

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC, MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR
KOZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR BALLAI KÁROLY

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

Szállodás és Vendéglős Bál február 23-án a Britannia-szálló új termeiben lesz!

A napokban szétküldjük a meghívókat.

Kérjük t. Kartársainkat, hogy a meghívások terjesztésében támogassanak bennünket: adják meg barátaik, törzsvendégeik és szállítói címeit, vagy vegyenek át néhány meghívót, jegyet és azokat helyezték el nevezettek között. A bálnak jövedelme, mint mindig, szociális intézményeinké: az Otthoné, a Nyugdíj- és Temetkezési egyesületé.

Ismételten kérjük t. Kartársainkat, a siker és az eredmény érdekében tegyenek meg mindent, mert minél nagyobb jövedelme lesz a bálnak, azzal a testület — vég-eredményben tagjaink — terhein könnyítünk!

BALLAI KÁROLY
jegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

... kávé és természetesen teát
is Meinltől!

Darjeeling Orange Pecco P 20.—
Ceylon Orange Pecca . . . P 17.80
India Orange Pecco P 16.20
Virágos India Pecco P 14.40

POPPER BORPINCÉSZET R. T. BUDAPEST-KÖBÁNYA,
ELŐD UCCA 8. SZÁM

ALAPÍTOTT: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: *1-484-62.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

A M I N A P T Á R U N K

| | | | |
|---------------------------------|---|--------------|--|
| 1938 Február 5 Szombat | Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. | 15 Kedd | BEFIZETENDŐ az együttesen kezelt adótartozások (házasodó, általános kereseti-, jövedelem- és vagyonszármazékos) egyhavi részlete. Addig, amíg a kivetések meg nem történnek, vagy ha a kivetés fellebbezés alatt van, az előző évi kivetés egyhavi összege. |
| 7 Hétfő | Dél előtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben. | 16 Szerda | Dél előtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Pintér Istvánnál (VI, Váci út 97.) |
| 9 Szerda | Dél előtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Lukács Antalnál (VIII, Rákóczi út 55). | 21 Hétfő | Dél előtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben. |
| 11 Péntek | Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Jaksics Ferencnél (IV, Egyetem utca 5. Erzsébet királyné szálloda éttermei). | 23 Szerda | Ester 10 órai kezdettel SZÁLLODÁS- ÉS VENDÉGLÓS-BÁL a Britannia szálló újonnan épült bálhelyiségében (VI, Teréz körút 39.) |

Dreher Baksör

Az évad slágere

BORBABA

alkoholmentes édes must

gróf Hoyos Viktor pincegazdaságából, Mád (Tokajhegyjai borvidék)

Forgalomba hozza:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T. Budapest, IV, Vámház körút 8.

Telefon: 1-833-80.

Magyar Szállodás és Vendéglős

Az idei bálunk.

Írta: **Malosik Ferenc** bálelnök.

NEM EMLÉKSZEM RÁ, hányadszor kopogtatok már annak a kis kamarának az ajtaján, amelyet szívnék neveznek. Tudom azonban, hogy minden évben csak egyetlen egyszer, így farsang táján jelentkezem és most is, mint mindannyiszor, bebocsátást, meghallgatást és megszívlelést kérek.

Mi a jövőtelem célja és mi a megbízatásom?

Megebízatásom az, hogy álljak be koldulóbarát-nak és a nyakamban logó tarisznyát töltsem meg színlülig péterfillérekkel, pengőkkel, hogy a mi szociális intézményeinket megfelelően istápolhassuk a jövőben is.

Csapatj fel egyben Carneval hercegének, magam köré gyűjtven a vígadni, mulatni akarók parádés seregét és vonuljak be dob- és trombitaszó mellett a Britannia szálló újonnan épített szálája gyönyörű, remekbe készített termébe, előre gondoskodván látványosságról, mulatozásról, vidámságról, humoros farsangi tréfákról.

De lesz ennek az idei bálunknak egy lélekemelő eseménye is. És pedig az, hogy a mult év szeptember hó 8-án volt 60 éve annak, hogy fényes díszel és ünnepélyel a Vígadó nagytermében ipartársulatunk zászlaját avatták föl. A zászlóánya Gundel Jánosné Kommer Anna nagyszasszonyuk volt, a zászló szalagot készítőket és adományozókat Kammer Karolin és nővére Irma, Weisz Matild és nővérei Teréz meg Anna kis-asszonyokkal az élen az ipartársulati tagok leányai voltak.

Ezt az évfordulót fogjuk méltó keretben megünnepelni.

Az oroszlánrészt a mi hölgyeinknek kell kivenniük azzal, hogy bálunk fényét tömeges megjelenésükkel fogják széppé és emlékezetessé tenni.

Természetesen mi férfiak is ki fogjuk venni részünket az ünnepekből már csak azért, hogy bizonyosságát szolgáltatassuk annak a nagybecsülésnek és tiszteletnek, amelyet asszonyaink, a legjobb és leghibébb segítőitársaink iránt viseltetünk.

Ez a bálunk — úgy mondhatjuk — a magyar szállodás és vendéglős asszonyok és leányok bája lesz.

Önmagukat becsülik meg kártársaink, ha jelen lesznek.

Tehát minél többen, minél nagyobb számmal jelenjünk meg, hogy hálánkat róhassuk le nagynevű elődoink iránt.

Más évektől eltérően bálunkat a farsang ideje alatt rendezzük meg, tekintettel arra, hogy Szent István évben vagyunk és az eucharisztikus kongresszus előtt nem szeretnénk vallási érzelmekeket sérteni.

Bálunkon és ünnepélyünkön mindenkit szívesen látunk: tagtársainkat, barátainkat, szálltőinket és nem utolsó sorban azokat az érdemes urakat, akik ügyeinkkel hivatalból foglalkoznak. Szívesen és szeretettel invitáljuk mindannyiokat.

A kisvendéglős helyzete a „gazdasági konjunktúrában”.

Írta: **Vajda Andor** vendéglős.

TÖBB, MINT HÁROM ESZTENDEJE ANNAK, hogy egyébről sem hallunk, mint gazdasági fellendülésről. Mindenütt, ahol csak megfordulunk, ahol összejövünk, s szó esik megélhetési viszonyainkról, üzleteink menetéről, mi, kisemberek, bámulva kérdezzük egymástól, mi a tapasztalatunk, érezzük-e azt a gazdasági fellendülést? Valahogy az az érzésünk, hogyha mindenütt csak erről lehet olvasni, erről beszélnek az emberek, de mi ezt nem vesszük észre, sőt az ellenkező tapasztalatoktól vagyunk telítve, nem bennünk van-e a hiba? Kicsinyeknek érezzük magunkat az események megítélésére, keressük magunkban a hibákat. Azt hisszük mi vagyunk okai a rossz üzletmenetnek. Félősen összehúzzuk magunkat, s megrettenünk, amikor arról olvasunk, hogy most ismét jön a „dekonjunktúra”! Mi lesz velünk, ha mi a konjunktúrában is valamennyien elvérezünk, amikor most megint a rosszabb évek jönnek. Szaksajtóban, napilapokban, folyóiratokban, különösen így év elején, egymásután látnak napvilágot a bankok és gyárvaltalatok mérlegei. Mindenütt nagyobb osztalékokkal öröveztetik meg a részvényeseket, hatalmas összegeket fordítanak a különféle alapok dotációiára. Ha ezek jelentik a gazdasági fellendülést, akkor ügyilátszik kell is ilyesminek lennie. Pró-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: **KLABER MIKSA**

PINCÉSZET:

VÁROSI IRODA:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.
TELEFON: 2-496-98.

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.
TELEFON: 1-142-82.

bájjuk meg, s nézzük a kisvendéglős szemüvegén keresztül, hogyan fest ez a fellendülés az élet valóságában?

Mi kicsinyek, azt hiszem nem túlozok, ha azt állítom, hogy valamennyien évek óta állandóan, s mindig rosszabb és rosszabb viszonyok közé kerülünk. Forgalmunk, szinte óraszerű pontossággal állandóan csökken. Igényeinket az utóbbi időkben a minimumra csökkentettük le, megelégszünk a létfenntartást biztosító élelmessel. Kulturális, vagy egyéb, magasabb igények csak mint vágyak jelentkeznek regéseinkben. Kivétel nélkül talpon vagyunk naponta legkevesebb 16—18 órát. Boldog az a kisvendéglős, akinek olyan jól megy, hogy házbér és egyéb közteher-kötelezettségeinek különös megerőltetés nélkül eleget tud tenni. Tökegyűjtés, öregségének valami biztosítása, emberi életlehetőségek elérése csak mint hiú ábrándok és emlékek jelentkeznek nálunk. Az utóbbi években mutatkozó idegentorgalom látható eredményeinek jelei csak abban jutnak kifejezésre a kisvendéglősnel, hogy néha-néha látja az idegenekkel száguldozó hatalmas autó-carokat. Forgalmunkhoz ezek még morzsákkal sem járulnak.

Mi okozta tehát a mi leromlásunkat? Megpróbáljuk erre rámutatni.

Budapest lakosságának majdnem egyharmada magán- és ösztíztíviselőkből tevődik össze, ennek a társadalmi osztálynak a jövedelme az utóbbi években több mint 40 százalékkal csökkent. Ezzel szemben a legszükségesebb élelmészeti és közszükségleti cikkek hatalmas drágulási folyamatot mentek keresztül. A közszükségleti cikkekkel előállító vállalatok majdnem teljesen kártelben vannak, tehát a mérlegeikben mutatkozó nagyobb haszon, ime, így mutatkozik a legfeltűnőbben. Ez a társadalmi réteg alkotta a multban a kisvendéglősnek legjobb és leghűségesebb fogyasztóköreit. Ez az osztály a kisvendéglő olcsó asztalainál második oltihont, második családot talált. Ma ezek elvesztették teljes vásárlási képességüket, s mi őket veszítettük el.

A kisvendéglő másik és jelentékeny fogyasztási rétege az ipari és kereskedelmi munkásság voiti. Itt nemcsak a létminimum alatti keresetek miatt vesztettük el értékes fogyasztóinkat, de az az akarat, hogy a munkaidőket minimálták, az a kevés embert is elvonta tőlünk, akik még sokórás heti munkával valamit legalább kerestek. Ha ugyan ez a rendelkezés talán némileg csökkentette is a munkanélküliséget, de a jobban kereső munkásság fogyasztóképeségét csökkentette.

A székesfőváros által kiadott legutóbbi élelmészeti statisztika szerint Budapesten a kenyér fogyasztása is csökkent, amelynek oka a kenyér drága volta. Hogyan jönne tehát hozzánk az a szegény munkás, akinek még kenyérré sem telik!

Csodálatos, hogy az utóbbi nagy gazdasági „fellendülésben” még egyetlen olyan vállalattal sem találkoztunk, ahol csak kísérlet történt volna a tisztviselői kar, vagy a munkásság fizetésének megjavítására.

