul megtartotta. Ismeretlen helyen tartózkodik.

## MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDEGLŐS KIADÓHIVATALA

## A konyhai hulladékok hasznosítása.

SKOKKAL FONTOSABB EZ A KÉRDÉS, mint hogy tájékoztatlan személyek gondolnak. A most folyó világháború nyersanyaggyártókódásában a szemétből kiszedett hulladékok már igen súlyos jelentőséget kaptak. A tervszerű hulladék-gazdálkodás továbbfejlesztése céljából egyes német városokban vizsgálatok indultak meg a házi szemét messzemenő hasznosításáról. Bebizonyult, hogy a háziszemét jelentős mennyiségű, sertéshizlálásra alkalmas anyagot tartalmaz. Ezeknek a megfelelő berendezések által való kiválasztása révén értékes tápanyagok nyerhetők. A házi szemét kiválogatása után megszártítva, minden további földolgozás nélkül, olcsó műtrágyaként is kívánták értékesíteni.

Budapesten a Köztisztasági Hivatal végzi a szemét összegyűjtését és elfuvarozását. A házi szemét véli mennyisége kb. kétmillió métermázsra. Külön kezelik az ipari szeméteket és újabbban ebbe az osztályba tartozik a kávéházakban, éttermekben, vendéglőkben, szállodákban, parküzemekben és zöldövezetekben keletkezett szemét is. 1936-ban elszállítottak 370.000 mázsa utcai szeméteket, 2.130.000 mázsa házi, illetve ipari szeméteket és 59.000 mázsa piaci szeméteket. Ezek a számok 1941-ben meglehetősen csökkentek: 218.000, 1.800.000 és 38.000 mázsrára. Ugyalászik, hogy az illetékesek által előrehívott tervszerű hulladék-gazdálkodás következtében jutott most már sokkal kevesebb értékesíthető anyag a szemétkébe, mint régebben. Szinte hihetetlen, hogy mennyi értékesíthető rongy, csont, üveg, téglá, cserép, porcellán, kő, vaslemez, doboz és különösen papír, szalma, toll került ki a szemétkébe. Csak rongyot 660.000 kg-ot bányásztak ki 1941-ben. Papírból 932.000, üvegből 910.000 kg-ot. A szentlőrinci szemételepéről a főváros 1941-ben már 570.000 kg csontot értékesített. A vásárcsarnokok és élelmiszerpiacok romlásnak indult hulladékaik igen alkalmasak a köztisztasági hivatali jelentése szerint takarmányozásra, mert belőlük a földolgozásra nem alkalmas alkotórészek könnyen eltávolíthatók. Szállodák és vendéglők is sok rejtett értéket dobhatnak ki hasonló módon.

## Eladó borshordók

20 db 6—7 hektolitres és 2 db 50 hektolitres  
Zuhász Ferencné, Cegléd, Kert-utca 1

## GAZDÁK SZÖVEKETEZE BORNAGYKERESKEDÉSE

A LEGTUNYOSABB AORN AJANLJA

## PRÍMA BORAIT

KECSEKMET, III., SZÉCHENYI-TÉR 3. SZÁM. TELEFON: 660

# CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

Állandóan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!

(Megfelelő nyomtatványok ipartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

### Szállodák, vendéglők és utazási irodák viszonya.

A KÖLNI „HOTEL” című tekintélyes szaklap egy időben már állandó rovatot volt kénytelen nyitni a visszaéléseket elkövető utazási irodák ellen. A nemzetközi érintkezés mai szélesödését pedig az érdekeltek fölhasználják arra, hogy alaposan megvizsgálják az utazási irodák és a szállodák összeköttetéseit s új rendezeteket is adassanak ki. Németország gondoskodott legelőször a tisztogatásról, elismerve az utazási irodák fontosságát, de szigorítva az összeköttetések feltételeit. A sok visszaélés után, mely főképp angol, bélg, francia és svájci szállodákat közösített meg, szükségesnek mondták ki a probléma nemzetközi szabályozását is. Megpedit úgy, hogy ügyesen meg ne kerülhesse, vagy ne szabotálja, mint a multiban, egy-egy szerv; így az utazási irodák „nemzetközi”-nek mondták, de tényleg francia szövetsége.

