

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
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR TÁBORI KORNÉL

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

Az adóközösség t. tagjaihoz.

ERTESÍTJÜK T. TAGTÁRSAINKAT, hogy az 1939. évi tagnévsor összeállítása folyamatban van.

Azokat, akik főhívásunk ellenére hátralékaikat nem rendezték, a következő év adóközösségéből kihagyjuk.

Ismételten és utoljára fölkérjük t. hátralékos tagjainkat, hogy hátralékaikat e hó folyamán okvetlenül rendezzék, nehogy az adóközösségből kihagyjni kényszerüljünk.

Akik 1939 január 1-én az adóközösségi tagságukról tőlünk a szokásos tagsági értesítést meg nem kapják, azok az adóközösségből kihagyattak.

A kihagyott tagok forgalmiadójukat az érvényben levő forgalmiadó-törvény és rendeletek szerint tartoznak forgalmiadójukat tételenként leróni, miért is az illetékes kerületi adószámviteli osztálynál azonnal jelentkezzenek, nehogy a jelentkezés elmulasztásából folyóan bírságolásban részesüljenek.

Budapest, 1938 december 15.

BALLAI KÁROLY
titkár.

HOLUB REZSŐ
elnök.

A KEKES SZALLO

ÚJ SZÁRNYÁBA

K I Z Á R Ó L A G

Epeda

RUGÓS MATRACOK KÉSZÜLTEK

ADAM MIKSA R. T.

BUDAPEST, IV, FERENC JÓZSEF RAKPART 6.

POPPER BORPINCÉSZET R. T.

ALAPÍTOTT: 1869. ÉVBEN.

BUDAPEST-KÖBÁNYA,
ELŐD UCCA 8. SZÁM
TELEFON: *1-484-62.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYEREMMEL KITÜNTETVE

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKATI

SZEREZZÜNK ELOFIZETOKETI

A M I N A P T Á R U N K

December 16 Péntek	Este 8 órákor vendéglősök vacsorája Szita Lajosnő (VII, Huszár u. 7).	1939 Január 1 Vasárnap	BOLDOG ÜJEVET!
20 Kedd	Dél előtt 10 órákor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.	4 Szerda	Dél előtt 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Malosik Ferencnél (VIII, Harmincettek tere 4).
21 Szerda	Dél előtt 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Braun Jakabnál (VIII, Harmincettek tere 4).	5 Csütörtök	Dél előtt 10 órákor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.
28 Szerda	Dél előtt 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délután 4 órákor a segédvizsgálobizottság ülése a szakiskola helyiségében (IX, Lónyay u. 6. II.) Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Bertha Gyulánál (VII, Erzsébet krt 12).		
30 Péntek	Este 8 órákor vendéglősök vacsorája Keszei Vincénél (VII, Rákóczi út 44).		

Dreher Baksör



ANGOL GIN

High & Dry

Booth's Distilleries Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

Magyar Szállodás és Vendéglős

Válasz egy „emlékiratra”.

— A kávéipartestület emlékirata a rokonipar-jelleg megszűntetése ellen. —

A VENDÉGLŐSIPAR TÖBBEVTIZEDES önvédelmi harcának legmeddőbb, de legszívósabb fejezete a kávéipar főzés-jogosultsága miatt folytatott küzdelem. E harc legújabb fázisa: ipartestületünk a vendéglátóipar iparjogi újraszervezésével kapcsolatos azon előterjesztése, amelyben a kávésiparral való rokonjelleg megszűntetését kérte abból a célból, hogy a kávésiparos ne automatikusan kaphasson a vendéglátóipar folytatására iparengedélyt, hanem a vendéglátóipari mesterszervezés alapján. Ipartestületünknek ez a törekvése egyezik a minisztérium azon törekvésével, amellyel az iparban a szakutadást mindenképpen biztosítani akarja.

Ipartestületünknek a legújabb időkben kifejtett következetes munkája annyira megérellelte a vendéglátóipar iparjogi rendezését, hogy a kereskedelemügyi minisztérium épp e hetekben bocscátotta ki az ezt megvalósítani szándékolt rendelkezéseit.

A kávésipartestület ipartestületünk előterjesztésével szemben egy terjedelmes emlékiratban fejti ki „ellenérveit”. A védekezés tiszteltreméltó, azonban sokkal kevésbé tiszteltreméltó az a mód, ahogy ezt teszi, azok az eszközök, amelyekkel hatni akar.

A védekezés: az ipar és az iparostársak köteleis védelme, azért tiszteltreméltó. A mód és eszközök: a kérdés lényegének félrebeszélése, a figyelemnek a lényegről való eltérítésére irányuló szándék, tények meghamisítása, ferdtételek, statisztikai adatok céltalatos és nyilvánvalóan rosszhiszemű beállítás, sőt, ami mindennél csúnyább és gyengébb tegyver egy e i v i harcban: személyi kérdéseknek — még csak nem is nyíltan, hanem burkoltan (tehát gyáván) — a vitába való vetése. Kétségbeesettei védekezés ez, amikor kifogyva komoly érvekbeli, az igazság erejének híján, tehetetlen dühünkben már csak köpködni tudunk. Az emlékirat olvastán a Felvidék földjéről kisonnó csehek jutnak eszembe. Ők is olyasmiket mondtak és csináltak kivonulásuk előtt, amivel maguknak ugyan nem használtak, de nekünk ártani véltek és reméltek.

Nem kívánok az egész vonalon vitába bocscátkozni az emlékirattal. Épp oly könnyű feladat volna pontról pontra menve megcáfolni állításait, megvilágítani

fordulataikat, hamis beállításait, mint emlékiratuk történelmi részének, a most közlötöknek a másik oldalát megmutatni, élt hallgatva el most már azt sem, hogy mikor is élt Calvus-Kopasz Péter, a magyar fogadósok őse és . . . mikor hozták be az első kávészemet magyar hazánkba.*

Mondom: sem a történelmi fejlődés, sem az iparjogi, sem a közgazdasági, mégcsak az etikai oldalával sem akarok foglalkozni az „emlékirat”-nak. A személyes kérdések, az ezáltal valóban „mérgezett nyilak” sem érdekelnek. Csak egyetlen dolog. Az, hogyan nézi a kávé és hogyan nézzük mi az iparnak és különösen a magunk iparának helyzetét, színvonalát? Mire tartjuk a magunk mesterségét s ezen keresztül önmagunkat? Mire becsüljük és becsültetjük a képzéses szükségét, a mesterszervezés órtékét, a tanonc- és segédképzés fontosságát?

A kávéosok — miután a vendéglátás és fogadás mesterségének és hivatásának csak igen szűk és korlátolt körével ismerősek — jónak látják kigyhözni azt a módot, amellyel ipartestületünk, hivatásához híven, tanonciskoláját vezeti, a segéd- és mestervizsgáit folytatja. Gyönyölködik, csipkelődik, ahogy a jámbor falusi pásztor kineveit a boiond piktort, aki naphosszant képes elüldögélni egy darab vászon előtt, hogy arra a legelésző Riskát rámozolja. Magyar Tudományos Vendéglős Akadémiát emleget, hivatkozik arra, hogy a magyar konyha külföldi sikere kire-mire vezet-hező vissza, hogy a jó konyha érdeme mennyire nem a vendéglősség, hanem egyedül és kizárólag a szakácsé.

Hát ez az ami érdekel. Ez az, amire egy-két szóval felelni akarok.

A sérelem forrása, hogy kétségbe merjünk vonni a vendéglős és a kávéipari szakma képességének egyenlő értéket. Ezt az álláspontot meg lehetne cáfolni azzal, ha felsorolnánk, mi mindenhez kell érteni, mi minden kell tudni egy jól képzett kávéosnak — szemben a vendéglőstől megkívánható tudással. Erre azonban — érthető okokból — nem vállalkoznak, ellenben, miután a maguk természetes színvonalának emelkedettségét és egyenlőségét bizonyítani képtelenek, igyekeznek leszállítani, lebecsülni a miénket: hiszen így is kiegyenlíthető a különbség.

Kár egy ilyen tiszteltreméltó múltú testületnek

* Calvus (Kopasz) Péter 1279-ben Esztergomban volt fogadós, míg Silher a 14. században Óbudán. (A szerk.)

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: KLABER MIKSA

PINCSESZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 14. SZÁM.

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.

TELEFON: 1-142-82

ilyen eszközökhöz nyúlni. Higgyék el nekem a Kávésipar-estület mostani urai, hogy elődeik — Istenben boldogult Némai Antal, Harsányi Adolf, Reiner Mór —, akik hasonló kérdésekben hasonló existenciális harcokat vívtak boldogult atyáimmal, Glück Fryggyessel és Palkovics Edével — soha nem feledkeztek meg magukról annyira, hogy a vendéglőspár felsőbbrendűségét vitatni kívánták volna.

En elhiszem, hogy a kávéipar-estület vezetőségének urai a maguk szakmájának olyan tökéletes mesterei, hogy minden mestervizsgáló bizottság előtt feltehető kérdésre jelesen meg tudnak felelni. Ezt annál inkább elhiszem, mert szerény magamról is hiszem, hogy a vizsgán jelesen megálán helyemet.

Ezzel szemben engedjék meg azt a furcsán hangzó önvalómást, hogy engem is — akit talán túlértékelve, egyesek szakmám első sorába helyeznek — el lehetne buktatni egy ideálisan szigorú vendéglős-mestervizsgán. Mert bizony mondom és higgye el nekem az emlékirat szerkesztője: ahhoz, hogy valaki mindent, de mindent tudjon, biztosan és felelősen, ami a vendéglősmesterséggel összefügg és hozzá tartozik (konyháról, borkezelésről, terítésről, felszolgálásról, iparjogból, könyvelésről, ellenőrzésről, mosó-, szellőző-, hűtő- és fűtőtechnikáról és sok minden egyébről, beleértve az áruismét és a kémiai is, vitamin- és kalóriaelméletekről, diétáról nem is beszélve), nem közönséges tudás és készület szükséges, amely talán-talán felér, ha nem is akadémiai, egyetemi, de esetleg középiskolai mértékhez — mindenesetre azonban sokkal, de igen sokkal nagyobb, mint amilyent a kávéipar-estület egyébként tiszteltreméltó üzése igényel.

En nem becsülöm le a kávékés iparát — melyet magam is folytatok —, mikor a magamét többre tartom és fensőbbégét annál inkább érzem, minél jobban lebecsülni, magához hasonló színvonalra süllyeszteni törekednek olyan alacsonyabbrendűek, akik — kérem ne vegyék személyeskedésnek, csak objektív igazmondásnak — a maguk tudatlanságában, hozzá nem értésében, kontár voltakait igazolva, kétségbevonják a vendéglőspáros nemes igyekvését és töreke-

FELLNER BÉLA I. Ü. V.

első bejárós szalodát, vendéglőt és kávéházi szemeletet közvetítő iroda

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

dését arra, hogy a mesterség felső határát elérve és túlszárnyalva, a művészet mesgyéjét ostromolja és törekedjek elérni.

Michelangelo maga készítette halhatatlan freskóinak festékeit és önképzelté faragta Mózes örökség és igéző márványszobrárt — és bár Munkácsy kézen vett (és sajnos rossz és az időt nem álló) festékek festette műveit és Fadruz kőfaragómesterek és segédek seregevel alkotta meg a pozsonyi Mária Terézia szobrárt (melytől a csehek vandalizmusa megfosztott), művész voltakait ki merné tagadni?

