

Magyar Szállodás és Vendéglős

A
BUDAPESTI
SZÁLLODÁSOK
ÉS VENDÉGLŐSÖK
IPARTESTÜLETÉNEK
HIVATALOS
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

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

A lap előfizetési ára egy évre 30.— pengő— Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosknak 16.— pengő

ZENEJOGDÍJ!

LAPUNK LEGUTÓBBI számának címlapján arra kértük a zenejogdíjat fizető kartársainkat, hogy jelentsék be ipartestületünknek, mennyi zenejogdíjat fizettek be 1939. évtől kezdődőleg évről-évre.

Miután ez a bejelentés tagjaink fontos érdekét szolgálja, súlyt helyezünk arra, hogy ennek a bejelentésnek minden érdekelt tagunk eleget tegyen.

Nyomatékosan kérjük tehát azokat a kartársainkat, akik eddig még a bejelentést nem tették meg, 8 napon belül közöljék az ipartestülettel azt, hogy

zenejogdíj címén milyen összeget fizettek be a Szövetkezetnek az 1939—1943. években külön-külön és végül, 1944. évre milyen összegű zenejogdíjban állapodtak meg az egyéni tárgyalás során.

Akivel a Szövetkezet levélben közölte az 1944. évi zenejogdíj összegét, kérjük, ezt a levelet hivatalos felhasználásra küldje be az ipartestületbe.

Budapest, 1944. évi március 27-én.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTTATOTT: 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

APRILIS 1., SZOMBAT:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja.

APRILIS 3., HÉTFŐ:

Befizetendő a gyermeknevelési hozzájárulás II. negyedévi részlete a VIII. sz. Szakmai Családpénztárnak.

APRILIS 4., KEDD:

A szállodák e napig kötelesek elszámolni a március hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergygy Központban (VI., Izabella-utca 6.).

APRILIS 5., SZERDA:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Nagy Jánosnál, VII., Akáčia-utca 5.

APRILIS 12., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Molnár Bélánál, V., Falk Miksa-utca 7.

APRILIS 15., SZOMBAT:

Az egyesüedők befizetésének határnapja.
A mai etapok egy-egy példánya beküldendő az ipar-estületbe.

APRILIS 18., KEDD:

A penzók e napig kötelesek elszámolni a március hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergygy Központban (VI., Izabella-utca 6.).

APRILIS 19., SZERDA:

Délután 4 órákor az Előjáróság rendes havi ülése az ipar-estületi tanácsstermben.
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Juhos Albertnél, XIV., Bosnyák-utca 5.

APRILIS 20., CSÜTÖRTÖK:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.
Az idegenforgalmi járulékalatány befizetésének határnapja.
E napig tartoznak a felhívott szállodák az üres szobák jegyzékét az ipar-estületbe beküldeni.

APRILIS 25., KEDD:

Be kell fizetni a március 25-étől április 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmassági járandóságok után az alkalmazotti kereseti és pótdadót.
Budán 4 órákor diszközgyűlés a Britanniá-szálló kupolástermben (VI. Teréz-kt. 39.) Gundel János centenáriuma és Malencsik Ottó arcképelevezése, majd az ipar-estület XXIII. évi rendes közgyűlése.

APRILIS 26., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája vitéz Kecskés Jánosnál, VIII., Eszterházy-utca 6.

MEZŐGYÁNI PEZSGÖGYÁR

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

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRUT 3. TELEFON: 957-141
Alapítva: 1836. — Baross-utca. — Üveg, porcellán- és fűzőlámpa-édesek, mindennemű vendéglői és szállodai edény

iff. Hantzmann Károly

borvagykereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525 és 223-217. Városi irodák: VII., Vörösmarty-utca 11. sz.

Asztalok, székek, biliárdok

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

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

GRÓF JANKOVICH-BÉSAN ELEMÉR
HALNAGYKERESKEDÉSE

Iroda: Budapest, Ferenc József rakpart 17. Tel.: 186-299, 185-484. Üzlet: Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-275.

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63
Hungária borkén, azbeszt, jutás kőnszelet, szénsavas méz, borderító-szerek, mustfokoldó, Malligand-készülék, borszörök, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási ürlapok
BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Síp-utca 4. szám. Telefonszám: 223-891, valamint az IPARTESTÜLETBEN KAPHATÓK

WEISER SÜTÖDE

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

iff. Grünwald Mór

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

JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMÜGYÁR
Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Alapított: 1898



Sváb-, rusznibogárirás jótállással
Vállalat üzemi helyiségeknek sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartás
WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B
TELEFONSZÁM: 189-585

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

Nagy változások a német vendéglátóiparban

A NÉMET SAJTÓ közli, hogy az úgynevezett totális háború hatása alatt a hadigazdaságban új rendet kellett teremteni a szállás, vendéglők, kávéházak, fürdők és gyógyhelyek üzemeiben is. Mindenekelőtt a bombázások rítottak nagy feladatokra a szállóiparra. A légiháború területein a szállásokat és vendéglőket elsősorban a „kibombázottak” elhelyezése és ellátására vezik igénybe. Amellett a rendes utasforgalmat is a lehetőleg szerinti főm akarják tartani. Az utazási forgalom részére fennmaradó ágyhelyeket célszerűen használik föl s ez okozza a sokhelyt még megmaradt szezonjellel átfidalást, vagyis nem tartják megmondhatóknak tovább azt, hogy jól berendezett szállások hónapokon át használatlanul maradjanak, míllyal nagyszámú ágy és egyéb üzemeik az általános hasznosítás alól kivonódik. Az illetékes szervek arra törekednek, hogy lehetőleg minden üzemet évesüzmény alakítsanak át. Ezzel a bennük dolgozó problémát is egyszerűsítik, mert hiszen ma már nagyon nehéz a szállók, fogadók és vendéglők számára olyan munkásokat juttatni, akik csak az év egy részén át dolgoznak ott s aztán a holt szezonra olyan elhelyezést biztosítanak, hogy az új évad kezdetén megint kaphatók legyenek a szállóipar számára. Külföldi munkavállalók elhelyezése jól bevált a vendéglátóiparban, viszont jelenlétük gondot okoz a polgári közönség igényeinek megszorítását és a féléhárny megkülönböztése a bombakárosultak szükségleteire. Ezért tervezik a féléhárny, ágynémet beszállgatási rendjét.

