

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . 12.— P

Félévre 6.— P

Negyedévre . 4.— P

A hirdetési díj mm-ként 24 fillér és előre fizetendő. — Szöveg közt ennek duplájá.

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek évi . 24.— PA

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

Szerkesztőség és kiadóhivatal
BUDAPEST,
VI, CSENGERY U. 51
I. emelet 7.
TELEFON: 118-898.

Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-száma száma 38.990.

Lapmegjelenés: minden hónap 1-én és 15-én.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

Budapest, Budafok, Kispest, Pestszenterzsébet, Pestszentlőrinc, Rákospalota és Újpest területére megállapították a fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kifőző, korcsma, kávéház és kávémérő-ipari legkisebb munkabéreket

A m. kir. kereskedelmi és közlekedésügyi miniszter 35.875/1/a—1938. szám alatt a következőket közölte a munkabérmegállapító bizottság elnökével:

Értesítem a bizottságot, hogy az 1938. évi július hó 14-én és július hó 19-én megtartott ülésében a fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kifőző, korcsma, kávéház és kávémérőipari munkabéreknek Budapest székesfőváros és környéke területére (a címben felsorolt városokban, Szerk.) kiterjedő hatállyal megállapítása tárgyában hozott határozatát a 3000/1938. Ip. M. számú rendelet 21. §-a alapján megerősítem azzal, hogy a határozat II. fejezetének 1. és b) pontjában, valamint a IV. fejezetének a) pontjában a konyhafőnök legkisebb munkabérének megállapítására vonatkozó tételeket töröltem.

A megerősített határozat szövege a következő:

A LEGKISEBB MUNKABÉREK.

A m. kir. kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter 35.875/1938. I. a K. K. M. szám alatt megerősítette a fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kifőző, korcsma, kávéház és kávémérő iparban Budapest székesfőváros, Budafok, Kispest, Pestszenterzsébet, Pestszentlőrinc, Rákospalota és Újpest megyei városok területére kiterjedő hatállyal megállapítására hivatott bizottságnak alábbi határozatát:

„A fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kifőző, korcsma, kávéház és kávémérő iparban Budapest székesfőváros és környéke területén fizetendő legkisebb munkabérek.

A bizottság a fenti miniszteri rendelettel meghatározott területre kiterjedő hatállyal a fent megjelölt iparokban fizetendő legkisebb munkabéreket a következő rendelkezések szerint állapította meg.

A felsorolt városok két területi csoportba osztottak be és pedig

az I. területi csoportot alkotja Budapest székesfőváros területe,

a II. területi csoportot Budapest környék, vagyis Budafok, Kispest, Pestszenterzsébet, Pestszentlőrinc, Rákospalota és Újpest megyei városok alkotják.

Az összes munkabérek mint hetibérek állapítottak meg. Havi fizetés esetén a megállapított hetibérek alapján kell a megfelelő havibért kiszámítani.

A legkisebb munkabéreknek kiegészítő részét képezik az alkalmazottak bizonyos részénél a kiszolgálási díjból való részesedés, másrészt a természetbeni élelmezés. Ezekre nézve az alábbi VIII. és IX. fejezetek intézkednek.

I. Szállodai alkalmazottak.

A szállodai üzemek mindkét területi csoportban a szobák száma szerint két osztályba soroltattak és pedig:

- A) oszt. az 50 szobán felüli szállodák,
B) oszt. az 50 szobát meg nem haladó szállók.

	Budapest		Környék	
	A) oszt.	B) oszt.	A) oszt.	B) oszt.
	p e n g ő			
Bérszolga	8.—	6.—	7.20	5.40
Felvonókezelő	6.—	6.—	5.40	5.40
Portás szolgáló	8.—	6.—	7.20	5.40
Szobaasszony	8.—	6.—	7.20	5.40
Szobalány	8.—	6.—	7.20	5.40
Takarítónő (kiszolg. díjrészesedés nélkül)	12.—	10.—	10.60	9.10

A főportás, nappali-, éjjeli- vagy segédportás, valamint kocsirendező részére az érdekeltek egyetértő kívánságához képest nem állapítottak meg a legkisebb munkabérek.

II. Vendéglői konyhaszemélyzet.

A vendéglői üzemek Budapesten és Budapest környéken az alkalmazottak számához képest öt-öt osztályba soroltattak.

A személyzet létszámának meghatározásánál nem vehetők figyelembe a tanoncok, mosodai személyzet,

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: 1-484-62, 1-484-61.

Az 1922. évi országos szőlő- és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

fűtők, zenészek és a vendéglői szakmához nem tartozó szakmunkások (inestere emberek).

- I. oszt. üzemek az 50-et meghaladó személyezettel,
II. oszt. üzemek 21—50-ig terjedő személyezettel,
III. oszt. üzemek 11—20-ig terjedő személyezettel,
IV. oszt. üzemek 5—10-ig terjedő személyezettel,
V. oszt. üzemek 4-ig terjedő személyezettel.

a) Budapesten.

	osztály				
	I.	II.	III.	IV.	V.
pengő					
Férfi alkalmazottak:					
Önálló szakács	80.—	64.—	45.—	40.—	—
II. szakács	60.—	50.—	40.—	—	—
III. szakács	50.—	42.—	35.—	—	—
Felszabadult szakács 2 évi gyakorlatig					
I. cukrász	45.—	40.—	—	—	—
II. cukrász	36.—	30.—	—	—	—
Konyhamészáros	36.—	30.—	25.—	—	—
Évőeszköz-tisztító, stb. ..	12.—	11.—	11.—	—	—
Pincemester, vizsgázott ..	32.—	28.—	—	—	—
Pincemester, nem vizsg.					
Önálló csapos	28.—	24.—	20.—	16.—	9.—
II. csapos	18.—	16.—	14.—	12.—	—

Női alkalmazottak:

Gazdaasszony, raktárosnő ..	28.—	24.—	20.—	—	—
Konyhai és söntési felírónő ..	26.—	23.—	18.—	16.—	—
II. felírónő	20.—	18.—	16.—	—	—
Önálló szakácsnő	50.—	36.—	28.—	22.—	—
Mindenes szakácsnő	—	—	—	16.—	14.—
Tésztaszakácsnő	34.—	28.—	22.—	—	—
Főnöki kézilány	24.—	20.—	18.—	—	—
Tésztás kézilány	20.—	16.—	16.—	—	—
Salátás, önálló	26.—	22.—	18.—	—	—
Salátás, ahol hideg-szakács is van	20.—	18.—	16.—	—	—
Futólány	11.—	10.—	9.—	8.—	7.—
Mosogató, fehér	14.—	12.—	10.—	8.—	7.—
Mosogató, fekete	15.—	13.—	11.—	8.—	7.—

b) Budapest-környéken.

