

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A  
BUDAPESTI  
SZÁLLODÁSOK  
ÉS VENDÉGLŐSÖK  
IPARTESTÜLETÉNEK  
HIVATALOS  
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

## Cukor-váltójegy bevezetése a vendéglőkben.

ERTESITJÜK T. TAGJAINKAT, hogy a földművelésügyi miniszter úr 155.000/1940. F. M. számú rendeletével elrendelte a vendéglőkben a cukor-váltójegy bevezetését. Ezen rendelet szerint június 20-ától a vendéglőkben (vendéglátó üzemekben) cukorral készült ételeket és italokat csak az egyes ételekre, italokra megállapított cukor-váltójegy ellenében szabad kiszolgáltatni.

Miután a rendelet egyes intézkedéseinek tisztázása érdekében a földművelésügyi miniszter úrhoz fordultunk, a rendelet végrehajtásáról a kérdések tisztázása után fogjuk — még kellő időben — t. Tagjainkat külön körlevélben tájékoztatni.

AZ ELNÖKSÉG.

## POPPER BORPINCÉSZET R. T.

BUDAPEST-KÓBÁNYA,  
ELŐD UCCA 8. SZÁM  
TELEFON: \*148-462.

ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

## Gróf Esterházy Perzsgőgyár, Tata

Vezérképviselte BUDAPEST, VII, RÁKÓCZI ÚT 4. TELEFON: 141—598.

## A M I N A P T Á R U N K

JUNIUS 15, SZOMBAT:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

A mai éltapok egy-egy példányát az Árellenőrzés Országos Kormánybizottságához (II., Hunyvádi János út 1. sz.) és az Ipartestülethez kell beküldeni. Újabb rendelkezés szerint minden vendég, amely meleg ételt kiszolgál, éltapon, vagy azt helyettesítő iraton — akár levelező-lápon is — tartozik áráról jelentést tenni.

JUNIUS 19, SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendos havi ülése az Ipartestület tanácstermében.

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Balázs Károlynál (XI., Bocskai-út 121).

JUNIUS 20, CSÜTÖRTÖK:

A vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JUNIUS 26, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Halmay Lászlónál (XIV., Columbus-utca 43/a).

JULIUS 3, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Köhalmi Györgynél (IX., Gyáli út 15/a).

JULIUS 5, PÉNTEK:

Forgalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JULIUS 10, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Tóry Györgynél (II., Hattyú-utca 12. sz.).

**CALDERONI ÉS TÁRSA látszerészek** Budapest, Vörösmarty tér 1. (Haas-palota). Tel.: 181-148.

Alapítva: 1818. — Szemlévecsek, színház látszerék. Hőmérők, barométerek, idő-jelző házikók stb. Fényképezési készülékek és felszerelések nagy választékban.

**BURIS használjunk!**

levesekbe,	töltelékekbe,
főzelék gyanánt,	lecsóba,
köreteknek,	paradicsomosan,
finom tészának stb. célra.	

Recepteket kívánatra ingyen küldünk. Könyvhöz megbízottunkat ismeretelés, esetleg próba-főzés miatt kötelezettség nélkül kiküldjük.

GYÁRTJA: ISTVÁN MALOM, DEBRECEN

Képviselet:

MOLNÁR ÉS KOZMA, Budapest, Kálvin-tér 3. Tel.: 384-318

„BURIS” búzagyöngy ízletes, tápláló, olcsó!

Ha üzletet akar venni vagy eladni, forduljon bizalommal

**őz. Schwarz Rudalfné**hatóságilag engedélyezett üzletet adás-vételi irodájához  
Budapest, VI, Podmaniczky uccá 71. sz. Telefon: 326-118

Minden vendéglős, kávés, szállodás és kormsáros nélkülözhetetlen társa a **VENDÉGLÁTOIPARI TUDNIVALÓK** tára. Az 500 oldalas könyv kapható a kiadóhivatalban. Összefoglalja az utóbbi években megjelent összes törvényeket és rendeleteket, amelyek a vendéglátó-iparra vonatkoznak.



# ANGOL GIN

**High & Dry  
Booth's Distilleries  
Ltd. London-féle**

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:  
**VENDÉGLŐSÖK  
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.**

**FELLNER BÉLA** f. u. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglől és kávéházi személyzetet közvetl iroda  
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

**Jó reklám ha a bar olcsó**

de a forgalom csak jó borral biztosítható

**PROMONTORIA**

MAGYAR SZALLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,  
KORMSÁROSOK ÉS KÁVÉSOK BORPIN-  
CÉSZETE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE  
**BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.**

TELEFONSZÁM: 269-992.  
PINCÉSZETÉBŐL.  
Kartársalnk megltszelő látogatását szol-  
gálatkészen várjuk.

Nagytényi

**kosáru- és kertibútorgyár**

vslamint mindennemű háztartási cikkek lerakata. Virág-  
kosarak nagybani áron. Mindennemű speciális nádfontú  
kosarak, bútorok javítását, áttalakítását vállalom.

WAHL LAJOS. BUDAPEST

IV, Ferenc József rakpart 19. szám. Telefon: 384-156

**Dreher Baksör**

## Izelítő a Marenich-féle új szakkönyvből.

*Marenich Ottó, a szállodások nemzetközi egyesületének elnöke „Vezérfontal a szállota. és vendégtü-  
lem megszervezéséhez és vezetéséhez” címmel 1927-  
ben kiadott szakkönyvét a mai kornak megfelelően  
teljesen átdolgozta és ezzel a közel jövőben a magy-  
ar szakirodalmat egy értékes létezőtől a tan-  
könyveivel szaporítva, iránynak mutatott végzett.*

A szálloda jó hírneve főleg az üzem megszervezésétől és vezetésétől függ. Ez pedig a vezetőszemély egyéniségével, s a jólével és fegyelméssel személyzettel áll szoros összefüggésben.