Ha a kávékés egyike-másika valaha vajúdtott volna egy különleges ételsor összeállításán, ha részt vett volna valaha egy szakemberek között folyó vitán ilyen ételsor megalkotásában (mint amilyenek pl. az 1926. évi budapesti közgyűlésének ételsor-szerkesztése körül folytak), ha részt vett volna valaha egy szakácskiállítás zsűrijében, ha alkotott volna valaha egy új ételt (amiről Brillat-Savarin azt mondotta annakidején, hogy többit jelent az emberiség számára, mint egy új bolygó felfedezése), ha medítált volna valamelyikük valaha azon, hogy milyen fogáshoz, milyen italt szolgáltatson, hogy ha gondot okozott volna valaha valamelyiküknek, hogy „hogyan?” térítessen meg egy ünnepi asztalt, — és most engedjenek meg nekem egy szerénytelenséget: ha egyikük is fáradtságot vett volna magának, hogy a vendéglőspár szakirodalmát olvassága és csak az én szerény kis munkámat olvasta volna el a vendéglátás művészetéről — igenis „művészetéről” —, nem merte volna leírni azt, amit leírt — vagy legalábbis me a szándékos leridítés, a rosszszemű lebecsülés önvádoló érzése nélkül.

De van az emlékiratnak az ipar becsületével összefüggő más kérdése is, amely minden érdemet — ha ilyen egyáltalán létezik — más kézre igyekszik átjatsznai.

A magyar konyha genezisének kérdése az egyik. Bevallom, a főzést nem a vendéglősök találták föl s a magyar konyhát sem ők találták ki. Ez bizonyos. Bizonyos azonban az is, hogy azt a magyar konyhát, amelynek a híre bejárta a világot, mely idegentorgalmunknak egyik, talán kevéssé méltányolt erőssége, mely a világ metropolisáiban New-Yorktól Tókióig és Stockholmtól Kopenhágán, Berlinen, Amsterdamban, Londonon, Párison, Canneson keresztül Cap-Townig magyar vendéglőket létesített és tett kedvelté, azt igenis és tagadhatatlanul a magyar vendéglőspár finomította ki, alkotta meg, fejlesztette hozzá a nemzetközi ízléshez a maga találatkészségével, ízlésével, tudásával és — akármilyen szerénytelenül hangozzék is — a maga művészetével korlított és együttműködve, a maganevelte szakácsgárdájával!

Na és még egyet — pro domo! A külföldi szakácskiállításokról és azok sikeréről is esik szó az emlékiratban, érthető, — de megbocsátható tondenciával. Ezt a részt kénytelen vagyok személyes kérdések tekinteni, mert ezek a szereplések szakács bará-



SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes zárt palackokban

Kőbányai Polgári Sersözde
gyártmánya

tainak és bajtársainak kitüntető bizalmából az én szerény közremunkálásom mellett folytak le. Nem állíom, hogy a kiállított tálak mindegyike az én elgondolásom és tervem szerint készült és távol áll tőlem, hogy a meleg-konyha átút sikerét csak némileg is magamnak vindikáljam. De! Talán mégis megengedi nekem a kávékos emlékiratának szerkesztője azt a szinte hihetetlen állítást, hogy a kiállítókra nem a „Magyar Szakácsok Köre” ellenkezésének dacára mentem ki, hogy nem arrogáltam, nem követtem magamnak részvételt, szerepítelt, nem verekedtem ki magamnak díjakat, okleveleket, nem a magam cégének hírneve érdekében vettem részt, költöttem pénzemet, beszéltem magam rekedtre: hanem azért, mert arra felkértek, azért mert szükség volt rám és azért, mert a várakozásuknak ismételtlen, önzetlenül és sikeresen megfelelttem.

Mit tudhatják esős és havas idők szülőit, mi a napugsó?

Mit tudhatja azt egy pesti kávé, mit jelent az, magy vendéglősnek lenni?

Nem tudhatja!

Mert ha tudná, nem merné leírni azt, amit leírt! Wagner, Beethoven, Liszt sem játszott minden hangszeren.

Berlioz, Mascagni, Erkel — gyönyörű zenét szerettek, nagyszerűen vezették és vezényelték a zenekart, de maguk épp csak hogy muzsikáltak.

Nagy Hubaynak a hegedűnke virtuóza volt és hatatalan zenét komponált.

De — engedjék, hogy itt nevet ne is említek — tudunk olyan zeneszerzőkről, akiknek munkájára beolta magát széles a világos százezrek és milliók szívébe, anélkül, hogy „összhangzattanhoz” és zenekarvezetéshez értettek volna.

A vendéglőst, az igazi, vérbeli vendéglőst, a jó karmesterhez szeretném hasonlítani, akinek ismernie kell minden hangszert, azoknak képességeit és teljesítményeit, ismernie kell az összhangzattan törvényeit és íratlan szabályait, számolniuk kell zenekarának tudásával és teljesítőképességének, tagjainak és — last but not least — hallgatóinak szeszélyeivel és ízlésével. Ez a karmester nem okvetlenül kell, hogy jó bógos, hártás vagy pisztonos legyen. Ez a karmester nem kell, hogy jól hegedüljön vagy trombitáljon tudjon.

Csak az kell — kedves és kedvtelen kávék barátaim —, hogy értse és szeresse a zenét, hogy tehetsége legyen hozzá, hogy becsülje a muzsika életet élő és életelő hatalmát, hogy tudja, hogy az a munka, amit végez, magának és embertársainak nemcsak kenyeret, megélhetést, esetleg meggazdagodást, hanem szebb életet, gyönyörűséget, élvezetet jelent.

A falusi kőművesnek hiába próbálom magyarázni a római Szent Péter bazilika kupolájának szépségeit, arányosságait, technikai tökéletességét: nem érti. Mit próbálják hát magyarázni a mai budapesti kávéstársadalomnak — amelynek merkantilista főfogásához híven,

Az Iszák-örgövényl Ipartestület

vendéglőjét bérbe adja.

versenyvárgyalás kiűzéseivel

A versenyvárgyalás ideje: 1938 december 30-án, délelőlt 11 óra. Bővebb felvilágosítást az Ipartestület elnöke és jegyzője nyújt.

**MODERN,
IZLÉSES,
TISZTÁNTARTHATÓ**

falon, butoron, portálon a

TERROLUX burkolólemez

minden színben gyártja

MISKOLCZI és TÁRSA

asbestcement-palegyár

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

minden csak pénzkérdés —, nem tudja fölfogni a vendéglősipar lényegét, amely nem képes lelkében megszegegyeztetni a régi magyar úri vendéglátás szellemét az iparszerűen vendéglátóival, amely nem látja a jövő nemzedék neveltetésének és kiképzésének jelentőségét, amely leszállja, lebecsüli a vendéglősipart s minden érdemét.

Lemondunk arról, mert azzal, hogy így gondolkodnak, maguk bizonyították, mily kevésbé méltók a vendéglősipar üzhetésére: mennyire kontárok.

Mindezt meg kellett írnom az emlékirat olvastán!

Meg kellett írnom emlékezőssel drága jó Atyámra és Mesteremre, testületemnek közel negy évtizeden át volt elnökére és vezérére, aki ezt a harcot — contre coeur — kényszerűségből elkezdte. Meg kellett írnom a magam szerény munkásságának igazolására és végül iparomnak nevelt gyerekeim jövőjére és kartársaim nagy erkölcsi és anyagi áldozataira való tekintettel, amellyel a szakoktatást fönntartják és az utánpótlásról gondoskodnak, akik nem a kávésiparra elegendő tanultsággal és képességgel folytatják a vendéglős mesterséget.

1938 Mikulás napján.

Gundel Károly.

Nagyobb szálloda, kávéház, étterem, vendéglő adminisztrációban, anyagkezelésben és ellenőrzésben teljesen jártas

hotelipari szakembert keres

Ajánlatok a lap kiadóhivatalába „Tökéletes szakember” jellegre.



Steiner és Szimper
BUDAPEST, IX. ÜLLŐI ÚT 57. SZ. TELEFON: 1-306-29
SZOBAFESTŐK, MAZOLOK, DISZ- ÉS TEMPLONFESTŐK

Borról, pulykáról, malacról.

NEM A KARÁCSONYI ÁRAK alakulásáról óhajtok írni, ezt előre jelzem, hanem egészen más dolgokról lélesen szó.

A múlt héten Klein és Bertha Gyula kartársaimmal kirándultunk Pécelre. Ottani Otthonunkat látogattuk meg, kimentünk egy kissé körülnézni, nincs-e valami baj, megvannak-e az ellátottak elégedve, van-e bekésség közöttük, el vannak-e látva élelellemmel, télire való tüzelővel, természetesen az egészségi állapotuk iránt is érdeklődtünk.

Először a gondnok úr tett jelentést: négy nagy akácta kiszáradt, azokat kivágatta, apróra felvágatta, megmutatta a fáskamrát, hogy mennyi lett belőle. En, az igazat megvallva, nem nagyon örültem neki, mert minden egyes élő fa elmúlását sajnálom. Sok idő telik bele, mire más nő helyére. Azután meg elpártolnak a madarak is, mert azok a sűrű erdőt szeretik, akár csak ellátottjaink, ha meleg nyár van. A madarak párosodás idején olyan hangversenyt rendeznek, hogy azt a leghíresebb zeneköltő is megirigyelhetné. Ezen okoknál fogva nem járultunk hozzá szomszédunk kivánságához sem, amikor azt kívánta, hogy még több fát vágassunk ki.

Volt a múlt héten az Otthonnak egy kedves kis mókusa vendége. Bizonyára az éhség verte be. Pontosan a déli órákban megjelent a konyha ablakában és addig el nem ment, amíg kosztját, amely dízbőlből ésogyorbóbból állt, meg nem kapta. Aztán iszkir, felrohant a fára és megelegedésének hangos jelét adta. Hát ilyen gyönyörűséget jelentenek a park fái, de-hogy is vágatjuk ki, ha nem muszáj.

Közben az öregek kibújnak szobáikból, sorjába jöttek, örültek jövetelelünknek, mint a rég nem látott bajtársnak örül az ember.

Wilburger gondnok barátunk megmutatta a múlt évben adományozott malacokat, hogy lássuk, milyen nagy kövér „gyesznök” lettek belőlük. Már készülődnek is a disznótorra, a férfiak versenyeznek az első kolbászárt, pedig ha tovább halálnak a disznókat, jobban fizetnének. Dehát nagyon drága a kukorica — mondja a gondnok —, mire mindhárom, Klein, Bertha és én, mintha egyet gondoltunk volna, így felelünk: „ha az ördög elvitte a tehenet, vigye el a borjút is”, vagyis, ha már idáig nem sajnáltuk a tengeri árát, ami még hátra van, ne sajnáljuk, tovább kell etetni, ami egészen megérték, t. i. ha már az egészséges disznó jól meghízott és már nem eszik, akkor állapítjuk meg róla, hogy „érett”.

Most térjünk át a méhekre, mert azok is vannak. Jelenleg hét család van. Ezt fel kellene említeni olyan létszáma, hogy az legalább is egy kifejlett közepéris család lenne. „Egy ilyen családban a külső üzemmél foglalkozó méhek száma 15.000, míg a belső üzemmél ápoló méh 18.000, más munkát végző méhek száma 9000, összesen 42.000 szokott lenni. Kitűnő mézelők idején a 15.000 dolgozó 375.000-szer képes naponként megfiorodni, ami kedvező időben 15 kg nektárt,

Abrosz és vászonruha GYÁRI LERAKATA
BLAU JENŐ
BUDAPEST, GRÓF TISZA ISTVÁN UCCA 11. TELEFON: 180-643

Kívánatra utazómat úgy helyben, mint vidékre vételkényszer nélkül elküldöm.

illetve 5 kg mézet eredményez, kevésbé kedvező időben 6—9 kg nektárt, illetve 2—3 kg mézet nyújt.” (Lásd Baróti Gáll Imre m. kir. méhészeti felügyelő: „A méhgazdaság útmentana”).