A szállóudaltulajdonosok, akiknek üzemelt a bombázás elpusztította, vezető pozíciókat kapnak olyan szállókban, amelyeknek gazdasági, igazgatói katonai szolgálatot teljesítettek. Az ilyen bombakárosultak új egzisztenciájukat végleges megteremtése a békéleődés marad; de már most gondoskodnak egy különleges szakmai alap létesítéséről.

De más vendéglátóüzemek is jelentős változások mennek át a háborús Németországban. Kávéházak például, amelyek eddig csak mint szórakoztató üzemek működtek, egészen más alápra kelltek hogy helyezkedjenek. Zene és mulatózás tilos, ellenben az ilyen kávéházak tötelessé állandó meleg étkezést nyújtanak. Ez vonatkozik olyan kávéházakra is, amelyeknek eddig nem volt melegkonyhájuk, vagy egyáltalán nem szolgálták föl ételleket. A bombázások után a vendéglátóüzemek azok közé tartoznak, amelyekben a régióit helyreállítás a népápolás érdekében a szükségünkkel első sorába tartozik.

Rendkívül nagy a háború hatása a gyógyfürdőkre és az üdülőhelyekre. Itt az úgynevezett körözvándorlások hátterébe kell szorulóknak a háborús sebesültek és a bombázások miatt. A megmaradó hely nem a szállók üzleti érdekei, hanem a hadifortosság szerint kell hogy az igényeket kielégítse. Ezek az újítások messzhaték pénzügyi ellátódásokhoz. Különösen a fürdőtelepeken, ahol a kúrtaks-bevételek nagyarányú csökkenésére számítanak, hiszen a legtöbb fürdővendég mentesül a gyógydíj/fizetéstől. Ezek a fürdők és gyógyhelyek állami kártérítést kapnak.

A háború nézőpontjából fontos vendéglátóipari üzemek az építési hatóságok részéről, amelyek az újépítéseket vezetik. A sürgősségi lista előre kerülnek. Ezt a rendszárályt azzal okálják meg, hogy a szállók helyhez köthet, ellentétben az ipari vállalatokkal, amelyek máshova is helyezhetők. De az olyan vendéglők, akik Berlinben akarnak tartózkodni, nem vitathó például Magdeburgba így tehát a bombázott területek szállói az újépítésnél előnybe helyezett üzemek.

Üzemvezetési tennivalók

— Marecich Ottó noteszéből. —

CSAK AKKOR állhatunk meg a most tomboló viharban és a háború után következő időkben, ha megvanuljuk, hogyan kell az egyre halmozódó szakmai és szociális problémákat logikus és igazságos módon megoldani.

Foimerül a kérdés: mik ma az üzemvezetésnek legfontosabb feladatai?

Mit tegyünk, hogy nagyobb forgalmat érthessünk el?

Milyen a hírverésünk? Megfelel-e az üzemek, vagy sem?

Mik a módjai annak, hogy jobban munkateljesítményt és nagyobb megtakarítást érthessünk el?

Milyen keretben mozog az üzemi költség az elért forgalommal szemben?

Milyen az általános üzemenmeti folyamat, emelkedő-e vagy csökkenő a multtal szemben?

Milyen az üzemi főszereplés, azaz a leltár és berendezés? Megfelel-e az üzem színvonalának?

Hogyan történik a bevásárlás és ellenőrzés?

Miképpen az elszámolás és a könyvelés?

Milyen a kiszolgálás?

Milyen a személyzet magatartása és a legyelem?

Milyen az alkalmazottak modora a vendéggel szemben és egymás között?

Hogyan teremthetjük jobb egyetértést a vezetés és az alkalmazottak között? Hogyan a főlevalók és az alárendelték között?

Van-e a személyzetnek kellő munkakedve és hogyan teszi magáévá az üzem érdekeit?

Milyen a személyzeti ellátás és lakás?

Mindéz és sok-sok más ilyen fontos kérdés foglalkoztatja az üzem felelős vezetőjét és gondoskodik arról, hogy ne unatkozzék mellette egyben sem.

Az utolsó évtizedekben az utasforgalom óriási mértékben fejlődött és egyik következménye az lett, hogy a szállóudaltulajdonos, amely mindegyik kisiparnak számított, nagyipar lett, amelynek gazdasági jelentősége igen szomatív. A szállóudaltulajdonos ma már ilyen nagy tökébefektetést igényel és ezáltal persze mindinkább eltávolodik az egyéni gazdaságtól s lassankint a társulati vagy részesezési alakot kénytelen felvenni.

Noha úgy tűnik, hogy a szállóudaltulajdonos az az alakja nem felel meg, mert ezáltal a szálló régi és kedves család jellegét elveszíti, — mégis a mai kor egyik szükségesség követelményének kell tartanunk, amely nagy fejlődés mellett kikerülhetetlen. Így tehát a szálló vezetőjére hárul a feladat: szállódis nagyzumet is úgy vezetni, hogy az mégis a régi tradícióhoz hű maradjon, az iním jellegét fönntartva.

Egy kis szállóudaltulajdonos könnyű ez, mert ott a tőke és az üzemvezetés úgyiszólván színonim marad. Nagy szállóudaltulajdonos azonban a technikai vezetésen kívül a pénzügyi gesztó éppoly mervadó és fontos s ezért szükséges, hogy ez a két tényező karöltve dolgozzék, mert ellenkező esetben az üzem boldogulása kétséges.

Egy nagy szállóudaltulajdonosban az igazgatóság a tőké képviselő, amely a részvényesek által választott igazgatóságából és végrehajtóbizottságból áll s ezek tagjai legtöbbször nem szakemberek.