Az iparunkban alkalmazott személyzetet három főcsoportba oszthatjuk és pedig kereskedelmi, technikai és kiszolgáló személyzetre.

Az első csoportba tartoznak a tisztviselők, az ellenőrző személyzet és az ehhez hasonló alkalmazottak. A második csoportba: a szakácsok, szerelők, iparosok és a tisztító munkára alkalmazottak. A harmadikba: a vendéget kiszolgáló személyzet, vagyis pincér, szobaleány, portás, bérszolga.

A szállodalüzemben a vendéggel való bánásmódot ügy-szólóval művészi fokra kell emelni. Az üzemre, a vezetőre és minden alkalmazottra nézve kötelező legyen, hogy mindenben, tehát munkában és anyagban, a lehető legtekélyesebbet nyújtsa. A vendéggel érintkező személyzetnek megfelelő nyelvismerettel kell rendelkeznie. Ismernie kell a külföldi szokásokat, ezért kiválóbb územekben előszeretettel alkalmaznak olyan személyzetet, amelynek már külföldi gyakorlata van. Súlyt kell tehát helyezni a személyzet helyes megválogatására. A legjobb be-  
rendezésű szálloda sem tökéletes, ha nincs ott megfelelő gyakorlatú személyzet. Tökéletes kiszolgálás csak kiváló szakudású, intelligens személyzettel várható. A szakudású és nyelvismeret mellett elengedhetetlen, hogy a személyzetben meg legyen a tisztaságérzet, a jó modor, a szakma iránti szeretet és a munkakedv. Csak az tud ezen a pályán fokozatosan előre haladni, aki-ben ezek a tulajdonságok megvannak. A jó alkalmazottnak ezen-  
ken a tulajdonságokon kívül még egázközös külsejét megjele-  
nével, derült kedélyével és munkájának szolgálatkés elvég-  
zésével is ki kell egészítenie a jó benyomást, amit a vendéggel való érintkezésben támaszt. Mindezeket a képességeket már a fiatalsgba kell belenevelni, mert a helyes nevelés megóvja őt a szemé előtti lejárású életnek könnyelmű megítélésétől is.

A törekvő szállodaszemélyzetnek nagyon sok alkalma nyíl-  
lik arra, hogy emberismeretre tegyen szert, önmagát művelje és idegen nyelveket sajátítsa el, miért is arra állandóan buzdítani kell a alkalmazt is adni rá, mert ez nemcsak az alkalmazott egyéni érdeke, hanem az üzemé és magáé az iparé is.

Az idősebb, az üzemben már hosszabb idő óta dolgozó alkalmazottak mindenkori oktató és ellenőrző szerepet töltsenek be a fiatalok mellett. Ezt a törekvést a vezetőségnek is támog-  
atnia kell, s azon legyen, hogy az idősebbek iránt a kellő tiszte-  
let és fegyelmel érvényesüljön. Az ilyen szemlében nevelt alkalmazottak biztosítják azt, hogy a vendég meg lesz elégedve.

Ezt a célt azonban csak úgy érjük el, ha a jól bevált, az üzemhez hűségese személyzet megkapja a kellő elismerést és kitáratása van előmenetelre.

Nincs rosszabb, mint amikor a személyzet csak szablonosan

## VIKTÓRIA DESSERT

különlegességek előadása legjobb minőségben, ízletes adajutásban. — Kérjen ajánlatot!

## VIKTÓRIA CSOKOLÁDÉGYÁR

Budapest, XIII, Fóti út 34. Tel.: 292-554. — 25 éves égél

teljesíti kötelességét, minden törekvés nélkül. Az ilyen alkalmazott elismerést nem várhat, az üzemnek csak ártalmára van és legjobb őt minél hamarabb eltávolítani. A jó alkalmazott nemcsak maga boldogul, hanem egyúttal az üzemnek is elsőrangú értékévé válik, mert az üzem tekintélye és formája vele szervesen összefügg. Ellenben hanyag, rossz, vagy rosszul nevelt személyzet az üzemnek szinte végzetes lehet.

A szállodaszemélyzetre nagy értékek vannak bízva, melyeket megőrizni és jókarban tartani becsületbeli kötelessége. Ezért kell, hogy a személyzet alkalmaztatási helyét második otthonának tekintse, s az ott található javakra úgy tudjon vigyázni, mintha azok sajátjai lennének. A megelégedettség érzete maga után vonja azt, hogy az alkalmazott dőlését ritkán hagyja el onkét, mert megbecsüli a saját boldogulását helyét. Ilyen személyzettel körüljárva a vendég kelemesen és otthonosan érzi magát, az üzem pedig jó hírnévre tesz szert.

A szállodás és vendéglősüzem minden csoportnemből úgy a vezetőitől, mint az alkalmazottaktól sokoldalú képességeket követel meg. Minden körülmények között megőrizni higgadságát, nyugalom, amely kelemetlen pillanatokban sem vét a jó modor elvét: fontos követelmény. Elentmondás, izgatott szóváltás, a vendéggel, vagy a munkatárssal szemben türehtelen és cölbitan s csak a helyzet elmergésítésére vezet. Határozott fölölpes és kellő önmérsékítés mindig a legjobb eszközök a kelemetlen helyzet elhárítására. A szállodás- és vendéglősipar alkalmazottainak fő-jellemvonása az öngyelman legyen. A közvetlen fölölbe-  
valóval szemben való tisztelet nemcsak annak nagyobb szak-  
ismerete, hanem magasabb és fölleg fölölsebb állása is meg-  
követeli. Enélkül zavartalan együttműködés el sem képzelhető. A fegyelmel tiltja azt, hogy a fölölbevaló intézkedése vagy pa-  
ráncsa kritika tárgya legyen. Az utasítások kedvetlen végre-  
hajtása olyan lehetetlen helyzetet teremt, amely az üzem álta-  
lósan fegyelmének felbomlására vezet. Ilyesmit törni nem sza-  
bad. Ez a szabály akkor is érvényes, ha netán a fölölbevaló hí-  
nyos, vagy éppen helytelen rendelkezést ad ki; ilyen esetben az alkalmazottnak módot kell találnia arra, hogy a rendelkezőt tévedésére figyelmeztesse, de anélkül, hogy annak kioktató jel-  
lege lenne.