Férfi alkalmazottak:

Önálló szakács	72.—	57.60	40.50	32.—	—
II. szakács	54.—	45.—	36.—	—	—
III. szakács	45.—	37.80	31.50	—	—
Felszabadult szakács 2 évi gyakorlatig					
I. cukrász	40.50	36.—	—	—	—
II. cukrász	32.40	27.—	—	—	—
Konyhamészáros	32.40	27.—	22.50	—	—
Évőeszköz-tisztító, stb. ..	10.80	9.90	9.90	—	—
Pincemester, vizsgázott ..	28.80	25.20	—	—	—
Pincemester nem vizsg.					
Önálló csapos	25.20	21.60	18.—	12.80	8.10
II. csapos	16.20	14.40	12.60	9.60	—

Női alkalmazottak:

Gazdaasszony, raktárosnő ..	25.20	21.60	18.—	—	—
Konyhai és söntési felírónő ..	23.40	20.70	16.20	12.80	—
II. felírónő	18.—	16.20	14.40	—	—
Önálló szakácsnő	45.—	32.40	25.20	17.60	—
Mindenes szakácsnő	—	—	—	12.80	12.60
Tésztaszakácsnő	30.60	25.20	19.80	—	—
Főnöki kézilány	21.60	18.—	16.20	—	—
Tésztás kézilány	18.—	14.40	14.40	—	—
Salátás önálló	23.40	19.80	16.20	—	—
Salátás, ahol hideg-szakács is van	18.—	16.20	14.40	—	—
Futólány	9.90	9.—	8.10	6.40	6.30
Mosogató, fehér	12.60	10.80	9.—	6.40	6.30
Mosogató, fekete	13.50	11.70	9.90	6.40	6.30

III. Szállodai és vendéglői felszolgáló személyzet.

Budapesten Környéken
pengő

Főpincér, aki a kiszolgálási díjból való részesedésen és a borralalón kívül más üzleti keresettel (a bruttó bevételből %-os jutalék, sütemény, stb.) nem rendelkezik, I. és II. osztályú vendéglőkben	12.—	12.—
Főpincér, mint fent III—IV. oszt. vendéglőkben	12.—	10.80
Éttermi segéd, I. és II. oszt. vendéglőkben	12.—	12.—
Éttermi segéd, pincér III. o. vendéglőkben	12.—	10.80
Szobapincér	12.—	10.80
Éttermi segéd, pincér IV. o. vendéglőkben	10.—	9.10
Pincér V. oszt. vendéglőkben	9.—	8.10..

M e g j e g y é s: Pincérnőnek a férfipincérrel azonos összegű legkisebb munkabért kell fizetni.

IV. Kávéházi alkalmazottak.

a) Budapesten.

A budapesti kávéházi üzemek négy osztályba soroltattak, úgy, ahogy azokat az alkalmazottak kereseti adóalapja szempontjából a székesfőváros polgármestere osztályozza.

I/a I/b II/a II/b
osztály
pengő

Főpincér, akinek a kiszolgálási díjrészesedésen és a borralalón kívül más üzleti keresete (bruttó bevételből %-os jutalék, sütemény, stb.) nincsen	12	12	12	12
Kávéházi segéd	12	12	12	12
Önálló szakács	70	58	43	38
Felírónő (nappali, éjjeli)	28	26	24	22
Kávétőző	30	27	25	22
Kávétőzőnő	26	24	22	20
Konyhahelyettes (a szabadnapos kávéskonyhaszemélyzet állandó helyettesítője, fregoli)	23	21	20	19
Segédszemélyzet, férfi	20	20	18	18
Segédszemélyzet, női	18	18	16	16
Illemhely gondozó	8	8	8	8
Takarítónő	16	16	16	16

b) Budapest-környéken.

A budapest-környéki városok kávéházi üzletei két osztályba soroltattak aszerint, hogy személyzetük létszáma a 10-et meghaladja vagy sem.

I. II.
osztály
pengő

Főpincér, kinek a kiszolgálási díjrészesedésen és a borralalón kívül más üzleti keresete (bruttó bevételből %-os jutalék, sütemény, stb.) nincsen	10.80	10.80
Pincér	10.80	10.—
Konyhafőnök (olyan vezetőszakács, aki legalább 2 szakképzett férfszakáccsal együtt dolgozik ..	72.—	—
Önálló szakács	38.70	34.20
Felírónő (nappali, éjjeli)	21.60	19.80
Kávétőző	22.50	19.80
Kávétőzőnő	19.80	18.—
Konyhahelyettes (a szabadnapos kávéskonyhaszemélyzet állandó helyettesítője, fregoli) ..	18.—	17.10
Segédszemélyzet, férfi	16.20	16.20
Segédszemélyzet, női	14.40	14.40
Illemhely gondozó	7.20	7.20
Takarítónő	14.40	14.40

A kenyeres, cukrász, dohányos, újságos részére sem Budapestre, sem pedig Budapest környékére nézve, az érdekeltek egyetértő kívánságához képest nem állapítottak meg legkisebb munkabérek.

V. Kávémérő és kifizőipari alkalmazottak.

Az üzemek a személyzet létszáma szerint két osztályba soroltattak aszerint, hogy a személyzet a 4-et meghaladja vagy sem.

	Budapest		Környék	
	I.	II.	I.	II.
	osztály p e n g ő			
Szakács	30.—	—	27.—	—
Szakácsnő	20.—	—	18.—	—
Tészta-szakácsnő	18.—	—	16.20	—
Tésztás kéziálynő	12.—	—	10.80	—
Kávéfőzőnő	20.—	18.—	18.—	16.20
Mindenes szakácsnő	16.—	14.—	14.40	12.60
Felhasználó (férfi, nő)	10.—	9.—	9.10	8.10
Futólány	8.—	7.—	7.20	6.30
Mosogatónő	8.—	7.—	7.20	6.30

VI. Korcsmaipari alkalmazottak.

	Budapest		Környék	
	p e n g ő			
Pincér	10.—	9.—		
Csapospincér	10.—	9.—		
Söntés jellegű korcsmaüzletekben, ahol a kiszolgálás főként a kimerődaraj (pult) mögött történik:				
a) kimerősegéd 2 évi szakbavágó gyakorlattal	20.—	18.—		
b) Pincemester, vizsgázott	28.—	25.20		

VII. Penziók alkalmazottai.

A penzió-ipari üzemek úgy Budapesten, mint Budapest környékén a szobák száma szerint három-három osztályba soroltattak.

I. oszt. a 20 szobán felüli penziók, II. oszt. a 10—20 szobás és III. oszt. a 10-nél kevesebb szobával berendezett üzemek.