Ezért kell, hogy az üzem intern vezetője kellő szakképzéssel rendelkezzen. Ez az igazgató az elsőkénség tartozik beszámoló az üzletemetről és üzleti terveiről és pontos kimutatókat készíten, melyek révén az igazgatóság a közgyűlésnek tartozik számot adni. Ha most már egy ilyen nagyüzemben az üzemvezető jóképzett szakember, akkor szükséges, hogy az igazgatóság minden tekintetben megbízzék tehetségében és bizonyos fokig szabad kezét is adjon neki, mert különben eredményes munka alig várható. Fontos, hogy az üzemben semmiféle más befolyás ne árnyékosuljon és kell, hogy az illető igazgató a vendég és a személyzet előtt az üzemek valódi vezetője legyen, — mert ahol szerepe jelentéktelen és csak a vendégekkel való érintkezésre szorítkozik, ott a vezető csak névleg igazgató, de különben semmi befolyása nincs.

Ezért igen fontos az is, hogy az üzem tényleges vezetője az üzemi adminisztrációt is minden ágában tökéletesen ismerje s az a célunk, hogy most már ifjúságunkat erre is kiképezzük.

CITROMLÉ ÉS ÉDES SZÖRP

kapható

„R Ó Z S A” MÁLNA ÉS GYÖMÖLCSFÜZŐ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSÉNGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-080

Rendelést ázzonnal eszközöl.

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

Lépünk be a Vendéglősök Sztkvizgyára Szövetkezetéb e, a VFN-KO KÁ-ba! (IX, Viola-utca 16.) Telefon: 142-503

Gerencsér József bornyagykereskedő

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

A növényi eredetű élelmiszerhamisításokat a Chemiai Intézet növényhatányi osztályán leplezik le

(Folytatás)

Nyomozórazzia gyűjti a vizsgálati anyagot.

— Felétlenül kell lennie egy vezérelvnek, melynek alapján ezek a pötszerek készülnek. Mi ez? — kérdezzük.

— Így van! Csak olyan pötszereket engedélyez szakértői véleményünk után a minisztérium, amelyek alapanyaga kifogástalan, megfelelő tápértéke van, másodsorú pedig hazai anyagokból állítatható elő és nem ütik más érdeke. Ilyenformán nem készíthető — mint már mondtam — olyan fűszerpótló, amely teljesen hasonló külsőre az eredetire, de olyan sem, amely összetételénél fogva esetleg versenytársa lenne valamilyen eredeti fűszernek, teszem azt a paprikának.

— Miképpen ellenőrizt azután az osztály ezeket a fűszerpótlókat, s általában az ideartozó élelményanyagokat a forgalomban? Csak a panaszosok beküldött mintáiból?

Koránt sem. Rajtaülésszerűen kiszállunk az országban mindenütt és a forgalombahozó kereskedőnél tartjuk meg az ellenőrzést. Mert általában az üzemi vizsgálatoknál mindig mindent a legnagyobb rendben találunk. Visszaélésekre csak a kereskedőnél lehet rátapintani. Bünsőre is kettőre, háromra akadunk. A gyártóra, az árusítóra és esetleg a közvetlőre. A gyártó akkor vét, ha engedélyvelélesen készíti el a gyártmányát, vagy nem megfelelő összetétellel, vagy pedig nem megfelelő elnevezéssel indítja forgalomba, a kereskedő pedig akkor, ha nem törődve a forgalombahozási feltételekkel, adja el az árut. Vannak ugyanis olyan pötszerek, amelyek hatásukat egy bizonyos idő múlva elveszítik. Elpárolog a keverékből az olaj, vagy más illó zamatanyag (vanillin stb.) illatát. Ilyet veszti, tehát nem rendelkezik többé az engedélyben előírt tulajdonságokkal. Az a kereskedő, aki például a hatodik hónapban is elad egy olyan fűszerpótlót, amelynek jószágért a termelő csak hat hónapig szavatolt, akkor visszaél a vásárló jöhözteségével. Az illyesmit persze, hogy csak a helyszínen lehet megállapítani. Még a feliraton is lehet olvasni, ami levedesbe ejti a vásárlót. Előfordul, hogy egy magyar tea csomagolásán a „tea” szó harsogó nagy betűkkel volt odanyomtatva, míg a „magyar” szócsoa alig volt olvasható. A falusnak körében ennek következtében akadtak, akik gondolkodás nélkül megvették valódi teaként. Ebből derül ki, hogy még az ilyen apróságokra is ügyelni kell. Sőt olykor még jogásznak is lenni kell csapnunk, mert a bírósághoz átküldött jegyzőkönyvben szakértői megközlással arra is szükséges rámutatni, hogy adott esetben kit valójuk a vétkesnek. A kereskedő-e, aki forgalombahozta a kifogásolt árut, vagy pedig a gyártót kell felelősségre vonni.

A méz.

De ne hogy azt higgye bárki is, hogy csupán fűszereknek, vagy fűszerpótlóknak lehet hamisítását elkövetni. Hamisítás az is, ha valaki vegyes virágmezet akácméznek hoz forgalomba, vagy paraczként kevert gyümölcslit.

— Ebben az esetben is a mikroszkóp segít leleplezni a hamisítást?

— Igen. A mézben mindig akad egy-egy virágrap szemcske, amit a mikroszkóp megmutat és ez az egyetlen virágporszem bizonyítja, hogy akácméz-e az akácméznek hirdezett árucikk, vagy máshonnan származik.

A lekvár.

Ugyanígy lehet kideríteni a lekvárhamisítást is. Minden gyümölcsajtásnak másfajta a sejtje és ha a barackzben alma a lekvár javrésze, vagy éppenséggel szentjánoskenyérörörményei és vízzel hamisították, akkor ez tévedhetetlenül önmaga

ellen váli a nagyítólelencse alatt. A durvább hamisításokról, amikor tökkel és sárgaréppával szaporították a gyümölcskéket, már ne is beszéljünk. Ennek a megállapításához szinte már a mikroszkóp sem kell. Anny bizonyos, hogy osztályunk soha, egyetlen pillanatra sem maradna munkanélkül még akkor sem, ha ezek a hamisítások, amiről beszélgettünk, megszűnnének. Van egy külön nagy munkaterületünk — hiszen az eddig ismertetett munkánk javarésze a többi osztály munkásságával függ össze —, amely szinte kimeríthetetlen. A gombok ... — ejti ki az osztályvezető a szót — érezhető lelkesedéssel.