Az alkalmazottak egymásközötti ellenségeskedését, durvaságát, vagy grombaságát törni nem szabad. Az illyesmi nemcsak a munka folytonosságát gátolja, hanem pontos és ren-  
des elvégzését is lehetetlenné teszi, mert kölcsönös rossz-  
indulatból éppen a munkában igyekeznek egymással kelemtel-  
lenkedni, ami végül is az üzem rovására megy ilyen alkalmazottaktól tehát minél hamarabb meg kell szabadulni, mielőtt az üzemet nagyobb kár érné.

Érkölcsi szempontból is nagyon jól meg kell válogatni a szállodai személyzetet, bármilyen minőségben alkalmazták, mert az egész üzemben bősége alkalom nyílik úgy jelentős értékű tárgyak megromlásására, mint kifogásolható magaviseleltre.

# BORKERESKEDELMÉI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 14. SZÁM.

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRDA:

BUDAPEST, V, ALKOTMÁNY UCCA 10. SZ.

TELEFON: 1-142-62.

**Péter Miklós tanácsjegyző új beosztása.**

A POLGÁRMESTER dr. Péter Miklós székesfővárosi tanácsjegyzőt az újonnan fölléptető XII. kerületi előjáróosztághoz helyezte át, az előjáró második helyettesének munkakörébe.

Dr. Péter tanácsjegyző tizenhárom évet meghaladó időn keresztül intézte a székesfőváros vigalmaidó ügyeit nagy megértéssel és tapintattal. Új beosztásához sok szerencsét kívánunk.

**Az elvont dohányzásügyi engedélyek.**

A ZSIDOTÖRVÉNY VÉGREHAJTÁSA alapján elvont korlátolt dohányzásügyi engedélyk ügyében a pénzügyminiszter 76.080/1940. szám alatt a pénzügyigazgatóságoknak rendeletet adott ki, amelynek egy példányát az érdeelt tagjainkkal való közlés céljából ipartestületünknek is megküldte. A következőkben ismertetjük:

„Értesítem a pénzügyigazgatóságokat, hogy a nagyobb kávéházak, vendéglők stb. fogyasztóközösségének dohánynyilai való további zavartalan ellátása érdekében olyan nagyobb kávéházi, vendéglői stb. üzemekre, ahol a korlátolt dohányzásügyi engedély a zsidók közéleti és gazdasági térfoglalásának korlátozásáról szóló 1939. IV. tc. végrehajtása során előbb szűnik meg, mint az italmérséki engedély és az italmérséki tulajdonos egyelőre még tovább gyakorolhatja,

más olyan folyamodó részére fogok kiadni ideiglenes korlátolt dohányzásügyi engedélyt, aki az engedély elnyeréséhez megkívánt előfeltételekkel rendelkezik és akinek az üzethelyiségben való árusításához az üzlet tulajdonosa előzetes hozzájárulását adja.

Fentiekre való tekintettel meghagynom a címnék, hogy az ilyen ideiglenes korlátolt dohányzásügyi engedélyek elnyerése iránt Címnél előterjesztett kérelmeket vegye azonnali tárgyalás alá és véleményes jelentésével sürgősen terjessze fel.”

**Visszaélések a szódavizes üvegekkel.**

PANASZ ÉRKEZETT KARTARSAINK RÉSZÉRŐL, hogy egy többtagú szervezett banda vendéglőkben megjelenik és egyik közeli házban lakó ismert személy neve alatt 8, 10, 15 nagyüveg szódát vásárol. Árát s a betétösszeget kifizetik és mind maguk elviszik. Az üvegek a mondott időben, sem később nem kerülnek vissza. A vendéglős érdeklődésére a megadott címen kiutódik, hogy az illetők nem vásároltak szódát. Ismerős vendégnél, de általában sem szokásos a szódásüvegek után nagyobb betétösszeget venni ilyen módon a vendéglőst a szódásüvegek elvesztése miatt jelentékeny kár érte. Tudomásunk szerint a banda egy-két tagját a rendőrség már elfogta. Félhívjuk tagjainkat, hogy ha ilyen gyanús szódavízvásárlás történne, az illetőt igazoltassák a legközelebbi rendőrszeggel.



Propagáljuk az izes magyar gyümölcsöt!

**Lowack Ferenc festő- és mázolómeister**

Budapest, VIII, Baross ucca 8. szám. — Telefonszám: 140—752

**A Ven-Ko-Ká közgyűlése.**

A VEN-KO-KÁ május 17-ikén tartotta meg 1939. évi hetedik rendes közgyűlését, amelyen személyesen 231 üzletrezt képviselőkben jelentek meg a tagok.

A közgyűlést a Magyar Híszkegy elmondásával és a megjelentek üdvözlésével Klein János elnök nyitotta meg. Főkérdte a jegyzőkönyv vezetésére Pongrácz Pál szövetkezeti tagot, hitelesítésére pedig Dominek Gyula és Schmauder József szövetkezeti tagokat. Attóro a tárgysorozatra, felkérte dr. Suták István ügyészt, hogy olvassa fel az igazgatóság jelentését az 1939. üzletéről, amit a közgyűlés tudomásul vett.

A közgyűlés az eléje terjesztett mérleg- és eredmény-számlát is, valamint a Kóhalmi György felügyelőbizottsági elnök által felolvasott felügyelőbizottsági jelentést is tudomásul vette. Mind az igazgatóságnak, mind a felügyelőbizottságnak egyhangúlag megadta a felmentélyt. Az 1939. évi mérleg a közgyűlés 4308.72 pengő nyereséggel állapította meg és úgy határozott, hogy a nyereségből 15%-ot a tartalékalapra fordít, azután kifizet minden teljesen befizetett részvény értéke után 5%-ot osztalék címén, 260 pengőt a tisztviselők jutalmazására fordít. A fennmaradó összeget az 1940. üzletévre viszi át.