Ha Madách „Ember tragédiájá”-ra gondolok, aki isteni ihlettel meglátta az emberi jövőt, az az érzedem, hogy egyben ő is csalódott, amikor azt mondta, hogy „sok az ember és kevés a foka”. Ő ezzel a mondásával nem a civilizáció magaslátán álló emberiségre gondolt, hanem a végtelen távolban levő ki-

FELLNER BÉLA f. ű. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda

BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

hülésére a földnek, s íme, ennek a mondásnak az igazsága sokkal hamarabb bekövetkezett. Ha mindenki csak arra gondolna, akinek arra csak befolyása lehet, hogy a munkabérek emelése az egyedüli orvossága a társadalom gazdasági rendjének a biztosítására, nagyon sok fókát lehetne termelni, hogy az élni akaró embernek az élethez való jogai biztosíttassanak.

A kisvendéglős részben a hiányos, részben a végre nem hajtott, iparunkat védeni célzó törvények miatt, nagyon sokat szenved. A mi iparunk testén a kontárokhoz olyan tömege élőködök, amelyet egyetlen más iparról sem lehet állítani. Sokesztendő, másodközdelmünk a kifözésekkel, amely iparunkat teljes mértékben kisajátította, a magánkönyhák ezrei, a főző kávéházak, az átlernelői borkimérekkel szemben hiányos hatósági ellenőrzés és bürokratikus eljárás mód, mindmeggannyi oka annak a sok bajnak, mely eszi, rája a mi kisiparosainkat.

Ha még rámutatok arra, hogy Magyarország lakosai 20%-ának jövedelme a mult esztendőben ötszörannyi volt, mint a 80%-nyi többségnek, annak a 80%-nak, amely a kisvendéglők fogyasztóköreit alkották, s amely tömegnek a fejünkénti jövedelme alul van az évi 300 pengőn, akkor láthatóan mutattam be, hogy nálunk a gazdasági fellendülés hullámai még rezgésekben sem öszlíthetők. Abban a felső 20%-ban, amely már nem látogat minket, kicsiket, az átlagos jövedelem 1500 pengőt tesz ki, s itt is igen nagy eltérés van az egyes kategóriákban. A mindenütt látható és jóléte következtethető 10.000 pengőn felüli jövedelemmel bírók száma teszi ki azt a 16.000-es létszámot, amely a vendéglők fellendülésére hagy következtethetni. Sajnos, ez csak a nagyobb helyeken tapasztalható.



SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

Kőbányai Polgári Sörgazda gyártmánya

Meg kell még említenem, hogy az állam adóbevételeinek csak a kéthetede származik egyenesadók-ból, míg öthetede közvetett fogyasztási és forgalmi adókból jön be. Tehát ezeknek az adóknak a nagyrésztét a tömegek szolgáltatják. Az a törekvés tehát, amely a tisztviselők és munkások fizetéseinek megjavítását célozza, nemcsak a kisiparos és ezen keresztül a kisvendéglős érdeke, de hazafias érdeke mindenkinek, aki hazájának sorsát szívén viseli.

Szállodai glosszák.

Írta: **Marencich Ottó.**

A SZÁLLODA MANAPSÁG éppen úgy kulturális fömérője lett az országának, mint az útépités, a technikai fejlődés, valamint az egész közlekedés.

A mindinkább növekvő személyiforgalom követelménye az, hogy mindenütt, ahol csak lehetséges, új fürdő-, sport- és üdülőhelyeket létesítsenek és ott, úgy, mint a városokban is, új szállodaüzemek keletkeznek. Ezeket a szállodákat természetesen minden lehető kényelemmel és modern lakáskultúrával rendezik be.

Ez a körülmény már a meglévő üzemeket is átalakításra és átszervezésre kényszeríti, mert amint Searing mondja: „Even in the hardest of hard times you can't sell your rooms in a run down hotel to the modern traveler accustomed to good service and modern comfort.” (Még a legrosszabb időben sem adhatók ki a szobák egy leromlott hotelben egy olyan modern utasnak, aki hozzászokott a jó kiszolgáláshoz és a modern kényelemhez.)

Egy modern szálloda építése, főleg pedig egy régi szálloda átalakítása nem könnyű feladat. Ilyen tervet mind pénzügyi, mind üzemtechnikai szempontból jól át kell gondolni és megalapozni, nehogy az balsikerrrel járjon. Azért említem ezt, mert országunkban is már több derék szállodás és jönevű régi üzem jött rá erre — de későn.

Ilyen átalakítás csak akkor számíthat eredményre és csak akkor fizetődik ki, ha az átalakítás által tényleg nagyobb látogatottságot és ehhez képest nagyobb forgalmat biztosíthatunk az üzemnek. Tehát óvatosságra és tapasztalatra van szükség. E tekintetben minden túlzás megbosszulhatja magát és ezért még a leggyakorlottabb szakember sem építhet csupán a maga ismereteire, hanem megbízható tanácsokra is hallgasson, minden pro és kontraérvet mérlegelve.

KREIBICH személyzetelhelyező Iroda
Budapest, IV, Molnár ucca 12. Telefon: 185-466

CALDERONI ÉS TÁRSA látszereszek

BUDAPEST, V, VÖRÖSMARTY TÉP 1. SZÁM. (Haas-palota)
Telefon: 18-11-48. Alapítva: 1819

Szemüvegek, színházi látszerek a legfinomabb kivitelben
Hőmérők, barométerek, időjelző házikók stb. Fényképészeti készülékek és felszerelések nagy választékban.

MODERN, IZLÉSES, TISZTÁNTARTHATÓ

falon, butoron, portálon a

TERROLUX burkolólemez

minden színben gyártja

MISKOLCZI és TÁRSA

asbestcement-palagáyr

Budapest, V., Alkotmány u. 4. Telefon: 129-044.

Főfeltétel az ilyen vállalkozásban, hogy pontosan tudjuk, mire van tényleg szükség és hogy mindent, amit tervezünk, jól megfontolt költségelőirányzat alapján tegyük, szem előtt tartva a tényleg várható forgalmat.

Az új üzemben a változott üzemi és amortizációs költségeket pontosan meg kell állapítani és ha előzetesen is, mégis egy minél pontosabb nyereség- és veszteség-számlát kell felállítani.

„Point de fantasiaise”.

A szállodaipar az úgynevezett tőkeintenzív iparok közé tartozik, ebben tehát a pontosan megállapított forgalmi keret annál fontosabb, mert itt aránylag nagy kamatozási és elavulási költségekről, továbbá jelentékeny tőke, leltár- és anyagkészlet befektetésről van szó.

A szállodaüzemben a külső szervezés feladata, hogy a kellő forgalmat megteremtse és szabályozza, a belső szervezés pedig ennek adminisztrálása. A szállodaüzemben a költségek legnagyobb része állandó, melyek változatlanok maradnak, akármilyen az üzletmenet.

Az előzetes számítás próbatételét egyszerű módon úgy kapjuk meg, ha a megállapított és biztosan előrelátható forgalomból a várható nyereséget levonjuk. A megmaradt összeg adja ezután az üzemi költség azan keretét, amelyet túlélni semmi esetre sem szabad.

BAKONYI LAJOS

CHROMOZÓ, FÉMCSISZOLÓ ÉS NIKKELEZŐ ÜZEME
BUDAPEST, VIII., SZIGETVÁRI U. 25/a. TEL.: 136-620

Kérjük

kartársainkat,
csakis

hirdetőinknél vásároljanak

és vásárlásaiknál hivatkozzanak lapunkra!

AGRÁR BORKERESKEDELMI K. F. T. BUDAFOK Petőfi-út 24-26-28.
Telefon: 2-698-02.

Magunk hasznát és iparunk érdekét szolgáljuk, ha belépünk a Vendéglősök Szikvízgyára Szövetkezetébe!

Renkívül fontos, hogy az átalakítások olyan tervezettel történjenek, hogy azaz a vendégnek tényleg nagyobb kényelmet és jobb kiszolgálást biztosítsunk.

Ujbóli Searing: „Physically speaking it is not quantity nor even quality of rooms that makes money and self-satisfaction. It is the quality of service, cleanliness and all sort of little subtleties which count.” (Szószertint véve nem a szobák száma és nem azok minősége csinál pénzt és kielégülést, hanem a szolgálat minősége, a kisebb apró finomság.)

A szállodaüzem sikere tehát nemcsak a berendezéstől, hanem főleg a megszervezéstől és attól a légkörtől függ, amelyet teremtünk. Az elméleteink és gyakorlatunk együtt kell járni és az igazi szakmai gyakorlatosságunk érvényre jutni.

Fontos még a céldatums árpolitika s ezt megnehezíti a mai időkben az a körülmény, hogy a nagy

igények és terhek mellett számolni kell a még mindig uralkodó gazdasági lanyhasággal, valamint a konkurrenciával is.

Vezetés tekintetében sokféle rendszer ismeretes, itt különleges normát felállítani nem lehet. Fődolog, hogy az egész üzem jól működjön és hogy minden melléküzem, mint szoba, konyha és pinceüzem, produktív legyen és egyik se váljék a másik terhére. Nem szabad elfelejteni, hogy nem a rendszer képezi az üzemet, hanem az üzem szabja meg a rendszert.

Igaz, hogy az egyes üzemek költségeinek arányban kell lenniük az elért forgalommal, de ezeket a költségeket semmiesetre sem szabad túlzottan visszanyomni, mert ez is az üzem kárára lehet.

A modern szállodás, mint tapasztalt szakember, kell hogy állandóan érdeklődjön a szakmában felmerülő események és újítások iránt. Ezért főleg a nemzetközi szakirodalmat tanácsos megfigyelni. Szükséges még, hogy már az általa vezetett üzem érdekében ápolja a nemzetközi kollegialitást, errenzve különösen az IHV tagság ajánlható.

A szállodás, akár nagyobb, akár kisebb üzem vezetője, nem engedheti meg magának, hogy üzemi életében egy egyszerű „Loup garou” legyen és csak a négy fal közt húzódjék meg, ellenkezőleg, szűknek kell látnia még az országhatárokat is. Szét kell néznie a világban, ott ismereteket szerezni és ismertté tenni magát, mert ez szinte életfeltétele a szállodásnak és az üzemnek.

Óvatosság a megítélésben, nyugodt, józan figyelmű és cselekvés, az események helyes mérlegelése és kihasználása, akár a vendéggel, akár az alantassal szemben az ab irato kerülése „Ne prendre rien au tragique mais tout au sérieux” (Ne vegyen semmit tragikusnak — de mindent komolyan) olyan ételcsabályok egy szállodában, amelyek különösen az újabb nemzedéknek ajánlhatók, mert ezek nélkül aligha boldogul valaki ebben a szakmában.

Csak ilymondon felkészülve képes az üzem vezetője a vele, mellette és alatta dolgozó erőkre hatni, őket összetartani, helyesen vezetni, a kezdeményező szellemet bennük is fölédzni és elősegíteni.

