



után a Great old man-je, akinek hatvanéves születés napját és negyvenéves művészi jubileumát a közeli napokban ünnepelte bensőséggel az egész magyar zenei élet. Szegednek egy külön jubileuma is ez a hangverseny: szerdán tizedszer játszik a szegedi pódiumon a Harmonia rendezésében. Az egyetem disz doktorát meglevő ünnepélyességgel fogadják... Decemberben két estével folytatódik a nagy hangversenyprogram: 4-én az »uj Horovitz«, Cherkassky, 12-én pedig a cselló költője, Piatigorsky... És hogy teljes legyen a sor: Svéd Sándor tegnap Londonból küldött kedves képeslapot, ahol

ezekben a napokban Toscanini pálcája alatt énekel, januárban ismét megjelenik a szegedi pódiumon...

Lenne szabad még elmesélni egy aranyos történetet az ifjú művészjelöltek világából. Pár hét óta virágozik a színházban a legújabb szegedi műintézet, a szinitanoda, Meghallotta a híret egy ifjú makói leányzó és valljuk be, bátran nekivágott az utnak, beszőkött Szegedre. Jelentkezett a tanodában, a tanári kar előtt fényesen kiállta a felvételi vizsgát és másnap már szépművész tagja lett a színházi akadémiának. A dicsőség azonban csak két napig tartott, sebtében utánajáramodott tekintetes és zord édesapja, aki — hogy úgy mondjuk — szöke fűrtjeinél fogva akarta visszavinni szülővárosába. Nagy sebbel-lobbal felsietett a szinitanodába stáriumot tartani, de nyomban megenyhült szíve, amint meglátta a derék és komoly tanári kart. Happy end: a zord édesapja a stárium helyett — maga vett ki lakást művészjelöltek-kislánya részére, aki most már romantika nélkül, szülői engedelmével készül komolyan és lelkesen a világot jelentő deszkákra...

BÁRHOVA MEHET

FARKAS BOHNERT

DIVATSZÜCS
MODELJA VEZET!

Üzlet: Somogyi-u. 23

földi megállapításaiban részben élő sertés, részben hasított sertés exportját támogatja Németország, Olaszország, Ausztria, Csehszlovákia felé, tehát azt az exportot segíti elő, amely magyar munkáskéz nem foglalkoztat. Ezzel szemben a feldolgozó ipart handicapeli, mert nem biztosítja kellő mértékben a zsir- és szalonnafeleslegek elhelyezését. Ma a sertés ára vidéken 95—97 fillér, a zsir ára ab Budapest 160—164 fillér. Ezt veszteség nélkül kitermelni nem lehet!

Emellett döntő jelentősége van annak a ténynek, hogy az, aki élő és hasított sertést exportál, az a sertés ellenértékét azonnal megkapja az eladás pillanatában, míg a vágóipar csak a húst tudja azonnal értékesíteni, míg a zsir- és szalonnakészletek elhelyezése problémát okoz. Ma a vágó- és hentesiparban hitelválság van, mert olyan nagy eladatlanság szalonna- és zsirkészletek tárolnak nemcsak Budapesten, hanem a vidéken is, hogy az ipar hitele kimerült, nem tud új vágásba fogni, mert a régi készletek nyomják. Az idén jó termésünk volt, az aratásra szánt szalonna jórésze mégis kimaradt. Békéscsabán 500, Debrecenben 480, Nyíregyházán, Szegeden, Gyulán, Orosházán 200—200 mázsa ó-szalonna tárol. A zsir- és szalonnakészlet Budapesten is nyomasztó. Hogyan indulhat meg a téli termelés ilyen nagy készletek látán?

A helyzet tehát az, hogy ahelyett, hogy a vágó- és feldolgozóipar lenne előnyben az élő és hasított sertés exportjával szemben, amely a munkások ezreinek kenyéradó gazdája, addig

a vágó-, hentes- és szalámiipar vergődik, mert az élő sertés szabadforgalom tárgya, a zsir- és szalonnakészlet pedig államközi megállapodások tárgya.

E között a két malomkö között örlődik fel a magyar vágó-, hentes- és szalámiipar!

A nagy fogyasztóközönség erősen sínyli a költött gazdálkodás eredményeképpen a sertéshus árának állandó emelkedését. A középosztály tulajdonos része ma sertéshust fogyaszt és így állam érdek lenne a sertéshus árának olcsó színvonalú tartása, hiszen az ország legszegényebb rétege azért vásárolja a sertéshust, mert tápláló: a sertéshus sok zsirt tartalmaz.

A Magyar Nemzeti Bank féltő gonddal ügyel arra, hogy az egyes cikkek ára ne emelkedjék túlságosan. Vegye oltalmába a sertéshust és emelje fel az exportra kerülő zsir és szalonna árát felár konstrukcióval, ezáltal a sertésárak szintjén tartása mellett a hus ára nem emelkedne a szomszédállamok husára fölé!

Félrehuzom a harangot, mert komoly bajokat látok!