Megválasztotta a közgyűlés az 1940. évre a felügyelőbizottság tagjait Kóhalmi György, Horváth Károly, Bikali József, Jentner Lajos és Kugler Ferenc szövetkezeti tagok személyében.

Dr. Suták István ügyész bejelentette, hogy egyik szövetkezeti tag 20—25.000 pengőt, a törvényes kamatok mellett kölcsönként azzal a céllal ajánlott föl, hogy a szövetkezet a kölcsönösszeget egy székház megvételére fordíthassa és ezáltal biztosítsa jövőndő áldásdús működését.

A közgyűlés az ajánlatot hálás köszönettel vette tudomásul és felhatalmazta az igazgatóságot, hogy a kölcsönösszeget az ismertetett feltételek mellett felvehesse és lehetőleg a szövetkezet részére vásárlandó székház megvételére fordítsa.

Az igazgatóság jelentéséből azt a körümenyt emeljük ki, hogy a szövetkezet 1937-ben csak 857.967 liter szikvizet adott el, míg a szikvizfogyasztás 1938-ban már 1.029.736 literre emelkedett, 1939-ben pedig a szikvizforgalom már 1.199.385 liter volt. Ebből világon megállapítható a szövetkezet állandó fejlődése és a szövetkezeti eszme megdörögésének terjedése. Említésre méltó a jelentésből az is, hogy a szövetkezet a tagok részére fennállásának ideje alatt, a szikviz-árkülönbözetek folytán összesen 227.071 pengőt takarított meg, az ármérséklés folytán pedig az összes budapesti vendéglátóiparosok részére kerekén 4.160.000 pengőt.

Ezek oly figyelemreméltó adatok, amelyek megiszívólásra ajánlunk a vendéglátóipar tagjainak és amelyek joggal ösztönözhetik a vendéglátóiparosokat arra, hogy szövetkezeti-üket a saját érdekében vásárlásaikkal támogassák.

**Jómenetelű kocsmá sürgősen eladó**

halál eset miatt. Cím: UJHELYI ANTALNÉ, DUNAKISVARSÁNY.

**Egy nagy vidéki gyártelep vendéglője hárbaadó**

A vendéglőhöz trafik és fűszerüzlet is tartozik. Csak oly keresztény egyének ajánlkoznak, akik megfelelő tőkével rendelkeznek és fővárosi éttormi szívnalatt előző konyha fenntartását garantálni tudják. A bérleti feltételek az ipartestület hivatalos helyiségében tekinthetők meg.

## Az idegenforgalmi szaktanfolyam.

NAGYON FONTOS ÉS HASZNOS intézménynek bizonyult a műegyetem közgazdaságtudományi fakultásán rendezett idegenforgalmi szaktanfolyam, amely a minap évt véget Fontos elősorban azért, mivel részvételét másuttól nem tart különleges anyagot juttatott a résztvevőknek és az egész vendéglátóiparra nézve megbecsülést érdemlő új nemzedék kiképzését mozdította elő.

Lapunkban már említést tettünk az előadók jeles gárdájáról, amely a tanfolyamnak oly magas nívót adott.

A tanfolyamon 194 hallgató volt, köztük 71 a közgazdasági egyetemről, 24 a műegyetemről, 24 a jogi karról, 7 bölcsész, 6 mezőgazdasági hallgató, 33 tisztviselő, 24 szállodaigazgató és alkalmazott meg idegenforgalmi tisztviselő. Kiválóan szorgalmasnak ítélték 84-et, szorgalmasnak 43-at és dolgozatot adott be 63. Összesen 24 elméleti és 8 gyakorlati előadás volt. Vidéki kirándulások is résztvettek.

Dr. Márffy Ede műegyetemi ny. r. tanár, aki otthont adott a tanfolyamnak, mint illetékes kiváló oktatóügyi szakférfit kiemelte a tanfolyam magas nívóját. Hozzáfűzte, hogy jövőre meg fogják ismételni, új előadókkel, sőt új tárgykörökkel is, úgy hogy az előadók a következő évben ugyancsak résztvehetnek az előadásokon és bővíthetik ismeretüket.

Dr. Markos Béla, a székesszlovári idegenforgalmi hivatal igazgatója, aki a tananyagot összeállította, részletesen beszámolt a tanfolyam menetéről és közölte, hogy a levizsgázott 66 hallgató közül kitüntetéssel végeztek a következők: Bauer Jenő, a székesszlovári gyógyfürdő titkára, Dus János műegyetemi hallgató, Elekes Ernő szállóportás (Vadászkürt), Friedrich Sarolta közg. egyet. hallgató, Dr. Goldman Oszkár vállalatigazgató, Kormos István joghallgató, Kuntz Ernő joghallgató, Markos Mária, Mohr Bertalan jogszigorló, Oberth Erik tanárjelölt, Pongor Barna műeg. hallgató, Somogyi Ottó ipartestületi aljegyző, Stolzenberger Róbert MEFTER igazgató, Dr. Szathmári Gábor min. fog. gyakornok, dr. Szilágyi Ernő táblai tanácsjegyző, dr. Vissy Gábor IBSUZ tisztviselő és Zimmermann Erzsébet. A kitüntön vizsgázottak közül heten jutalomdíjakat is kaptak.

A vendéglátóipar érdekében is reméljük, hogy a szaktanfolyam okos és célszerű reformja megmarad, sőt tovább fejlődik.