Az iskolázott szakembernek ne szegje kedvét az a körülmény, hogy az újabb időkben gyakran dilettánsok is mutatkoznak a szállodaszakmában. Ez csak az idők és a zilált gazdasági helyzetnek tudható be és nem lehet tartós.

Az ilyen egyének nagyrészt nem mások mint kontárok, akik legteljebbszáltsatos eredményt érhetnek el, de mást nem.

E léren nincs más alternatíva, nincs más út!

Tudatlan vezetés mellett az üzem állandóan gyöngül és sínylődik, a fegyelem bomlik és csakhamar minden zugában recseg-roppog, mert hiányzik a szakember átható szelleme s az üzem lelke.

Csak valóban gyakorlati úton szerzett szakmai tudás és áttekinthető képes arra, hogy olyan bonyolult üzemet, amilyen egy szálloda, ne csak ideig-óráig, hanem állandóan rentabilíssa tegyen. Különben „Hands off!”

WINTER TESTVÉREK

bornagykereskedők. Városi Iroda és eladás:
BUDAPEST, VII., AKÁCFA UCCA 45. SZ. TELEFON: 1-349-52.
Ajánlanak kiváló minőségű uradalmi falborokat, valamint
CSEMEGE- ÉS VERMOUTH-BOROKAT
minden mennyiségben, a legolcsóbb napi áron.
Tegyen próbarendelést!

PASCHKA ÉS TÁRSA

ALAPÍTÁSI ÉV 1886.

NAP- ÉS ESŐVÉDŐ PONYVASZERKEZETEK

GYORSJÁRATRA, ALÁTÁMASZTÁS NÉLKÜL
NAP- ÉS VIZÁLLÓ PONYVÁVAL

KERTEKBE — TERRASZOKRA

DIJTALAN KÖLTSÉGVETÉS, OLCSCÓ ÁRAK, ELSŐRENDŰ MUNKA

Mátyás Király Üdülő, Svábhegy

Budapest, Mátyás király út 7. Telefon: 165-362 és nyáron 165.361.

Klimatikus szubalpin gyógyhely, egész éven át nyitva. Négyszáz méter magas a tenger színe felett, Budapest legszebb pontján terül el, 1000 négyszögletes parkban fekszik, de bővekedik napos helyekben. Minden szoba erkélyes, központi fűtés, a fürdőszobában vízkörök is végezhetők. Hideg-meleg folyó víz. Magyar, francia és diétás konyha. Étrendű, bőséges állítás, kívánatra szakszerű hűtőköre. 7, 10, 14 napos pauszárak. Állandó orvosi felügyelet. Elő- és utószőzőnban már 8— pengőtől, 16szőzőnban (június hó 15-től augusztus 31-ig) 10— pengőtől.

Kohn Mór

f. a. v. közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet. — Megbízható felirásokat és konyhai személyzetet. — Budapest, VIII., Kákóczi út 47. sz. — Telefon: 1—339—21.



Magyar csárdák külföldi világkiállításokon.

(Befejező közlemény.)

Közi: **Mazsáry Béla dr.**

VI.

Párizs, 1937.

HARMINCHET EV UTÁN tavaly jelent meg újra a magyar nemzet a párizsi világkiállításra, most már mint önálló, független ország, igaz, hogy ezért az önállóságért és függetlenségért a párizskörnyéki diktatórikus békekötések pokolian irgalmatlan árat fizettek velünk.

Magyarország pavilonjában az illetékes körök, mint a multban, tavaly is kezdetül fogva belekombináltak egy magyar vendéglőt és ez a magyar vendéglő és ez az egy magyar vendéglő a kiállítás területén volt kétszáz különböző nemzetiségű vendéglő között, még nagyobb sikert aratott, mint elődei, nagy dicsőséget hozott a világ konyhára, a magyar borra és a magyar muzsikára, annyira felülmúlta vetélytársait, akik mind az öt világrész, összes nemzetekinek gasztronómiai különlegességeivel, sőt különösségeivel óhajtották a világ gasztronómusait meghódítani, mondom, annyira felülmúlta vetélytársait, hogy ott, a hely színen ment határozatba: a legközelebbi gasztronómiai világkongresszust Budapesten fogják megtartani.

A kiállítási magyar vendéglő vezetésére a magyar kormánybiztosság Korányi Zoltánt, a Royal-szálloda és a Kis Royal igazgatóját hívta meg, aki vállalta, hogy bizonyos összeggel hozzájárul az építkezéshez és a magyar vendéglő berendezését és felszerelését is ő fedezi.

A magyar pavillon és így a földszintjén létesített magyar vendéglő is Györgyi Dénes tervei alapján épült. Erdekességként kell itt megemlítenünk, hogy a „Daily Mail” április 17-iki száma már beharangozza, hogy a párizsi világkiállításra építés alatt van egy magyar vendéglő is, sőt képet is közöl az építésről.

A vendéglő falait Diósy Antal festőművész felfestményei (stilizált, díszes népviseletű magyar alakok és magyar díszítő motívumok) ékítették, miként az egész berendezés is (asztalok, székek, abroszok, tányérok stb.) magyar volt. Baj és hiány csak az volt, hogy a kormánybiztosság csak kevés helyet juttatott a magyar vendéglő céljára, az étteremben mindössze 80 vendéget lehetett kényelmesen elhelyezni és ez volt az oka, hogy tavaly nem zájlott le oly sok fényes, nagszabású bankett a kiállítási magyar vendéglőben, mint 1889-ben és 1900-ban. A kerti terrazon is csak 200 férőhely volt — jó időben.

A személyzet magyar volt. Korányi igazgató negy-

TIVOLI mustár

málna, citrom-, narancsszörp, ketchup worchester, halkonzervek

GOTTLIEB GYÁRTMÁNY

Telefonszám: 296-702

ven embert (öt szakács, felügyelőszemélyzet, pincérek és egy teljes cigányzenekar) hazulról vitt ki, természetesen csak olyanokat, akik legalább is franciául beszéltek, de többen két-három idegen nyelvet is bírtak. A személyzet többi részét Párizsban szerződtette, az ottani Magyar-ház útján. A kiszolgáló személyzet a Nemzeti Színház műhelyében készült magyaros ruhákban dolgozott, amely nagyon tetszett.

A párizsi világkiállítás, a tradíciókhoz híven, 1937 június 20-án félig kész állapotban nyílt meg. (Rossz nyelvű emberek azt mondják, hogy egyes részelt csak a kiállítás bezárása után készültek el!) A megnyitás napján a magyar vendéglő büfféje (800 személy részére!) kifogástalanul működött.

A minden tekintetben helyes érzelkel bíró igazgató az első napról fogva emlékkönyvet fektetett ki, megkérve a jelentékenyebb s érdekesebb vendégeket, hogy ott tartózkodásuk emlékére írják be abba nevüket. Mikor most végiglapozzuk a Diósy által díszített, pergamenkötésű emlékkönyvet, száz és száz névalírás a világ mind az öt részéből, filmszerű gyorsasággal pergetik le szemünk előtt, kik látogattak el a kiállítás tartama alatt a magyar vendéglőbe.

A hivatalos megnyitás után az első nap látogatója a kaputalái Máharadza szá volt, ki budapesti látogatása idejéből ismerte Korányit a Kis Royalból, aminthogy jóformán minden külföldi vendégünk, aki valaha Budapesten és a Kis Royalban járt, mind felkereste Korányi magyar vendéglőjét a párizsi világkiállításra, így Windsor hercege és felesége is.

A párizsi világkiállítás magyar vendéglőjének sikereiről sokszor írtak a külföldi és hazai lapok. A

Mecseki Gyógyítóka

A legjobb ízű magyar aperitif likőr.

Pécs város különlegessége.

Budapesti vezérképviselet, telefon: 12-23-36.

Kíméletes mosás!

Ragogyó tiszta fehérmű!

A szálloda- és vendéglősiparnak előnyös árak!



NOVA

FEHÉRMŰ ÉS VEGYTISZTÍTÓ R.T.

Visegrádi ucca 31.

Telefonszám: 2-900-79.

Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló

a reumás betegek évszázados gyógyhelye.

Télen, nyáron nyitva
Telefonszám: 1-560-80

„Daily Mail” szeptember 11-iki száma a földalton spontán hirdetést hoz: „The smart Restaurant at the Exhibition the Hungarian Restaurant in the Hungarian pavilion”, az első oldalon fönt, a lapcím mellett. Ir róla a „The Bystander” július 7-én, az „Excelsior” október 2-án Ottó királyfi és a windsori hercegi pár látogatásáról, a „Daily Express”, a „The Sphere”, a „Le Journal” október 16-án képet is közöl a magyar vendégül cigányzenéjének rádióközvetítéséről (a francia rádió ugyanis állandóan közvetítette a magyar vendégül cigányzenéjét), az „Excelsior” újra ír a zárás alkalmából stb.

A külföldi lapok közleményei között legérdekesebb a „Prager Tagblatt” október 17-iki számának egy cikke, melyről „Az Est”-ben ezt olvassuk: „A magyar konyhaművészet nagy párizsi sikere. Érdekes cikk jelent meg a Prager Tagblatt egyik legutóbbi számában. A cikket a lap egyik olvasója küldte Párizsból, a világiállításról. A levél éles bírálatot gyakorol a csehszlovák pavilon vendéglőjéről, egyben pedig nagy elismeréssel ír a magyar pavilon híressé vált étterméről, amely Korányi Zoltánnak, a Royal szálló éttermi üzemé igazgatójának vezetése alatt működött Párizsban. A prágai lap megírja, hogy úri berendezés, virágos asztalok, figyelmes kiszolgálás, nagyszerű választék jellemezték a magyar vendéglőt, míg a csehszlovák vendéglőre mindenek ellenkezője áll. Minden világjáró büszke lehetne erre a vendéglőre — állapítja meg a lap. A magyar vendéglőipar méltán lehet büszke erre a párizsi eredményre.”

A hazai lapok is sokszor közöltek híreket és cikkeket a párizsi világiállítás magyar vendéglőjéről. Az „Új Magyarország” augusztus 20-iki számában majdnem kéthasábos cikket olvashatunk a lap párizsi tudósítójának tollából, címe: „Marlene Dietrich a párizsi magyar vendéglő teraszán...”

Gál László, a „Pesti Hírlap” párizsi állandó tudósítója, szeptember 27-én ezt táviratozza Párizsból: „A párizsi világiállítás magyar pavilonja állandóan a kiállítás egyik legvonzóbb, a magyar vendéglő pedig a legkeresettebb szórakozóhelye. Minden nap az előkelő látogatók nagy csapata keresi fel, a magyar kiállítást és a vendéglőt. Hétfőn (szept. 27.) Vilma hollandi királynő és Bernard herceg látogatott el egyenesen a magyar pavilonba, a holland követség tagjaival együtt. Órákon át hallgatták a magyar nótákat és késő éjszakai maradtak kinn a magyar környezetben. A királynő meleg elismerését fejezte ki, Bernard herceg pedig nagyon kedvesen emlékezett meg magyarországi és budapesti élményeiről. Párizsban élen foglalkoztak Vilma királynő kirándulásával, mert ritka eset, hogy a királynő a nyilvánosság előtt mutatkozzék.”