(Folytatjuk)

ELADÓ:

2 sütős, víz- és lánylemegeitős és faszűrővel ellátott 122x82 cm. nagyságú, 3 tölzapos, elv használt takaréktűzhely. Bővebb felvilágosítás

HORVÁTH SÁNDOR vendéglős,
Budapest-Ferencváros állomás

ELADÓ:

8 db. csőbűtorágy, valódi afrik matracok, műrostmentes huzat, 14 db. éjjeliszekrényvel. Értékeldni este 8 óráig, vasárnap délig 9—11 óráig. VI., Eötvös-utca 28, élelgsor 1.

Alexanderwerk

BAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPÉK
BURGONYAHAMOZÓGÉPÉK
BEÉPÍTETT MOTORRAL
BENTHÁL- ÉS CUKRÁSZPARI GÉPÉK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDŐSS PÁL ES TÁRSAI

BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON 342-946



CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Gondoljunk az Otthonban ápoltakra!

MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

A kézművesipar helyzete az IPOK évi jelentésében

(je) KÖNYVALAKBAN adta ki az IPOK évi jelentését, amelynek bevezető részében „kézművesiparpolitikánk a háborúban” címen ismerteti a kézművesipar feladatait és céltüzeit a háborús időkben és behatóan foglalkozik a kézművesipar összes idősező kérdéseivel; így a kézművesipar anyagellátásával, az építkezésekkel, munkabérszabályozással, a kisiparfejlesztéssel, közszállításokkal, illetékelátással, szakoktatással, ipari továbbképzéssel, tanácsotthonok fejlesztésével, az iparosok öregségi biztosításával és a szociális reformok kérdéseivel.

A „szakmai jelentések” fejezetében a fővárosi szakipartermékek beszámoló jelentései alapján ismerteti a kézművesipari szakmák helyzetét.

Részletes statisztikai és gazdasági helyzetképet nyújt a kézművesiparosság gazdasági helyzetéről.

Az évi jelentés következő fejezetében közli, hogy Magyarországon a tanoncok és segédek számának csekély emelkedésével szemben az önálló kézművesiparosok száma — a háborús viszonyok következtében — csökkentést mutat.

E fejezetében beszámoló még az IPOK arról, hogy a kötelekbe tartozó 417 ipartestületben 1943 év végén

260 675 az önálló iparos, ebből Budapesten	32 800
289 192 a segéd, „ „ „	162 462 és
93 127 a tanonc, „ „ „	16 812

A kézművesipar termelésének értékét az 1943. évben az IPOK 2 és fél milliárd pengőre becsüli, amely a nemzeti jövedelemnek 16%—t teszi ki.

A gazdasági helyzet ismertetésénél megállapítja, hogy az általános árukereslet és pénzbőség következtében a nagymértékben megszaporodott munkaerőhiányosság az egyre fokozódó anyagbeszerzési nehézségek és munkáshiány következtében nem voltak kihasználhatók. A magasabb előadási árak számszerűen nagyobb eredményt hoztak az iparosoknak, ez azonban nem jelentette az iparosok jövedelmének, megélhetésének javulását az általános drágulás, az át nem hárítható termelési költség-többletek, az anyagárak, munkabérek és közterhek emelkedése következtében.

A Magyar Gazdaságkutató Intézet részletes adatak alátámasztásával ismerteti a kézművesipar gazdasági helyzetét az IPOK évi jelentésének a „kézművesipar konjunkciójára és statisztikájára 1943-ban” című fejezetében.

Az IPOK évi jelentése szerint az ipartestületeknek tiszta vagyona 12 millió pengőt, évi kiadása 9,5 millió pengőt tett ki. Ismerteti az ipartestületek közigazgatási, gazdasági, kulturális és karitatív munkáját és kiemeli, hogy a bajtörési szolgálat keretében 1943. évben 700 000 pengőt fordítottak a hadbavonult iparosok hozzátartozóinak segélyezésére.

Behatóan foglalkozik az anyagellátás, az árak és munkabérek szabályozásával, a kivitel, az adózás és nemzetközi kapcsolatok kérdéseivel.

Kiír az évi jelentés az IPOK ióti intérményeinek minitertésére, majd a jelentés függelékében közli az iparügyi minitertérium ügy- és személyzeti beosztását, az IPOK, a kamarák, Budapesti székesfőváros, az ipartestületek és ipartársulatok címterét, az ipartestületekhez tartozó mesterter, segédek és tanonctér, valamint az iparosok szakmai megoszlásának statisztikáját és az iparos szaklapok jegyzékét.

Meg kell állapítanunk, hogy az IPOK évi jelentése teljes képet nyújt nemcsak a Központ és az ipartestületek széleskörű munkájáról, hanem az egész magyar kézművesiparosság gazdasági, társadalmi helyzetéről, törekvéseiről és így hézagpótló munka a szakirodalmi szempontjából is.

„HATYV GÖZMOSÓGYÁR” Budapest, VII., Klauzál-utca 8.
Telefon: 423-750. Teljesen kijavított géppárkai, garanciával mos és tisztít. Vendéglők, kávéházak, szállodák állandó szállítója.

MALOSIK likőr- és rumgyár.
Telefon: 428-325.

Az OMH új vezetője.

AZ ORSZÁGOS MAGYAR IDEGENFORGALMI HIVATAL eddigi vezetőjét, dr. Gál László miniszteri tanácsost, a kereskedelem-ügyi miniszter a Külkereskedelmi Hivatal államközi főosztálya vezetésével bízza meg.

A kereskedelemügyi minisztérium XIV. idegenforgalmi szakosztályának (az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal) vezetésére dr. báró Brandenstein Gyula miniszteri tanácsost nevezte ki, aki annak idején évekig dolgozott Tormay Géza államtitkár vezetése mellett az idegenforgalmi szakosztályban és részt tapasztalatait, mélyégségű ügyszeretletét és munkakedvét hozta új hatáskörébe.

A móri murci-ról szolt

MALOSIK FERENC a Rádió második hullámhosszán folyó évi február 21-én delután adott műsorban. A kedves hangú előadónak nagy visszhangja volt. Sokan személyesen, telefonon üdvözölték az előadót, sőt Mór község elöljárósága határozatban fejezte ki köszönetét, hogy a móri bor jóhírnevének öregbítésére ilyen nagy nyilvánosság előtt tett önzetlen szolgálatot.