## A magyar idegenforgalom évkönyve.

AZ IDEGENFORGALMI USAGÍRÓK EGYESÜLETE ebben az évben is kiadta „A Magyar Idegenforgalom Évkönyvét”. Érdekes cikkeket találunk benne a háborús idegenforgalomról, a belső idegenforgalom adatairól, a magyar idegenforgalom szervezéséről és az egyes idegenforgalmi szervek működésének minden fontos részletéről. Új téma itt: az ipari munkásság szerepe a belső vendéglátásban, továbbá a Nemzeti Munkaközpont mozgalmának, terveinek és eredményeinek ismertetése. Nemcsak budapesti, hanem vidéki anyag is alaposan tájékoztat az idegenforgalommal kapcsolatos tudnivalókról. Határozottan elismarást érdemelnek az idegenforgalmi újságírók — dr. Szeretemhegyi Ervin vezetése alatt — a gondosan szerkesztett és megfűtött évkönyv, amely megrendelhető egyesületükben: Budapest, IV. Szerviz-tér 3. (Telefon: 183-701.)

## Új könyv az iparról.

„A MAGYAR IPAR” címmel új 900 oldalas, 300 képpel gazdagított könyv fog megjelenni dr. Árvay József kormánytanácsos

36 ÉVES erettségizett, főiskolát végzett vendéglős, jóménetűl saját üzlettel!

**nősülne**

20—25.000 P. vel. Cím a kiadóban. Jellege: Szőlőbirtok

A KECSKEMÉTI **BERETVÁS** SZÁLLODA, ÉTTEREM, KÁVÉHAZ, NAGY BOROSPINCE stb. folyó évi október hó 1-től **hárbeadó**. Ajánlatok: a **Kecskeméti Népbank, Keresés Jenőné** (Nagykőrösi ucca) és **dr. Vitéz Matolcsy Károlyné** (Koháry ucca), **Kecskemét**, címekre küldendők el.

szerkesztésében, dr. Varga József iparügyi miniszter meleghangú előszavával.

Legfőbb iparügyi hatóságaink képviselői, ismert nevű szakértők közreműködésével készült a könyv és valóban egész iparkönyv múltjának, jelenének és jövőjének nagymértékű összefoglalása. Nincs az iparnak jóformán egyetlen ága, amelyet hozzáértők kimerítően meg ne világítanának. Egész lexikont pótló, bőveges részletek szolgálnak minden szakmai kérdésről.

Megrendelhető a szerkesztőségben (Budapest, VIII., Aggteleki-utca 2/b).

## Idegennyelvű felirások Magyarországon.

IGEN SOSZOR HANGZANAK EL PANASZOK, amelyek az országban alkalmazott idegennyelvű felirások és szövegek nyelvi szempontjából való helytelen voltát kifogásolják.

Ez a jelenség az illető anyanyelvű közönségben kellemetlen benyomást kelt.

Valószínű, hogy a helytelen és hibás feliratok alkalmazása elsősorban arra vezethető vissza, hogy alkalmazói és kiadói a legtöbb esetben nem tudják, mivel ellenőriztessék a szöveg nyelvi szempontból való helyességét.

Ennek az idegenforgalmi szempontból nem kívánatos hibának a lehetőséghez képest való megszüntetése érdekében az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal (OMIH) kézsége-sen vállalkozott az alkalmazandó feliratok vagy szövegek nyelvi szempontból való felülvizsgálatára.

Örömmel hozzuk ezt tegnapki tudomására és főlhívjuk őket arra, hogy idegennyelvű cégfelirataik, prospektusai stb. szövegét elkészítse, illetve kinyomatás előtt az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatalnak (V. Vigadó tér 3. I. em.) okvetlenül mutassák be, hogy nyelvi szempontból is helyesen kerülhessenek forgalomba.

## „Buris”.

EGYRE TOBBET IRNAK és beszélnék az úgynevezett korszerű táplálkozásról. Könyvek jelennek meg, előadások hangszóró eről a téma körül, a közönség is gyakran beszél vitaminkról, kalóriákról stb. A vendéglősöknek is fel kell figyelni erre a jelenségre. Az első vendéglős, aki az étápon majd újvesen fölönteti az egyes vitaminidús ételiek vitamin tartalmát, bizonyára feltűnést fog kelteni.

Adig is, amíg ez a szokás elterjedt, a vendéglősök figyelmébe ajánljuk a **Buris**-t, ezt az úszerű ételmecikket. Kalóriáértéke nagyobb, mint a bab, borsó, úgy lence kalóriáértéke, vitamintartalma pedig igen jelentékeny. Nagy mennyiségben tartalmazza „A”-, „B”-, „E”-vitamint. Mindezen felül rendelvüljűzetes készíthető belőle: **Buris leves**, **Borsos Buris**, **Gombás Buris**, **Sonkás Buris**, **Húsos Buris**, **Buris pudding**, **Gyümölcs Buris**, **Buris lepény**, **Buris körletek** **Buris fölőltőipaprika** stb. Ha hozzá vesszük még azt, hogy a **Buris** olcsóbb, mint a bab, borsó, lence, rizs, akkor bizonyára kötségtelen, hogy a vendéglős számára jó szolgálatot tesz.

A város központjában 80.000 pengő itelforgalommal, jól bevezetett

**vendéglős sűrgősen eladó.**

Magas italárak

Alacsony házbőr. **„Biztos befektetés”** jellegűre a kiadó-helytábla. Közelítők kizárva — **Vételár 25.000 pengő.** Az üzlet tehermentes. Vételár egy részre megfelelő biztosíték mellett törleszhető.

## Regi jó statisztika.

AZ IDEGENFORGALOM statisztikai adatainak rendszeres összeállítása és közzététele nem régi keletű. A legtöbb európai állam tulajdonképpen csak a világháború után kezdte a rendszeres adagyűjtést és az adatok összefüggő rendszerbe foglalását.