Igen érdekes Aigner László tudósítása „Az Est” október 6-iki számában: „Riport Ottó királyfi és a windsori hercegi pár látogatásáról a párizsi világiállítás magyar pavilonjában”, két fényképreprodukcióval és Megyery Ella: „A párizsi világiállítás gasztronómiai Grand Prix-jére a magyar pavilon éttermét terjesztették elő” című tudósítása a „Pesti Hírlap” október 21-iki számában, melyben nemcsak a címben jelzett Grand Prix odaítéléséről ír, hanem arról is

tudósít, hogy Litvinovnak ízlik a paprikáscsirke és hogy a kaputalái maharadzsa titkárja útján három kiló tarhonyát rendel a magyar vendéglő konyhájából.

Már fennebb említettük, hogy az étterem kicsi volt s ezért nem is rendeztek benne nagyszabású bankettek. Azonban kisebb, intenzívebb, de azért nem kevésbé fényes és előkelő diner jutott majdnem minden napra. Itt csak a legnevezetesebbeket említhetjük meg. A párizsi amerikai követség itt adott díszbédét a nászúton levő ifjabb Rooseveltt házaspárnak, az interparlamentáris unió konferenciáján résztvevő magyar képviselők is itt díszbédéztek és a kiállítási gasztronómiai bizottság is itt tartotta azt a bizonyos búcsúlakomáját, amelyen elhatározták, hogy a legközelebbi gasztronómiai világkongresszust Budapesten tartják meg. A mi Park Klub-unknak párizsi megfelelője, a Club du Lundi június 28-án rendezett itt egy Diner Hongrois-t, melynek menüjét alább közöljük. A párizsi előkelő társaság tagjai is gyakran itt látják vendégül társaságukat, barátaitak és ismerőseiket. Így pl. az „Excelsior” november 24-iki számában is arról ad hírt a társasági események között, hogy „la comtesse Le Comte et Mure Pierre Rivière” a magyar pavilonban adtak egy „diner élégant”-t, felsorolván a vendégek díszes és előkelő kuszorúját is.

Igen nagy sikere volt a szüreti mulatságnak és igen kedves jelenet volt, hogy amikor a francia gárda meglátogatta a magyar pavilont, Korányi igazgató tokajjal kínálta meg őket, amellyel, a fényképek tanúsága szerint, igen kedvükre való koccintások középette szívesen kötöttek ismeretséget.

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

BUDAPEST, VII, ALMÁSSY UCCA 3. TEL. 141-199



Apricot barackízú édes, félédes
For-You száraz
Mezőgyáni Casino édes
Crémout Rose vörös, édes
Primadonna édes
Véltóságos félédes

Élsőrangú francia módra készült pezsgő.
Minőség a kiváló.
Ára megközelíthetetlen olcsó.

M A C H
VÁLLALAT
Órádként 1.— P
Telefon: 132-799

TAXIGÉPIRÓ

HEIM LAJOS

speciális péksütemények készítője
VI, SZONDY UCCA 96. TEL.: 1-152-41

ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
VIII, ROMANELLI UCCA 14.

Budapest és környékén, Duna és Balaton partjain, Mátrában,

az országnak legorgalmasabb városában, komoly üzemek eladására, bérbeadására, társulásnak bevezetésére van megbízásom. Csek tőkeerős szakemberek szíves megkeresését kérem levélben, mire személyesen fogom érdeklődőmet felkeresni: **SZEDERKÉNYI JÁNOS, kizárólag szállodák, vendéglők adásvételi ügynöksége, Budapest, Horthy Miklós út 72. ítélem. 3.**

Néhány sort kell írunk az étlapról és a menükártyákról is. Az étlapot Diósy Antal stílizált népviseleti alakjai és magyaros motívumok díszítik. Az állandó étlapon a magyar ételkülönlegességek kellő számban vannak képviselve, mint pl. Potage hongrois a levesek közt; tarhonya (Pâte râpée, Lángos (galette)) de pommes de terre, Pommes de terre au paprika, Garniture hongroise, Légumes séchés hongrois „Banquet” a köretek közt; Stroudels assortis, Tarte Dobos, Mignons Gerbeaud a tészták közt; Liptói túró (fromage blanc de chèvre), Karámsajt (fromage blanc fumé) a sajtok közt; Jambon hongrois au raifort, Pâté de foie gras „Budapest”, Salami hongrois (M. Pick) a hideg ételek közt; Asperges à la Hongroise, Pörkölt (ragoût) de champignons au paprika, Saucisse de Debrecen sçe paprika au choucroute a meleg előételek közt; Fogas de Balaton többféle módon, Pörkölt (ragoût) d'écrevisses au paprika a halak közt és egy sorozat: Spécialités hongroises, vagyis magyaros különlegességek: Paprikáscsirke, Serpenyős rostélyos, Paprikás ponty, Magyaros gulyás, Töltöttpaprika, Borjúpörkölt galuskával, Hortobágyi lecsó, Magyaros ízelítő.

Az egyes diner-k menükártyáinak címlapját egy-egy magyar táncjelenet és kóta díszíti. A már fentebb említett Club au Lundi Diner Hongrois-ának menükártyáját mezőkövési csárdást járó pár díszíti, étel és ital sorrendje pedig a következő:

Consommé en tasse
Fogas du Balaton froid sçe tartare
Poulet au paprika gnocichs
Salade panachée
Parfait
Mignons Gerbeaud
Mocca
Vin de Tokaj
Vve Cliquot, brut
Pommery
G.-H. Mumm
Champagnes
Moët & Chandon
Monopole
Roederer
Eau de vie d'abricot „Barack”

SPRINGUT HENRIK

UTÓDA OFNER MÁRTON — TOJÁSNAGYKERESKEDŐ
Számos budapesti kávéház, étterem
és vendéglő állandó szállítója.
Budapest, VI, Vasvári Pál ucca 10. sz. Telefon: 121-754



**Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nékülözhetetlen

Egy másik menükártyán párnatánc díszleg, ételrendje pedig a következő:

Consommé de volaille
Les hors d'oeuvre chauds à la Paysanne
Le poissons variés sur assiette en bois
La collette de veau en papillote
Salade à la Budapest
Les gourmandises „Kis Royal”
Garniture Hongroise
Les fromages assortis
Pâtisserie Hongroise
Fruits frais
Café
Cocktail à la Puszta
Bière Dreher de Budapest
Badacsonyi kéknyelű (bianc)
Sang de taureau d'Eger (rouge)
Grand cru de Tokay Muscat „Roi Mathias”
Batthyány Brut Louis François
Eau de vie d'abricot „Barack” de Paies

**JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL**



**Crémant Rosé
Transylvania sec**

Kitűnő a **Dreher keksz** „a Dreher csokoládé!

Egy harmadikon csárdást táncoló pár, primás és pikulás, belül

MENU

Les hors d'oeuvres à la Hongroise
 Consommé de volaille
 Cotelette de veau en papillote
 Salade à la Budapest
 Poulet au paprika
 Les gnocchs de la Maison-Tarhonya
 Les fromages hongrois assortis
 Les crêpes du „Kis Royal”
 Fruits
 Café

Bière blonde Dreher de Budapest
 „Badacsonyi Kéknyelű” blanc
 „Sang de taureau” d'Eger rouge
 Grand cru de Tokaj „Roi Mathias”
 „Louis François „Batthyány Brut”
 Vislile eau de vie d'abricot „Barack”

*

Közel hét évtizedre terjedő időköz tanúságait óhajtottuk megismerni e cikksorozat tulajdonképeni rendeltetésének megfelelően, midőn az 1937. évi párizsi világkiállítás magyar vendéglője igazgatójától megkérdeztük: mely ételünk és italunk fogvott legnagyobb mennyiségben, a magyar konyha és pince különlegességeiből mit nyújtunk nemcsak külföldi magyar csárdáinkban és vendéglőinkben, hanem természetesen itthon is, mi az, ami ma a legnagyobb kelendőségnek örvend, ami egyaránt szolgálja az idegentoralmat érdekeit gasztronómiai szempontból és előnyre válik vendéglátóiparunk mindazon érdekelt-ségeinek, ahol idegentoralmunk lebonyolódik.

Kérdésünkre a konyha és pince statisztikája alapján a következő választ kaptuk: a magyar borok közül a legnagyobb sikere a tokaji aszúnak és a badacsonyi kéknyelűnek volt, tehát elsősorban a száraz boroknak.

Harmadik helyen állott a magyar vermut, a negyediken a barackpálinka. Az ötödik helyet egy alkoholmentes ital, a málnaszörp foglalta el diadalmasan. Igaz, hogy jó egynehány száztípusú szörp és sörbet örvend nagy kelendőségnek Párizsban és az ott megforduló nem alkohol kedvelő idegenek között, de a természetes magyar mátra „himperzalt” verte ezt a sok, mesterségesen üten előállított pancsot és majdnem vetekedett népszerűségben a nagy sikert aratott Dreher sörrel is.

Az ételek között a multtal szemben nem a halak, hanem a paprikás csirke vert mindent, messze maga mögött hagyva a második helyre befutó falányérost. A külföldi vendégek igen megkedvelték a vegyes magyar ízelítőt, mely a következőkből állt: paprikás csirke, gulyás, töltött paprika, borjúpörkölt, lecsó, halászlé, tarhonya, galuska. A halak közt a fogas vezetett és a halfalányéros. A rétesekből nem győztek eleget sütni, az almás, túros, cseresznyés és kóposztásrétes itthon sem fogy ilyen mennyiségben. A Gerbeaud Mignonból repülőgépen vitték napenként



Kártyázó társaságok poharait az ábra szerinti módon az asztal szélére erősített készülékbe helyezük. Nem zárja a kártyázókat, nem kell a poharakat székre tenni, nem dülhet fel, nem lesz nedves a kártya, nem öntik le a terítőt.

Ara csak 2.— pengő páronként.

Megrendelhető:

KURÁS ANTAL, X, Maglódi út 53. szám. Telefon: 148-165

Kapható:

BERKOVITS
 papíráru gyár
 kávéházi, étter-
 mi és cukrászati
 kellékek
 BUDAPEST,
 VII, SIP UCCA 4.
 Telefon: 142-531.

BEKA
 TELEFONVÁLLALKALTSÁG
BEKA

STREITZER GYULA vas, réz, acélbútor és sodronyágybetét-üzem. Speciális autogénhegesztő, tűzhelyek, kályhák, zárok, redőnyök készítése és szakszerű javítása. Vendéglőgyártás csak la. kivételben, kimondottan új anyagokból
 Budapest, VII, Dob ucca 45. Tel.: 143-152.