A fentiekből láthatjuk, hogy egy célszerűen vezetett méhgazdaság szép jövedelmet nyújt. Biztosra veszem, hogy igen sok kartársunk venne át üzlete részére az Otthonból jó akácmézet, miáltal annak jövedelme emelkedne.

A látogatás további folyamán az asszonyok (inkább a férfialtól vártam volna) megsúgták nekem, hogy a baromfiudvarban sok az öreg tyúk, de a gondnokné nem akar megválni kedvenceitől. Pedig hát az öreg tyúkok sokat kárálnak, de keveset vagy egyáltalán nem tojnak. Közbejártam a gondnoknéval, hogy az öreg tyúkokat tegye a evesbe, tegyen úgy, mint nagyabecsült pénzügyminiszterünk, Reményi Schneller Lajos, pártfogolja a fiatal tyúkokat, mozdítsa ő is elő a családvédelmet azért, hogy a kottós kicsinkéi után járó családi pótlékot emelje fel elegendő formájában. Gyors reménye lehet, hogy a baromfiudvarlalt bekövetkezik. Amellett nem éppen megvetendő dolog a rántott csirke sem, meg a tojás sem.

Jelenleg 27 ápolja van az Otthonnak. A karácsony és újév közéletével az a kérelmüket terjesztették elő, hogy „egyszer esik esztendőbe karácsony”, ők is szeretnének azon a napon pulyka-vonatkozásban angolok lenni és újév napján, ha lehet, malacot enni és hogy a pulyka meg a malac (ha vágyuk beteljesedik), ne gondolhassák, hogy kutyá ette meg, egy kis borocskát sem vetnének meg.

A Jóbarátok kirándulásán indítványt tettek egy hölgybizottság megalakítására. Nem tudom, hogy milyen stádiumban van. Jó volna, ha megvolna, mert most volna az ideje, hogy a cselekvés mezejére lépjenek.

Nekem, mint az Otthon-bizottság elnökének, az a kérésem, hogy akinek módjában van és csak egy cseppnyi részvét van elszegényedett kartársai iránt, ajándékozza meg őket a kettős ünnep alkalmából borral, pulykával, malaccal — a jó lsten is megáldja őket érte...

Mátyás királyunk gómori példáját követve, nem veszek ugyan kapát a kezembe, de jó példával kívánok előljárni és az Otthon részére 50 liter bort és egy pulykát ajánlok fel.

A malacküldemények a „Ven-Ko-Ká” szodagyárba, a többi adományok — lehetőleg karácsony napja előtt — Klein János alelnökhöz küldendők, aki azokat rendeltetési helyére továbbítja.

Malosik Ferenc.

Ha üzletét, vállalatát eladni óhajtja, vagy üzletet venni szándékozik, bizalommal forduljon

SZEDERKÉNYI JÁNOS kizárólag szállodák, kávéházak, vendéglők és testvéreimnek adásváltási irodájához
Budapest, XI, Horthy Miklós út 72. szám., lélelelet 3 Telefon: 456-023, diszkkrét szakértelmű levezetés.



Vendéglátás a Bibliában.

Szent Karácsony alkalmából.

Írta: **Bevilaqua Borsody Béla dr.**

A VENDEGLÁTÁST az egész középkor mint „istenes erény”-t gyakorolta. A vendéglátók a keresztény középkorban, illetőleg a kegyes vendéglátók az különböző lovagrendek Hospitiumai voltak. Ezek az európai kereskedelem, illetőleg a Szentföldre vezető zarándokutak, kikötők és szigetek vonalán helyezkedtek el. A „Hospitium” szóból lett a „Hostalleria”, az „Ospedale”, a „Hôtel” és a magyaros „Ispótlály” szó, ami nem kórházat, hanem szerzetes lovagi vendéglátót jelent.

Ez az istenes vendéglátás mindig a bibliai szövegekre támaszkodott. Régi vendéglátókban, főleg Angliában és Olaszországban, de Délémetországban is, máig ott látjuk a Biblia vendéglátó jeleneteit ábrázoló festményeket, a kánaáni menyegzőt, Mártát és Máriát, Lázár nővérét, amint megvendégelik Jézust. Ezért vannak ott a régi vendéglátó céhek céhi pátrónái között Márta és Mária is.

A Biblia adatai keletiek, tehát meglepő egyezést mutatnak a régi és újkori arab és a szintén keleti török vendéglátó szokásokkal, de egyes európai szokástörténeti tényekkel is. A Biblia gyönyörű régi magyar fordítású viszont nyelvvezetőkben számtalan régi magyar vendéglátói kifejezést tartalmaznak. A sok bibliai adatból alábbiakban néhányat bemutatunk.

Az Ahásveros perzsa király Dusán várában levő vendéglátójában adott fényes lakoma (Eszter Könyve. 1. 2—8.) leírása érdekes adatokat nyújt. A lakoma hét napig tart. A palotaudvaron fehér gyapjúból és kék bitorból való kötelek tartják a fehér és kék árnyékos szőnyeget. A vendégek keleti módon aranyos, ezüstös kereveteken fekszenek. Arany és ezüst poharakból isznak. A király kiadta a parancsot, hogy kiki a maga kedvére, azaz kényszer nélkül ihat. Ez az adat azért érdekes, mert a középkorban, de tel egészen a 18. századig az egyenlő mértékű körviss volt szokásban. Az ivásvezető, akit még a céhekben és a diákursákban is Symposiarcha, vagyis Ivómester néven neveztek, előírta az ivás rendjét. A régi német Burschenschaftokban azonban már megjelent a tetszészerinti, szabad ivás, az Ad Libitum szokása. A Biblia tanúsága szerint az igazi vendéglátás a kényszerítetlen szabad ivás, a perzsa király által adott lakomán.

A bibliai vendéglátás és vendégváras, illetőleg a vendégkérés ügyszólván mindig a városkapunál és

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi telep 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.

a kútnál történik meg. Ez a keleti találkozás helye, idegenforgalmi hely, ahol az idegenek találkoznak. Az utasok a kútnál itatják tevéiket, öszvéreiket, lovaikat és szamaraikat. Itt és a városkapukban várja őket a vendéglátó gazda. A vendéglátást mindenki gyakorolja, mindenki mindenkit szívesen lát, a vendéglátás istenes erény, de van nyoma már hivatásos vendéglátóknak is. Az Énekek Éneke (2. 4.) Borozóházról és annak zászlócégéről szól. A szerelmes leány a legényhez így énekel: „Bévisz engem a Borozóházba: és zászló fölöttem az ő szereleme.”

Absolon királyfi, a Dávid fia (Sámuel. II. 15. 2.) az egyik jeruzsálemi városkapuban várja és csalogatja pártjára az idegeneket.

Jeruzsálem kapuit a Lévíta-papok péntek este csillagjöttökre lezárják (Nehémiás. 3. 12. 13). Annak okáért a kereskedők és minden áruk árusai kívüli halálnak Jeruzsálemén.” Az Ezeregyévszaka 15. századi bagdadi és kairói arab tárgyú elbeszélései és az 1683-ban megjelent késmárki tárgyú diákrégény, a Magyar Simplicissimus is leírja az esti kapuzárás után a városalon kívül rekedő idegeneket. A Keleten, ahol a városkapukat máig lezárják, máig vannak a kapuk előtt kereskedők számára való Kerván Szerájok, Hánék és Lokandák, nyilván a fenti okból.

A Sodoma felé tartó Úristen két angyalával gyalogszerrel utazik és érkezik el a vén Ábrahám mezei sátra elé (Mózes. I. 18). Az árnyas tölgyfa alatt földig hajol vendége előtt az öreg vendéglátó, mosakodáshoz való vízzel szolgálja őket. A víz nagy kincs a vízben szegény Keleten és áldás a poros, izzadt idegenre. Ábrahám máig élő keleti szokás szerint addig nem szól a vendégehez, míg azok kedvükre nem ettek-ittak. A vendéghívas ezekkel a szavakkal történik: „Jó uram, ha kedves vagyok te előtted, kérek, ne kerüljed el a te szolgálódat!” Ábrahám lángost süttet a vendégeknek, kövér borjat szúrát, vajjal és tejjel kedveskedik az árnyékos fa alatt.

Lót (Mózes. I. 19) a városkapuban találkozik az angyalaival gyalogszerrel utazó Úristennel. Ő sem ismeri fel és így szólítja meg: „Imé, én uraim, kérek, térjetek bé a ti szolgálótok házához és háljátok és mossátok meg lábaitokat, reggel korán felkeltek és indulhattok utatokra.” A forró, fülledt nyári éjszakában az utasok azonban szívesebben aludnának az uccán, mint ahogyan azt Nápolytól délre már mindenütt látni máig is. Lót azonban addig unszolja az idegeneket, míg azok betérnek hozzá. Ő is pogácsát süttet vendégeinek. A török pogácsa neve máig pohgadsa, hússal van töltve és szőlőlevélben hamu-

DUBOVETZ EMIL
hűskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglősök,
intézetek, szanatoriumok és
menzák szállítója.

BUDAPEST,

V., Lipót körút 17. Telefon: 1-263-08.

Jegyezzük tagtársaink érdekeit szolgáló „Promontória” borszövetkezet részjegyeit!

val betakart parázon sütik, lme, a magyar mese „hamuban sült pogácsájának” keleti rokona a Bibliában. A hűs pogácsa mindenütt ott van a Keleten. Gyorsan készül, tehát a vendéglátás frissen készült ételle. Ilyen az orosz pirogi is.

A vendég lábának kenettel való megkenése ősi keleti vendéglátó szokás. A gyaloglás, a kavics, a túske, a por megviseli a sarus lábat, tehát a legfőbb jó, amit a vendég kaphat, lábainak ápolása. A Biblia minden vendéglátó gazdájá kenetet ad vendégének és maga kenetelt meg előkelő, vagy nagyrabecsült vendégének lábát. Így olvassuk ezt Szent János Evangéliumában (12. 1—6. 13. 1—4), mely az Istenfia bethániai megvendégeltetését írja le. Jézus hat nappal a Húsvét előtt meglátogatja a halottaiból feltámasztott Eliezért és annak húgait, a szorgoskodó Mártát és a kegyes Mirjámot. „Vacsorát készítének azért ott neki és Márta szolgál vala fel, Lázár pedig egy vala azok közül, akik együtt ülnek vala ő vele. Mária azért előlővén egy font gyiált, drága nárdusból való kenetet, megkené a Jézus lábait és megtörle annak lábait a saját hajával: a ház pedig megtelék a kenet illatával.” Számítalan művészi ábrázolás tárgya a kánai lakodalom, melyet az Egyház mindig mint az istenes lakoma és az istenes boritalozás példáját hozott fel. A régi céhlakomák kegyes-istenes vereték is ez a lakoma adta meg a régi idők bibliai kegyességé pátriárkális időben. A „Mester és az ő tanítványai” jeiképesen a régi főchémestert és ifjú mestereket, a legénységet és az inasságot, Mária részvétele a lakomán pedig a céh családis pátriárkasságát jelentették. A galileabéli Kánában (János 2.) ott volt a Mester is az ő tanítványaival és az ő anyjával, Mirjámmal egyetemben. A lakodalmi lakomán a Borbíró nyilvánvalóan a nárszagy volt, mert az Írás szerint ennek jelentették, mikor a Mester a szentes mosakodáshoz összegyűjtött hat kövederrny vizet az ismeretes csodatellel kitűnő öbörny változtatta. Az Írás érdekes szokástörténeti emléket őriz a nárszagy szavaiban, mert ez, mikor megzleli a bort (melyről nem tudta, hogy az a Mester által borrá változtatott víz), így szól az vőlegényhez: „Mindén ember a jó bort sđja fel először és amikor megittasodtak, akkor az alábbvalót: te a jó bort ekkorra tartottad?