	Budapest			Környék		
	I.	II.	III.	I.	II.	III.
	osztály p e n g ő					
Szakács	35.—	30.—	25.—	31.50	27.—	22.50
Cukrász	20.—	20.—	20.—	18.—	18.—	18.—
Évőszköz-tisztító, stb.	10.—	10.—	10.—	9.—	9.—	9.—
Onálló szakácsnő	22.—	22.—	20.—	19.80	19.80	18.—
Gazdaasszony, raktárosnő	20.—	20.—	20.—	18.—	18.—	18.—
Tészta-szakácsnő	18.—	18.—	18.—	16.20	16.20	16.20
Mindenes szakácsnő	16.—	16.—	16.—	14.40	14.40	14.40
Felhasználó	14.—	14.—	14.—	12.60	12.60	12.60
Tésztás kéziálynő	12.—	12.—	12.—	10.80	10.80	10.80
Futólány	8.—	8.—	8.—	7.20	7.20	7.20
Mosogatónő (fehér, fekete)	8.—	8.—	8.—	7.20	7.20	7.20
Felhasználó (férfi, nő) szobalány, aki fel-szolgál is	10.—	10.—	8.—	9.—	9.—	7.20
Szobaasszony, szobalány	6.—	4.—	4.—	5.40	3.60	3.60
Bérszolgá, felvonókezelő	6.—	4.—	4.—	5.40	3.60	3.60
Takarítónő (kiszolg. díj részesedés nélkül)	10.—	8.—	8.—	9.—	7.20	7.20

VIII. A kiszolgálási díjakból való részesedés.

A 2.787/1936. és 18.412/1936. számú kereskedelmi és közlekedésügyi miniszteri rendeletek értelmében a százalékos kiszolgálási díj, mely a borral való helybe lépett, teljes összegében a vendégek kiszolgálásával foglalkozó alkalmazottakat illeti.

Ennélfogva e díj összegéből az arra illetékeseken kívül másnak (pl. az irodaszemélyzetnek, felírónak, rohatárosnak, konyhaszemélyzetnek, üzlettulajdonosnak) semmit sem szabad juttatni.

Ugyanezen rendeletek szerint a beszedett díjat a vendégek kiszolgálásával foglalkozó személyzet kö-

zött (ideszámítva pl. a kávéházi újságost, a szállodai felvonókezelőt, a penziókban a szobalányi teendőket végző konyhalányt is) megfelelő arányban kell felosztani. A felosztási arány megállapítását a rendeletek egyelőre az üzlettulajdonosra bízták.

Mint ahogy azonban a kiszolgálási díjból való részesedés legkisebb mérvének megállapítását a munkavállalók érdekeltsége ezidőszent nem tartotta szükségesnek — ennél fogva a bizottság e tekintetben nem határozott.

IX. Élelmezés.

1. Szállodákban, ahol a személyzetnek eddig is volt élelmezése vagy egyéb természetbeni javadalmazása, ott ez a gyakorlat az eddigi keretben és változatlan módokon mellett, továbbra is megmarad.

2. Vendéglőkben a konyhai és felszolgáló személyzet (beleértve a főpincért és fizetőpincért is) a teljesített munka idejére eső szokásos étkezést kapja.

3. Kávéházakban a kávéskonyhai és felszolgáló személyzet (beleértve a fizetőt és a főpincért is) munkanaponként két kávét kap.

A zsiros konyhai alkalmazottai, valamint a felírónők a szolgálatuk idejére eső szokásos étkezést kapják.

Ahol zsiros konyha van, ott az a felszolgáló személyzet (beleértve a főpincért és fizetőpincért is), mely déli 12—3 óráig, vagy esti 7 órától teljesít szolgálatot, a napi két kávén kívül a déli vagy esti szolgálata idejére eső szokásos főétkezést is kapja.

4. Kávémérő üzletekben a személyzet napi két kávét kap.

Ha pedig a kávémérő üzletben zsiros konyhát is folytatnak, úgy a személyzet a két főétkezés idejére eső szokásos étkezést is kapja.

5. Kifiző üzletekben a személyzet a szokásos ebédet és vacsorát kapja.

6. Korcsma üzletekben a személyzet a szokásos napi étkezést kapja.

Ahol pedig főzés nincsen (pl. söntés üzletben) a személyzetnek az Országos Társadalombiztosító Intézet értékelése szerint napi élelmezési költség fizetendő.

7. Penziókban a személyzet a szokásos napi étkezést kapja.

X. Vegyes határozatok.

(A vendéglátó ipar valamennyi ágazatában alkalmazottakra.)

A jelen határozat rendelkezései vonatkoznak mindazokra a közös étkezőkre, menzákra, kantinokra stb., illetve az ott foglalkoztatott személyzetre is, amelyeket ill. akiket vállalatok, hivatalok, kaszinók, egyesületek stb. tartanak üzemben, illetve alkalmaznak.

Hasonlóképpen kiterjed e határozat érvénye a Budapestről kiinduló vagy ide mint végállomásra befutó vasutak és hajók étkezőiben, büféiben alkalmazott személyzetre is.

A sörözők, büffék, mulatók, éttermek, tejszarnokok, tejivók és hasonló elnevezésű egyéb vendéglátó üzemeknek a jelen határozat szempontjából való jellegét az iparhatósági jogosítványuk alapján kell megállapítani.

Azokra az alkalmazottakra nézve, akik eddig a fent megállapított legkisebb munkabéreknél magasabb heti fizetésben, természetbeni ellátásban vagy egyéb külön javadalmazásban részesültek, ezt a magasabb, illetve többlet-javadalmazást a munkaadójuk nem szálíthatja le, vagyis a munkaadó ezen alkalmazottjainak javadalmazását eddigi összértékben nem csökkentheti.

Napi kisegítőnek az általa ellátott munkakörre nézve megállapított legkisebb hetibér 1/4-ed részét kell mint legkisebb napibért fizetni.

Külfelken foglalkoztatott napi kiségitőnek úti költség-megtérítést is kell fizetni.

Napi kiségitőnek, ha munkahelyén megjelent, de rajta kívül álló okból őt nem foglalkoztatták, egy pengő térítést, külfelki üzletben azonfelül utiköltséget is kell fizetni.

Ez a határozat a közzétételt követő nyolcadik napon (szeptember 12-én) lép hatályba.

A határozat rendelkezéseinek megszegése az 1937:XXI. tc. 16. §-ába ütköző kihágás.

Az érvényes legkisebb munkabérek a hatálybalépés napjának feltüntetésével és a munkaadó aláírásával hitelesítve kifizesztenndők!

(52.000/1935. K. M. rend. 10. §-a.)

*

A vendéglo- és kávéházi iparban alkalmazott konyhafőnök legkisebb munkabérének megállapítására vonatkozó rendelkezéseket a bizottság határozatából törölte, mert a 3000/1938. Ip. M. számú rendelet 13. §-ának első bekezdésében a legkisebb munkabérek hivatalos megállapítására megkívánt feltétel, hogy a munkabérek indokolatlanul alacsonyak,

az említett iparokban alkalmazott konyhafőnökök munkabére tekintetében nem állapítható meg.