Kölcsönbe

estélyekre, bálókra
 tálak, evőeszköz, porcellán,
 asztalok, székek,

FRIED kávéházi berendező, Király ucca 44. Telefon: 129-134

„HYDROXYGEN”

fertőtlenítőt fertőtlenít, tisztít,
 szagtalanít, rovaroktól mentesít.

a friss szállítmányokat Párizsba. A palacsintát is nagy közkezeltségnek örvendett a Dobostortával egyetemben.

Befejezésül még el kell mondanunk, hogy a kiállítási kiutalások el osztályának eljebből, a Grand Prix-ből kijutott a maga főlös része szegény magyar nemzetünknek s abból is nem csekély részben a vendéglátóiparnak és kapcsolati részeivel egyetemben, mert a Grand Prix-ből (az arany, ezüst stb. érem és elismerő oklevél felül álló díjból) jutott Györgyi Dénesnek, a magyar pavillon és a magyar vendéglő építőjének, Diósy Antalnak, boráért a Magyar Állami Borpincének és a vendéglő gasztronómia győztesének, a Korányi Zoltán igazgatása alatt állott Magyar Vendéglőnek.

A „Magyar csárdák külföldi világkiállításokon” című cikksorozat ezzel le is zárul, mint történelmi visszaemlékezés, abban a biztos reményben, hogy a jövő a multon is tültendő!

SCHILLINGER MIKSA
 hűskülönlegességek

Elkölélő szállodák, vendéglők
 szállítója

BUDAPEST,

VII, Király-u. 15. Tel.: 1-428-66

Vendéglőskö a „Promontória Borszövetkezet” és a Ven-Ko-Ká. Jegyezzük részjegyeit!

LIFT

Freissler Antal
BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCA 4. SZÁM

Alapítva: 1896-ban
Felvonó- és Gépgyár Rt.

**2.000 felvonó
működésben**

Mindenemű személy- és teherfelvonók, személy- és teherpaternosterek, felügyelet, karbantartás, javítás



Zenétető kartársak figyelmébe!

A zenészeket újjólág be kell jelenteni!

A MUNKAADÓ — a 7.800/1937. M. E. számú rendelet értelmében — köteles az 1938. évi január hó 1. napján alkalmazásban álló, biztosításra kötelezett zenészi minőségben foglalkoztatott munkavállalóját a biztosító intézetnél bejelenteni. A bejelentés teljesítése alól nem mentesül a munkaadót az a körülmény, hogy a zenészi munkabábelépésének esetleges korábbi időpontjában az intézetnél már bejelentette.

Az 1938. évi január hó 1. napján foglalkoztatott zenészi bejelentését a MABI-nak a betegségi biztosítás szempontjából megállapított illetékességi területén (Budapest, Budafok, Csepel, Kispest, Pestszentkereszt, Rákospalota, Újpest) ennél az intézetnél, egybeüti pedig az OTI illetékes kerületi pénztáránál (kirendeltségénél) a h a l d é k i a n u l teljesíteni kell.

A bejelentési kötelezettség teljesítésére a munkavállalók munkabábelépésének rendszerinti bejelentésére szolgáló „Belépést jelentő lap”-ot kell használni. A belépést jelentő lapnak „Megjegyzés” elnevezésű és 13. sorszámmal ellátott rovatában fel kell tüntetni azt, hogy a zenész a középiskolának vagy azzal egyenlő tantervű iskolának (gimnáziumnak, realgimnáziumnak, realiskolának, liceumnak, polgári iskolának stb.) negyedik osztályát elvégezte és zenel szakképzettségét tudja-e valamilyen zeneiskola bizonyítványával igazolni.

Ha a munkaadó az 1938. évi január hó 1. napján alkalmazásában álló zenészt a MABI-nál az előbb kiadottak szerint bejelentette, az illetőt az OTI-nál külön nem köteles bejelenteni, még abban az esetben sem, ha a zenész az 1938. január 1. napjától kezdve az utóbb említett intézetnél eszék biztosítási kötelezettség alá.

A MABI azokat a belépést jelentő lapokat, amelyek néla bejelentett olyan zenészekre vonatkoznak, akik a bejelentett adatok szerint négy középiskolát vagy azzal azonos tantervű iskolát nem végeztek, vagy zenei szakképzettséggel nem rendelkeznek, a bejelentés beérkezésétől számított 8 nap alatt az OTI-nak megküldeni köteles.

A munkaadó az 1938. évi január hó 1. napja után alkalmazásba lépő zene munkavállalójának munkabábelépését a bejelentésre vonatkozó általános szabályok szerint annál az intézetnél köteles bejelenteni, amelynél az illető a vonatkozó rendelkezés értelmében biztosítási kötelezettség alá esik. A munkaadó köteles azonban a belépést jelentő lapnak „Megjegyzés” elnevezésű és 13. sorszámmal ellátott rovatában felülteni azt, hogy a bejelentett munkavállaló négy középiskolát végzett-e és zenel

Logújabb szórakoztató játék a
KU-BI játék, mulatságos, neveltető és érdekes izgalmas!!!



113.725. számú magyar szabaddalom
Adómentes

A Ku-Bi asztal beszerzése révén mindenki italforgalmát növeli, amit eler azal, ha a vendégeit italtér engedi játszani.

Ará középsznürű, elsőrendű kivitelben, hozzá két dáko, 9 baba, 1 gumigolyó P 140.

Ará 6 havi részletre P 140 Ará 10 havi részletre P 180

Havi fix bérét kölcsönbe is kapható.

Ha a Ku-Bi asztal révén havonta csak 300 pengővel több ital fogy, úgy az asztal ára egy hónap alatt megtérül. Az asztal mérete 2 méter hosszú és 1 méter széles (kivánságra kisebb méretben is készül) és mivel a vége háromszögben végződik, sarokba állítható s így minden kis helyiségben elhelyezhető.

Játékrendszere ugyanaz, mint a nagy kuglipályán, különbség csak az, hogy nem a földön, hanem asztalon játszó; kevés helyet foglal el, a golyót nem kézbe dobjuk, hanem dákövel lökjük a 9 kugliba közé.

Kizárólagos joggal forgalomba hozza:

FRIED ZSIGMOND ES FIA kávéházi és vendéglői berendezők
BUDAPEST, VI, KIRÁLY UCCA 44. — Telefon: 129-134

Mielőtt **tükörszükségletét** beszerezné, vagy üvegezési munkálatot kiadná, **saját érdekében** kérjen árajánlatot

Tükör- és üvegházható!

Budapest, VIII, Népszínház ucca 33. Telefonszám: 338-613
Használt belgatükrök nagy választékban

Elismerten a legjobb

FIUMEI kávé, tea

FIUMEI KÁVÉBEHÁZTALI TÁRSASÁG

Központ: V, Gresham-palota. Telefon: 185-939



szakképzettségét valamely zeneiskola bizonyítványával igazolni tudja-e?

Ha a munkaadó a bejelentett munkavállaló belépést jelentő lapjának megfelelő rovatában az iskolai végzettsége és a zenei szakképzettségre vonatkozó adatokat nem tünteti fel, az intézet a bejelentést elfogadja ugyan, de a hiányzó adatokat a munkaadó költségére hivatalból szerzi be.

A MABI köteles a biztosításra kötelezett zenészeknek, illetőleg igényjogosult családtagjának az 1938. évi január hó 1. napja előtt megkezdett és az e napon folyamatban levő betegségi biztosítási segélyezését a biztosított felgyógyulásáig, illetőleg igényjogsultságának lejártaig ellátni akkor is, ha a zenész az 1938. évi január hó 1. napjától kezdődően az OTI-nál eszék biztosítási kötelezettség alá.

Az 1938. évi január hó 1. napjától kezdődően új megbetegedés alapján a MABI csak abban az esetben köteles a zenészt betegségi biztosítási segéllyel részesíteni, ha a bejelentés adatai vagy a bemutatott okmányok szerint a segélyezést igénylő négy középiskolát vagy azzal egyenlő tantervű iskolát végzett és valamely zeneiskolában zenei szakképzettséget szerzett. Az igénylőt egyébként az OTI-hoz kell utasítani.

Mind az elrendelt általános bejelentési kötelezettség teljesítésének, mind annak ellenőrzésére, hogy a munkaadó a munkavállaló bejelentése alkalmával a munkavállaló iskolai végzettségére és szakképzettségére vonatkozó adatokat a valóságnak megfelelően tüntette-e fel, úgyszintén mulasztás esetében az 1927:XXI. tc. 135. és 136. §-ának, valamint az 1928:XL. tc. 123. §-ának rendelkezéseit kell megfelelően alkalmazni.

Az általános bejelentéssel kapcsolatos mulasztások ezenfelül az 1927:XXI. tc. 129. §-ai és 144. §-ában, úgyszintén az 1928:XL. tc. 117., 118. és 119. §-ában megállapított jogkövetkezményeket is maguk után vonják.

Előjárásgunk

ez évi első ülését január hó 12-én tartotta, ameyen Malosik Ferenc elnököt. Jegyzőkönyv hitelesítésére Kurtz Bélát és Klein Jánost kérte föl.

„Az elmúlt hónapok legkiemelkedőbb eseménye — mondotta Malosik Ferenc elnöki megnyitójában —, hogy az új börtön törvény tárgyalásakor megígért szeszitörvény-javaslat elkészült, sőt a Borgazdasági Tanács már tárgyalta is.

A régebbi szeszitörvény, amelyet ezen újból hatályon kívül helyez, jogot biztosított az italmérőnek, hogy saját üzletében hideg úton rumot, likőrt és pálinkát állítht elő, amelyet saját üzletében mérhet ki.

Reméljük, hogy ezen jogunkat az új törvény és annak végrehajtása nem fogja érinteni és továbbra is lehetőség lesz arra, hogy az italmérők saját üzleti szükségleteikre likőrt, rumot előállíthassanak.

Mindamellett érdekeink védelmére felkértük az italmérő szakmák nevében a pénzügyminisztériumot, hogy a szeszitör-

vény-javaslat további bizottsági tárgyalásaiba vonja be az italmérők hivatalos szervezeteit is.”

A napirend gerince a közgyűlés előkészítése volt. Az előjáróság elfogadta a költségvetési javaslatot és az alapszabály módosítására tett indítványt, amelyet az alapszabály alapján a testület hirdetőtábláján közszemlére ki függesztett. (Egyébként a költségvetés, számadás és az alapszabálymódosítást legközelebbi lapszámunkban közölni fogjuk.) A közgyűlés február 28-án délelőtt a Britannia szállóban lesz.

Foglalkozott az előjáróság az ezidei bál előkészítésével is. A bál ugyancsak február havában, 23-án, a Britannia szálló új termeiben lesz.

Vendéglőnek korai kinyitása.