Az Utolsó Vacsora (János 13. Máte 26. Márkus 14. Lukács 22) leírásában ott van az az ember, akinél vacsorát lehet rendezni. Jézus ezt mondja a tanítványoknak: „Menjetek a városba és egy ember jó előtöbke, aki egy korsó vizet visz, kövessétek őt. És ahová bémegy, mondjátok a házigazdának: a Mester kérdezi, hol van az a szállás, ahol megeszem a Húsvét Bárány? És ő mutat nektek egy nagy vacsorázó házat berendezve, készen, ott készítesétek el nekünk!”

A leírás mutatja, hogy a Húsvét idején idegenek számára konyhát adott a szállásadó. A vacsorához mindennel fel volt szerelve, a vacsorázó társaság maga készítette el az estebédet. Ez ugyanaz, mint ahogyan a kávéját az utas maga főzi meg a keleti vendéglátó, a Kerván Szeráj közös konyháján.

A Biblia e leírásai elevenek, a bibliai régészet sokat foglalkozott művelődés-történeti vonatkozásaikkal.

KREBICH SZÁLLODAI, ÉTTERMI ÉS KÁVÉHAZI
SZEMÉLYZET ELHELYEZŐ IRODA
BUDAPEST, IV. MOLNÁR U. 12. TEL: 185-466. — ALAPITVA: 1895

„Buffet”.

Írta: **VITÉZ FEJÉR ISTVÁN (DEBRECEN).**

ÜGYNEVEZETT „HIDEG ASZTAL”, az alkalomnak megfelelő üszésválogatásban — különös gondot okozó — változatosságra és ismeretekre nézve messze kiterjedő választékban legfőbb-szűr töelkezés után az kiegészítő frissítők szoiag, de igen sokszor, különösen ha nagy a létszám, vagy a körülmények behatása alatt (helyiség hiánya stb) főétkeztést is pótol. Es ha igazi buffet: remekül pótol.

Hogy ez így van, igazolják azok a buffetek, amelyeket olaszországi (tripoliszi) utunkon látni és élvezni szorencsénk volt, ahol egy-egy buffet-asztal megtapezatalása után — a „Róma” hajóra visszatérve — már nem tudtunk, de nem is akartunk ebédelni vagy vacsorázni..., vagy ahol legfőbbben nem vacsoráztunk, mert egy fogadtéstely keretében buffet is várt.

Lehetetlen, hogy itt részleteiben is leírassam azoknak a buffeteknek étel- és italsorát, amelyeket gazdagságuk és szokatlanságuk nagy választékuk miatt csak szemekkel „ehettünk és ihattunk” végig, mert hiszen, hogy a sok közül itt számszerű adatokkal csak a Palermo-ban nyújtott buffetet említsem — egybekben kívül — 25-féle hideg elő- és főétel-különlegességet és a feltüntetett desszertcsoportozatban kb. 30-féle macedonit, krémet, tortát, apró süteményt, eredeti szicíliai parfaitkülönlegességeket, kandirozott gesztenyét (maron glacé) stb., stb. kínált fel a ragyogó asztal. Hát még az italok!

Nem vitás, hogy az egyes fogadtásokat rendező házigazdánk — a látottak szerint — módjukhoz képest egymást fölülmulva, mindent elkövettek a fogadtásokkal kapcsolatos megvendégelésük minél tökéletesebb tetelére és mi ebben a megnyilatkozásban is igazán helyeslőn vehettük tudomásul, hogy Olaszországban is felismerik és milyen magasán értékelik kb. 600 szállodás és vendéglős személyes látogatását. Ezt szebben kifejezni nem is lehet, mint a vendégézeretlet ilyen magas fokával. Minden megtörtént, hogy mindenkinél legnagyobb igényt kielégítsék és másrészt mindannyiunkat ösztönölnék megfelelő ébresztgetésével idegentoralmi propagandájuk szolgálatába állítsanak Teljes sikerrel. Hiszen — valljuk be — többet juttattak számunkra, mint amennyit vártunkat, s így derítettek hangulata mindnyájunkat.

Nézzük csak meg egy kicsit ezt a palermói buffetet. Elég korán érkezünk a fogadás színhelyére, a világhírű Villa Iglia-éba, ahol a szicíliai nagyszállodák társaságának palermói csoportja vendégül látott. Így még elég érteintlenül láthattuk a szálloda egyik kiültett éttermében kb. 20—25 méter hosszúságban felállított buffetasztal remekleit és a terem másik oldalán a falmenteli kisebb asztaloknál a csábító, trissított italokat. Mindenki — a személyzet is — elsőosztályú megjelenésben a helyén. Mindehhez tökéletesítőül járult az a további szőnpompa, amely a helybeli előkelőségek csoportját nyújtottak. A porfári urak komoly ünneplője, a katonatisztek élénk nagy dísz mellett a hőgyek nemzeti viseletben (a színek és régi olvőskézrecek micsoda gazdagsága ezeken a női öltözékeken!), nagy poharakkal kínálgatták a jégelt hűtőt „Spremuté d'arancia e di limoni” (a triss narancs és citrom kizréselt leve, annak héjátok ízével, kevés liszta vízzel hozzáadásával) és megfelelően

**LITTE
PEZSGŐ
COCTAIL**

edesített frissítő, jéghideg ital). Ezt a kínálást pedig olyan kedvesen, annyi grációzitással végezték, hogy az ember nem tudott kitérni, kaptat az italból, még ha szomjas sem volt. Ha az asztalig eljutottunk és ott szemléltőtünk, mint az Olaszországban látott buffeteknél általában azt láttuk, hogy a „Caviate fresco del Mare Caspio” (káspi-tengeri friss kaviár) és a „Medaglioni d'aragosta in Bella Vista” (Huszár érmeek „szép kilátás”-módr) két fogása volt itt is a buffet koronája.

Nagyon élveztük a westfalli ízéhez hasonló, híres „Giambone di Parma”-t (pármai sodart) és a „Spuma di prosciutto”-t (sonka moussét).

A „szép kilátás” adva volt, mert a Villa Igiaea tündéri kertjéből a tenger felé ritka kép tárult az ember elé és az igen kellemes melegben fölöttébb jól esett a „Coppa di sabaglione Mimoso” (borhab kandirozott mimózával), vagy a „Coppa Violotta” (jegecezett tejszínbab kandirozott ibolyával).

Ha figyelembe veszem, hogy a hajóról jótormán teljes létszámmal vettünk részt ezen a vendégségen és hozzáteszem a palermói helyi vendégeket, az összes jelenvöltek számát 800–900-ra becsülöm. A buffetasztal tehát — tekintve a főbőlegeket — kb. egyezre személyre készülhetett, hogy kerek szombat mondjak.

Ugyanezt a létszámot érthette el Tripoli városában esti (vacsoraidő után) órákban a tenger partja fölött épült „Uaddan” szállodában (együttal kaszinó és színház) a város közönsége által adott estély. A polgármester nevével fogadta vendégeit és közvetlen szívesseggel irányította az egészen frissen épült, főhéher külsőben pompázó, érdekes palota szobnáit szebb belső tereibe és pergolák, fedél nélküli, szabadon hagyott hatalmas, finom mozaikkal padlózott tancsateraszára. Idei legzsebb „nyári” estéken (október végén) + 24° melegben, a paradicsomi csillagos ég alatt, közvetlen közelében az égitestek világításában is tűndöklő tenger partján gyönyörködhetünk a mesebeli gálaest résztvevőinek derült megnyilatkozásain s ha ebbe is belefáradunk, felkerestük itt is a „lányegyet”, a buffetet, ahol egy pohár jó Vermouth mellett elszemelődünk, vigyázva, nehogy a hídgar borjúsülettek tekintésük nagykülönlegességek. Így fedeztük föl legszebb tóna a Dentice freddo „Uaddan”-i (hideg fogast). Igazta érdeklődésemet a balatonai „közeli” rokonához úgyszólván teljesen hasonló szép hal, tengeri fogas, kértünk hamar, de a húsán azt láttuk, hogy nem olyan fehér, mint a balatonai fogasé és kissé rágós s mintha furcsa, alát érezhetően, de mégis penész? (I) ízű volna, amit a kifűnő mártás sem küszöböl ki teljesen. Sietve fölfedeztem hát a „Pasticcio di Fagiano”-t (tacán pástétomot) és azt fogyasztgattam. Hozzá váltogattam a portugál „Porto”-t a szicíliai nagyragy „Marsalá”-val

„Tachino di Forli, cipolatna” (Forli-pulyka hagymásan) és „Pollanca in Gelatina” (jérce aszpikban) után „Pere al Vino rosso” (körte vörösbortban) és egy „Espresso” (feketékávé) végleg megszüntette étvágyamat Az izgelom megszűnt...

Esténként — a hajón előírás volt — szmokingban jelentünk meg a vacsoránál s a tripolli fogadókör estélyi ruha kötelező volt. Viteli magyar formaruhát öltöttem itt, mint szabványos estélyi öltözké. Kellemes volt tapasztalni jótormán az összes idegenek meleg érdeklődését. Az volt a határozott érzésem, hogy magyaros ruhát eddig még nem látott Tripoli gyönyörű csillagos tere.

A hőbgyek drágábbnál drágább és szebbnél szebb estélyi ruhái mellett a férfiakon sok jól szabott frakkot, néhány fehér szmokingot (mily szép nyári viselet!), a katonatiszteken fehér

LÉGVÉDELMI REDŐNYÖK

LÉGFÜTÉSEK KÁLYHÁK

PASCHKA ÉS TÁRSA

BUDAPEST, V, MÁRIA VALÉRIA UCCA 10. SZÁM

TELEFONSZÁM: 182—041

ALAPITVA 1886

díszruhát vagy sujtásos fekete nadrágot és rangjelzéses fehér „spencer”-eket láttunk. Biztágtattam is magam: „Nézzed, nézzed nagyon, mert ilyen, így együtt az életben még egyszer aligha látsz!”

Még hatása alatt állottunk az itt leírt buffet-pusztításoknak, amikor Taormina patinás, előkelő hírességében, a „S. Domenica Hotel”-ben taormina szállodások bizonyították vendégszeretőtüket. A város és a kolostorból átalakított nagyszállóda megtekintése után eléggé megehezünk ahhoz, hogy „nekvissük” magunkat az ugyancsak kb. 700 személyre készült buffetnek. Annnyira hatottunk ránk az alábbi étkek, hogy azokból állítottuk össze táplálékunkat: „Maionese di Aragosta” (humár mayonnaise), „Mortadella di Bologna” (bolognai mortadella felvágott), „Olive Giganti Verdi” (óriás zöld olajbogyó), „Noce di vitello alla Puccini” (borjúdud Puccini módr), „Petto di piccione alla moderna” (szabadon: modern galamb mell), „Gelato di Pompelmo” (Grape-Fruit fagyalt), „Piccola Pasticceria” (apró sütemények), „Caffè” feketekávé).

Található volt még ezen az asztalon egyebek közt: „Catalani alla Catalana” (Tintahal), „Mandorie salate” (sós mandula), „Anitra alle Ciliegie” (csesernyész kacska), „Anitra alla Siciliana” (narancs kacska) stb., stb.