A kormány az élő és hasított sertés exportját erőlteti, míg a vágóipar, a magyar szalámi- és hentesipar, amely munkások ezreit foglalkoztatja, sok gondnal és fáradtsággal szerzett piacait veszti el.

Deutsch Mór

késes és műköszörös mester, orvosi és orthopéd műszerész, lúdtalpbetét specialista, nikkelező és gavanizáló.

Szeged, Feketesas ucca 18. sz.

Modell Cipőház a legszebb őszi újdonságokkal várja önt!!

Szeged, Klauzál-tér 3. Kiss Dávid-ház. Nemzeti Takarékpénztár, „HERMES” bevásárlási helye

Miért sorvad a magyar szalámi- és hentesipar?

Irta PICK JENŐ kormányfőtanácsos.

Az elmúlt esztendőben a magyar sertéshusárak a világgáriás felé állottak. Hazánkban a sertéshus 25 százalékkal volt drágább, mint Jugoszláviában és 35 százalékkal drágább, mint a román sertéshus ára.

A szalámiipar rámutatott arra a veszélyre, amelyet a nagy nyersanyagárcsökkenés okoz és arra kérte a kormányt: tegye lehetővé a kikészítési előjegyzési eljárás segítségével azt, hogy olcsó jugoszláv húst dolgozhasson fel azzal a kötelezettséggel, hogy a készült szalámi külföldön kerüljön eladásra, illetékekkel versenyképes árával megterhelhetné a külföldi piacait. A kormány hosszas tárgyalás után az elutasítás álláspontjára helyezkedett.

A magyar szalámiipar, amely kiváló minőségével piacokat és becsületet szerzett az országának, azt a termelési lehetőséget kérte, amelyet a szomszédos, például az osztrák gyárak élveznek. Mivel kívánságuk meghallgatásra nem talált,

dekövetkezett a magyar szalámi exportjának nagymértékű csökkenése.

Jellemző a helyzetre az, hogy az osztrák »Lebensmittel Zeitung« legutolsó számában azt írja, hogy az osztrák szalámiipar már annyira előretört, hogy nemcsak a belföldi szükséglet nagyrésztét látja el, hanem a külföldi piacokon is veszélyeztetni a magyar szalámi pozícióit. Hozzáteszi azt is, hogy a gyárak ezidén habozva fognak az új termelésbe, mert a husárak igen magasak Magyarországon.

Hogy az osztrák élelmiszeripar örömmujongása nem hipotézis, hanem szomorú valóság, ezt bizonyítja a Statisztikai Hivatal közlönye, amely kimutatja, hogy ezidén az év első kilenc hónapjában összesen csak 4329 mázsa szalámit tudunk exportálni az előző év ugyanezen szakának 6582 mázsájával szemben, ami

33 százalékos visszaesést jelent.

Mi a magyarázata ennek a szomorú visszafejlődésnek?

A magyar kormány — igen helyesen! — arra az álláspontra helyezkedik, hogy a mezőgazdaság megélhetését kell elsősorban biztosítani. Öröklési természetű van kukoricában, az ára mégis magasabb, mint Jugoszláviában. A sertések ára is emelkedő tendenciát mutat a fokozott export folytán és ma az a helyzet, hogy mindenki, aki sertéstenyésztéssel és hizlalással foglalkozik, busásan megtalálja számítását.

Ezzel szemben a magyar vágó- és húsfeldolgozó ipar a kormány árvagyereke. Az utódállamokban egyre fejlődnek a szalámiiparak, de a magyar kormány a magyar szalámiipar érdekeit nem védi meg kellőképp, hanem eltűri, hogy a szomszédos államok, p. o. Ausztria, a szalámi vámját egyre emelje és a hus vámját pedig le szállítsa, holott a kereskedelmi szerződések értelmében a hus váma és a szalámi váma paritásban kell, hogy álljon. 1931-ben Ausztriában a szalámi vámvétele a szalámi értékének 19 százalékát tette ki, ma pedig a vám- és mellékletékek a szalámi értékének 35—40 százalékára rugnak, vámelés folytán.

Könnyen érthető tehát az a szomorú megállapítás, hogy az egyik nagyipari vállalat a másik után csukja be kapuit és

a külföld is észreveszi, hogy a magyar húsfeldolgozó ipar erős dekadenciában van.

Teljesen érthetetlen, hogy honnan veszik a lapok azt a közlést, hogy a magyar szalámiipar ezidén támogatást kér. Ez nem felel meg a valóságnak! Ebben az irányban a szalámiipar semmiféle lépést nem tett, ellenben megállapítja azt, hogy a hentes- és szalámiipar létfeltételeiben van megátadva.

A kormány kereskedelmi szerződésekben és kül-

KETTER éttermei
Buda, XI. ker., Horthy Miklós-ut 48 szám.

Szép és kellemes kerthelyiségében esténként és ünnepnapokon a déli **Lakatos Flóris** és cigányzenekara muzsikál. Elismert jó konyha. Szegediek állandó találkozó helye. Fajborok. Dreher sörök.