

# 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,  
MARENCICH ÖTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő Szállodáscsúknak, vendéglősöknek és látványosok 12.— pengő

## Cukorügyben!

A CUKORVÁLTÓJEGY RENDSZERESÍTÉSE nem biztosította iparunk legminimálisabb főzési cukorszükségletét.

Ennek érdekében a kereskedelemügyi miniszter úrhoz, illetőleg miniszterelnök úrhoz akarunk fordulni.

Ezen előterjesztésünkben konkrét adatokat akarunk föltüntetni, nevezetesen azt, hogy a cukorváltójegy után főzésre adott 10 százalék mennyiség mennyire fedezi iparunk főzési (nem befőzési) szükségletét.

Felkérjük t. Kartársunkat, hogy az alábbi kérdésekre azonnal válaszolni sziveskedjék, hogy előterjesztésünket mielőbb a miniszter úr kezébe adhassuk.

1. Június 20-tól 29-ig (10 nap) mennyi volt a cukorváltójegy bevétele súlyban (kilogrammban).
2. Feltüntetendő ennek 10 százaléka.
3. Pontosan feltüntetendő, hogy ezen 10 nap (június 20—29) alatt mennyi cukrot használtak fel főzésre, (nem befőzésre).

Nyomatékosan felkérjük t. Kartársainkat, hogy ezeket az adatokat késedelem nélkül juttassák el hozzánk.

Budapest, 1940 június 27.

BALLAI KÁROLY  
vezető jegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

## POPPER BORPINCÉSZET R. T.

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

ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÖLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITŰNYETVE

Gróf Esterházy Perzgőgyár, Tata  
Vezérképviselő UCCÁ, VII, RÁKÓCI ÚT 4. TELEFON: 141—598.

## A MI NAPTÁRUNK

1940 JÚLIUS 1, HÉTFŐ:

Az egyszeri beruházási hozzájárulás negyedévi részletének befizetési határnapja.

JÚLIUS 3, SZERDA:

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

JÚLIUS 5, PÉNTEK:

A forgalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JÚLIUS 10, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Tóry Györgynél (II, Hatlyú ucca 14.).

JÚLIUS 15, HÉTFŐ:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

A mai állapotok egy-egy példányát az Árellenőrzés Országos Kormánybizottságához (II, Hunyadi János út 1.) és az Ipartestülethez kell beküldeni. Újabb rendelkezés szerint minden vendéglo, amely meleg éteit rendszeresen kiszolgál, étiaapon, vagy azt helyettesítő iraton — akár levelezőiaapon is — tartozik árairól jelentést adni.

JÚLIUS 17, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Mayer Ferencnél (XIV, Hermína út 71. — Alpesi falu).

JÚLIUS 20, SZOMBAT:

A vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JÚLIUS 24, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Horváth Mihálynál (VII, Rottenbiller ucca 52.).

JÚLIUS 31, SZERDA:

Az értelemiségi munkakörben foglalkoztatottaknak január-június hónapokban beállott változásairól bejelentést kell küldeni az „Értelemiségi Munkanélküliség Ügyeinek Kormánybizottságához”, V, Klotild ucca 10/c. Ahol változás nem volt, onnan ezt is jelenteniök kell. A szükséges nyomtatványokat az eloiraráságokon lenet darabonként 10 fillért beszerezni.

## MEZÖGYÁNI PEZSGÓGYÁR

VII, Almássy ucca 3. Telefon: 141-199. — CASINO — FOR-YOU

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVALJó reklám ha a bar alcsó  
de a forgalom csak jó borral biztosítható

## PROMONTORIA

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLÓSÖK,  
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉKOK BORPIN-  
CÉSZETE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE  
BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.TELEFONSZÁM: 269-992.  
PINCÉS ZETÉBÖL.  
Kartársalnk megítszlető látogatását szol-  
gálatkészen várjuk.

Minden vendéglo, kávé, szállodás és korcsmáros nélkülözhetetlen társa a VENDÉGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK tára. Az 500 oldalas könyv kapható a kiadóhivatalban. Összefoglalja az utóbbi években megjelent összes törvényeket és rendeleteket, amelyek a vendéglátóiparra vonatkoznak.