Már jölesett megint hajózni, egy kis lelki és szellemi táplálék után is nézni... Capri, Amalfi Sorrento... Halgattam egyik jó olasz kartársamat, aki ódesen mesélte el, hogy mit művelt nyugatban vérvél Nero császár Amalfiban. Ugy mondta el, hogy az ember érthetett belőle, amit akart. O viszont rábízta halgatója fantáziájára. A galáns történetekkel szűlött, elbűvölő vidéken — elragódhat az ilyesmin...

Hajónk, kedves „Rómá”-nk lassan beáll a „Conte di Savoia” mellé a nápolyi kikötőbe. Zene nálunk, zene a „Conte di Savoia”-n, hajósárkák intézetének növendékei részére berendezett iskolahajón. Kalaplengetés, szímpatlantűtetés, orom mindennüt, ide nézünk, oda nézünk, már pompás autócarban vagyunk. Délután van, aprón szemel az eső, kiszállunk. Certosa di S. Martino, Nápolyknak Vomero nevű városrészében, ténz a hegyen sok szép épület között. A Certosa múzeumában van

SCHILLINGER MIKSA
különlegességék

Előkelő szállodák, vendéglők
szálltója

BUDAPEST,

VII. Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenésztel a MABI-ba azonnal bejelentel

összegyűjtve Nápoly művészettörténetének hírneves anyaga. Nápoly városa itt látott vendéglő. Buffettjét is itt állította fel, részben azon a földszinti keresztfolyosón, amelyet rikaságképen féltének és külön hangzattalják 17. századbéli építőjének, Farságának nevére.

A Certosában tálat buffet asztalain látottak közül itt különösen fölkelte érdeklődésünket: „Cornetti di Salmone ella Greca” (lezackercs görögösen), „Gamberetti alla Friesina” (Crevette, apró rák), „Faglano tartutata alla piemontese” (gombás fácán piemonti módra), „Lingua di Bue in salamosa” (pácolt marhanyelv), „Crema gelata al Pistacchio” (pisztácia parfétt) és általában végig a fagyaltoknak, parfétnak olyan választéka, milyen másutt nincs. Olaszország, de abban is Szicília a fagyaltfélék igazi hazája. Művészek minőségben, ízben, kivitelezésben.

Ismétlem: sok hiányzik abból, hogy teljesen ismertethessük azokat a tőmegeket, melyeket ezek a buffetek kínáltak. Hol van hely az itt megnevezett hideg ételeken kívül felszolgált különféle hideg angolos bélszínnek, húsztéknek, borjúhúsnak, szárnyasok, vad szárnyasok, galatinok, pástétóknak, salátáknak felsorolására.

Friss idénygyümölcsök (ideszámítva ananász, csodálatos ízű és édességű óriás sárgadinnyét november első napján, banán stb.), szárfutt (aszalt) és kandzított gyümölcsök tömege, minden konkurenciában helytálló sajtok eredeti kitűnő választéka Gorgonzola, Bel-paese, Stracchino, Emmenthal stb.

És az italok? Olaszországban nagy a választék; általában hasonlóak voltak, magas nívón álltak, ezért egy nagy csoportba foglalhatók. A már említett „Suoco d'erancia e di limon” (narancs- és citromlevén) kívül mindenütt palackozott sörök. Külföldi müncheni, hamburgi, pilseni sörök, a belöldiek közül Birra Genovese, Birra Napolitana, Birra Messina. Azután csomageborok, ürmösök, Vermouth többféle világhírű gyártmány (Isolabella, Martini, Cinzano, Gancia, Cora stb.) fehér, vörös vagy száraz, Marsala „Floris OGS” jelű és 1860-as terméssű „Riserva”. A szicíliai „Mongibello (etnai terméss) száraz fehérbor, Mon Roy nehéz, vörös. Ime, borválaszték nem volt nagy. De itt kevesen ittak bort.

Spumanti (pezsgők): Cinzano: Riserva Corona és Secco e Estrasecca (száraz és extraszáraz). Martini: Lacryma Christi secco, száraz pezsgő a hasonnevű hírneves borból, valamint „Asti Spumante Riserva dell Nonno” (szabadon: nagyapánk tartalékolt habzó bora). — Coctailok, általában angol és amerikai italok, belöldi likőrök és likőrkülönlegességek sok-sok fajtában, amennyi teszünk...

Az Olaszország négy, egymástól messze fekvő városában többek közötti nyújtott óriási „hideg asztalok”-at, buffeteket tíz napon belül tapasztaltuk meg, de egy életem át sem felejthetjük el egyiknek-másiknak az ízet sem.

Ahol lehet és kell, okukhatunk belőle, mint ahogy adott alkalommal őszinte olasz barátaink is sokat magukévá tehetnek nálunk.

SÁTORALJAUJHELYEN, azon az útvonalon, amely a trianoni határ leomlása fölött a környék és a város legforgalmasabb része lett, haláleset miatt nagyon jókárban levő ház birtokos van, jutányos áron eladó

Cím a kiadóhivatalban megtudható.

JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL

BOROS MENÜKET iktassunk be étlapjainkba!



A legkisebb munkabérek meghatározó rendeletek nem magának az ipari munkának díjazását, hanem az egyes iparokban alkalmazottak legkisebb munkabéreit szabályozták.

EGY KÖMÜVESGEDETT házilag végzett kőműves munkákra alkalmaztak, de munkájáért a legkisebb munkabérekre vonatkozó szabályok figyelmen kívül hagyásával alacsonyabb munkabért fizettek. A különbözetért pert indított és ezen az alapon kárterítés megítélését kérte. A kir. Küria a keresetet elutasította a következő indoklással:

A munkaviszony egyes kérdéseit szabályozó 1937. évi XXI. tc. életbelépése előtt a törvényes felhalmozás alapján kibocsátott és 1935 június 29-én hatályba lépett 6660/1935. M. E. számú rendelet és annak felhalmozása folytán kiadott 52.000/1935. K. M. sz. rendelet volt érvényben. A 6660/1935. M. E. sz. rendelet 2. §-a értelmében a kereskedelemügyi miniszter (utóbb pedig az iparügyi miniszter) addig is, míg az ipari (kereskedelmi) munkavállalók legkisebb munkabérének megállapítását törvény nem szabályozza, olyan iparágakban, amelyekben a munka zavaratlanságának biztosítása szükséges, a legkisebb munkabérek megállapítását az érdekelt miniszterekkel egyetértve szabályozhatja azoknak az elveknél az érvényesítésével, amelyeket az 1928. évben Genfben tartott nemzetközi munkaügyi egyetemes értekezlet által a legkisebb munkabérek megállapítására vonatkozó eljárássok tárgyában tervezet alakjában elfogadott nemzetközi egyezmény becikkelyezéséről szóló 1932:XIX. tc. lefektetett.

A 6660/1935. M. E. és 52.000/1935. K. M. sz. rendeletek tartalmából és azok keletkezéséből megállapítható, hogy azok nem magának az ipari munkának díjazását, hanem az egyes iparágakban alkalmazott munkavállalók legkisebb munkabéreinek a meghatározását kívánták szabályozni.

Az idézett rendeletek alapján az iparügyi miniszter 13.177/1935. XIII., majd 43.488/1936. XIII., utóbb 21.607/1937. XIII. számú rendeleteivel magrosította a kőművesiparban fizetendő legkisebb munkabérekre vonatkozó — és az illető iparágakban működő munkaadói és munkavállalói érdekeltségek bevonásával hozott — bizottsági határozatokat.

Ezeknek a határozatoknak a hatályát azonban nem terjesztette ki azokra a munkaadókra, akik a kőművesmunkát nem önálló termelési ágként végzik, hanem azt munka egyesítés vagy házilagos munka cí-

Borpálotla Rt.

Budapest, VI. Király ucca 26. Telefonok 114.044, 118.46

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajtáborait palackozva és hordótdélben

mén végeztetik. Ezeket a munkaadókat tehát nem lehet kőművesipari munkaadóknak és az általuk foglalkoztatott munkavállalókat kőművesipari alkalmazottaknak tekinteni és ekként a nekik fizetett bér sem tekinthető a kőművesiparban fizetett bérnek.

A m. kir. Kúriának ezt az értelmezését támogatja az iparügyi miniszter általancó gyakorlata is. (3102/1937. XIII., 40.948/1936. XIII., 43.705/1936. XIII.)

Mint hogy ezek szerint az idézett rendeletekkel megerősített legkisebb munkabérek nem vonatkoznak az alperesre, aki a maga gépgyári és vasöntő üzemében a felperes kőművest házilag végeztetett kőművesmunkára alkalmazta: ennél fogva a felperes nem követelheti a részére fizetett munkabéreknek a kőművesiparban megállapított legkisebb munkabérekre való kiegészítését és a túlórák magasabb díjazását. (C. II. 2573/1938.)

A Kúria azon ítélete szerint a vendéglátóiparban alkalmazott más szakmunkások díjazása független a munkavállaló eredeti hivatásában megszbott legkisebb munkabéréktől.

Figyelmeztetés!

TAGJAINK KOZÜL TOBBEN panaszai fordultak iparrestü-lünköz, hogy egy bizottság járja a fővárosi vendéglőket s magukat hatósági közegeknek beállítva a legkisebb munkabérekkel, valamint a legkisebb munkaidővel kapcsolatos rendelkezéseket illetően utasításokat adnak, jegyzőkönyvnek s azzal felelnek be látogatásaikat, hogy ismétellen ellenőrzni fogják utasításaik betartását.

Figyelmeztetjük a Kartársakat, hogy üzemvizsgálatokat és rendelkezéseket csakis hatósági személyek tarthatnak, illetőleg adhatnak, magánegyesületek megbízottainak vagy magánszemélyeknek ilyen joguk nincs. Ezért ajánljuk, hogy minden alkalommal az üzemlátogatás jelentkezéseket — mielőtt velük tárgyalnának — igazoltassák le s emennyiben hatósági közegnek adnak ki magukat s ezen minőségüket igazolni nem tudnak, úgy a legközelebbi rendőrszemenek adják át.

Elvi döntés a bérmegeállapító határozatok alapján való besorolás ügyében.

A KAMARAI KOZLONY az évi november 30-iki számában közli az iparügyi minisztérium következő elvi döntését:

„Amennyiben a legkisebb munkabéreket megeállapító határozatok a végzett munkát veszik az egyes munkavállalók bér-csoportokba való sorolásánál alapul, a megefelelő legkisebb munkabér-kategóriába való tartozás szempontjából a tényleg betöltött munkáról az irányadó. Ebből az elvből folyik, hogy az a munkavállaló, aki több eltérő munkavállalói csoportba tartozó munkát végez, mindig az általa végzett munkának megefelelő legkisebb munkabérrel díjazandó. Ilyen esetekben a közepáryanos vagy más módon számított átlagbér fizetésének helye nem lehet.”

Az időszeri mértékhitelítések.

A MÉRTEKHITELÍTÉSŐ HIVATALTÓL veit értesítés szerint 1939. évben az időszeri mértékhitelítésekkel a Hivatal a fő-



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

város egyes kerületeiben az alább felsorolt időpontokban fogja elvégeztetni.

- I. kerületben február 3-ától február 28-éig.
- II. kerületben március 6-ától április 5-éig.
- III. kerületben április 11-étől május 13-éig.
- V. kerületben május 19-étől június 17-éig.
- VI. kerületben június 26-ától augusztus 12-éig.
- VII. kerületben június 26-ától augusztus 12-éig.
- IX. kerületben augusztus 11-étől október 28-áig.
- XII. kerületben november 6-ától december 15-éig.