### Honnan jön a legtöbb vendég Budapestre?

BUDAPEST SZÁLLODÁI ÉS VENDÉGLŐI nagyon tanulságos adatokat találhatnak az alábbi kimutatásban, amely a visszacsatolt területek ideérkezett lakosságáról szól. A jövőre nézve igen vármes következtetéseket vontak le némely helyen a szállodák mostani teltsége miatt és szükség van rá, hogy józanul vizsgálják meg az egész anyagot. A Statisztikai Értésítő kimutatja, hogy a Felvidékről 1937-ben 6757 idegen érkezett Budapestre (szállodákba és penziókba) s a főlszabadulási utáni évek alatt 1939-ben már 34.929, 1941-ben pedig 41.822 személy érkezett. Az emelkedés tehát állandó volt és 5 év alatt majdnem hétszeresére nőtt. A legtöbben Kassáról érkeztek ide. Kárpát-ajka területéről 1937-ben csak 241 személy jött ide, 1939-ben már 2271, 1941-ben pedig 6207. A Románitól visszacsatolt országrészről a főlszabadulás előtt 1937-ben 5654-en jöttek, 1939-ben a Felvidék megszállásával beállott feszültség miatt csak 4483-an és 1940 szeptemberétől, a főlszabadulás idejétől kezdve nagyon emelkedett a szám, 1941-ben a keletmagyarországi és északkeletéri részről már 49844 vendég érkezett. A főlszabadult Délvidékről 1937-ben 3898 és 1941-ben már 10.238 idegen érkezett.

Jellemző a következő összehasonlítás: Csonka-Magyarország területéről 1937-ben 95355 utas érkezett és 1941-ben 314.428. 1941-ben a volt Csonka-Magyarország területéről 201.352, a főlszabadult területekről pedig összesen 113.076 személy érkezett Budapestre. Ebből láthatjuk, mit veszített Budapest forgalma húsz éven át a trianoni bilincsek folytán, mert mesterséges határok zárták el olyan területektől, amelyek természetesen földrajzi, közlekedési, kultúrális és gazdasági középontját alkotja.

Legalább 3—4 millió vendégre tehető az a veszteség, amit húsz év alatt Trianon miatt a budapesti szállodás- és vendéglőspör szenvedett.

**FEHÉRVÁRI MIHÁLY** budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszitalt képviselő. Bpest, VII., Teréz-kr. 23. Tel.: 327-855

## iff. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-439. Uveg és porcellán.

Főúri díszkróciával mások eredményes,

**boldog házasságot hozott létre**

„Méltóságos Asszony” Bpest, Főposta fiók 304. Válaszboríték.

## Savanyúságok és főzelékkonzervek

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

Ide tartozik még annak a megemlézése, hogy fokozatosan csökken Budapestnek a vissza nem tért területekről származó idegenforgalma. Az is természetes, hogy a visszatért területekről ideáramló száma sem fog mindig emelkedni, hanem a fokozatos csökkenése ideje is megjön, amint a környező országok példáin megfigyelhetjük és ezzel a körülménnyel is számolhatunk.

### A háló- és étkezőkocsi társaság válsága.

A VILÁG egyik legnagyobb vendéglőszerve is a Nemzetközi Hálókocsi Társaság (Waggon-lits), amely 600 millió bélg frank részvénylőkével dolgozik. A háború kitörése óta annyira rosszabbodott a vállalat üzeme, hogy már kamatozatlan sőt fizethet. Másodsor tesz most újabb moratórium-ajánlatot, azzal, hogy a kamatszelvevény fizetését 1943 augusztus 1-ig tolja ki. Kiadásait annyira leszorítja, hogy csak a legszükségesebb üzemi kötségeket fődote. Mindez főképp a holland, bélg és francia hitelezőkre vonatkozik.

### Új szállodás- és vendéglős-szakiskolák.

OLASZORSZÁG egyik legrészebb helyén, Cortina d'Ampezzo-ban szállodási szakiskola nyílt meg. Kétévi továbbképző tanfolyam egészíti ki ezt a szakiskolát. Hasonló új szakiskola nyílik meg Stresában is.

### Van-e szükség új szállodákra?

MÉGINT ÚJ SZÁLLODÁKRÓL ÍRNAK ÉS BESZELNEK. Igyeksznek kimutálni, hogy a Budapestre érkezők számára nincs elég szállóhely és különösen a háború után várható nagyobb utasforgalom nem bonyolítható le a mostani helyviszonyok közepette. Statisztikai számokat is idéznek, amelyek 90, sőt 100 percentes szállóhi teltséget bizonyítanak.