Egyben értesítem a bizottságot, hogy a Budapesti Kávésok Ipartestülete, a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete, a Budapesti Kávémérők és Kifőzők Ipartestülete, a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetsége, a Budapesti Penziók Egyesülete, a Budafokon és Vidékén működő Vendéglősök Ipartestülete, a Kispesti Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartestülete, a Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoportja, Pestszenterzsébet, a Pestszentlőrinci Vendéglősök és Korcsmárosok Szakcsoportja, a Rákospalotai Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartestülete és az Újpesti Ipartestület Vendéglős Szakosztálya által előterjesztett felszólalásoknak nem adtam helyt, mert a felszólalásokban a bizottság határozata ellen felhozott kifogások a határozat megerősítésének megtagadására, vagy újabb tárgyalás, vagy újabb határozathozatali elrendelésére alapot nem nyújtanak.

A miniszter rendeletéből:

Dr. Arkay sk.

min. osztályfőnök.

Az országos kongresszus

Székesfehérvár, augusztus hó

II. Elnök bemutatja az időközben beérkezett táviratokat. **Keszey Vince:** Üzleti elfoglaltságom miatt nem vehetek részt a nagygyűlésen, így ezúton kérem Isten áldását a munkájukra. **Malosik Ferenc:** A nagygyűlés munkájára Isten áldását kérem. **Koncz István (Jászberény):** Üdvözlő a kongresszus résztvevőit, a határozatokhoz hozzájárulunk. **Kutassy Lajos:** Akadémizálásunk miatt részvételünkről lemondani kényszerültünk, szívóbb üdvözlőjük a kongresszus résztvevőit, valamint a másoktól érkezett üdvözlőleteket.

Szöllősy Ferenc azután a vendégipar helyzetéről, bajairól és kívánságairól foglalkozott behatóan. Elmondta, hogy néhány évi sürgetés után sikerült elérni, hogy a mai kongresszuson a kifőzés kérdése lekerült a napirendről, mert ez rendezést nyert. De itt maradtak a többi sérelmeink és panaszaink. Elsősorban foglalkozott azokkal a rendeletekkel, amelyek az iparunkban foglalkoztatott alkalmazottak szociális helyzetének javítását célozzák. Magunk részéről kifogást nem emelhetünk az ellen, ha a kormányzat a szociálpolitikai rendelkezéseiben az alkalmazottainknak jobb és könnyebb megélhetését kívánja előmozdítani, de a teherviselési képesség határán belül. Ha iparunkat a kormányzat a szükséges és kívánatos védelemben nem részesíti, az újabb terheket elviselni nem tudjuk. Ismerteti a fizetési szabadságról, a munkabérek és a munkaadó szabályozásáról szóló tervezeteket, valamint a rövidesen behozandó családi munkabérek rendszerét. Részletesen ismertette az iparban foglalkoztatott fiataloké és nők védelméről szóló rendelettervezetet, amelynek egyes tervbevitel rendelkezései egyenesen mosolygóni való. Rá-

tért azután arra a már évek óta hangoztatott kívánságra, hogy a koremai hiteltől szóló törvényes intézkedéseket olyképp változtassák meg, hogy egy bizonyos összeget bírói úton érvényesíteni lehessen. Az egyesületek, kaszinók és körök ipargyakorlásának eltűnésére vagy erős korlátozására nem történt eddig semmi. Foglalkozott még az idegenforgalom hanyatlásával, a bor-termelők, kimérések versenyére, más szakmai sérelmekre, amelyeket a többi felszólaló ismertetni fognak és arra kéri a kongresszust, hogy esatlakozzanak majd ahhoz az indítványhoz, hogy ezen ügyek megoldását és rendezését az elnökség sűrűn szorgalmazza az illetékes hatóságoknál.

Czirják Antal (Pécs) volt az első hozzászóló. Mind vendéglős és országgyűlési képviselő és mint a pécsi csoport megbízottja hangoztatta a vendégipar és a kormányzati szervek szorosabb együttműködésének szükségességét és elismeréssel emlékezett meg azon eredményes munkáról, amelyet az Országos Szövetség az ipar érdekében kifejt. Mert a bajok kikutatása és azoknak a problémáknak megoldására teendő javaslatok igen körültekintő és hozzáértő munkásságot kívánunk. Mint országgyűlési képviselő megállapítja, hogy a hatóságok előtt iparunk kívánságai nem közömbösek, meg van a jóindulat, talán az elintézési sorrendje és késedelmeskedés miatt vannak alapos panaszok. Ő a vendégipar sérelmeit ismét szóvá fogja tenni a parlamentben és azért figyelemmel fogja kísérni a mostani tanácskozásokat. Készséggel fog rendelkezésre állni az elnökségnek, hogy az iparunk érdekében kifejtendő munkásságot támogassa.

Az **elnök Czirják Antal** képviselő ígéretét köszönve vette tudomásul, és az elnökség igénybe fogja venni szíves közreműködését.

Dr. Szeghalmy László, az IPOK titkárja, az IPOK üdvözlőtét tolmá-

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a
REIGL LÁSZLÓ-féle

Konyhatechnikai eljárások. Ételkészítéstan Anyagkiszabás

Az egyetlen szakkönyv, amely az ételek részletes kalkulálásával is foglalkozik.
A mestervizsgáló bizottságok tagjainak különösen ajánlató.

A KÖNYV ÁRA: 6.— PENGŐ.

Megrendelhető az összegnek, valamint 30 fillér portóköltésnek beiküldésével a **Fogadó—Magyar Vendéglős kiadóhivatalban, Budapest, VI, Csengery u. 51.**

esolta, rövidesen elmondotta, hogy több olyan ügyekben, amelyek a mai tárgysorozatban szerepelnek, ú. m. a koremai hitel és a termelői borkimérések ügyében az IPOK már eddig is megtette előterjesztését, az érdekvépviseletek szoros együttműködését azonban szükségesnek tartja.

Ruttkay József (Kaposvár) a fűszeresek italmelési jogát kifogásolta. Az álbortermelői kimérések és borbatyuzás körüli visszasságokat ismertette és ezeken könyörtelen megszüntetését és megbüntetését kívánja. Foglalkozott még a zugmérések elleni panaszokkal, amelyek nemcsak az iparunkat, de községek és az államot is károsítják, mert nem fizetnek semmi közterhet, sőt azoknak a kereseti lehetőségeit is lerontják, akik rendszeresen adóznak. Követelte továbbá, hogy a Zeneszerzők Szövetsége szüntesse meg a túlzott magas jogdíjakat és azok egyszálalú megállapítását. Ha a Szövetkezet nem hajlandó iparunk kívánságaira tekintettel lenni, úgy egy nagyobb küldöttség tárja panaszainkat a belügyminiszter úr elé.