Érdeklődésre tarthat tehát számot, hogy Meránban már több mint félszázaddal ezelőtti statisztikát vezetett a fürdőigazgatóság az odaérkező vendégekről. Az 50 évvel ezelőtti, 1890 január havában közzétett kimutatás szerint az 1886—87. évi furdővendégek 9189, 1887—88-ban 7186, 1888—89-ben pedig 7125 furdővendég kereste fel a már akkor ismertnevű furdőhelyet. (Az utóbbi 2 év kedvezőtlenebb eredménye az akkori pénzügyi válságnak a következménye volt.) Az érkezők túlnyomó része német, osztrák és orosz volt, de megtalálhatjuk köztük csaknem valamennyi európai állam többi képviselőit. Az akkori viszonyoknak megfelelően a vendégek között tekintélyes számban szerepelnek fejedelmi és főnemesi családok tagjai. 1860-ban csak 766 vendége volt az akkor még szerény furdővároskának, 1900-ban már 13 480, 1910-ben 30 826, 1925-ben 73 650, míg a csúcspontot 102 106 látogatót 1930-ban érte el.

## Uj képekonyv a Balatonról.

A MÜERTO KÖNYVGYŰJTŐK igényeit nálunk még mindig ritkán tudják kielégíteni és az ilyen kivételes művek közé tartozik Keresztury Dezso könyve a Balatonról. Visszamegy a legrégibb történelmi főljegyzésekig és a legfontosabb adatokat hozzáfűti, egyéni megvilágítással csoportosítja; amellett a nagyközönség előtt teljesen ismeretlen anyagot is tár föl, úgy a reteratív históriát, mint a költői alkotások közül. A régi kedves metszetek nagy részét mi, öreg balatonkutatók persze ismerjük, s ezért meg kell mondanunk, hogy a sokszor primitív, de becses emlékek és korfestő képeknek a kiválogatása mennyire nehéz és éppen a szerzőnek ez a képessége vall igazán rátermettségre. A Balatonvidék Magyarország legrégibb térképén (1528), a Mauberts-freskó magyar urai, a Kisfaludy-regék 1807-es illusztrációi, az „Auróra” Tihany-képe, a Rohobc-féle balatonfűrédi képek, a bájós herendi porcellánál Balatonfűred képével, a káryatlap Tihany és egy balatoni rom képével, Ligeti, Mészöly, Brodsky és Telepy festményei után az újak: Vaszary, Rippl-Rónai, Csók, Iványi-Grünwald, Egy, Freytag, Pohárnok képei így összegyűjtve, az idegennek is méltó módos adnak fogalmat a Balatonról. Mintaszerű a költői antológia is. Hasznos a Balaton nézőpontjából, hogy a könyv egy igen értékes sorozatban jelent meg, amelyet az Officina ad ki. Kenyeres Imre és Trencsényi-Waldapfel Imre szerkesztésében. Az Officina képeskönyvel csakugyan a magyarságtudomány képeskönyvel és „egyik viszi a másikat”. Még egy utolsó baráti köszönet az Egy József festőművésznek a borítólapon egészen finom pasztelljéért.

## Rácponty helyett használjuk a „kalocsai ponty” elnevezést.

AZ 1840-ES EVEKBEN Magyarországon járt Paget-házaspár rendkívül érdekes „Diary” (Napló) könyvében olvassuk, hogy őnai csónakújtjuk folyamán Kalocsa dunai állomása mellett, Foklónál is kikötöttek, ahonnan a 3—4 km távolságban levő Kalocsára hajtották be. Nagyszerűen érezték magukat az ősi érseki városban. Egyik vendéglőben rácpontyral kínálták meg őket,

## ALPACCA

ezüstöt és rozsdamentes edényárakat a gyártótól szerzőzse. Péterffy Lajos, Nagyatádi Szabó-utca 25. szám.

amiről azt írják, hogy „felejthetetlenül ízlett”. Viszont leírják, hogy voltak Belgrádban is csónakjukon, de ott nem ismerték a „rácponty”-t, sőt ma sem ismerik sehol, csak Magyarországon. A rácponty elnevezésnek semmi értelme, nyilván nem rác eredetű étel, mert a Paget-házaspár tanúsága is azt bizonyítja, hogy a szerbek sem ismerik el ponty-elkészítést. Valóban kíváncsúnak volna, hogy az értelmetlen rácpontyok elnevezést fogadt ezentúl a kalocsai ponty-ként írják be az étlapokba, melynek a Paget-házaspár tanúsága szerint megvan a maga történelme is, míg a rácponty-elnevezésről ez teljesen hiányzik.

## Az árkedés a svájci szállodásiparban.

A SVAJCI SZÁLLODÁSIPAR életképességét a vendégforgalom ijeszto arányú csökkenésén kívül a nyersanyagárak rohamos emelkedése is bontja. A háború kitörése óta az áruk beszerzési és eladási ára közötti egyensúly megingott. Főként az élelmiszerárakban állott elő emelkedés. Legutóbb április elején is több közszükségleti cikk árát emelték. A szállodásipar az így előállott költségföbbletet a mai forgalmi helyzetben aligha hárítja át a közönségre. Annál kevésbé, mert ezen a téren még nem alakult ki egységes fel fogás. Sőt még mindig akadnak egyes üzemek, amelyek árromboló eszközökkel támasztanak versenyt a többi szállodának. Minthogy a drágulási folyamat tovább tart, nem kétséges, hogy a szállodai árak megfelelő emelése is előbb-utóbb bekövetkezik. De a legalacsonyabb árakat minden üzem részére kötelezővé kell tenni. Az áremelés problémája, az egységes rendezésig egyike a svájci szállodásipar legégetőbb kérdéseinek.

## Nyelvtanfolyamok az olasz vendéglátóiparban.

EGY OLASZ KORMÁNYINTÉZKEDÉS az idegenforgalom fejlesztése érdekében kötelezővé tette — aminet röviden jeleztük — a vendéglátóipari alkalmazottak számára legalább egy idegen nyelvet elsajátítást.