Maguk a szállodák tételek kimutatásaiban az átlagos szobafoglaltságot ma sem teszik 90%-ra, sőt gyakran még 60—70%-ra sem. De ha el is fogadnák pártatlan megfigyelők a ritka és kivételesen időközben a 80—90%-os adatot, nem szabad figyelmen kívül hagyni azt a fontos körülményt, hogy most több szálló más célokra van elfoglalva és vidéki polgároknak nem adhat helyet. Azt sem szabad elfeledni, hogy a szállodákban és penziókban kívül hány ezer magánlakásban kapható szoba s ezeknek a statisztikai számai egyáltalán nem szerepelnek a székesfőváros idegenforgalmi kimutatásaiban. Tehát az egész alap, amire új szállodák javaslói helyezkednek, éppenséggel nem olyan, aminek jószándékuk mellett is föltüntetik.

## FELHÍVÁS!

Értesítem volt kártársaimat, hogy lakások és üzletek vételére adás-vétel irodát nyitottam. Akik üzletet venni vagy eladni kívánnak, forduljanak hozzám bizalommal. A legnagyobb díszkróciával állok t. kártársaim rendelkezésére.

SZILÁGYI ENDRÉ

BUDAPEST, V., VADÁSZ-UTCA 13. — Üzleti órák 9—1-ig és 3—6-ig.

## Krayer E. és Tsa

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

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészeit a MABI-ba azonnal bejelentse!

## MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

Ha gondosan megvizsgáljuk a külföldi példákat, azt látjuk, hogy az ú. n. idegenforgalmi mintaállamok — milyen például Svájc — határozottan ellenzik az új szállók építését, sőt a jelentősebb renoválásokat is. De nemcsak ellenzik, hanem a cdfolhatatlan tapasztalások nyomán törvényileg tiltják is. Háborút viselő államok természetesen még kevésbé gondolnak holmi „nagyarányú szállóépítkezésekre”.

Nagyon kérjük az új meg új szállodák javaslóit, hogy nézzék meg tőviről hegyire a külföldi példákat és győződjenek meg arról is, hogy a hazai megantóke miért vonakodik a leghatározottabban szállóépítkezéstől, kivált luxusszállók terveltől. Megbízható, illetékes szakértőkkel vizsgálassák meg a régi, jeles, patricius-család szállodás-vállalatainak történetét, az első világháború után végzett nagy beteketések és tonkrejutások körülményeit. Majd akkor tisztábban ítélik meg az aggodalmainkat jogosnak fogják elismerni.

### Német betegek külföldi gyógy- és furdóhelylátogatása.

A NÉMET BIRODALMI BELÜGYMINISZTERIUM rendeleteivel újra szabályozta a tbc-ben és rheumában szenvedő német betegeknél külföldi gyógyhelyeken való kezelést.

Külföldi furdóhelyekre eddig hatósági orvosi bizonyítvány alapján lehetett utazni, meghatározott országokba. De a vizsgálat, a bizonyítvány kiadása s még inkább az alaplatlan kérések elutasítása s munkával különben is elhalmozott hatósági orvosok számára túlságos megterhelést jelentett. Amellett semmitféle biztosíték sem volt arra, hogy egy igazán részoruló beteg elérése a deviza-kontingensen belül kedvező elintézészt nyer, másrészt nem lehetett megakadályozni, hogy egyes esetekben a gyógykezelésre kiadott külföldi fizetőeszközöket egyéb célokra használják föl. Ezért a birodalmi gazdasági miniszterium a belügyminiszteriummal és a propagandabüro miniszterium idegenforgalmi osztályával egyetértően elhatározta, hogy újra rendezik a kérdést.

Az orvosi igazolvány alapján történő engedélyezés megszünt és helyette központi irodák az egész birodalomra egységesen irányítják a gyógyulásra szoruló, tbc-ben és rheumában szenvedő betegeknek meghatározott külföldi sanatóriumokba és gyógyintézetekbe küldését. A tbc-betegekről a birodalmi tbc-bizottság (Berlin), rheumabetegekről a furdóügyi birodalmi intézet (Breslau) határoz. Egyes különleges esetekben, ha a kérés elutasítása helyrehozhatatlan mulasztás lenne, az orvosi kamara (Berlin) illetékes.