Horváth Mihály (Sárvár) elgadjia, hogy azok a kartársak, akik náluk 30 évi önállóságra visszatekintenek, üzleteikben 140—160 hl. bort mértek el. Ehhez arányult az étkezés is. Az ak-

kori „jó világban“ nem kellett üres vendéglőkről panaszkodni. Minden kartárs megtudta keresni mindennapi kenyerét, megtudta fizetni adóját, amely jóval kisebb volt, mint ma és öreg napjára is tudott valamit félretenni. De ma? Az üzletek üresek, reggeltől éjfélig várjuk — csak várjuk — a vendégeket és örülünk, ha 60—70 hort kimérhetünk. Vegyünk pl. egy 9600 pengő évi forgalmat lebonyolító üzletet, kicsoda terhek terhelik? Adó (ház, kereseti, jövedelmi, községi pótdadó és egyéb vele járó sallangok) P 860, borfogyasztási adó P 400, forgalmiadó P 264, italm. illeték P 80, OTI-járulékok, tüzelő és világítási díj, zenejogdíj 1500 pengő, tehát mintegy 3104 pengő. Elbirja ez a bevétel az itt elmondott kiadásokat? Kifogásolja az egyre szaporodó szatócsoknak adandó korlátolt italmérségi engedély kiadását, valamint az egyesületek ipargyakorlását, amelyek azon a címen, hogy a tag vihet magával vendégeket, egész nyilvános üzleteket csinálnak. Kifogásolja az adókövetésnél a túlmagas haszonkulcs megállapítását. Bár szükségesnek találja a mestervizsga bevezetését az iparban, de annak letétele túlsokba kerül. Felette kívánatos volna még a hitelkérdés megoldása. A mai túlzott nagy kamatterhek fizetni nem lehet. A kontárok garázdalkodását is egyszer s mindenkorra meg kellene szüntetni.

Németh István (Tapolca) nem élt a szólásjoggal. Layer József (Magyaróvár) nagyon behatóan foglalkozott az italmérségi ügyekkel és megkapó szavakkal változta a mosonmegyei és határszéli vendéglősök és koresmárosok nehéz helyzetét. Rámutatott még a záróra-anomáliákra. Ha ez átszalt területen lévő kartársakkal találkozunk, azt kell hallanunk, hogy ezek a sérelmek ott nem állnak fenn. Ha tehát ott rendet tudnak tartani a szakmában és a természetes könnyebbségeket megadják az iparnak, miért ne lehetne ez nálunk is megtenni? Kéri, hogy a kormány szüntesse be a fűszerek és szatócsoknak nyújtandó italmérségi engedélyek kiadását, a borkereskedők kicsinyben való borárusítást, a borszekerezést és a pajtkában való tiltott és adómegrövidítéssel való kiárusítást. A termelői kimérők borkészletüknek pontos megállapítását, ne hogy úgy, mint szokásban van, pár hektoliter termés eladása után, másoktól vásárolt bort mérjenek ki „saját termésünek“. A bor és borpárlat export annyira fellendült, hogy évdőszert nem is indokolt ezen kiméréseknek további fenntartása. De tiltassanak meg a sörgyáraknak, hogy magánfeleket is kiszolgáljanak.

Ray Imre (Komárom) elélt a szótól, mert az előtte szólók már elmondták azokat a sérelmeket, amikre rá akar mutatni.

Kósa István (Kiskunhalas) rámutat arra, hogy az alföldi városokban és különösen Kiskunhalason a lakosság nagyrésze nem zárt területen, hanem a tanyákon élnek, 10—25 kilo-

méter távolságban, ennek ellenére az italmérségi engedélyek számát a lélekszámi után állapítják meg. Városa határában egyik részén jó néhány ezer lakos Kiskunmajsához néhány kilométer távolságra lakik, így minden szükségletüket ott szerzik be, Halason éveken keresztül meg sem fordulnak a nagy távolság miatt. A korlátlan italmérségi engedély létszám megállapításánál ezt a körülményt figyelembe nem veszik, úgy, hogy városában annyi az üzlet, hogy 150 lélekre jut egy vendéglő vagy koresma. De ezen üzletek mellett még a társadalmi körök igen erős versenyt folytatnak a vendégiparral és minden üzleti lehetőséget elvonnak a vendéglőtől és koresmárosoktól. Az alkalmazottakkal bíró üzletekkel a személyzet részére a százalékot fel kell számítani, ami ellenszenves a vendégeknek és így még a törzsvendégek is elmaradnak. Olyan üzletekbe járnak, ahol nem tartják meg a rendeletet és a százalékot nem számítják fel. Kivánatos volna, ha a százalék kötelező felszámítása tárgyában a hatóság szigorúan eljárna, mert megengedhetetlen az, hogy az a kartárs, aki becsületesen betartja a hatósági rendelkezéseket, azért hátrányos helyzetbe kerüljön azzal szemben és főleg a kaszinókkal és körökkel szemben, akik a törvényes rendelkezéseket nem tartják be. Kifogásolja még, hogy a rádió után is zenejogdíjat szedjenek.

Károlyi Ádám (Kaposvár) szükségesnek tartaná, ha az iparunk sérelmeit egy 100 tagú küldöttség vinné a miniszter elé.

Egyed György (Pécs) sérelmezi a vasárnapi égetett szesztilalmat. A vendéglősök és koresmárosok ezt a tilalmat szigorúan betartják, ellenőrzik is, de a szatócsok és fűszerek az általánosan kijátszák és akadálytalanul árúsják a pálinkaféléket és rumot, sokszor az üzletük zárása után is.

(Vége következik.)

A vendéglősök, szállodások és koresmárosok 1938 szeptember 27-én tartandó egri nagygyűlésének rendezőségétől.

MEGHÍVÓ.

Az egri vendéglősök, szállodások, koresmárosok a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Koresmárosok Országos Szövetségének közreműködésével Egerben a vármegyeháza dísztermében szeptember 27-én d. e. feltüzegny órai kezdettel vendéglős-, szállodás és koresmáros nagygyűlést rendez, amelyre kartársi szeretettel meghívja a magyar vendéglátó ipar tagjait. Gyűlésünkre az Egri Ünnepi Hét alkalmából félóra vasúti jeggyel utazhatnak a t. Kartársak, mert mindazoknak, akik érkezésüket szeptember 20-ig a rendezőségnek bejelentik, a félóraúgy megváltására jogosító utalványt megküldjük.

Egri szívvél, magyar szeretettel hívjuk és várjuk az egri nagygyűlésre t. kartársainkat. Iparunk minden fájo sebt fel akarjuk tárni az egri nagygyűlésen. Hangot adunk jogos kéréseinknek és kívánalmainknak, amelyekkel a magyar vendéglátó ipar közérdekű kérdéseire megoldást keresünk.

A nagygyűlés tárgysorozata:

1. Elnöki megnyitó. Juhász Ferenc egri szakoszt. elnök.

2. Eger város és az Eger és Vidéke Ipartestület üdvözlők a vendéglátó ipar nagygyűlését és az Országos Szövetség vezetőségét.