Vendéglátás a művészetben.

A SZÉPMŰVÉSZETI MUZEUM grafikai osztályának legutóbbi kiállításán, amelyet dr. Hoffmann Edith igazgató és dr. Domán Andrea rendeztek, érdekes és tanulságos művészi alkotásokat láttunk a vendéglátás, illetve gasztronómia köréből: Liszt Johann (1590—1629) „Parasztokozalom” Vasari Giorgio „Szent Benedek kérésére anyagok élelmiszert hoznak az éhező kolostorba”, van Ostade Adriaen (1610—1684) „Ivó parasztok”, Dela Croce (1770) „Borospincében”, Romano Giulio „Lakoma”, van Orley Barend (1819—1842) „Lakoma a vadászát után” című képeinek másolata, illetve hamisítványai emelhetők ki.

Az Országos Magyar Képzőművészeti Társulat tavaszi kiállításán is számos kép mutatja, hogy a festőművészeket milyen mértékben foglalkoztatja a gasztronómia. Ilyen természetű képek közt láttuk a következőket: Haranghy Jenő: Csikósmajális, Szlavik Dézsk: Télii calvici-almák; Pállya Celesztin: Baromfi-piac; Knopp Imre: Hollandi konyha, Kóbor, Henk: Pisztrángok tanyája; Tóty Lajos: Szegedi halásztanya, Erdős Lajos: Csendélet almákkal; Varga Nándor Lajos: Hetipiac.



KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT
Központi Iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 135-482. Különleges palackos és hordós fajboral: ma Budapest szentációjával

A péceli Otthonunk fönntartásához kérjük t. tagjaink adományait!

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

Az épületátalakítások és óvóhelyek adókedvezménye.

A PENZÜGYMINISZTER 118.000/1944. VII. P. M. számú rendelete (megjelenik a Budapesti Közlöny március 25-i (69) számában) az 1944. január 1-e után elvégzett épületátalakítással és a lególtalmi óvóhelyek létesítésével kapcsolatban adókedvezményt engedélyez az 1945. december 31-ig átalakított épületekre, ha a munka következtében állandóan adómentes épület adókötelesé válik; még használható adóköteles épület jobban megfelel a korszerű igényeknek; adóköteles épületben légóltalmi óvóhely létesül; adóköteles épület tűzmentes földemmel kap, feltéve, hogy az épület nem áll beljebb, vagy kisebb a városzabályozás területén megállapított vonalánál. Lególtalmi óvóhely létesítésének költsége után azonnali az utóbbi esetben is engedélyezhetik adókedvezményt.

A rendelet szerint a visszatérő területen adóköteles épületeken végzett következő munkálatok adnak igényt adókedvezményre: gáz, villany, vízvezeték, csatorna bevezetése, vezetékek a falba süllyesztése, tűrdőszoba, cseledőszoba, vízbiztonság, lift, központi (étársz) fűtés berendezése, függőfolyosók megszüntetése, a falak és földemmel hő- és nedvességszigetelése, iródnak lakással (vagy vízszint) való átalakítása, az elavult padlók keményfalemezre átalakítása, kisméretű ablakok korszerű méretűre átalakítása, éghető földemnek tűzmentessé alakítása. Az adókedvezményre alapot adó óvóhelyviszony feltételeit részletesen közli a rendelet.

A rianoni országtérületen adómentességet a következő munkák biztosítanak: tűzmentesítés, előírások óvóhely létesítésére, üzleti helyiségnek és iródnak, vagy négyzetméterénél nagyobb lakásnak, két- vagy legfeljebb háromszobás lakással való korszerű átalakítása.

A rendelet részletesen ismerteti a kedvezmény engedélyezésének feltételeit és az adókedvezmény mérvét.

A rendelet a kihirdetésének napján (1944. március 25.) lépett életbe.

Szigorú ellenőrzés a Balatonnál.

A BALATONI INTÉZŐ BIZOTTSÁG új elnöke, Kultúr István miniszteri osztályfőnök előadást tartott a Balatoni Egyesületek Szövetségében a Balaton mellett végzett és végezendő munkáiról. Elmondta, hogy a pénzügyminiszter majdnem tisztezeres emelte a Balatoni Intéző Bizottságnak nyújtott anyagi hozzájárulást, Kultúr viszont a közönség által fizetendő ú. n. kurtaxa jelentékeny fölemelését kívánta. Azt is bejelentette, hogy ezennél teljes szigorral végzik a fűrész- és üdülőtelepek élelmiszerellátását és a penziók, vendéglők osztálybásorolását is, mert szerinte érdemtelenül felsőbb osztályba kerültek olyan üzemek, amelyek erős bírálatra szorultak. A balatoni szállodások és panziósok egyesülete részéről viszont azt kérték, hogy az osztálybásoroláson hallgassák meg az egyesület vezetőjét is. Továbbá adjanak némi segítséget az élelmiszerellátásra néve.

Az erdélyi fürdőhelyek vendéglőseinek kérelme.

AZ ERDÉLYI FÜRDŐHELYEKEN működő vendéglősök részéről több helyen hangzott el az a panasz, hogy a nyári idejére nem tudnak megfelelő szakutassal és gyakorlatilag rendelkezni péncceréket, főleg pedig főpincéereket alkalmazni.

A problémát úgy gondolják megoldani, hogy a főleg téli forgalmú fővárosi vendéglők pincéireit szeretnék legalább a nyári forgalmi hónapokra fizető, illetve főpincéiret alkalmazni.

Bár tudniában vagyunk annak, hogy megfelelő szakképzett személyzetben a fővárosban is hiány van — ezonban az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal tökérsőre — az erdélyi fürdőhelyek érdekében mégis arra kérjük kurtársainkat, hogy a fenntartott hozzá az érdekeltek tudomására azaz, hogy az esetleges árszabótok kurtjék ne ajánljuk fel József OMH megjelölt címére (Marosvásárhely, Széchenyi-teret, Kultúrpalota), aki észreket az ajánlatokat továbbítani fogja.