A központi irodák a kezelőorvosok bizonyítványa alapján határoznak. A kezelőorvosok viszont szigorú irányelvekkel vannak ellátva arra nézve, hogy milyen esetben szabad egészségi okokból külföldi tartózkodást javasolni.

A központi irodáknak az a feladata, hogy a rendelkezésre álló devizakontingens keretén belül kijelöljék azokat a betegeket, akik külföldi gyógykezelésre leginkább rá vannak utalva. A kijelölt betegek a központok javaslata alapján a devizaközpontról kapják meg a szükséges külföldi fizetőeszközöket.

Az engedélyezett fizetőeszközöket közvetlenül az engedélyes helyre utalják át, így a gyógykezelésre kiutalt összeg csakis erre a célra használható föl. A betegek ezenkívül zsebpénzt is kapnak. A társadalombiztosítási intézmények, a közéleti szolgálati helyei és más hasonló intézmények az eddigi módon utalhatnak be külföldi gyógyhelyekre betegeket.

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

# „ETÁP”

ételkészítő és marhahús erőkvonat.

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

LOTT

# VAD-AT VARJU-TÓL

TELEFONRENDELÉSEK:  
188-798

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

### WEISER SÜTÖDE

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

Elsimerten elsőrangú **CSENGŐDI BORAIT** előnyös napi árban ajánlja és szállítja

**SZILVA MIHALY borkereskedő**

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11  
Tekintse meg kítúnő ó- és újboraimit!

### Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő

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

### Szállodai tisztviselőnő

aki a napközvetésben lehetőleg jártas, **felvettük**. Írásbeli ajánlatot „Szálloda” jellegre az Iparfestület címére kérek.

### LINDE-HÜTŐGÉPEK

automatikus fagyállógép, hűtőszekrény, vitrin stb.

### GECHTER et KÜHNE-HABVERŐK

válcnik, csokoládé- és cukrászipar: gépek és kellékek stb. világvizsgonylatban is a legjobbak!

### ”TORRO”

automatikus edénymosogató-gépek.

VEZÉRKÉPVISELT:

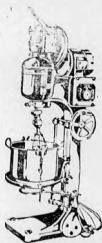
### DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPESZMERNOK GÉPGYÁRA

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

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

Kérjen díjtalan árajánlatot!



**Idegenforgalmi kamarák Olaszországban.**

ÚJTÁSOK HASZNOS SORA történt a háború alatt is Olaszországban az idegenforgalom biztosítására és jövendő nagy tervek előkészítésére. Célzatuk az, hogy ne csak hivatalos személyek döntsenek a legjelentősebb kérdésekről, hanem a vendéglátóiparok tapasztalt, gyakorlati érzékű képviselői is. Ezért alakultak meg az olasz idegenforgalmi kamarák, amelyeknek tagjai a szakértők, az ipari élettelt praktikus logikájú tagjai közül választották ki. Meghallgatásuk után történt intézkedés legújabb a sajtó informálására nézve is. Megállapították, hogy melyek a nem kívánatos tudósítások: beleségek vagy egyéb járványok keletkezése, áradások, csápok leülése, vízfelüladások, büntettek, hideg- vagy hőhullámok stb. és ezeket mi módon kezeljék, hogy a nyilvánosságnak különben oly nehezen leküzdhető pánik-hangulatait s ennek káros következményeit elkerüljék. Viszont a tekintélyes személyek látogatásai, művészi, társadalmi vagy sportesemények alkalmával történt megérkezések, vendéglátóipari üzemek átépítése és modernizálása stb. mennyivel alkalmasabb a közlésre. Általában a propaganda mértékéről — izléstelenséget és kártevést kizáró — módszereit alaposan megvitatták.

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

**A X. kerületi vendéglősök ülése.**

A X. KERÜLETI VENDÉGLŐSÖK 1943 január 26-án (kedden) özv. Ordasi Pálné (X., Gergely-utca 4.) kartársunknál értekezletet tartanak. Az ügy fontosságára való tekintettel, a 1. Kartársak szíves megjelenését kérjük.