Felhívjuk az érdekelte Kartársakat, hogy az ebből öket illető időpontokat jegyezzék elő és intézkedjenek, hogy mértékeik hitelítéses alá kerüljenek.

Katonai szolgálatra bevonult munkavállalók betegségi biztosítási járulékaik levonása.

A MAGYAR MINISZTERIUM ez évi október 28-án 7777/1938. M. E. szám alatt kelt rendelete szerint a rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonult munkavállalók szolgálati viszonya nem szűnt meg. Ez alapján a munkaadók nagyrésze azon alkalmazottaiktól, akik rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonultak, abban az esetben, ha illetményekben részesültek, az illetményeknek megefelelő betegsegélyző járulékot levontak.

Az OTI f. ö. december 7-én kiadott értesítése szerint a bevonult alkalmazottaktól betegsegélyző járulék a fegyvergyakorlat tartama alatt nem kell levonni.

Az OTI és a MABI a rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonult alkalmazottak illetményeiből a már ezideig esedékessé vált és levont járulékok befizetésétől csak abban az esetben tekintik elő, ha fegyvergyakorlatra való bevonulás tényét kijelentő lap útján 8 napon belül velük közlik; miért is

1. a rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonult alkalmazottak illetményeiből fegyvergyakorlatuk tartama alatt a betegsegélyző járulék nem vonandó le;

2. a fegyvergyakorlatra bevonult alkalmazottaktól azonnal, egyenként külön-külön, a fegyvergyakorlatra való bevonulás napjának keletkezésével kijelentő lapok állítandók ki. A kijelentőlapok megjegyzés-rovatában vörös tintával „fegyvergyakorlatra bevonult” jelzést kell beírni.

3. a fegyvergyakorlatról való visszatérés, illetve az új munkába lépés napjával, a munkavállalók azt újból jelentéské be;

4. ugyanez az eljárás követendő abban az esetben is, ha valamelyik munkavállaló fegyvergyakorlatát nem egyfolytában teljesítette, hanem időközben azt megszakítva, munkahelyén is szolgálatot teljesített.



Príma hasított tölgyfából boroshordók minden nagyságban, bortülsérek és kannák nagy választékban.

LAPOS ANDRÁS kádármester
Budapest, VIII, Kálvária tér 13. Telefon: 137-457.

Kitünő a Dreher keksz és a Dreher csokoládé!

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

Mestervizsgáló bizottság illetékessége.

AZ 1936. ÉVI VII. TC. 9. §-a értelmében a vizsgázó csak az illetékes mestervizsgáló bizottság előtti tett eredménytelen vizsgálatát követően — az előző vizsgáló bizottság által megállapított idejű gyakorlat eltöltése után — kérheti az ország bármely más mestervizsgáló bizottsága előtti a vizsgálat megismétlését. Minden más esetben az illetékes mestervizsgáló bizottság előtti vizsgázás kötelező. (27.888.1938. I.p. M.)

Egyéni cégből alakult közkereseti társaság iparüzési jogosítványa.

A KERESKEDELEMÜGYI MINISZTER a folyó évi szeptember 21-én 39.595.1938. K. K. M. szám alatt rendelte az egyéni cégből alakult közkereseti társaság iparjogi helyzetét.

Egyes iparhatóságok olyan esetekben, amidőn az ipart (kereskedést) űző természetes személy helyébe közkereseti társaság lép, vagyis, amidőn az ipart (kereskedést) űző természetes személy vállalatába vagy üzemébe (üzletébe) társtárgyként más személy belep, az új társ belépését az ipar állandékában beállított változásként az 1922.XII. tc. 43. §-a szerint egyszerű bejelentés alapján tudomásul veszik anélkül, hogy a közkereseti társaság új iparigazolvány vagy iparendelvény kiadása iránt folyamodnék. Ez az eljárás azonnali, hogy az idevonatkozó törvényes rendelkezések szempontjából nem helytálló, alkalmas arra, hogy az iparigazolvány és az iparendelvény kiadásának ideiglenes felfüggesztése tárgyában kibocsátott 5850/1938. M. E., valamint az 1922.XII. tc. 49. §-ának harmadik bekezdésében foglalt rendelkezés hatályának ideiglenes felfüggesztése tárgyában kibocsátott 6430/1938. M. E. számú rendelettel megvalósítani kívánt célok elérését megkönnyítse.

Erőzt az iparügyi miniszter úral egyetértően a következőképpen rendelkezik:

Az 1922.XII. tc. 43. §-ának alkalmazása során hivatali elődeim által kialakított s magam részéről is állandóan követett joggyakorlat értelmében az egyéni cégből alakult közkereseti társaság, vagyis a társtárgy belépésével keletkezett új társaságalakult az iparüzést az egyén nevére szóló iparigazolvány vagy iparendelvény alapján nem folytathatja, mert a szóbanlevő esetben nem csupán az ipar állandékában történt változásról van szó, hanem egészen új alakulatról, amelynek az iparüzéséhez új iparjogosítványt kell szereznie. Ehhez képest minden olyan esetben, ha az egyéni iparos (kereskedő) vállalata vagy üzeme (üzlete) új tag belépésével közkereseti társasággá alakult át, a közkereseti társaságnak az ipar (kereskedés) további gyakorlásához új iparigazolvány, illetőleg új iparendelvény kiadása iránt kell folyamodnia. Az iparigazolvány vagy az iparendelvény kiadására irányuló kérelmek tekintetében természetesen az 5850/1938. M. E. számú rendelet rendelkezéseit — amely az iparendelvény kiadását tilalmazza — alkalmazni kell.

A fentebb előadottakat a betéti társaságra is meg kellene alkalmazni kell.

Csak szakember léphet be a közkereseti társaságba.

AZ 1936. ÉVI VII. TC. 1. §-A alapján szakképzettséggel nem rendelkező egyén közkereseti társaságba tagként nem léphet, mert a közkereseti társaság új tag belépése esetén iparát csak úgy folytathatja, ha a belépő tag az ipar önálló gyakorlása tekintetében megállapított feltételeket saját személyében igazolja. (29.760.1938. I.p. M.)

A legkisebb munkabérek megállapítása vidéken.

A KERESKEDELEMÜGYI MINISZTER a legkisebb béreket megállapító vidéki bizottságokat a minap nevezte ki. Így a budapestvidéki, a szegedi, a debreceni, a miskolci, a soproni, a győri, végül a pécsi kereskedelmi és iparkamarai kerületben Ferdinandy Tihámról elnöklete és Vajna Ede alelnöklete alatti a megfelelő bizottságokat kinevezte.



Ipari kihágás és rendőri büntetőeljárás.

EGY ORSZÁGOS SZÖVETSÉG panaszára, — hogy a rendőri büntetőbíróóságok a kihágásoknál túli alacsony büntetést szabnak ki és az ügyeket nem intézik el kellő gyorsasággal, valamint a sértettek különböző lenyegelték miatt nem mernek feljelentést tenni — az iparügyi miniszterium a II. fokú iparhatóság útján az alábbiakról értesítette a Szövetséget:

A jogosulatlan iparüzést a törvény tiltja és ugyancsak törvény állapítja meg a kihágásért kiszabható büntetés nagyságát. A rendőri büntetőbíróóságokban a minőségben mint független bírójár el s a büntetést az elkövetett cselekmény anyagi és tárgyi súlyosságának és az elítélt egyéni, vagyoni és kereseti viszonyának figyelembevétele mellett saját belátása szerint szabja ki. Tehát e tekintetben a bíróságot sem korlátozni, sem magasabb büntetés kiszabására utasítani nem lehet.

A kereskedelmiügyi miniszter 1928 május 8-án 81.164/1928. szám alatt közreendeleletet bocsátott ki, melyben utasította a rendőri büntetőbíróóságokat, hogy a jogosulatlan iparüzés esetében a rendőri büntetőeljárás során kívül folytassák le és soron kívül hozzanak ítéletet. Elrendelte továbbá, hogy olyankor, amikor egészen kétségtelennek látszik a jogosulatlan iparüzés elkövetése és arról lehet tartani, hogy terhelt a büntetőeljárás után is folytatja a jogosulatlan iparüzést, az illetékes hatóság megkeresésével kényszer útján (kärhatalommal) gondoskodik a jogosulatlan iparüzés megszüntetéséről.

Abban az esetben, ha sértett fenyegetésnek vagy egyéb hátránynak van kitéve a feljelentés megtétele esetén, úgy feljelentést a községi előjárás, vagy valamely más közigazgatási hatóság, avagy rendőri közeg által is megteheti s ezek kötelesek a feljelentést az eljárásra illetékes rendőri büntetőbíróósághoz azonnal eljuttatni. A feljelentés megtehető az illetékes ipartestületek útján is, amely utóbbiak hivatalból is gondoskodnak az ilyen irányú feljelentések megtérléséről.

A 65.000/1909. B. M. sz. rendelet értelmében a jogosulatlan iparüzés miatt folyamatba tett kihágási ügyekben az eljáró rendőri büntetőbíróóságok az illetékes ipartestületet, mint szakértőket, a tárgyalásra meghívni kötelesek. Ha tehát a bűnösség megállapítása, vagy a büntetés nagyságának kiszabása tekintetében rendőri büntetőbíróóságok jogszállánytalanosan járnak el, az ipartestületnek módjában áll fellebbezéssel élni. — (34.413/1938. I.p. M.)

LÁSZLÓ SÁNDOR

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

CALDERONI ÉS TÁRSA látszereszek

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

Szemüvegek, színházi látszeresek a legújabb kivitelben
Hőmérők, barometerek, időjelző házikók stb. Főnyelvény-
szeti készülékek és felszerelések nagy választékban.

Ítéletek kontár-feljelentéseinkben.

Feljelentettünk: 3 hentest, 2 korcsmárost, 66 kifőzőt. E feljelentések közül 2 haladék, 3 negyedik, 5 harmadik, 7 második esetben lett feljelentve. A feljelentések közül 49 esetben cég-tábla-kihágás miatt is tettünk feljelentést.

November havában 53 ügyben tartottuk tárgyalást; ezek közül 12 esetben elnapolással végződött a tárgyalás, 1 esetben pedig az ítélet írásban lesz közzébe. Jogerős ítéletek a következők voltak:

10 P-re büntették:

- Szöllőssy István hentest, VII, Nefelejts u. 20.
Korányi Antalné korcsmárost, VII, Bajza u. 2.
Bárdos Kálmán korcsmárost, VII, Wesselőnyi u. 15.
Szép István kifőzőt, IX, Mester u. 53.
Krátzi Ferenc hentest, IX, Ráday u. 5.
Weiszbart Lipót baromfikereskedőt, VIII, Luther u. 2.
Pintőr Binder Ferenc hentest, VIII, Dankó Pista u. 1.
özv. Politzér Farkasné kifőzőt, X, Malata u. 13.
Oravszky János kifőzőt, VIII, Magdolna u. 10/b.
Tejfalussy Ferencné kifőzőt, VII, Dohány u. 5.
özv. Kozma Józsefné kifőzőt, VII, Dohány u. 74.
özv. Dér Ernőné korcsmárost, IX, Mester u. 59.
Simon Károly utóda Halász Imre hentest, VIII, Békés u. 3.
A most említettek mind első esetben lettek feljelentve.

15 P-re büntették:

- Nagy Albert kifőzőt, VII, Aréna út 54.
Nehéz Gusztáv korcsmárost, VII, Garay u. 34.
Nagy Sándor kifőzőt, VII, Nefelejts u. 51.
Legmann Irén korcsmárost, VII, Vörösmarty u. 14.
Tóth Pálné kifőzőt, VII, Szövetség u. 2/b.