Felhívás a vendéglősökhöz, szállodásokhoz, korcsmárosokhoz!

Felhívjuk a vendéglős, korcsmáros és szeszestált kiszolgáló üzemek tulajdonosait, hogy országos szakmai címtárba való díjtalan felvitelük ügyében pontos nevüket és címüket hozzánk levelezőlapon sürgősen jelentsék be. Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, XI., Lónyay-utca 22. szám.

Ipari és kereskedelmi órségváltás.

RENKIVÜLLI nagy változások történtek a budapesti iparjogviszonyok körül, amelyekről most egészen pontos képet nyehetünk az összegyűjtött adatok alapján. A jogviszonyok száma az iparban nem kevesebb, mint 62%-kal, a kereskedelemben pedig 187%-kal emelkedett. Ez érthető is, ha arra gondolunk, hogy a kereskedelem folytatásához sokkal kevesebb előfeltétel szükséges, mint valamely ipar folytatásához. Nemcsak a tőke, hanem a szakképzettség miatt is. A szállodásiparban az iparjogviszonyok száma kétszeresen meghaladja mértékben emelkedett. Az ipari önálló száma, ami a szállodát illeti, 1930-ban 2983 volt. Az iparjogviszonyok száporulata 1929 és 1941 között pedig 3584 volt, ami százaléklóban kifejezve: 120.

A zsidóörvény életbe lépése alkalmából már Budapestten telelt iparjogviszonyok 49%-át az utolsó 10 év alatt váltották ki és az ilyenek száma már 1929 és 1939 között majdnem megduplázódott. De annak ellenére, hogy ez az ötvízid akkora rohamos fejlődést mutatott föl, még ennél is jelentősebb eredményeket produkált a zsidóörvény hatása. A kiadott és visszazadott iparjogviszonyok számának különbsége 1929 elejétől 1942 végéig, tehát négy év alatt 24.559-cel emelkedett, ami azt jelenti, hogy a gazdasági élet egyensúlyának biztosítása évi 6100 iparjogviszonyt vezet és most már jelentősebb részben keresztény iparjogviszonyt vezetett föl, míg a megoldzó évtized alatt az évi átlag csak 3800 körül alakult. Viszont legújabbban sokan adták vissza iparjogviszonyukat.

Német idegenforgalmi jubileum.

HERMAN ESSER, idegenforgalmi államtitkár javaslatára éppen tíz évvel ezelőt egyesült az akkori dítálonos német fürdőszövetség a német idegenforgalmi szervezetek szövetségével. És így alakult ki a nemetöradalmi idegenforgalmi szövetség, a „Reichsternverdenkerverband”. Ez 1936-ban az egész birodalom hivatalos közjogi testülete lett külön törvény útján. Esser aztán a birodalom idegenforgalmi államtitkárává nevezték ki. Főfelvél szolgált attól fogva, hogy az idegenforgalom nemcsak előnyt élvező nétegek kielégítését célozhatja és még kevésbé csak a pénzeszköz, hanem az új Németország minden dolgozó emberének egészségét, munkaszerjét és üdülését. Ez idegenforgalmat is beállították a politikai célok elősegítő mozgalmi közét.

Egyetlen
konyhából
sem
hiányozhat
az



ételkészítő
és
marhabűs
erőkrivonat

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

vitéz Tóth István likőr-, rum- és pálinkagyártmányai minőségét jelennek
Budapest, II., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 151-999

HUNGÁRIA BORPINCZE

Nagy tanonchány.

A FŐVÁROS STATISZTIKAI HIVATALA az utóbbi időben gondos adatgyűjtést végzett a tanoncokról. Tény, hogy a tanoncokérdés országsszerte időszerűvé vált és főképp két vonatkozású foglalkoztatja az illetékeseket. Egyik a tanonchány, másik a vele összefüggő tanonchoncon szűksége. A megoldás munkáját szolgálja a statisztikai adatgyűjtés. Kiderül a többi közt belőle, hogy 30 év alatt Budapest népessége 235.000 fővel gyarapodott, a férfinepesség száma 80.000-rei nőtt, de ugyanakkor a tanoncpályák szempontjából szóbajövő korosztályok létszáma 7.300 fővel apadt. Persze ebből a gyöngébb létszámból csak kevesebb tanoncon kerülhet ki. Az 1941. év első felében még több volt a jellemző tanoncon, mint a munkahely. 1942-ben már csak 60, 1943-ban pedig 30 tanoncon jutott 100 üres munkahelyre. Ez a megdöbbentő alakulás az üresen álló munkahelyek igen nagy megszaporodásával függ össze. Másrészt észrevehető, hogy a mai fiataljaink elsősorban olyan szakmák iránt mutat hajlandóságot, melyek (mint: autózserelő, műszerész, villanyműszerész stb.) a mai kor technikai szemléletében felnevelkedett gyermek kiegészítő foglalkoztatják és amelynél jövője a szülők szemében is kedvezőnek látszik. Ezzel szemben áll a régi szakmák sorvasdása. Ilyen az asztalos és átalátalár a faipari szakma, a borbély- és fodrászipar, valamint a vendéglőipar.

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPOK Ipari Közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamát legközelebb április 3-án este 5 órai kezdettel (VII., Erzsébet-körút 9/11. I. emelet 3.) rendezi.

Vendéglői korlátozások Milánóban.

OLASZ LAPOK újabban érkezett számai szerint Milánó vendéglőiben és más hasonló helyiségeiben a következő rendelkezések léptek életbe: Előletelek-tájakat senhol az egész tartományban nem szabad többé felszolgálni. Tájékos ételek, édes ételek is tilosak. Utánrendelés valamely fogásból álló. Egy adag levesben halván grammnál súlyosabban semmiféle ételmérgező, zöldségből sem szabad beletenni. Szardán, csütörtökön és szombaton a vacsora csak egyfajta-étellel állhat. A vasárnap, a szerda, a csütörtök és a péntek húsfalatlan nap, de halat és szárnyast adhatnak. Hetfőn, kedden és szombaton csak kolbászfeltét szabad mint húsfeltét felszolgálni.

Magyarok idegenforgalma Szlovákiában.