A BELÜGYMINISZTER 3678/1937. kih. sz. alatt hozott III. fokú íráteleivel a vendéglős terhelhet azon vád alól, hogy vendéglőjének reggeli 6 órákor való kinyitásával és ott vendégek időzésének megtörtésével kihágást követett el, teimentette a következő megokolással:

„A nyilvános étezőhelyek zárójárát a 9.600/1922. B. M. és a 9863/1920. M. E. sz. rendeletek szabályozták, de nyitási idejére e rendeletek nem tartalmaznak intézkedést.

Ezen helyiségek nyitási idejét viszont helyhatósági szabályrendeletek szabályozták. Szeged sz. kir. város 15/1909. ky. szabályrendeletének 18. §-a szerint a város területén a vendéglők nyitási ideje március hónapban reggel 5 óra, s így a terhel az azzal, hogy 1936. évi március hó 1-én reggel 6 órákor vendéglőjét kinyitotta és ott vendégeket engedett időzni, nem követelt el kihágást. Jogszabályt sértettek tehát az alsófokú rendőri büntetőbírósgok azzal, hogy terhelhet a vádbeli cselekményt a 94.537/1921. K. M. sz. r. és az 1891:XIII. tc. 6. §-a alapján bírálták el.”

Szabavágó gyakorlat tartama a túlnyomóan nők által üzött iparokban.

AZ IPARÜGYI MINISZTER 30.000/1936. számú rendeletének 11. §-a a túlnyomó részben nők által üzött iparok tekintetében megállapított könnyítéseket csupán a tanító tartamára vonatkozóan módosította. A segédi szabavágó gyakorlat tartamára vonatkozó rendelkezéseket azonban érintetlenül hagyta. A kozmetikus tehát, aki segédelevélt szabályszerűen megszerzte, egy évi szabavágó gyakorlat után mestervizsgára bocsátható (44.339/1937. K. K. M.)

A segédi gyakorlatnak folytonosnak kell lennie.

BÁR AZ 1922:XII. TC. nem határozza meg, hogy a segédi szabavágó gyakorlat tartama alatt mennyi időn át kell az iparosnál dolgozni, a felhívott törvényszakas 18. §-ában foglalt rendelkezés, valamint a törvény egyéb rendelkezéseiből azonban kétségtelenül megállapítható, hogy a törvény az előírt szabavágó gyakorlat idejének teljes kihasználását, vagyis a folyamatos tevékenységet kívánja meg. Ha tehát a segéd az üzletben hetenként csak 3—4 napon át dolgozott, a segédi szabavágó gyakorlat szabályszerűen kitöltöttnek nem tekinthető, következésképpen az erre vonatkozó bejegyzést a segéd munkakönyvében, valamint az ipartestületi segédajtszromban törölni kell. (17.032/1936. K. K. M.)

Abrasz és vászonárak GYÁRI LERAKATA
BLAU JENŐ
BUDAPEST, GR. TISZA ISTVÁN U. 11. TEL: 180-643

Kívánatra utoztatm úgy helyben, mint
vidékre vételkénszer nélkül elküldöm.

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlete.
Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 1—228—92.
Borszivaltyúk, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

Adóüggyben és könyvelésben fővilágosítás kapható ipartestületünkben minden köznapi délelőtt.

DIETZ M. bornagykereskedő

Uj cégtagok: **Dietz Miklós és Bognár Gyula.**
BUDAPEST, XI, HORTHY MIKLÓS ÚT 31. Tel.: 25-98-24.

Szklapincék: **Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32. szám.**
Alapítva: 1890.

**Szünetnap a németországi vendéglátóiparban.**

GOSLAR NÉMET VÁROSKA vendéglátóipari szervezetei elhatározták, hogy hetenként egy-egy vendéglátóipari szünetnapot fognak tartani, amelyen üzemüket felváltva csukva tartják. Az ötletet tulajdonképpen egy hannoveri vendéglős vetette föl a szaksajtóban, a kezdeményezést viszont a goslari vendéglősök ragadták magukhoz. Az eszme hívei egyebek közt arra is hivatkoznak, hogy a vendéglóstarsadalomban igen magas a halálózási arányszám. A vendéglősség az egyetlen olyan foglalkozási ág, mely nélkülözi a heti pihenőnapot. A mindenki számára szükséges pihenési és üdülési időnek eme hiánya annál súlyosabbban esik a latba, mert nem csupán a családát, hanem az üzemi munkában leg többnyire résztvevő családtagokat is terheli. A goslari vendéglősök példáját mihamarább nemcsak az egész német birodalomban követni fogják, hanem bizonyára messzebb is és így a vendéglátóipari üzemek gazdái is mindenütt hozzájutnak majd jól megérdemelt pihenőnapjukhoz.

A svájci idegenforgalom számadatai 1937 október és november havában.

A SVÁJCI SZÖVETSEGI STATISZTIKAI HIVATAL december 5. január hónap közlött hivatalos kimutatásai szerint a svájci idegenforgalom a frankleértékelés időpontjától számított második esztendő első 2 hónapjában (1937 október és november) is kedvezőbben alakult, mint az előző év azonos időszakában.

Október hónap a mintegy 114.000 vendégággal rendelkező 5696 szállalodai üzemben 218.000 érkezést és 844.000 eltöltött éjszakát számláltak össze. Az emelkedés 1936 októberével szemben az érkezések számánál 26.000, vagyis 13%, az eltöltött éjszék számánál 48.000, tehát 6%. Az ágyak átlagos foglaltsági arányszáma egész Svájc területén 21,8%-ról 23,9%-ra emelkedett. Az idegenforgalom alakulását az alábbi összehasonlító táblázat mutatja:

| Lakhely | Érkezettek száma: | | Eltöltött éjszék száma | |
|----------|-------------------|-----------|------------------------|-----------|
| | 1936 okt. | 1937 okt. | 1936 okt. | 1937 okt. |
| Belföld | 140.998 | 150.213 | 513.261 | 529.041 |
| Külföld | 51.621 | 68.214 | 281.930 | 314.598 |
| Összesen | 192.619 | 218.427 | 795.191 | 843.639 |

Az emelkedés a külföldi vendéglátásban sokkal jelentősebb, mint a belföldiben. Az érkezett külföldi vendégek száma 32%-kal, az átlagos eltöltött éjszék száma 12%-kal emelkedett 1936 október havához képest, míg a belföldi forgalomban a növekedés csupán 7, illetve 3%-ot tesz ki.

BRUNYÓCZKY GYULA bádógos- és szerelőmester

Bádógosmunkák. Vízvezeték, egészségügyi berendezések, csatornázás, gáz, berendezések vállalata
BUDAPEST, VIII, SÁNDOR UCCA 15. TELEFON: 140-689

Etam kft fehérnemű és harisnya

Váci ucca 8 — Petőfi Sándor ucca 8 — Lipót körút 24

NAGY IGNÁC pincéfelszerelési cikkek raktára
BUDAPEST, VII, KÁROLY KÖRÜT 9.

Ajánlja dűsen felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek palackok, parafadugók cikkek stb. T. 1-415-15.

Gerhardt Manó

ézüst évészközök és dísztárgyak különleges kivitelben
BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. SZÁM. TELEFON: 1-345-94.

NAGY ÉS EICHNER R. T.

Szálami, kolbászárú, húskonzervok és finom felvágottak gyára.
BUDAPEST, VI, PAULAY EDE UCCA 1. SZ. TELEFON: 12-48-56.

„HUNGÁRIA” SÜTŐDE Budapest, VII, Dohány ucca 22. Tel: 142-537
Naponta állandóan friss sütemény és házikonyér.**PIRONCSÁK ANTAL halkereskedő**

Budapest, IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-447

Steiner és Szimper

BUDAPEST, IX, ULLÓI ÚT 57. SZ. TELEFON: 1-306-29
SZOBAFESTŐK, MAZOLOK, DISZ- ÉS TEMPLOMFESTŐK

Kurcz Lipót utóda: Vándor Pál

Vésnéki Intézet, cimke-üzem, bombonyomda
BUDAPEST, VIII, JÓZSEF KÖRÜT 9. TELEFON: 1-361-18.

ELIT PAPLAN

jó, olcsó, megbízható. Szállodáknak kedvezmény.
Reschoszky és Tsa, Baross ucca 61. Tel.: 130-556.

Használt National-pénztárak

garanciával, a berlini National-gyár volt műszerészénél.
 Vétel, eladás, javítás, karbantartás.
KISS ES SANDORI, VII, Nyár ucca 23. Telefon: 149-852.

Az idegenforgalom és a vendégek állagos foglaltsági arányszáma az egyes üzemi kategóriákban a következőképpen alakult:

| Az üzemi név | Nyitva lévő üzemek száma | Ven- dég- ágyak száma | Érkezések száma | | Eltöltött éjlekek száma | | Ágyfoglalt- ság % 1936 1937 | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-----------------------------------|------|
| | | | Bel- földi | Kül- földi | Bel- földi | Kül- földi | | |
| Szálloda | 4.782 | 91.650 | 142.725 | 65.267 | 338.819 | 215.876 | 17,7 | 19,5 |
| Penzió | 821 | 15.423 | 6.945 | 2.364 | 92.038 | 44.507 | 28,3 | 28,6 |
| Szanat. | 95 | 6.689 | 543 | 583 | 98.184 | 54.215 | 65,6 | 73,5 |
| Összes. | 5.696 | 113.762 | 150.213 | 68.214 | 529.041 | 314.598 | 21,8 | 23,9 |

November hónap, amely idegenforgalmi szempontból mindenkori a legcsodásabb hónap szokott lenni Svájcban, 1936 novemberéhez viszonyítva csak egészen minimális emelkedést mutat az idegenforgalom:

| Lákhely | Erkezettek száma | | Eltöltött éjlekek száma | |
|----------|------------------|-----------|-------------------------|-----------|
| | 1936 nov. | 1937 nov. | 1936 nov. | 1937 nov. |
| Belföld | 104.137 | 104.696 | 366.481 | 368.405 |
| Külföld | 34.459 | 35.572 | 225.325 | 225.262 |
| Összesen | 138.576 | 140.068 | 589.806 | 593.667 |

A vendégek átlagos foglaltsági arányszámának 18,2%-ról 18,9%-ra való csekély emelkedése nem annyira az eltöltött éjlekek számának 6.000-rei való növekedésére, mint inkább azon körülményre vezethető vissza, hogy 250 üzemmel (3.400 ágy) kevesebb szerepel a jelentésekben, mint 1936 novemberében. Látjuk továbbá azt is, hogy a külföldi és belföldi forgalom emelkedésében lényeges eltérés nem mutatkozik.