3. Hoffer Ferenc a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Koresmárosok Országos Szövetségének ügyv. társelnöke ismerteti a vendéglátó ipar helyzetét és az Országos Szövetség célkitűzéseit.

4. Szöllősy Ferenc (Székesfehérvár) országos társelnök beszámoló a székesfehérvári kongresszus határozatairól és a javaslatok eddigi eredményeiről.

5. Italmérségi ügyek. Termelői kimérések. Zúgmérések. A zenei jogdíjak újabb felemelése. A sörkérdés. Az új szeszörvény által teremtett helyzet. Vigalmi díjak és tánckérdés. Előadó: Kelemen Andor, az egri vendéglősök jegyzője.

6. A vidéki vendéglős és koresmáros ipar helyzete és fontossága az állam és a közönség szempontjából. Előadó: Halnay Sándor egri ipartestületi jegyző.

7. Elnöki zárószó. Felkérjük t. kartársainkat, hogy esetleges indítványait írásban szíveskedjenek a rendezőbizottsághoz (Eger és Vidéke Ipartestület) címre szeptember 20-ig bekelteni.

A szeptember 27-én délelőtt 10 óra körül érkező vonatnál a helyi kartársakból alakított fogadóbizottság várja vendégeinket.

Akik előző este érkeznek és szándékoznak szeptember hó 29-ig bejelentik, ugyanancsak az állomáson fogadjuk és szállásról gondoskodunk.

Közgyűlés után díszbéd az egri Korona nagyszállóban.

Ebéd után 3 órakor idegenvezető kalauzólása mellett az európaihírű „Dobóvár“ ásatásainak, Gárdonyi Géza sírjának, a Liceum könyvtárának, képtárának és csillagvizsgálójának valamint Eger város világhírű barokk műemlékeinek, gyűgyfődőknek és versenyszabdájának megtekintése.

Továbbá a híres egri pincék és borok tanulmányozása, majd az egri szőlő-, bor és ipari kiállítások megtekintése.

Eger város vendéglős és koresmáros iparossága magyaros vendéglátással várja és hívja az összes kartársakat az ország minden részéből.

A rendezőbizottság.

Értesítjük a kartársakat, hogy az Országos Szövetség elnöksége szeptember 27-én, reggel 7 óra 08 perckor a Keleti pályudvarról induló vonattal utazik Egerbe.

Fellner Béla

t. u. v.
Első belvárosi szállodal, vendéglői és kávéházi személyzeteket közveffítő iroda
Budapest, IV., Molnár ucca 3.
Telefon: 1-814-01.

Vendéglős Urak!

Borait olesón rendbentartja, romlott borait megjavítja, nagy szak tudású uradalmi pincemester. — Cím: Montay László, Budapest, VIII., Szigony u. 20, félemelet 2.

A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács Gyógyfürdő Kristálykút vállalata
Telefon: 156-080.

Mit kell tudni az élelmianyagok vegyítéséről

Irta: Reigl László, a Konyhatechnikai eljárások. Ételszarmazástan és Anyagkiszabás című könyv szerzője.

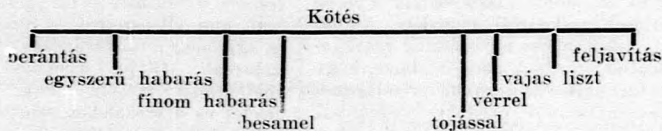
Mint az élelmianyagok ismertetésénél láttuk, élelmianyagainkat aszerint értékeljük, hogy szükséges-e konyhatechnikai eljárás ahhoz, hogy belőlük ételt készítsünk vagy nem. Láttuk, hogy vannak olyan élelmianyagaink, amelyek önmagukban minden eljárás nélkül ételnek számítanak, mások már kívánunk hőhatást, hogy ételszámba jöjjenek, igen tekintélyes számú élelmianyagunk pedig egyáltalán nem alkalmas önmagában ételkészítésre, ezekből csak vegyítési eljárással tudunk ételt készíteni. Vegyítés nélkül ételünk száma igen kevés lenne és csak a legősibb korban elégedtetthet meg az ember az egyszerű étrenddel. Ma már harminchárom ezer ételt ismerünk és még mindig vannak kiváló szakemberek, akik új ételket állítanak össze, amit nem tudnánk keresztülvinni az élelmianyagok vegyítése nélkül. A vegyítést a változatos étel készítésénél kívül az okosabb élelmiszer is megkívánja, mert az emberi szervezetnek mindennap szüksége van a fő és a járulékos tápanyagokra, ezeket pedig csak úgy tudjuk a szervezetbe bevinni, ha ételinket minél több élelmianyagból állítjuk össze. Az emberi test anyagszerű fejlődése és az ezzel szorosan összefüggő emberi értelem fokozatos megerősödése, önkéntelenül össztönöztek az embert, hogy olyan élelmiszereket keressen magának, amelyek szervezetét harmónikusan táplálják. Természetesen ez a folyamat igen lassú volt, mert lassanként jött rá az ember arra, hogy táplálkozását öntudatosan fejlessze, ételait finomítsa. Igen valószínű, hogy ez a fejlődés erősen közrejátszott a különféle korok kialakulásában. Az élelmianyagok különböző összetevőinek és vegyítése más-más korban különféleképpen történt és ezek a különféle módok rányomták bélyegüket az egyes korokra, amit a ránkmaradt étrendek összehasonlításával lehet igazolni. Tévedés lenne azt hinni, hogy az étel mai vegyítési módja örökéletű marad. Az ősi ösztöntől hajtván ez a folyamat nem áll meg, hanem mindinkább fejlődik az emberiség kultúrgényeivel. Az élelmiszertánnal kapcsolatos konyhatechnika tanítása azt a célt szolgálja, hogy olyan szakembereket neveljünk, akik az élelmiszereket az őstermeléstől az ipari és gyári készítményekig tökéletesen ismerik, tápérték, vegyi, hőhatás, diéta és vegyítés szempontjából.

hogy azokból az újkor követelményeinek megfelelő élvezeti értékű ételt tudjanak készíteni.

A vegyítést a modern konyhatechnika három főcsoportra osztja: kötés, anyagkészítés és lazítás.

A kötés a konyhatechnikai eljárások egyik legfontosabb mozzanata, célja az étel konzisztenciájának (összetételének) irányítása, amit háromféle módon alkalmazunk, aszerint, hogy híg, sűrű vagy egész sűrű kötest kíván-e az elkészítendő étel. Híg kötest alkalmazunk a levesféléknél, sűrűt a főzelék- és mártásféléknél, egész sűrűt pedig azoknál a pépes ételknél, amelyeket formálni kívánunk.