## Ofner Márton tojásnagykereskedő

azelőtt SPRINGUT HENRIK  
Számos budapesti kávéház, étterem  
és vendéglo állandó szállítója  
Budapest, VI, Vasvári Pál ucca 10. szám. Telefon: 122-903

Alapítva: 1836.

Centennárium: 1936.

## KOSSUCH JÁNOS

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

Üveg-, porcellán- és tűzálló-edények, min-  
denmög vendégloki és szállodai edény.

Prima hasított tölgyfából boroshordók minden  
nagyiságban, bortölcsörök és kannák nagy vá-  
lasztékban.

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

ANGOL  
GIN

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

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLÓSÖK  
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

Dreher Baksör

## Az étlapárak, a cukorváltójegy és a vendéglősipar „támogatása”

TAGJAINK SZÉLES KÖRÉBEN nagy az elégedetlenség, mintha a testület vezetősége a mai rendkívüli és nehéz időkben eléfántesontoronyozó szemlélő a világ folyását és nem törődik az ipar szükségleteivel, nem akadályozza meg annak romlását, sorvadását. Az előjáróság tagjai azonban közvetlen tanúi annak az állandó erőfeszítésnek, amelyet az elnökök és a tavalay augusztusban rögzített árak megváltoztatása érdekében kifejtett. Olyan erővel, küszöbüléssel, annyi előtörjesztéssel, drágítási táblázatokkal, közvetlen helyszíni vizsgálatokkal és állandó tárgyalásokkal törekedünk azon a lehetetlen állapoton változtatni, hogy a nyersanyagok és ipari cikkek drágulása dacára, a mult év augusztus 26-iki árak továbbra is változatlanul maradjanak. A tárgyalások — ezt meg kell állapítanunk — jóindulatú, megértő szellemben folytak és ha nem is kielégítő eredménnyel végződtek, mégis reméltük, hogy a megmerített őrszint engedni fog. Fájdalmasan jelentjük, hogy mult év november havától folytatott erőfeszítéseink — teljesben eredménytelenek maradtak. Az étlapáraknák ahogy a mérsékelt — ismételt hangsúlyozzuk, hogy a drágulásnak meg nem felelő, a jogos igényeket ki nem elégítő emeléséhez a gazdasági minisztertanács nem járult hozzá és így a kiadásra kész rendelet az „elintézett” íratok közé került.

Nem járult hozzá állítólag azért, mert a vendéglői étlapáremelés szükségképpen fizetéselemelési mozgalmat váltott volna ki mind a tisztviselő, mind a munkások között.

Nagyon ridegnek és méltánytalanoknak tartjuk a gazdasági minisztertanács állásfoglalását, mert elsősorban és főképpen ellene mond az előbbi feltevésnek az a tény, hogy a kereső lakosság elenyésző töredéke ekezik vendéglőben, viszont a nyersanyagdrágulás a tisztviselői és munkáséghztartások mindvalamennyie megérzi és emiatt napról-napra olvashatunk az újságokban arról hírt, hogy hol az egyik, hol a másik tisztviselőti kategória indított mozgalmat a fizetésajavítás érdekében. A főváros törvényhatóságában is löbben löszóllaitak az állandó drágulás ellen, sőt magában a képviselőházban is követelték a fizetéseknék a drágulásához való arányosítást. De más szempontból is súlyos ellentét van ezen hivatalos fölfogás és a hivatalos intézkedés között. Az előjáróság legutóbbi ülésén egyik előljárási tag fölfelítette, hogyan lehetett az, hogy a tisztviselő és munkás ellátásának ezen védelmében a kifözöknek áremelés engedélyeztek, ahová tudvalegően a legszégnyebb néposztályi tér be kevés és sovány étkéze?

Iparunk, a maga nagy terhei között vergődik és legújában azzal háritóttak el annak a csekély, néhány százalékos áremelésnek engedélyezését, hogy olcsóbbodott a zöldség, zöldsézelék. Olcsóbbodott ugyan a zöldsézelék, azonban nem ezen a clikken fordul meg a vendéglő rentabilitása, mert ha olcsóbb is lett a zöldsézelék, azt, mint köretet, díjtalanul szolgálják ki a hűsételhez, sőt nem is egy köretet, hanem helytelenül és károsan kétféle köretet is.