A rendelet végrehajtásának megkönnyítése céljából a vendéglátóipari szervezetek az alkalmazottak szindikátusával együtt az ország minden városában és idegenforgalmi jelentőségű közönségeiben angol, francia és német nyelvű tanfolyamokat rendszeresítettek. Kellő beosztás mellett a szállodás- és vendéglátóipari személyzet minden tagjának lehetővé teszik a nyelvtanulást.



**SZENT ISTVÁN**  
**CSALÁDI SÖR**

**1 1/2 literes zárt palackokban**

Kőbányai  
Polgári Sörgyárda  
gyártmánya

**Elsötétítés üvegtetők alatt.**

SZÁMOS SZÁLÓDÁS ÉS VENDEGLŐ üvegtető, ami nehézségeket okoz a légótalmi eljárásban. Szakértők most azt ajánlják, hogy ilyen helyiségekben színes lámpákat alkalmazzunk. Még pedig olyan színűt, amely összhangban legyen a tetőüveg sávos festésével. Ezt úgy kell érteni, hogy kiegészítő, összhangos színek például a zöld és vörös, a sárga és kék stb. Célserű az olyan színes lámpa, amely nem nyel el töltsék fényt. A transzparentes festésű lámpák közt legkedvezőbb a sárga. Ez a fénynek csak kb. 35%-át nyeli el. A kék 98%-ot, a zöld 85%-ot. Így hát: jó a tetőüveget inkább kékre festeni, mert a nappali fény annyival erősebb és a kék tetők alatt mindig előző világosság van, hogy alatta nappal dolgozni lehessen. Ennek előnye még, hogy a rovarokat, pilléket elkergeti. Tehát kék festést az üvegtetőre és alatta zöld lámpást.

**Új vendéglátóipari lap Jugoszláviában.**

IZLESES KIÁLLÍTÁSÚ ÉS GAZDAG TARTALMU, új illusztrált szaklap jelent meg Belgrádban. Milonkovic Rudniko szerkesztő, aki, mint a nagyon elterjedt tekintélyes „Vreme” című napilap tudósítója is, Budapesten járt a jugoszláv kártársak társaságában, indította meg az új folyóiratot. Mindjárt a bevezető cikk után hangulatos szép képet közöl egész oldalon a Dunapartról. Azután hosszú cikk következik „Vendéglátás Budapesten” címmel. Gondos, színes, de amellet pontos leírás közöl a jugoszláv szállodások és vendéglősök budapesti látogatásának második napjáról is.

Nem kevesebb, mint 28 sikerült fénykép is élénkíti a szöveget, úgy hogy az olvasó teljes képet kaphat a tanulmányi látogatás minden részletéről. Van még aztán egy magyar vonatkozású cikk a Gyógyhelyi Bizottság igazgatójáról, Szviesznj Zoltánról, továbbá a jugoszláviai vendéglősök évi gyűléséről, azután a belgrádi szállodások, vendéglősök, kávéosok és penziótulajdonosok, valamint a szakiskolákat alapító vezetőség tevékenységéről, egy húspári gyűlésről, a minimális munkabérekre vonatkozó belgrádi rendeletéről s egy fontos kragujeváci gyűléséről. A címlapon hangulatos rajzot látnak a belgrádi Majestic szállóról, mely a szerb főváros legmodernebb hotele. Milonkovic szerkesztőnek hálaold tartozunk a budapesti látogatás rokonszenves ismeretiséért és kollégialisan gratulálhatunk is lapjának nagyon sikerült első számához.

**Budapest egyesületei.**

IGEN TANULÁSÁGOS KÖNYVEIT IRT a főváros egyesületeiről dr. Dobrovits Sándor, a kiváló statisztikai tudós. Ismertette az egyesületek jelenlétéről, nehézségeit, a főváros szerepét az egyesületek élet körül, az egyesületi élet fejlődését és mindazt, ami összefügg történetükkel, működésükkel, statisztikájukkal. Kiderül, hogy a legtöbb kultúregyesület, továbbá hazafias, s a harmadik sorban a bajtársi egyesületek vannak (40,9%, míg 1915-ben csak 0,5% volt). Főlőnben megnőtt a sportegyesületek száma is (38,5%). Érdekes, hogy 50 egyesületünk van, amely már 1800 előt alakult. Szállodai és vendéglői kapcsolató egyesület négy van a kimutatásban, különvéve a balatoni szállodásokét. A hasznos könyvet Budapest Székesfőváros Statisztikai Hivatala adta ki.

**A vendéglátóipar szervezése Albániában.**

ALBÁNIA VENDEGLÁTÓIPARA és idegenforgalma a múltban nélkülözötte a korszerű fejlődés alapföltételét alkotó szer-

**GYORSJÁRATU NAP-ÉS ESŐVÉDŐ PONYVASZERKEZETEK**

vezettségét.

Az ország egész fennhatóság alá kerülése óta megindult nagyarányú szervező munka ezen a téren is örvendetes változást hozott. Tirana-ban megalakult a vendéglátóipari központi idegenforgalmi szervezete, melynek feladata egyrészt az albán vendéglátóipar színvonalának fejlesztése, másrészt az idegenforgalom szervezési és propagandamunkájának irányítása. Albániában több szálló épül, így Tirana-ban és Durazzo-ban. Az olasz szervező-tevékenység az albán vendéglátóipar terén is nagy haladást ért el.

**Állást keresnek.**

REGI SZAKEMBER (volt vendéglős) üzletvezetői vagy főpincéri állást vállalna, Vidékre is elmegy. Címe az ipartestületben.

EVŐESZKOZTISZTÍTÁST vállalna németül, franciául és arabul beszélő volt legionárius, rokkant. Címét az ipartestület közvetíti.

PÉNztÁROSNOKEK ajánlikozik némi könyvtárral rendelkező középkorú nő. Címe az ipartestületben meg tudható.