A kötés első módja a berántás. A köztudomás szerint a főzés tudomá-



nyát a rántás készítésének megtanulásával kell kezdeni, pedig, mint látjuk, mi mindent kell addig megtanulni, míg a rántáskészítést eljutunk. Rántással kötjük ételinket, ha a zsírban piritott lisztet hideg vízzel feleresztünk és azt az előkészített ételhez olyan mennyiségben adjuk, amilyen sűrűségű ételt kívánunk készíteni. A rántást azért célszerű hideg vízzel feleresztetni, mert a zsír a hideg víz behatására a lisztzemeséken megolvad, nem engedi elcsirizenedni és összetapadni. Ha melegvízzel eresztjük

fel a rántást, a zsír nem alvad meg, hanem fajsúlyánál fogva a víz felszínére jön, a lisztzemesék elúsznak és összetapadnak. A berántás célja a sűrűsítésen kívül ízesítés is, ízesítést a rántással úgy érünk el, ha az ízesítés fokának megfelelően piritjuk meg,

ISMERIK ÉS ELISMERIK

50 ÉVE

Herceg és Tojás

BUDAPEST VII. THÖKÖLY ÚT 24.

textil- és divatház

vagyis az egész világos rántástól a mogoróbarna színig alkalmazhatjuk, aszerint, hogy ételünk alapanyaga zamatos-e vagy nem. A zamatos élelmianyagokból készített ételhez mindig világos színű rántást kell használni, hogy az étel eredeti ízét ne befolyásolja, a kevés zamattal bíró élelmianyagokból készítettéket pedig sötét színű rántással kötjük, mert egyáltalán ízesítést is szándékozunk elérni.

Az étel kötésének módjait a családfán jelzett sorrendben fogjuk közelelni.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÉK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szűvetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI. Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-898.

#

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest. IX. Ferenc körút 37. szám. Telefon: 137-988.

Hivatalos órák: hétköznap délelőtt 9-4-ig. A hivatalos órák alatt a tagok minden szakipari ügyben díjmentesen kapnak felvilágosítást a Szűvetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válaszbélyeg feltétlen küldendő.

*

Elnöki értekezlet.

Szűvetségünk e hó 9-én elnöki értekezletet tartott, amelyen a kongresszussal kapcsolatos ügyek képezték a megbeszélés tárgyát. A kongresszuson hozott határozatok értelmében a beadványok már készülnek s rövidesen illetékes helyre felterjesztésre kerülnek. Az értekezlet a székesfehérvári ipartársulatnak a kongresszus mintaszere

rendezése miatt, valamint az előadónak köszönetét fejezte ki önzetlen közérdeku fíradóságukért. Bemutatásra került a kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter rendelete, amelyben a fővárosban, valamint 6 környéki városban a szakmai munkabérekét megállapította és megállapítást nyert, hogy a munkavállalói járandóságaihoz a természetbeni lakás nem jár. Az elnökség megtárgyalta még az egrri Ünnepi Hét alkalmával tartandó nagygyűlés tárgysorozatát, felkérte Szűvetség Ferenc t. elnököt, hogy a nagygyűlésen az országos kongresszuson hozott határozatokat ismertesse és az azokhoz való csatlakozását kérje. A nagygyűlésen a Szűvetség elnöksége is részt vesz.

Dr. Stéger Béla ügyész több ügyben ismertette jogi véleményét és felemlítette, hogy a kongresszuson a kaposvári kartársaktól elhangzott zeneszerzői jogdíj panaszja ügyében eljár, de megállapította, hogy az előadott tényállás tévedésen alapulhat, mert a szóbanforgó ügyben a bekért kaposvári jelentést a kartársak nem küld-

**Kecskeméti
Mintapince és
Kereskedelmi kft.
KECSKEMÉT, SZÉCHENYI UCCA 2.**

Mielőtt beszerzéseket eszközölné, sziveskedjék ajánlatot kérni az alant felsorolt cégektől

VILÁGPURITAS

elnevezés alatt a kitudónen bevált új poloskáltószerszer került forgalomba, amely minden elősdi fergét és poloskát radikálisan elpusztít.

Ennek az új szernek használata avval az előnyvel jár, hogy minden háziasszony könnyűszerrel végezheti az irtást. Az eredmény tökéletes, nem piszkít, nem büzlik, nem hagy semmiféle foltot maga után, nem ártalmas az emberek egészségére és a berendezési tárgyakra. Kapható minden jobb háztartási üzletben kimérve és 1, 1/2 és 1/4 literes palackokban is.

Megrendeléseket postán eszközöl a **VILÁGPURITAS gyár és vezérképviselete VÁC, Szent István tér 12. sz.**

ARUHÁZAK:

Corvin Áruház, VIII, Blaha Lujza tér 1-3.
Fenyves Áruház Rt., IX, Calvin tér 7.
Magyar Divalcsarnok, VII, Rákóczi út 72-74.
Párisi Nagy Áruház Rt., VI, Andrássy út 39.

ÁSVÁNYVIZ:

Bpest Székeslőváros Ásványvízüzem, Gellért rkp. 1

ALPACCA, EZÜST ÉS FÉMÁRUGYÁR:

Henger Antal, IV, Dalmady u. 9.
Wellner Alpacca Rt., IV, Deák Ferenc tér 3.

BOR:

Agrár Borkereskedelmi Kft., Budafok, Petőfi út 24-26.
Állami Pincegazdaság, V, Nádor u. 32.
Ábt Antal, Teréz krt. 30.
Dessewffy, Gúrgy, Sármarj Egyes. Szőlő-és Pincegazdasága, Mária u. 34.

BUTOR ÉS MCBUTOR:

Mahunka Imre, VIII, Német u. 49-51.
Neuschloss-Lichtig Repülőgépgyár és Faipari Rt., Budapest-Albertfalva.

CHRÓMOZÁS ÉS NIKKELEZÉS:

Magyar Elektermay Rt., VI, Béke tér 3.
Nemes Ede, VI, Nagymező u. 45.
Bakonyi Lajos, Szigetvári u. 25/a.

CÍANÓZÓ, TAKARÍTÓ VÁLLALATOK:

Zyklan Rt., V, Hollán u. 3.
Haskó mérnök, VII, Erzsébet krt. 16.

CIPŐK:

Bella Cipőüzlet, Vilmos császár út 23.

CUKRÁSZIPARI ÁRUK:

Dr. Oetker A., VIII, Conti u. 25.

CSOKOLÁDÉ ÉS KAKAO:

Boon J. W. és Tsa Rt., VIII, Kőrös u. 31.
Dréher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár, X, Halom u. 42.
Duna Kéksz- és Csokoládégyár Rt., VII, Verseny ucca 12.
Magyar Kakaó- és Csokoládégyár Rt., Zrinyi u. 14.

PÉLIGYÜMÖLCS ÉS GYÜMÖLCS:

Eismann S. és Társa, IV, Városház u. 14.
Frimmer Jakab, IX, Csarnok tér 5.

DOHÁNYKÜLÖNLEGESSÉGEK:

Dohányjüvedéki Közp. Igazgatóság, Iskola u. 13.