Az idegenforgalom az egyes üzemi kategóriák közötti megoszlása a következő:

| Az üzemi név | Nyitva lévő üzemek száma | Ven- dég- ágyak száma | Érkezések száma | | Eltöltött éjlekek száma | | Ágyfoglalt- ság % 1936 1937 | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------|----------------------------|---------------|-----------------------------------|------|
| | | | Bel- földi | Kül- földi | Bel- földi | Kül- földi | | |
| Szálloda | 4.629 | 83.961 | 101.649 | 35.551 | 214.698 | 130.081 | 13,5 | 13,7 |
| Penzió | 737 | 13.896 | 2.617 | 1.290 | 57.262 | 27.889 | 23,8 | 22,8 |
| Szanat. | 94 | 6.707 | 430 | 521 | 96.445 | 57.292 | 68,1 | 76,4 |
| Összes. | 5.460 | 104.564 | 104.696 | 35.372 | 368.405 | 225.262 | 18,2 | 18,9 |

Jellemző a november havi svájci idegenforgalom csekélyebb jelentőségére, hogy ebben a hónapban az ország területén mintegy 1.700 vendéglőipari üzem 85.000 vendéggel zárta volt. Ha az ágyfoglaltság kiszámításánl ezen üzemeket is figyelembe vesszük, úgy az állagos foglaltsági arányszám a szállodai üzemeknél 7%-ra, az összes üzemeknél (penziókat és sanatóriumokat is beleértve) 10%-ra csökken.

Tandíjmentes nyelvtanfolyamok a Külföldi Társaság védősége alatt.

Az évek óta népszerűségnek örvendő angol, német, francia, olasz és spanyol nyelvtanfolyamok II. felvéve a Barcsay ucai gimnáziumban február 5-én kezdődik. Külön kezdő, erőskezdő, haladó, felső és társalgási tanfolyamok. Új osztályok: Az órák délután 5—9 óra között vannak, hetenként kétszer. Tandíj nincs. Beiratkozás január 27-től minden hétköznap délután 5—9 óra között a Barcsay ucai gimnázium épületében (Barcsay uca 5. Erzsébet körút mellett). Telefoni felvilágosítások: 330-734. Beiratási ügy a négyhónapos felvére 10 P. közalkalmazottaknak, két nyelvre iratkozóknak 9 P.

Támogassuk a Légóltalmi Ligát!

Felkérjük tisztelt Kormányainkat, hogy a Légóltalmi Ligát és annak hivatalos folyóiratát, a „Riadó!”-t, amely a m. kir. honvédelmi minisztérium illetékes szervének irányítása alatt áll,

Püspökkladány község előjáróságától.

678.1938.

Haszonbérbeadási árverési hirdetmény.

Püspökkladány község tulajdonát képező és a község piacterén lévő egyemeletes szálloda, vendéglő, kávéház és korcsma park gyaroklására szolgáló „Rákóczi”-hoz címzett épületek és mellékhelyiségeinek az 1938. év május 10. napjától az 1941. év szeptember hó 30-ik napjáig tartó ideig való haszonbérbeadása érdekében Püspökkladányban, a községháza 5. számú szobájában tolvó év február hó 25-ik napján, délelőtt 9 órakor nyilvános árverést fogunk tartani.

A kiáltási évi haszonbér 600 pengő.

Bánapoz 300 pengő, mely összeget árverezők az árverés megkezdése előtt tartoznak a községi pénztárban letétbe helyezni. A szerződés aláírásakor haszonbérlet a félévi haszonbérnek megfelelő övadékat tartozik letétbe helyezni.

A község 15.000 lakosú, járási és járásbírósi székhely, számos közhivatali és foglalmi, vasúti csomóponttal. Amennyiben a haszonbérlet az előírt feltételeket minden tekintetben megtartja és ellene kifogás nem merül fel, újabb haszonbérbeadás esetén, egyenlő feltételek mellett, elsőbbségi joggal bír.

A részletes árverési feltételeket a községi előjáróság az érdeklődőknek 1 pengő 50 fillér beküldése ellenében megküldi.

Püspökkladány, 1938 január hó 28.

Nagy Sándor sk.
főjegyző.

nemzetvédelmi célkitűzésekben támogatni szíveskedjenek, anynyival is inkább, mert kizárólag a „Riadó!” tartalmazza a szükséges légtalmi intézkedésekre vonatkozó tudnivalókat és teendőket.

Palesztina idegenforgalma.

A VILÁGSZERTE NOVEKEDŐBEN LEVO utazási kedv mellett folyton újabb és újabb tartományok nyílnak meg az idegenforgalom számára. A turistaforgalom ma már az ú. n. exotikus országokban is kezd tét hódítani, az ó-és újjvilágban egyaránt. Nem lehetnek érdektesen ilyenformán a világ leglátogatottabb államának, a háború után megalkult Palesztinának idegenforgalmi adatai sem, annál is kevésbé, mert az ottani zarándokhelyeknek evezredes idegenforgalmi mutatók van.

1937 január 1-től május 1-ig 42.316 külföldi turista kereste fel Palesztinát (1936 azonos időszakában ez a szám csak 35.710-et tett ki). A palesztinai kormányzat statisztikai hivatalának rendszeres kiadványai csak „zsidók” és „nemzsidók” közt tesznek különbséget. A hivatalos kimutatás szerint tehát a 42.316 külföldi turistából 7.339 zsidó és 34.977 nemzsidó. Ezen számadatokból nem állapítható meg, hogy ezen hónapokban hány arab turista érkezett Palesztinába, egyéb statisztikai kimutatásokból kilavilág azonban, hogy a palesztinai határokon megjelenésén erős az arab áramlás. Ha elfogadjuk azt a hozzávetőleges becslést, mely szerint az arab turisták száma az összes érkezett idegenek 20%-át teszi ki, akkor megállapíthatjuk, hogy az 1937. év első 4 hónapjában 7.339 zsidó, 8.400 arab és 26.577 keresztény érkezett Palesztinába. Míg tehát az összes külföldi vendégforgalom az elmúlt estendő első 4 hónapjához képest 18,5%-kal emelkedett, addig a zsidó turisták száma, mely 1936 azonos időszakában 10.785 volt, 32%-kal csökkent.

1937 február óta a palesztinai kikötő-hatóságok kérdőívet töltenek ki az utazó turistákkal, melyekben meg kell adniok, hogy hány napot töltöttek az országban és mekkora pénzüsszeget költöttek ki ottani látózkodásuk időtartama alatt. Ezen kérdőívek kitöltése nem kötelező, de azért az elutazó idegenek mintegy 70%-a mégis megadta a kívánt adatokat. Így azután hozzávetőleges képet lehet alkotni arról, hogy milyen

lőkebehozatalt jelent az idegenturizmus Palesztina számára. Az 1937 február 1-től május 1-ig terjedő időközben a turisták átlagosan 12 palesztinai fontot költöttek el Palesztinában. Az 1935-ös rekordévben, amikor több mint százezer külföldi turista látogatta meg Palesztinát, ilyen módon 1,2 millió font jutott az országba. Ha tekintetbe vesszük, hogy a keresztény turista-forgalom általában véve jobbmódoú rétegeket foglal magában, úgy a fentemlírt 12 fontos átlagösszeg nem minősíthető túlmagasnak. Ennek az a magyarázata, hogy míg a zsidó turisták átlagban 32 napot, addig a keresztények átlagban 11 napot töltöttek Palesztinában; az arab turisták átlagos tartózkodási időtartama 15 napot tesz ki. A naponkénti átlagos kiadások a következőképpen oszlanak meg: zsidók: 0,700, keresztények: 1,200, arabok: 0,350 font. A zsidó turisták csekélyebb napi kiadásai ellenére hosszabb tartózkodásuk folytán átlagban csaknem kétszerannyi költöttek, mint a keresztények; az arab turisták kiadásai pedig 25 %-át teszik ki a zsidók által átlag kiadott összegnek.

Kétszertizedes szünet után idén nyáron újból erősebb lendületet vett a zsidó turisták forgalma. Ezeknek legnagyobb része amerikai, akik egyrészt a június, július és augusztus havi nagy amerikai hőségőt menekülve, másrészt szabadságidejüket kihasználva, nagy tömegekben keresték fel a Szentföldet. Részbe van ebben az eredményben az erőteljes idegenturizmus propagandának is, melyet Palesztina turisztikai szervezetei a külföldi országokban, különösen az Egyesült Államokban kifejtjenek. Így a Zürichben megtartottcionista világkongresszus alkalmával is löbb társasutazást szerveztek meg Palesztinába.

Újabb törekvések a csehszlovák szállodásiparban.

A CSEHSZLOVÁK KERESKEDELMELI MINISZTERIUM március első hetében szállodások részére tanfolyamot tart. A szakképzéselőzőn kívül mindenki által látogatható, aki a kérdés iránt érdeklődik, ami különösen a tót résztvevőknek fontos, minthogy náluk a szállodavezetés régi, magyar jog szerint még szabad ipar. Az angolok igényeiről Mr. Davis, a Cook-Waggon Lits vezérigazgatója fog előadásokat tartani, a latin nemzetek követeléseiről Corbeau biztos Párizsból fog beszélni, azokivül mozgólépcsők építései, orvosok, kalkulációs szakemberek, a prágai vállalkozások üzletvezetője és — ez is hozzátartozik — egy híres, nemzetközileg jártas szakács, aki „ldegen konyhákban” címen tartja ciklusát.

Eddig 25 résztvevő jelentkezett, de 100-ra számítanak. A tanfolyam az első kísérlet, ha beválik, minden évben megismétlik.

A szállodásipar különben is egész idejét (amellyel az idegenturizmus fejlődésére való várakozással töltik) a legdeményesebbekkel igyekeznek eltölteni. A szállodahitel bevezetéséről törvénytervezetet terjeszt fel. Ennek a hitelnek az a célja, hogy ott, ahol egyesek pénzügyi helyzete nem elegendő, az üzem azonban az ország idegenturizmusának jelentős lényezője, kisegítsék. Állami garanciáról vagy egyenesen hitelről van szó, kis kamattal. A kereskedelmi minisztérium szállodás szekcióját tanulmányozta a viszonyokat Franciaországban, Olaszországban és Svájcban és arra a megállapításra jutott, hogy a svájci szállodásipar leginkább hasonlít a csehszlovákiakhoz, úgy az ott bevált elveket leginkább tenhete felhasználni.

Mint Svájcban, úgy Csehszlovákiában is a középnyári típus az, amely a legrentábilisabb és a legkeresettebb. Csehszlovák köztársaság 12.000 szállodának csak 2%-a nagyüzem, 3%-a kisüzem és a többi közép típus. Svájc az az ország, ahol a kis és a legkisebb szállodáriumokat is példásan vezetik és felszerelik. És ez nekünk hasznos példa. Nem az a fontos, hogy nagyob-

balotákat, száz meg száz szobákkal építsenek fel, hanem az, hogy az a vidéken, amely az idegenturizmusnak jelentős helye, avagy azaz lehet, kényelmes, szép, mérsékelt és modern vendéglátókat állítsanak fel.