Az árak nyomása nem enyhült a zöldsézelékek olcsóbbodásával. Igaz ugyan, a zöldsézelékből, nagy mennyiségget használ föl iparunk, de anyagának zöme ennél árban és mennyiségben is sokkal több. Pl. gyarmatárúk, gabonafélék, zsír- és

hűsételék, hogy többet ne is említsünk. Ezeknek árait pedig éppen a kormánybiztoság engedélyével emelték.

A minap jelent meg több kiváló szerzőtől (közöttük úr. Dorosy Dező, az uzorabírókzók elnöke) az „Árdáglás”-ról egy ismeretlő könyv. Ennek föllégékében a szerzők fölsorolják azokat a rendeleteket, amelyekkel bizonyos cikkek árait rendezték, emelték. Jellemző, a fölsorolatak 30%-a olyan ár, amelyeket a vendéglőipar fölhasznál, sokkal tekintélyesebb mértékben, mint a zöldsézeléket. Ezért érthetetlen a gazdasági minisztertanács állásfoglalása a vendéglőiparral szemben.

Iparunk, amelynek áldozatát maga Varga József kereskedelemügyi miniszter úr is elismerte, mikor az étlapáremelésre kidolgozott rendelet kiadását nála szorgalmaztuk, nem kapta meg azt a támogatást, amelyet gazdasági hivatásúnk és idegenforgalmi vonatkozásában kifejtett nemzeti szolgálatáért méltán elvált!

A cukorügnyben a földművelésügyi miniszterümban meg, egyáltalán semmi megértésre nem találtunk, nemhogy támogatásra.

Tudvalegő, a cukorváltójegyek rendszeresítése érthetetlen elgondolászóló és különbséget tett a cukraszók és a vendéglősök között. Míg a cukraszók készítményeket cukorváltójegy nélkül továbbadhatják fogyasztóknák, addig a vendéglős a megaközvetítve, kukorral édesített sütemények csak cukorjegy ellenében adhatják Sőt a vendéglősipart megfosztotta e rendelet attól, hogy főzésre cukrot kaphasson. Előterjesztéseken kifejtettük, hogy a vendéglősipart főzésben — nem gyümölcsbeözésben — jelentékeny, a süteménykészítéshez fölhásházt mennyiségnél sokkal több cukrot fogyaszt. Sz erre a célra, a földművelésügyi miniszterümban — főzésre — cukrot nem ad. Kategórikusan kijelentették, hogy főzésre ott van a 10% plusz cukor. Mióta a cukorváltójegy forgalomban van, vendéglőink édesítész — friss gyümölcsöt fölhásháztól híres rétesei — forgalma teljesen visszatejölődött, feketekávéforgalma egyébként sem számottevő, az is visszaesett, tehát alig van cikke, amelyért cukorjegyet kaphat. Már most a meg nem szerzett cukorjegy 10%-a szolgál a főzésre. Ha nem volna oly tragikus a helyzet, szatírárt lehetne erről a 10%-ról írni! Tegyük fel, hogy legjobban esetben tésztek és feketekávék után 10 kg-ra való cukorjegyet meg tud szerezni a vendéglős, erre, írta, mond és olvasd: egy kilogramm főzőcukor a jutalom! Ajánlhatná a földművelésügyi miniszterümban, hogy használjuk a főzéshez mézet, de a mőz tavalay augusztusi árának több mint a duplája s nekünk nem szabad az étlapárat — olcsóbb lett a zöldségl — emelní!

A miniszterümban gyümölcspropagandát folytat, sőt felhívta testületünket is, hogy hassunk oda tagjainknák, hogy minél több gyümölcsöt kínáljon vendégeinek. A cseresznye, a meggy kivételével alig van gyümölcs, amely cukor nélkül élvezhető volna. Ugyan hogyan propagáljuk a gyümölcsöt, ha nem tudunk hozzá cukrot adni? A vendéglősipar gyümölcsöt vagónszáma szokott ellenni, tartóstaní, ízeket, velőket készíteni. Ezen készítményel nagyban hozzájárulnak a magyar konyha hírének öregbítéséhez. Ezidén a vendéglősipar nem kap beözésre, gyümölcskonzerválásra cukrot, csak a konzervipar. Márpedig a házikészítményű gyümölcsöket, nem hasonlíthatók össze a konzervipar termékével, de az utóbbinak ára jóval magasabb a házikészítményekénél. Az étlapárak azonban maradnak a vendéglősnél a mult évi augusztus havának szintjén, azonban

# BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCESZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 10. SZ.