DROTKERÍTÉS, ÁGYBETÉT ÉS SZITAGYÁR:

Köllerich Pál és Fiai Rt., Ferenc J. rkpr. 21.

ECET:

Amica Ecetipar Rt., Szegedi út 26.
Gorup József, IX, Hógyes Endre u. 4.

ELLENŐRZŐ-PÉNZTÁRAK:

Hanser Károly, III, Bécsi út 42.
National Regisztráló, IV, Szarka u. 4.

FALICSEMPE, KÓPADLÓ:

Schillinger Vilmos, VII, Szív u. 9.

FESTÉK:

Dán Adrián, József krt. 16.
Krajer E. és Tsa, Váci út 34.
Maklár Gyula és Tsa, Ranolder u. 34.

FÜRDŐSZOBERENDEZÉSI CIKKEK:

Bálint Andor, Kossuth Lajos u. 17.

GOMBA:

Suppan Champignon Kulturák, Ferenc J. rp. 21.

HAL- ÉS RÁKKERESKEDŐK:

Bartáné, IX, Központi vásárcsarnok.

HÁZTARTÁSI CIKKEK, MOSÓANYAGOK ÉS KONYHAFELSZERELÉSEK:

Fellegi József, IV, Fehérhajú u. 2.
Geitner és Rausch, VI, Andrássy út 18.
Kiss Ernő és Társa, VII, Erzsébet krt. 13.
Sídol Vegyiterm. gyár., XIV, Cserei u. 14.
Albus Szappangyár, X, Gyömrői út 6-8.

HORDÓGYÁRAK ÉS KADÁRMESTEREK:

Budafoki Hordóüzem, Budafok, Zrinyi u. 3.
Hermann Hordógyár, X, Liget u. 6-8.
Lapos András, Kálvária tér 13.

IRÓGÉP ÉS KELLÉKEK, SOKSZOROSÍTÁS:

Vass János, Irányi u. 4. Telefon: 183-628.
Vendéglökök szállítója.

ITALOK:

Altwater Gessler Siegfried Rt., VII, Hársfa u. 28.
Ditz M., XI, Horthy Miklós út 31.
Ditzl és Tsa, V, Kálmán u. 20.
Mecsek Gyógyítóka, Pécs.
Nössner Oszkár, Szent István körút 4.

JÉGSZEKRÉNYEK:

Braun Mór jégsekrénygyár, Nagyatádi Szabó u. 48.
Breitner Bernát, VI, Király u. 38.
Hennefeld Jégsekrénygyár, VI, Ó ucca 6.
Mendlovits Jégsekrénygyár, Tisza K. tér 26.

KÁVÉ ÉS TEA:

Fiumei Kávé, Tea, Gresham-palota.
Fratelli Deisinger, IV, Ferenciek tere 1.
Ródosai Sándor és Társa Rt., Vilmos császár út 53.
Hag Kávé, Ranolder u. 21.
Kávésok Áruforgalmi Rt., József krt. 38.

KENYÉR:

Bánd Gyula Rt., Kazinczy u. 50.
Fischer Hermann, III, Föld u. 40.
Holdonner József, VII, Dohány u. 64.

KONZERV:

Dóry Konzervgyár Rt., Ujdombovár.
Fabriczy Hermann, VI, Csata u. 25-27.
Fabriczy Testvérek, Hiba u. 8.
Hungária Konzervgyár, VI, Országbíró u. 32-34.

KRÉTÁGYÁR:

Krétagyár Rt., Közraktár u. 12/a.

LINOLEUM, VIASZOSVÁZSON:

Haas Lipót, Rákóczi út 24.

MARGARIN:

Bien Sámuel Fial, VII, Nagydiófa u. 7.

MÉSZÁROS- ÉS HENTESÁRU:

Böde Hentesárugyár Kft., Debrecen.
Braun Sándor, VIII, Rökk Szilárd u. 41.
Berecz Hentesárugyár, VIII, Kisfutaros u. 6.
Dubovecz Emil, V, Szent István krt. 17.
László Lajos és Gyula, Német u. 21.

PAPIRÁRUK:

Berkovics Papírárugyár, Sip u. 4.
Fischer H. Miklós, Rózsa u. 72.
Gollitzenstein H. Rt., VI, Dessewffy u. 18-20.

PAPLAN, MATRAC ÉS AGYENEMŰ:

László Paplangyár, Vas u. 14.

PAPIKA:

Reiter Izsó, Szeged.

PINCEGAZDASÁGI FELSZERELÉSEK, BERENDEZÉSEK:

Cikha József, Vilmos császár út 48.
Erdélyi és Szabó, IX, Liliom u. 46.
Nagy Ignác, VII, Károly krt. 9.

SAJT, VAJ ÉS TEJTERMÉKEK:

Fleischer Sajtgyár, Pécsvárad.
Heller, Derby Sajt, VII, Alsóerdősor 1/b.
Központi Tejesarnok, VII, Rottenbiller u. 31.
Korona Tejesarnok, Drégely u. 15.

SZŐNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPAN:

Gassner, VI, Teréz krt. 19.
Haas Flőp és Fial, Vörösmarty tér 1.

TEXTIL:

Kollin Testvérek, V, Szent István tér 5.
Blau Jenő textilgyártó, V, Gr. Tisza István u. 11.

TESZTAÁRUGYÁR:

Erika tesztárugyár, IX, Thaly Kálmán u. 18.

TISZTÍTÓK:

Hattyú Gőzmű, VII, Klauzál u. 8.
Király Gőzmű, IV, Magyar u. 3.
Kovács Péter Fia Rt., Szövetség u. 35.
Kulesár és Huppert, Rózsa u. 107.

TOJÁS:

Fischer Miksa; Dessewffy u. 41.
Rosenzweig József, VII, Garai tér 14.
Schwarz Jakab, VII, Klauzál tér 16.

ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU:

Abend és Szittner, Irányi u. 15.
Hj. Grünwald Mór, IV, Ferenc József rakpart 6.
Grünfeld Ármán, Blaha Lujza tér 3.
Hüffi Tivadar, Dorottya u. 14.
Kossuth János, Márház krt. 5.
Szittner Ferenc, Várháza Valéria u. 1.

VASÁRUK ÉS KONYHACIKKEK:

Nagy Ferenc, Ó ucca 3.

VÁSZONÁRUK:

Blau Jenő textilgyártó, V, gr. Tisza István u. 11.
Wein és Társai, Bálvány u. 24.

VEGYÉSZETI CIKKEK:

Benes Vince, XIV, Gizella út 19/b.
Biehn János rt., V, Alkotmány u. 21.
Bayer dr. és Tsa, Üllő út 39.
Chinoia, Újpest, Tó u. 1.
dr. Keleti és Murányi, Újpest, Váci út 75.

VILLAMOSBERENDEZÉSEK:

Edinger Artúr és Tsa, Akadémia u. 3.