**Üzleti hírek:**

SZANTAY IMRE szegedi kultúrásom üzletét a saját házába, Széchenyi-tér 13. szám alá helyezte át. Gyönyörűen berendezte, úgy hogy az rövid idő alatt Szegeden egyike lett a legkedveltebb vendéglőknek.

HORVÁTH JÓZSEF szegedi kártársunk a Boldogasszony sugárút 33. sz. alatt levő vendéglőjét átálakította és újonnan berendezte 1. évi április 1-én nyitotta meg. Saját termésű borral a vendéglő forgalmát máris biztosították.

HORVÁTH KÁROLY főpincér megvette Szegeden a Széchenyi-tér 6. szám alatt vendéglőt, s azt teljesen átálakította 1. évi május 10-én nyitotta meg. A „Suba incse” új tulajdonosának üzletvezetése biztosítéka lesz a jó üzletmenetnek.

**MESTERVIZSGÁLATHOZ SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK**

ipartestületünk irodájában kaphatók

**BUDAI VENDEGLŐ**

kimondott jó közönség által látogatott, ismert hely, nagy árnyas teraszos kerttelyleggel (11x évsz. egy közben), jögyfolytonos, betegséggel együtt berendezéssel együtt olcsóbbárel eladó. Többéves szerződés. — Telefon: 165—630.



Alapítva 1865. évben.

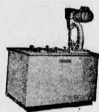
**HENNEFELD R. T.**

jégszekrényára

Budapest, VI., Ó-ucca 6. Tel.: 1-120-26  
1-126-26

Szab. jégszekrények, sörkimérő készülékek, autom. elektromos hűtőszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni! csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és ön-  
működő elektromos  
fagyaltkészítőgépek  
konzervátorok és  
jégszekítők.Kedvező fizetési fel-  
tételek!Árjegyzék ingyen és  
bermentve.**TAPÉTA** különlegességek dús választékban, művészi kivitelben **HANN EDE**  
V. Zrínyi uca 12. Tel.: 115-687. — Tapétázás, festés és mázolás**Kreibich** Magyarország **elhelyező irodája**  
legrégibbSzobaasszonyoknak, szállodai személyzetnek, különösen pedig konyhaszemélyzetnek elhelyezésével foglalkozik.  
BUDAPEST, IV. MOLNÁR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

Prima hasított tölgyfából boroshordók minden nagyságban, bortölcsérek és kannák nagy választékban.

**LAPOSA ANDRÁS** kádármester  
Budapest, VIII. Kálvária tér 13. Telefon: 137-457.**Salgó gőzmosógár**  
és fehérneműkölcsönzőBudapest, VI, Vörösmarty uca 54. sz. Telefon: 116-286  
A legmodernebb berendezés. — Mosás lágyított vízben.  
Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.**GOMBÁT** vásárolni bizalom dolga. Ezért rendeljen **WAGNER ISTVÁN** gombakereskedelmi vállalatánál, IX. Központi Vásárcsarnok, 745. számú fölké. —Telefonhívó: 181-141. Vidékre postán, helyben házhoz szállítok. — Különlegesség: Fogyasztásra kész gombasaláta.  
Mezei és szárított gombát veszeek.**HATTYU** GŐZMOSÓ ÉS FEHÉRNEMŰ-  
KÖLCSÖNZŐ VÁLLALATBUDAPEST, VII. KLAUZÁL UCCA 8. SZ. TELEFON: 138-559  
Az ország legnagyobb gőzmosóüzeme, a legmodernebbül, újonnan berendezve. A legkíméletesebb mosási rendszer.

Alapítva: 1836.

Centennárius: 1936.

**KOSSUCH JANOS**

BUDAPEST, IX, VÁMHÁZ KÜRÜT 5. SZ. TELEFON: 387-141.

Üveg-, porcellán- és tőzálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény.

**NINCSEN GONDJA**TELEFONÁLLOMÁSÁVAL, HA A  
MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.  
PÉNZBEDOBÓS KÉSZÜLKÉT  
SZERLETTI FEL HELYSÉGÉBEN**„BARONET“**a törv. baj, védjegye a  
Gyógynövénylikőr, Rum és Sósorszüzem Rt.  
VI, Jókai uca 42. sz. a. likőr, rum és szesztalgyárnak.  
Különlegességei: (VI, Jókai uca 42.)  
Angostura, Cordial, GIN,  
Cherry Brandy, CACAO, WHISKY,  
Svéd Punch, Orange extra dry, WODKA, stb. stb.  
M o c c a,A legismertebb importmárkák minőségében!  
Egyszerűbb italok is a közismert áraknál lényegesen olcsóbban. — Árjegyzékkel szívesen szolgatunk.  
Kérjük a t. szállodások és vendéglősök sz. látogatását.**BAUERNEBL KASSAI SÖRÖK**ALLANDÓAN KAPHATÓ!  
TELEFON: 120-239 ÉS 128-994**JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL****NAGY IGNÁC**BUDAPEST, VII, KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselet, szénsavas  
mész, borderító-szerek, mustfokoló, Malligand-készülék,  
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.**LÁSZLÓ SÁNDOR**PAPLAN-, MATRAC- ÉS AGYENMŰGYÁR  
Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapítva: 1898.**Gerhardt Manó**

ezüst evőeszközök, disztárgyak és versenydíjak különleges kivitelben: BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. TEL.: 134-594

**STERIL FEHÉRNEMŰ KÖLCSÖNZŐ.**VII, Barát u. 11. sz. Telefon: 149-829.  
Extra minőségű kölcsonbroszok, törülközők, hangerítők stb., stb. a legolcsóbb kölcsondíjak mellett.**ZIMMER FERENC**

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi telep és iroda: IX, Gönczy Pál u. 4. Tel.: 185-448  
Fióküzlet: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-338  
V, Gról Tisza István u. 10. Telefon: 181-679