16 P-re büntették:

- Velikay Gyula kifőzőt, VII, Nefelejts u. 3.

20 P-re büntették:

- Tubákos Adámné kifőzőt, VII, Thököly út 19. (Nevezett a I. évi május 3-án egy évi próbaidőre felfüggesztett 10 P-s büntetését is kötelei megfizetni.)
Pál Mihályné kifőzőt, IX, Táncsics u. 7.

25 P-re büntették:

- Schlesinger Dávid baromfikereskedőt, VII, Dohány u. 82.
Papszt Jánosné kifőzőt, VII, Nefelejts u. 23. (Étlap túl-tépesérl.)

- Toó János hentest, VII, Nefelejts u. 38.
Rámhábi Mária kifőzőt, VII, Dob u. 45.

30 P-re büntették:

- Fritz János kifőzőt, VIII, Dankó Pista u. 1.
Oláh Árpádné kifőzőt, VIII, Német u. 26.
Klein Sándorné kifőzőt, VII, Dob u. 74.
Benkó Pál hentest, VII, Garay u. 45.
Vermes Edehné kifőzőt, VII, Dohány u. 45.
Papszt Jánosné kifőzőt, VII, Nefelejts u. 23. (Villásreggeli kiszolgálásért.)
Lengyel Imre kifőzőt, VII, Almássy tér 15.

40 P-re büntették:

- Lisztkó Ferenc kifőzőt, VII, Hársfa u. 29.

WINTER TESTVÉREK, bornyagykereskedő

Városi iroda és eladás: VII, AKÁCSFA U. 45. TEL.: 136-132.

Ajánlanak kiváló minőségű uradalmi fajborokat, csemege- és ürmősborokat, minden mennyiségben a legelőcsőbb napi árakon. — Tegyen próbarendelést.

50 P-re büntették:

özv. Kiss Antalné kifőzőt, IX, Mester u. 22.

60 P-re büntették:

Kovács Ágnes kifőzőt, VIII, Úllói út 68.
Horváth Jánosné kifőzőt, VII, Bethlen Gábor u. 6.

100 P-re büntették:

Zelmanovits Dávidné kifőzőt, VII, Wesselőnyi u. 29.

150 P-re büntették:

Molnár Ferencné kifőzőt, VIII, Bérkocsis u. 41.

Polgármesteri ítéletek:

Wukovits Emil 10 P-s ítéletét helybenhagyta.
Haraszti Józsefné kifőző, 20 P-s ítéletét,
Szőke Sándor kifőző, 20 P-s ítéletét,
Meggyesi Ferenc kifőző 30 P-s ítéletét helybenhagyta.
Trieb Fülöpné kifőző 25 P-s ítéletét 40 P-re emelte.
Meggyesi János kifőző 50 P-s ítéletét helybenhagyta.
Gintner Gyula kifőző 60 P-s ítéletét,
Pogány Márkus kifőző 100 P-s ítéletét és
Vadás Ignác kifőző 100 P-s ítéletét helybenhagyta.
Budapest, 1938. december 10-én.

Jó reklám ha a bor olcsó

de a forgalom
csak jó borral
biztosítható

PROMONTORIA

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK,
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSKOK BORPIN-
CÉSZETE ÉS ÁRUELLATÓ SZÖVETKEZETE

BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.
TELEFONSZÁM: 269-992.

P I N C É S Z E T É B Ö L .

Kartársaink megtisztelő látogatását szö-
gályatlatkészen várjuk.

Kohn Mór

f. ü. v. közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet. — Megbízható felirónkét és konvhai személyzetet. — Budapest, VIII., Rákóczi út 47. sz. — T. lefon: 1—339—21.



Búzavirág-vásár az anyák javára.

HORTHY MIKLÓSNÉ FOMÉLTÓSÁGU ASSZONY fővédnöksége, Anna kir. főhercegnasszony őfensége védnöksége, vitéz Imrédy Béláné öngyermeltósága országos elnökelete alatt működő Magyar Anyák Nemzetvédő Bizottsága mint minden évben, az idén is búzavirág-vásárt rendez a sokgyermekes családok javára. A bizottság a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara kötelékébe tartozó valamennyi egyesület és testület tagjainak segítségével hozza forgalomba a búzavirágokat és búzavirág-bélyegeket. A karácsonyi és újviői csomagokon ebben az évben is ki fognak virítani a szeretet búzavirágát és a megérdemelt áldozatkészség búzavirág-bélyegét. A fővárosi kereskedők kirakataiban és iparosműhelyekben meg fognak jelenni az emberszeretnek és a jószágának 10 filléres búzavirágai. Fogadjuk őket szívesen.

Búzavirágok 25—50—100 szálát tartalmazó csomagokban 2.50, 5— és 10.— pengős árban ipartestületünkben, mint tavaly is, kaphatók.

Munkaidőrend és munkabérelszámolási jegyzék

ipartestületünkben a hivatalos órák alatt kapható.

Magyar a magyarért!

December elsején lapszámunkban közzétettük a Magyar a magyarért mozgalomra betelepítők névsorát. Sajnálatos nyomdai hiba folytán egy pár kartársunk neve kimaradt, melyet pótlólag közlünk, valamint az újabban beérkezett adományokat:

Erzsébet királyné szálló 52 pengő, Dobos Sándor, Keizer János (Kriszt szörző) 20—20 pengő, Upor kávéház 15 pengő, Singer Ferenc, Viktória fogadó, Demeter Izsó, Réta! Imre, Zauper Ferenc, Illits Gyula (Belvedere), Rottler Árpád, id. Kramer Artur, ifj. Kramer Artur 10—10 pengő, Kovács Imre 6 pengő, Hirschler Aladár, Vajda Andor, Miákits Lajos, Varga Ferenc, Székely János, Havas József, Büki István (Báthory u.) 5—5 pengő, Központi 478/2 2 pengő.

Pótlólag beérkezett 158 pengő, eddig összesen 4407 pengő 69 fillér.

Akik másutt fizettek: Illik Viktor 50 P, Bertha Gyula 100 P.

Cikkek a nemzetközi szállógyűlésről.

Vitéz Fejér István, a debreceni Arany Bika szállóköz igazgatója részvett a nemzetközi szállóközgyűlésen és a Debreceni Újság (Hajdúútó) című napilapba három értékes cikket írt utasításról, illetve megfigyeléseiről. Vendéglősi és szállodási szempontból is tanulmányos bevezetője igazolja, hogy iparunk fiatal nemzedékében a régi jeles krónikásokhoz méltó tollforgatók teremnek. Vitéz Fejér lapunk számára is cikksorozatát megírásába fogott.

Művészi propagandamunka.

Finom asztalos alapra, kélfémes anyja színekkel nyomva látható a lánchozat a Duna tölött és háttérben Buda legjellemzőbb részének körvonalait a főváros új naplójának címlapján. Belső címetek képek hosszú sorát. Csaknem mind olyan töltezős

és fényképezésben, hogy megelégedő új oldaláról mutatja a városrészeket, szobrokat, épületeket: nem egy még a budapestiek számára is fölfeledés hatású. Amint például Julián barát kinyitott keze a parlament felé mutat, amint a szintén új tengerészeti emlékmű szárnys alakja a Horthy-híd fölé magasodik, amint a Duna széles öblét látjuk a Gellérthegy tetejéről, amint a legvonzóbb angol tájakra emlékeztető svábhelyi golfpályát nézzük, amint a Hungária-szálló előtt a nemesvonalú ledanszobor születte a Várpalota felé tekint, amint egy hindu hölgy a dunai sétahajón mély, amint a Szent Jobb kőmenetét elének vetítik, amint az esti világítás ényei csillognak és amint bájos figurák a magyar népművészetet érzékelik meg: mindez és a többi lebilincselő kép igazolja, hogy a külföld legjobb nyomtatványait is vetekeedik már a magyar idegenturizmi produktum. Kovácsné Vilmos tanácsnok, illetve a székesfőváros idegenturizmi hivatala 39 000 példányban nyomtatta ki 1939-re a naplót angol, francia, lengyel, német és olasz nyelven. A főváros idegenturizmi fénykép-pályázatán díjazott képekből válogatták ki az anyag nagy részét és ezek a képek csakugyan meg is érdemelték a pályadíjakat. Budapest ipari és kereskedelmi vállalatai önkéntesen vettek át 9000 dbt naplót, hogy külföldi üzletfeleiknek küldjék szét, a többi 30 000-t pedig az Idegenturizmi Hivatal küldte szét jó címekre, a világnak jóformán minden részébe.

Új nagyvendéglő Balatonfüreden.

Gácsér József szentbenedekrendi főkormányzó már régebben nyilatkozott lapunk számára azokról a fontos tervekről, amelyek Balatonfüreden valósulnak meg. Azóta kirták a tervpályázatot, amely december 31-én jár le. Nagyterjedelmű balatonparti vendéglőt, kávéházat, fődítt sétányt stb. építenek a jövő esztendőben. Javában folyik már a balatonfüredi kikötő építkezése is.

Népművészeti állomás Kalocsán.

Az Államvasutak igazgatósága Kalocsán érdekes új állomást létesít. Ismeretes, hogy a kalocsaiak milyen csodálatos örzökök rajzolják és festik ki házaikat és milyen údszínűekkel varrják ki öltözeteiket. A kalocsai állomáson főképp a kapuzat remek taragása és festése parasztlányok és lányok munkája. Tekintve azt, hogy évről évre jelentősen szaporodik a Kalocsára rándulók száma, a vasúti állomás is bizonyára hozzájárul a magyar népművészet iránti érdeklődés fölkeléséhez.

Újítások a Balaton körül.

A Balatonai Egyesületek Szövetsége ülést tartott, melyen több fontos reformot jelentettek be. A vendéglősköröket is érdekelheti az, hogy az élemezés körülményeinek javítását bolgár rendszerű kerézetek alapításával óhajják elősegíteni. A szövetség körül, hogy a földfermivel kapcsolatban ilyen kerézetek számára területeket hasítsanak ki, azokivül a nyáron edekint dolgozó, illetve otmaradt telepi munkásoknak ház-



CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDASÁGI CIKKEK SZAKÜZLETE

BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 48. SZ.
TELEFONSZÁM: 122-8992.
Parafadugó — önkupak — címke.
Borszivattyúk, szűrőgépek és az
összes borkezelési anyagok.

helyeket igyekeznek biztosítani letelepedés céljára. A Máv-ot arra kéri, hogy a szövetség tagjai számára 50%-os utazási kedvezményt adjon az egész évre. Egységes menetdírt jegyet is kívánnak, amely héténapos tartózkodás esetén 4,80 P-ért a Balaton legátalvábbi pontjára is érvényes legyen. Indítványozták, hogy a weekendezőik is fizessenek kúrtáksát. Panaszok hangzottak el, hogy visszaesés történt 1938-ban a Balaton látogatóinak számában. Dr. Tóvissy Ernő ügyvezető alelnök jelentette, hogy a visszaesés csak nagyobb fürdőhelyeken történt — Almádin, Füreden, Siófokon — de a családi üdülőhelyekről ilyen panasz még nem érkezett. A Balaton Intéző Bizottság képviselője, Dr. Kiss Jenő szerint a visszaesés alig ötszázaléknyi volt, a kúrtáksáiban viszont többlet mutatkozott. Ikldy-Szabó János társelnök közölte, hogy a szövetség a téli hónapokban Kassa, Komárom és Veszprém területén fog egy-egy ülést tartani.

Dr. József Ferenc kir. herceg az idegenforgalomért.