Az idegenturizmus szervezési államosítása az Amerikai Egyesült Államokban.

AZ EGYESÜLT ÁLLAMOK gazdasági körében, mint már alkalmunk volt beszámolni, az utóbbi időben erőteljes mozgalom indult az idegenturizmus nagyobbarányú fejlesztése érdekében. Szorosan összefügg ezzel a kormányzat azon elhatározása is, hogy az eddig teljesen magánkeznek átengedett idegenturizmus szervezését állami irányítás alá helyezi és ennek megfelelően, fokozott anyagi és erkölcsi támogatásban fogja részesíteni.

Az Amerikába érkező külföldi turisták száma éveken keresztül 1:5 arányban viszonyított a külföldre utazó amerikaiak számához. Körülbelül ez volt az aránya a külföldiek által Amerikában és az amerikaiak által külföldön elköltött összegeknek is. Az 1929-es rekordévben például az amerikai turisták 821 millió dollárt költöttek külföldön, míg a külföldi vendégek csak 160 millió dollárt adtak ki Amerikában. 1933-ban 287 millió esett vissza Amerika külföldi utazási forgalma, ugyanakkor pedig Amerika idegenturizmus bevételei 71 millió tettek ki. Az elmúlt évben 497 millió dollárt hozott a külföldnek az amerikai turista-forgalom, szemben Amerika 125 millió idegenturizmus bevételeivel. Ezen a nem éppen kedvező arányon szeretnének változtatni az amerikai idegenturizmus vezetői, amidő az eddigi államonként külön-külön megszervezett idegenturizmus tevékenységét egységesíteni kívánják. Az Amerikában eddig működő, mintegy 40 nyilvános idegenturizmus propagandá-iroda évi költségvetése 3 millió dollárt tett ki; ezen, az egyes államok által nyújtott dotációk most a kormány jelentékenyen fel fogja emelni. A fokozott méretű és egységesen irányított szervező és propagandá-tevékenység útján minden bizonyan sikerülni fog az amerikai belső és külső idegenturizmus fejlődését előmozdítani, ami végeredményben nemcsak az amerikai, hanem az egész nemzetközi utazási forgalomnak előnyére fog szolgálni.

GUNDEL KÁROLY legújabb szakmunkái: **A vendéglátás művészete és Kis magyar szakácskönyve — kedvezményes áron kapható az Ipartestületben.**

Az osztrák vendéglátóipar.

AZ ALSÓAUSZTRIAI IDEGENTURIZMUS ERDEKELTSÉGEK január hó folyamán nagyjelentőségű tanácskozásokat folytattak a tartományi hatóságokkal aravanatkozólag, hogy milyen intézkedésekkel kellene a szállodás- és vendéglátóipar helyzetének kívánatos javulását, valamint az idegenturizmus további fejlődését előmozdítani. A tartományi idegenturizmus és vendéglátóipari szervezetek, a mezőgazdasági, kereskedelmi és iparkamarák, továbbá a vasúti és egyéb közlekedési vállalatok képviselőinek megbeszélésén résztvett Kampitsch tartományi főnök is, aki a legnagyobb megértéssel hallgatta végig a szakmai érdekeltségek jogos kívánásait. A tanácskozás résztvevői szakbizottságot alakítottak, melynek feladata lesz az alsóausztriai szállodás- és vendéglátóipar fejlesztésére irányuló szakszerű javaslatokat alkotni, amire annál is inkább szükség van, mivel a legutóbbi jelentések szerint Alsó-Ausztriában, különösen a fürdő- és gyógyhelyeken, észrevehetően rosszabbodott a szállodásipar helyzete. A vendéglátóipar vezetői bíznak abban, hogy a ható-

ságok kilátásba helyezett erkölcsi és anyagi támogatása a helyzet jelentős javulását fogja eredményezni.

Az osztrák szállodás- és vendéglőspár képviselői a kereskedelemügyi és közlekedési minisztériummal is fontos tárgyalásokat folytatnak. Legutóbb a szalburgi ipartestületi terjesztette föl magához a miniszterhez javaslatot, melyek egyebek között az idegenforgalmi propaganda kiszélesítésére, a vasúti díj-szabás mérséklésére, a szociális terhek csökkentésére, a sűrűbb leszállításra és a magánszoba-bérbeadások további korlátozására vonatkoznak.

Az osztrák vendéglősök a fokozatos boradór bevezetése ellen.

AZ OSZTRÁK VENDÉGLŐSÖK körében erőteljes mozgalom indult meg a boradór fokozatossá tételének bizonyos agrárkörök kezdeményezése folytán tervbevitel bevezetése ellen. Nemcsak a vendéglősök nagy többsége, hanem a bortermelők és borkereskedők túlnyomó része is elleni azt a tervet, mely a minőségi borfajták magasabb megadózhatóságát jelentene, ugyanakkor, amiódan évek óta erős propaganda útján arra készítettek a bortermelőket, hogy a belföldi fogyasztás emelése és az exportlehetőségek fokozása céljából lehetőleg térjenek át a minőségi borok termesztésére.

Az érdekeltek körök felfogása szerint a tervezet megvalósulása az osztrák borüzletnek mérhetetlen károkat okozna, sőt annak teljes megsemmisülését idézhetné elő. Éppen ezért mindent elkövetnek, hogy a pénzügyminisztériumot álláspontjuk elfogadására és a tervezet elvetésére rábírják, remélve, hogy

A japán idegenforgalom.

A LEGUJÁBB JAPÁN EKONVYU idegenforgalmi jelentése szerint a japán idegenforgalom a legutóbbi 10–12 évben élénk és gazdasági szempontból is figyelemreméltó fejlődésnek indult. Míg 1925-ben csak 25,830.000 yen összeget tettek ki a feltekelő nap országának idegenforgalmi bevételei, 1934-ben már 64,598.000, 1935-ben pedig 70,242.000 yen bevételre származott Japánnak a külföldi vendéglőrgalomból. 1935-ben összesen 42,629 külföldi turista érkezett az országba, akik közül 14,260 kínai, 9111 Egyesült Államokbeli, 7293 angol, 1523 német és 1280 szovjet-orosz alattvaló volt. Az 1936-os esztendő idegenforgalmi eredményei körülbelül megegyeznek az előző évével: a Japánba érkezett külföldi turisták száma ebben az évben 42,568 volt, mindössze 61-gyel kevesebb, mint 1935-ben. Az 1937. évi japán idegenforgalom számadatai még nem ismeretesek, valószínű azonban, hogy a véres japán-kínai konfliktus idegenforgalmi téren is éreztette káros hatását.

Az angol idegenforgalom november havi számadatai.

AZ ANGOL IDEGENELLENŐRZŐ HIVATAL legújabb jelentése szerint az elmúlt év november havában 18,987 külföldi kereste lel Nagy-Britanniát, akik közül 9237-en üzleti vagy hivatalos ügyekben, 9750-en pedig szórakozási és üdülési célból érkeztek az országba. Az első csoportba tartozó látogatók közt az első helyen a németek állanak (2033), utánuk következnek a franciák (1542), a hollandok (1294), a skandinávok (650) és az amerikaiak (619). A külföldi turisták közül 1772 az Egyesült Államokból, 1699 Németországból, 1644 Franciaországból, 775 Hollandiából, 625 a skandináv államokból (Dániát is beleértve) és 561 Svájból érkezett.

Az Angliába látogató külföldi turisták száma 1937 január 1-től 1937 november 30-ig 286.328 volt, 19,023-mal, vagyis 7.1%-kal több, mint az 1936. évnek és 58.560-nal, azaz 25.7%-kal nagyobb, mint az 1935. esztendőnek azonos időszakában.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

A VENDEGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA az alant felsorolt árukat küldötte péceli Otthonuk részére: 50 kg kockacukor, 3 kg Santos kávé, 25 kg rizs, 15 kg malta-kávé, 30 kg fehérbaba, 50 kg sárgaborsó, 10 kg lencse, 5 kg asztalszilva, 85 kg liszt, 30 kg búzadara. — Fényes Béláné kártyáskor pedig ugyancsak az Otthon fenntartásai alapján 15 pengőt adományozott. A nemeszívű adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

Halálozás.

Németh Ferenc győri szállodás és vendéglős életének 67-ik évében folyó évi január hó 19-én meghalt.

Schneider Lipót, az MTK-sportpálya vendéglőse életének 76-ik évében folyó évi január hó 20-án elhalálozott.

Ozv. Förster Jánosné életének 68-ik évében folyó évi január hó 25-én elhalálozott. Az elhunytban Förster Miklós kártyáskor, az Apostolok Szöröz tulajdonosa édesanyját gyászolja.

Állást keresnek.

Csapanok, esetleg konyhamészárosnak ajánkozik becsületet munkaerő. Címe az ipartestületben.

Gazdaasszonyok ajánlják gyakorlati rendelkező, volt vendéglős. Címe az ipartestületben.

Felírónok és gazdaasszonyok címei megudthatók az ipartestületben.

UJ TISZTÍTÓZEM. A közelmúltban alakult meg a Nova fehérnemű és vegyítőtisztító részvénytársaság a Visegrádi ucca 31. sz. alatt. A gyár szakmérnök vezetés alatt mintegy 100 alkalmazottal foglalkoztat és berendezése a legmodernebb. Munkájáról a legelőnyösebbeket hallottuk s miután tudomásunk szerint szállodai és vendéglői fehérnemű tisztításával is foglalkozik, szakértésünk figyelmébe ajánljuk fenti céget.

Kártyásk! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicornja gyantán ne mérétek ki más ítélet se az UNICUM IVEGBŐL, se más-fajta IVEGBŐL, mera az Unicum szó a Zwack IVEGBŐR kizárólagos IVEGBŐZVÉZET tulajdonát képezi és e néven csak valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserül nem szabad eladni se Zwack IVEGBŐL, se más IVEGBŐL.

Tisztelt Kártyásaink figyelmébe ajánljuk a GOTTLIB KONZERVGYÁR kiváló gyártmányait, különösen a ketchup woorchester-i, mely már az angol és amerikai gyártmányokkal is versenyezhet.

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi teleph és iroda: IX, Gönczy Pál u. 4. Tel.: 1-854-48.
Fióküzletek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 1-853-38.
V, Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 1-816-79.
VII, Garay téri Vásárcsarnok. Telefon: 1-304-84.

Schillinger Anna GÖZMOSÓGYÁR RT.

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 47/B. Telefon: 121-385.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete Szervezőbizottság Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Alkalmazottak Nyugdíjgyűjstülete Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 381-152.

A Szállodai Szakosztály, telefon: 180-001.

Szállodások és vendéglősök szakiskolája Budapest, IX, Lónyay ucca 6. sz. Telefon: 187-279. Igazgatóval értekezhetni hétköznapokon d. u. 4—7-ig

Budapesti Vendéglősök Adóközzösége Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 184-003. Hivatalos órák: hétköznapokon délieltől 9—2 óráig.