**DÉNES MÁRTON**

DÉNES MÁRTON, a magyar vendéglátóipar régi, érdemes szakembere december 31-iken elhunyt. Sokáig volt ipartestületünk előjáróságának, valamint a számvizsgáló- és segédvizsgáló-bizottságának tagja, a szállodások adóközfőnöke és a Magyar Szállodaigazgató Körének elnöke is körülbelül három évig. Több üzemben végzett vezető-munkát, régebben a Kristálykővéházat bérrelte, majd a Continental-szállót igazgatta megnyitásától kezdve egészen 1940-ig. Görömböly-Tapolcán villát építtetett és kb. 20 szobás penziót rendezett be. Szívgyörcs következtében hirtelen halál érte 64 éves korában. Január 5-ikén tegor búcsúztatta el az Ipartestület és az Adóközösség nevében, s 2 és 2 Elemér dr. pedig, mint a Szállodaigazgatók Körének főtitkára parentálta el.

**Az ORSZÁGJÁRAS** újevi számába Veress Gébor, az IBUSZ alelnök-vezérigazgatója, Tatár István, a Magyar SI Szövetség igazgatója, Boross Ferenc, a Segítőtalap Údülőszáloinak központi irodavezetője, Dömötör Miklós dr., a Nemzetközi Hálóközi Társaság budapesti titkársági főnöke írta érdekes cikkeket. Nagy tudósítás számol be Budapest Fűrdőváros Egyesületét közgyűléseiről, képes riportok a szabaddió-mozgalomról. Gazdag hírvet és számos aktuális cikk élénkíti az idegenforgalmi helyzetet.

**DAMASZT ABRASZOK**

prima minőség, 120 és 148 cm széles, törülközők, konyharuhák, abraszok stb., **nem műrostos** rendkívül olcsón.

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

**KOSSUCH JÁNOS**

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387-141  
Alapítva: 1836. — Baross-tér, — Úveg-, porcellán- és tőzáló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény

*„Kérek még egy pohár***MECSEKIT!“**

**KARTÁRSÁK FIGYELMÉBE!** Ajánljuk WEISS János újverebázi likőr- és rumgyáros, bor- és szeszgyároskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert **MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LIKÖREIT, BRANDY-ját, BORAIT, PALINKÁIT és RUMFAJTÁIT.** Telefon: **ÚJVEREBÁSZ 58. és 78.**

**Halálózás.**

LADANYI VIKTOR vendéglős kartársunk január 9-én, 48 éves korában elhunyt.

THALLER GYULÁNE vendéglős kartársunk felesége december 29-én meghalt.

KOLLAR JÁNOSNÉ az újdíki vendéglőspartestület jegyzőjének neje december 30-án, 46 éves korában elhunyt.

**KARTÁRS! VADAT VARJÚTOL VÉGŰ!****Honvédeinknek cigareta.**

HONVÉDEINK szivarral, cigarettával való ellátására január 12-ig a következő összegek érkeztek be:

40 pengő o: Lieb Ferenc Nemzetlejtés asztaltársasága,  
30 pengő o: Barsi József detektívfelügyelő társasága,  
20 pengő o: Dóra Zsigmond, Lieb Zsigmond Új Elet asztaltársasága,  
10 pengő o: Lieb Ferenc.  
Az előző számainkban kimutatott 6.254.93 pengővel 6.374.93 pengő gyűlt össze.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársak, hogy valódi GESSLER ALTVATER helyett más gyártmányú Altvater, sem az öreg Altvater fejlel elszámtolt Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre személytűket is utasítsák.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Schrettnér István 110 pengőt, vitéz Kecskés János és Somogyi József 50—50 pengőt, Dóra Zsigmond 30 pengőt, Ohgyai Lajos, Réti Imre és özv. Kossák Andrásné 20—20 pengőt, Brunner Jenő 10 pengőt adományozott.

Keszey Vince az ápoltak között való szétosztásra 250 pengőt küldött.

Balás Károly 50 csomag pipadohányt adományozott az otthon eltarthatóinak.

A jószívvvel küldött adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

**Állást keresnek.**

GYAKORLOTT FELIRÓNO, PÉNZTÁROSNÓ — való vendéglősné — elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

ETTERMI ULTEZVEZTŐ, öskeresztény, nagy gyakorlati ke-restetik. Irásbeli ajánlatok „Cafe Restaurant” jellegre az ipar-testületbe küldendők.

**ifj. Hantzmann Károly**

*bornagykereskedő, exportőr*

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

**DR. BURGÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR**

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