Közöltük, hogy József Ferenc kir. herceg Szviesznói Zoltán min. tanácsos kíséretében mindenkép jól sikerült propaganda utazást tett az északi államokban. A Baross Szövetség idegenforgalmi előadássorozatát a minap kezdte és ott a bevezetőt a kir. herceg mondta, aki érdekes részleteket is adott elő a külföldi útról. Kétségtelen, hogy ez az utazás sok-sok ezer prospektusnál többet jelent vendéglátó iparunkra nézve. Új volt a többi közt a kir. herceg közlésében az, hogy meghívta Hollandia királynőjét Budapestre és remélhető, hogy a magyarok íránt valóban szimpátiát érző uralkodónő 1939 tavaszán meg is látogatja fővárosunkat. A királyi herceg és utána Szviesznói Zoltán, mint a Gyógyhelyi Bizottság igazgatója „Idegenforgalmi kitérőnk” cím alatt tájékoztatták a közönséget azokról a széleskörű tervekéről, amelyek Budapest gyógyfürdői érdekében alakultak ki, hogy minél több külföldi jöjjön ide hosszabb tartózkodásra is a reuma- és egyéb kúrákkal kapcsolatban.

A lengyel idegenforgalom fejlődése.

A baráti lengyel nemzet idegenforgalma a legutóbbi években fokozatos és nagyarányú fejlődésen ment keresztül. Különösen a most már világszerte ismert és kedvelt téli sporthely,

Használt **National kasszák**, **Borkel** sonkvágógépek, gyorsmérlegek, **hitelesített levegűrak**, edények, **alpaka evőszék**, használt csiszoló **tűkrök** legelőcsúszka. — **HERSKOVICS LAJOS**, Budapest, VII, Akácia ucca 20, szám. Telefonszám: 133—792.

MEZŐGYÁRI PEZSGŐGYÁR

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



Apricot barackfűzű édes, féledés
For-You száraz
Mezőgyári Casino édes
Cremat Rose vörös, édes
Primadonna édes
Méltsóságos féledés

Elsőrangú francia módra készült pezsgő.
Minősége kiváló.
Ára megközelíthetetlen olcsó.

Zakopane külföldi vendégforgalma mutat fel évről évre kedvezőbb eredményeket. Zakopane a Magas Tátra tölös északi oldalán fekszik, 850 m magasan a tenger színe fölött. A 22.000 lakosú gyógy- és üdülőhely nemcsak Lengyelország, hanem egész Európa legszöbb tekvésű helyei közé tartozik. Évente 60.000 üdülővendég tölt itt több hónapot és legutóbb már átlagosan mintegy 120.000 turista és kiránduló, köztük több ezer külföldi keresi föl rövidebb tartózkodásra Zakopane-t. A vasúti közlekedés, éppen úgy, mint az autó-útvonal, igen kedvező. Az érkező vendégeket mintegy 300 szálloda, penzió és turistatájon várja, minden korszerű kényelmi berendezéssel felszerelve, amit méltóan egészít ki a hagyományos lengyel vendégszeretet. Telen nagy sportélet folyik Zakopaneban, amelyhez csak a svájci St. Moritz, vagy a német Garmisch-Partenkirchen teli forgalma hasonlítható. Ilyenkor Zakopane nemcsak vasúton, autón és autobuszon közelíthet meg és keresik fel felesre kiválóan alkalmas környékével együtt a bal- és külföldi sportemberek, hanem lovasszónok is nagyon sok vendég érkezik.

A jövő évre teljes joggal várja a zakopanei szállodásipar az idegenforgalom újabb jelentős megnövekedését, mert 1939 telén itt rendezik meg a téli sportok világbajnokságát, amelyre a világ minden részéből sokszáz versenyző és kísérő, valamint óriási tömegű sportközönség fog érkezni.

A zürichi kiállítás.

Svájc jövő évi nagy eseménye: a május 6 és október 29 között Zürichben rendezendő országos kiállítás, melyről már jólleire érdemes néhány szó ejteni.

Ez a kiállítás nem egy lesz a sok közül: szokványos vásári anyag többé-kevésbé ügyes elrendezése, hanem egy évszázados óta csöndes, békes munkájával kitűnő derek nép, a korszerű fejlődést minden léron előrt ország egész gazdasági és kulturális életének művészi gondolat megkonstruált, nagyszabású bemutatója.

Természeti szépségük keretében, a zürichi tó két partján tognak emelkedni a kiváló építőművészek által tervezett kiállítási pavilonok: a balparton az Ország és nép, Vilamosok, Faipar, Svájc mint az idegenforgalom földje, Ételkészítés és élelmiszer, Gyár és műhely, Egészség és erő, Lakás és építés, Ruha teszi az embert, Tartozik és Követel, Közlekedés és szállítás, Tanulás és tudás, Gondolat és költészet osztályai, míg a jobbparti építmények a mezőgazdaság, vadászat, halászat és madarászat termékeinek tognak háljékok adni. Minden osztály egymással összefüggő produktumok egysége, önmagában is keres egészet alkotó képét fogja nyújtani.

A kiállítás ideje alatt több nagyjelentőségű nemzetközi kongresszus is lesz Zürichben; ezeknek megszervezésével, valamint a szabadidő játékok és egyéb ünnepek rendezésével külön bizottságok foglalkoznak.

A kiállítás rendezősége fáradságot és áldozatot nem kímél: csupán a kiállítási épületek felállítása 8 millió svájci frank költséggel jár. Nem kétséges azonban, hogy a világ min-

TIVOLI mustár

málna, citrom, narancsszörp, ketchup
worcestershire sauce, halkonzervek

GOTTLIEB GYÁRTMÁNY

Telefonszám: 296-702

DIETZ M. bornagykereskedő

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

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

den részéből jól megszervezett propagandá és jelentős vasúti kedvezmények útján odavonzott hatalmas arányú idegentorgalom révén minden kiadás bőségesen meg fog térülni. A 25 évenként csak egyszer rendezett kiállítás orkölcsi és anyagi sikere előreláthatólag minden várakozást felülmúl és mint a svájci mezőgazdaság, ipar, kereskedelem és szellemi élet kiemelkedő seregszemléje, a jövőendő fejlődés egyik legnagyobb fontosságú tényezője lesz.

Az eszperantó terjedése.

Hágából jelentik, hogy ott a városházán a holland posta és táviráda, valamint az ipar, a kereskedelem és a külföldi érdekeltségek képviselői együttes gyűlésükön bizottságot alakítottak az eszperantó nyelvnek a holland nemzeti, idegentorgalmi és kereskedelmi életben való gyakorlati felhasználására. Elhatározták, hogy a szállodák figyelmébe ajánlják az eszperantót, e nyelven filmeket, prospektusokat és a holland termékeket ismertető közleményeket küldenek más országokba, lefordítatják a holland irodalom több műveit és elősegítik azoknak a hollandusoknak a külföldi utazását, akik előadásokat tartanak Hollandiáról.

Nemrég az olasz államvasutak adtak ki eszperantónyelvű színes és képes füzeteket, most pedig a japáni vasútminisztérium adott ki hatnyelvű könyvecskét, amely a külföldi utazók számára eszperantóul is tartalmazza a legfontosabb tudnivalókat. Oszaka japáni város és a manzsuok vasutak külön is küldtek szét a világ minden részébe eszperantónyelvű füzeteket.

Az olasz propagandaminisztérium fenntartásába állított olasz rádió többnyelvű műsorát külön füzetben eszperantónyelven is szétküldte az egész világon. Az olasz rádióállomások eszperantónyelvű műsorát kérelemre bárkinék díjtalanul megküldi a „Radiostacio-Esperanto Vocò” (Róma, Via Montello 5.)

Hornblow újrételndi állami tisztviselő néhány év előtt meglátogatta Magyarországot és több városban tartott eszperantónyelvű előadás hazájáról. Gyöngyösön Hugay Ferenc tanár vendége volt, kit most Hornblow közbenjárására meghívták előadások tartására Újzelandba, Hugay tanár már el is utazott Újzelandba.

Garibaldi hátramaradt írásának most megjelent hatodik kötetiben megemlékszik egy egyetemes nyelv bevezetésének szükségéről. A nyelvi nehézségek kiküszöbölésére olyan nyelv szerkesztését ajánlja, amely több nyelv alapelemeiből és legismertebb szavaiából állana. E célra a francia, olasz, spanyol és portugál nyelvet ajánlotta. Az eszperantó ezen az alapon készült: hangzása erősen hasonlít az olasz és spanyol nyelvekéhez.

Hollywoodból jelentik, hogy a Metro-Goldwyn-Mayer nagy amerikai filmvállalat most készül egy nagyszabású filmjében (Idiot's Delight) a párbeszédék egy részében a színészek eszperantóul beszélnek. A nagyszabású filmben Norma Shearer és Clark Gable játsszák a főszerepet.

NAGY IGNÁC pincefelszerelési cikkek rakfára

BUDAPEST, VII, KÁROLY KÖRÜT 9.

Ajánlja dűsan felszerelt rakfárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, csomagolóanyagok, rímek, stb. T. L. 415-15

Szilveszteri malacokat adjunk az Otthonnak.

NAGYON KERJÜK T. KARTÁRSAINKAT, hogy szilveszteri malacokból legalább egyet ajándékozzanak az Otthon céljaira, arányukat ott felnevelve és felhízalva ellátottaink élésére használhatnánk föl.

Szíves értesítéseiket írtásteli irodánkba (telefon: 381-152) kérjük, hogy az elszállítás intézetíkedhessünk.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Büki István vendéglős az Otthon fenntartási alapra 40 pengő adományozott. Hálás köszönet érte.

Halálózás.

vitéz Szántai János vendéglős f. é. november 25-én életének 48. évében Szegeden elhunyt.

Sturza Károly volt vendéglős, ipartestületünk előjáróságának hosszú éveken át volt rendes tagja, t. é. december 8-án hosszú szenvedés után életének 64. évében elhalálozott.

Állást keresnek.

Gazdaasszonyok és feirónók címei meg tudhatók az Ipartestületben.

Több nyelvet beszélő éttermi segéd elhelyezkedést keres. **Négy** középiskolát végzett fiú pincéranalónak ajánlkozik. Címei meg tudhatók az ipartestület irodájában.

Képesített szakácsközvetítés.

Díjtalanul közvetít elsőrangú szakácsot szállodáknak, éttermeknek, kávéházaknak, továbbá főúri és magánházakhoz, külön alkalmakra is, Magyar Szakácsok Köre, VIII, Eszterházy uca 4. Telefon: 132-588.

Üzleti hír. Lebenich János kartársunk megvette Sopronban a László király út 29. szám alatti vendéglőt és azt modernül átalakítva, folyó év november 5-én megnyitotta.

Porjesz Samu, az érsekvári Otthon kávéház tulajdonosa e hó elején unnepeit 55 éves önálló iparosi jubileumát. Az unnepeket kartársai és vendégei meleg szeretettel halmozták el.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete Szerkesztőség

Szállodások, Vendéglősök, Kévéások és Alkalmazottak Nyugdíjgyűjesülete

Budapest, IX, Lónyay uca 22. sz. Telefon: 381-152

A Szállodai Szakosztály, telefon: 180-001

Szállodások és vendéglősök szakiskolája

Budapest, IX, Lónyay uca 6. sz. Telefon: 187-279

Igazgatóval értekezhetni hétköznapokon d. u. 4—7-ig

Budapesti Vendéglősök Adóközössége

Budapest, IX, Lónyay uca 22. sz. Telefon: 184-003

Hivatalos órák: hétköznapokon délelőli 9—2 óráig