SZLOVÁKIÁBÓL azt jelentik, hogy az idegenforgalmi évad 1943-ban rendkívül kedvező volt. A gyógyfürdőket az egész szezonon át megtöltötték a fürdővendégek és a betegpénztárak páciensei. Póstyben és Trencsén-telepiben a vendégek egyharmada német volt, de már a Magas Tótrában 80 százalékkal Magyarországból került ki a többi belvidéki vendég volt. Magyarországból került ki a többi belvidéki vendég volt. A zintén térszben magyar. A helyi turistaházak is megteltek. A vendégek kiadásait így számították ki: magyar vendégek 23 millió szlovák koronát költöttek, németek — akik nagyon sokat vásároltak is, 50 milliót, belvidékiek 27 milliót. Az idegenforgalom egész bevételé 300 millió szlovák koronát tett ki.

A sportfejlesztés sötét oldala.

EZT A CIMET ADTA egy svájci szakértő annak a jelenségnek, mely az utóbbi időben főltnő gyakran mutatkozik, nem csak a svájci, hanem az ország és más téli sporthelyeken is. Meggondolt állapotban, hogy szállodáknak és vendéglőknek elég sok kellemetlenség okoz. Az autók és motoroképkárok után ugyanis újabban sok sítalpat és felszerelés lopnak. Amellett általában jól ki tudják válogatni a legjobb „márkát”, főképpen a hickory-fajtát. Hotelalakhoz támasztott, vagy bent az épületben elhelyezett sítalpatok tünternek el a sportolók pihenője előtt. Ilyen főljelentések már Budapeston is történtek.

fordós és palack fájborai kiválóak
Iroda: Budapest, V., Zrinyi-utca 7. Telefon: 181-214

Elektromos és kézi meghajtású TURA
ellenőrző pénztárgépek ismét kaphatók a vezérképviselőnél
BALINT SAROLTA, Budapest, VII., Erzsébet-körút 43

FEHÉRVÁRI MIHALY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szessesztel. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 277-855

Villamos hűtőszekrény

minden méretben és áramkörre, villamos parkettelő és kávéadaráló 110 Voltra kapható.

LIGETI IMRE, VI. KER., HORN EDE-UTCA 9. SZÁM

BUDAFOKI—CZERMANN-féle WALDMEISTER VIRÁGECET
a diétás és linon könyvtárban nélkülözhetetlen.
Nem okoz gyomorégést.



„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

Elsősegélynyújtás, 18 éven al. Hitelezési csal., Enekeink és lár., Padióra köpni t., Kutját behozni t., Illetékekre és számlólapokra vonatkozó táblázat. Esti záróór táblázat stb. stb. és mindenféle, a hatóság által előírt és a vendéglátóüzemekben kifüggeszténi kötelező feliratok k a p h a t ó k :
GÁSPÁR ÁDÁM, BUDAPEST, VIII., FÜTŐ-UTCA 49. I. EMELET 11.

DÍJMENTES CIGANYÉNEZ KÖZVETÍTÉS
csak az egyesületünk által. BUDAPEST, IV., Fővám-tér 2.
Telefon: 184-609.

MONHALT

Ellenőrző Pénztárak Műszaki Üzeme
Eladás, Vétel, Cseré, ÖSSZE KELLÉKÉK
BUDAPEST III., LAJOS-U. 107. T.: 362-761

ZAYMUS GYULA borpincészete

AJÁNlja MÁRKÁS PALACKBORAIT
BUDAFOK, Petőfi-út 44. — Budapesti Iroda:
VII., Erzsébet-körút 38. Telefon: 22-24-26.

Idegenforgalmi múzeum.

EBBEN A LAPBAN merül fel először idegenforgalmi, illetve vendéglátóipari múzeum terve a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete már hosszú idő óta gyűjti a maga könyvtárának és múzeumának értékes anyagát. Most dr. Pótlai Jenő miniszteri tanácsos fűrdőügyi múzeum ügyével foglalkozik, amelyet országos jellegűnek ohajt. Az egész ország fűrdőügyi vonatkozású, múzeális szempontból értékes anyagát kell gyűjtenie és bemutatni. S az nem volna helyes, ha az egyes budapesti, vagy más gyögyűrdők külön-külön múzeumokat létesítenének. Az idegenforgalmi Szövetség már előbb fölvetette azt az eszmét, hogy állítsanak jellegű idegenforgalmi múzeumot csinálják és ebben együttenék össze az ország idegenforgalmi nézőpontból jelentős értékeit, tehát a fűrdőügyeket is. Most példának magának a Balatonnak négyféle kis gyűjteménye van s ez a szétforgósorolás sokféle hátrányt rejt magában. Viszont az egyes gyűjteményeket az illetők csak megfelelő feltételek, biztosítékok esetén hajlandók átengedni.

A székesfőváros művészi naptára.

A SZÉKESFŐVÁROS IDEGENFORGALMI HIVATALA ritka szép képekkel díszített naptárt adott ki 1944-re is. A sokat emlegetett papírnaptárnak nyoma sem látszik eke a naptárban. Finom, tényleg papíra szemből-szemből fényképeket sokszorozottak tökéletes nyomdai gondossággal. Az ország legkíválóbb képművelői és amatőr-fotográfusai szolgáltatták a válogatott képeket. Egyrészt templomi oltárképek és a legkiválóbb múzeumi festményeknek a reprodukciója. Van köztük olyan is, amely a vendéglátóipar vonatkozásait mutatja a Hungária-szálló előtt, a Dunakörzön s látjuk a Vigadó előtti részt is; de általában idegenforgalmi nézőpontból alig lehetett volna izlősebb és célzesebb módon összeállítani a szép anyagot. Ez a munka Markos Béla dr. igazgató vezetése alatt készült a székesfőváros házi-nyomdájában, több nyelven is.

Vendéglátóipari szakkönyveink

Ballai Károly: VENDEGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK 1942. (III) évi kötete. Ára fűve 16.— pengő.

Ballai Károly: VENDEGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK 1943. (IV) évi kötete. Ára fűve 20.— pengő. — E két kötet egyrész: kiegészítli. —

Ballai Károly szerkesztette: A MAGYAR VENDEGLÁTÓIPAR TÖRTÉNETE. Első kötet. Ára kőta 30.— pengő.

Domafalvi Andor: SZAKACSMŰVÉSZETI SZAKKÖNYV. Ára fűve 7.— pengő.

Fornád Elemér: A BORKEZELÉS MESTERSÉGE. Ára kőta 10.— pengő. (Eltogyott.)

Gundel Károly: A VENDEGLÁTÁS MESTERSÉGE. Gyakorlati gasztronómia. Ára kőta 12.— pengő.

Gundel Károly: A VENDEGLÁTÁS MŰVÉSZETE. Ára kőta 6.— pengő.

Gundel Károly: KIS MAGYAR SZAKACSKÖNYV. Ára kartonálva 5.— pengő.

Gundel Károly—Reichardt György: A FELSZOLGÁLÁS KÉZIKÖNYVE. Ára fűve 8.— pengő.

Keszmáry Béla: AZ ITALMÉRÉS ENGEDÉLYESEKRE ÉS AZ ITALMÉRÉS JÖG GYAKORLÁSÁRA ÉS ELLENŐRZÉSÉRE VONATKOZÓ HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK. Ára fűve 8.— pengő.

Kovács István Győző: NAGYKONYHÁK ANYAGKISZABÁSA. Ára fűve 15.50 pengő.

Kurtz Béla: A SZÁLLODÁSIPAR GYAKORLATI VEZETŐJE. Ára kőta 12.— pengő.

Marencich Ottó: VEZÉRFONAL A SZÁLLODA ÉS VENDEGLŐ-ÜZEM MEGSZERVEZÉSÉHEZ ÉS VEZETÉSÉHEZ. Ára kőta 12.— P.

Marencich Ottó: VENDEGLŐIPARI SZÓTÁR. Ára 7.— pengő.

Mazzsary Béla dr.: A MAGYAR ITALMÉRÉS GYAKORLATA A JOVEDEKI TÖRVÉNY MEGALKOTÁSÁIG, 1367—1888. Ára fűve 15.— pengő.

E könyvek az Ipartestület iróadójában megrendelhetők. Vicskére csak a pénz előzetes beküldése után küldjük meg a könyveket.

Krayer E. és Tsa

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

Gyomorbarát

likőrkülönlegesség

Gyártja: PUTNOKI likörgyár, Budapest, IX., Ferenc-körút 22

Svájci idegenforgalom.

MOST KAPTUK MEG Svájcából az 1943. évi nyári szezonjának kimutatását. Eszerint az érkezett vendégek száma csekély mértékben, 1,2 millióra emelkedett, az éjszakaiidőszak száma pedig 8%-kal 6,1 millióra. Ezt a jelentékeny fejlődést csakis az erősebb belső utasforgalomnak köszönhetik. A külföldi idegenforgalma, akárcsak nálunk, nagyon csökkent. Még 1942-höz képest is 37%-kal vagyis 34.000-re és az eltöltött éjszakai száma 15%-kal 577 ezerre. Ha összehasonlítjuk 1937 adataival, akkor kiderül, hogy kerek 97%-kal kevesebb külföldi érkezett Svájcba. Akkor valamennyi éjszakai felé a nemzetközi közönségre esett, a negyedik háborús évben pedig még csak a tízedek eem.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSI Sajat érdekében kérjük a vendéglős káftársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivatert, sem az öreg Altivater fejlett oltított Gessler leveleiből, sem más leveleiből ne adjanak és erre személytűket a utasíták.

Az eredeti GESSLER ALTIVATER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gessler Altivateről és így felesleges kellemetlenségnek teszi ki magát, aki mást ad valódi helyett.

Halálözös.

DOROGSÁGHY GYÖZÖ dr. székesfővárosi tanácsjegyző — a városháza ipartügyi előadója, iparunk lelkés jóbarátja — március 24-én 57 éves korában rövid szenvedés után, váratlanul elhunyt.

Hadiárkvak alapja.

A HADIÁRVAK ALAPJA JAVÁRA Rétae Imre 50 pengőt adományozott. A jószívű adományért ezúton is köszönetet mondunk.

Akk az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára a Jóbarátok Asztaltársasága 1000.— pengőt, Kossa Károly szállodás 500.— pengőt adományozott.

Ozv. Sóska Nándorné az Otthon ápolójainak ellátására 25 kg lisztet ajánldokozott.

A jószívvel adott adományokért ezúton is őszinte köszönetet mondunk.

Állást keresnek.

SZAKKEPZETT vendéglős üzletvezetői vagy elszámoló minőségben elhelyezkedne. Címe: Baranyi István, VII., Dembinszky-utca 49.

GYAKORLOTT teirőrnő és pénztárosnő elhelyezkedést keres. Címe az Ipartestületben.

SOK ÉVI GYAKORLATTAL, intelligens, német származású nő, szállodában direktrix, felügyelő, vagy ruhakezelőnői minőségben elhelyezkedést keres. Címe az Ipartestületben.

FŐVÁROSI NAGYSZÁLLÓ TITKÁRNŐJE állást változtatna. Fűrdőhelyre, vidékre is megy. Ingatlan garanciával. Leveleket továbbít Szilágyi, IV., Petőfi Sándor-utca 9. II. 2.

OSKERESZTÉNY, két évizetűn át előkelő vendégfogó és kávéház tulajdonosa, ezidő szerint a főváros egyik legnagyobb üzemenek vezetője, vezetői állást keres. Címe az Ipartestületben.

**TÖRÜLKÖZÖK
ABROSZOK**

(damaszt is) konyharuhák, padló-
törők, portőtörők, felmosóruhák
nem muroszt, rendkívül olcsón,
WEISS, Paulay Ede-u. 58 udvarban
Piroskockás pohártörők. Telefon: 425-202

SZÁLLODAI VAS- ÉS CSÜBÖTOROK javítását és fényezését vállalja
Hükker csübötorgyár
BUDAPEST, VII., HOLLÓ-UTCA 3. SZÁM. — TELEFONSZÁM: 227-052

MOLNÁR JÓZSEF tüzehelykészítő

Budapest, VIII., Dankó-utca 4. Telefon: 134-225
Budapest, XIV., Várna-utca 11. Telefon: 496-015