TELEFON: 1-142-62.

# LIFT

## Freissler Antal

Alapítva: 1896-ban  
és Gépgyár Rt.

BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCA 4. SZÁM — TELEFON: 122-972.

Mindenemű személy- és teherfelvonók, személy- és teherpatentosterek, felüigelet, karbantartás, javítás

**12.000 felvonó működésben**

a konzervgyárak jóval drágábban fogják árusítani gyártmányokat.

Sajnálattal kell megállapítani, hogy nem is rosszindulat az, amely ezeket a rendelkezéseket alkotja, hanem a hozzá nem értés, az ipar nemismerése és közömbösség.

Tudjuk jól, hogy most takarékoságra van szükség, azonban ez nem lehet akadály arra, hogy a meglevő közszükségleti javakat méltányosan és hozzáértéssel osszák szét. Tudjuk nagyon jól, hogy a mai időkben áldozatot kell hoznunk a nemzet vitális érdekében, de az áldozatot miért nem arányosan hozzák meg az egyes hivatások? Tudjuk azt is, hogy ma egy ipar sem dolgozhat korlátok nélkül, azonban miért kell éppen az idegenforgalom egyik alapléteiről alkotó iparnak, a vendéglátóiparnak az összes korlátokat viselni?

Iparunk multja, jelene több megértést, főképpen támogatást érdemelne meg, mint amiben általában és különösen ma részeselet

## A galambhús mint élelmicikk.

ÉLELMISZEREINK KÖZÜL a bányá, a birka, a házinyúl és galamb húsa az, amely nem örvend nagy népszerűségnek.

Ez alkotommal a galambbal, mint tápszerrel foglalkozom.

A Berlinben megjelent „A galambfajták” című könyv a gazdaságos galamb-szakaszban részletesen ismerteti azokat a galambfajtákat, amelyeknek húsa fogyasztás céljából tekintetbe jöhetnek.

Az ilyen fajtáknak a húsa könnyen emészthető, ízletes és fogyasztásuk igen egészséges. Emellett bizonyít az, hogy különösképpen betegek számára keresett tápicik.

Ha összehasonlítjuk a galambhúst a többi szárnyasok húzával — kivéve a libát és a kacsát — jelentékenyen több fehérjét tartalmaz, mint a marha-, a bányá- vagy a sertéshús, amit azt a stársi kísérleti állomás megállapította.

Bő zsiradékkal a kacsá meg a liba rendelkezik. Különösége miatt említem fel, hogy az öreg galamb nem lesz olyan kövér, mint a fiatal galamb, de sokkal több fehérjét tartalmaz. A fiatal galamb húsa a káppan húshoz, míg az öreg galamb húsa a hizlalt csirke húshoz hasonlít.

Ebből is láthatjuk, hogy a galamb húsa elsörendő táplálék és hizlálás útján értékét még jobban lehet emelni.

Ötvenes korában érik meg a fiatal galamb annyira, hogy levághatják, de csak akkor, ha a nevelő galambok jó etetők.

A galambok hizlálása, lómése hasonló módon történik, mint a többi szárnyasé.

Hizlálásra mindazon galambfajták alkalmasak, amelyek betegségekkel szemben ellenállóak, izmosak, erősek, tagbaszakadtak, amelyeknek testalkata lehetővé teszi a gyors és bő húskepződést.

Német, Francia- és Angolország csemegéizeteiben gyakori portéka a hizlalt olasz galamb. Hogy némi fogalmat alkot-hassanak arról, hogy a galamb milyen keresett cikk, egy milánói galambhizláló és szállító cég forgalmát ismertetem.

A cég naponta 1—2 vagon fiatal hizlalt galambot szállít külföldre. Egy vagonban 7500 darab galamb van, amelyeknek átlagára darabonként 70—80 centesimó.

A milánói cég telepére Olasz- és Franciaország különböző

vidékeiről egy hét alatt vasúton 8—10.000 fiatal galamb fut be. Az állandó készlet 4—6000 galamb. Export ideje alatt, hogy a fiatal galambok le ne soványodjanak, etetésük a következő módon történik: a galambkísérők egyike minden egyes galambot kivéti a szállító kosárból és átadja társának, aki az előtte álló medencéből annyi eleséget vesz a százába, amennyi a galamb nagyságának megfelel, kinyitja a galamb csőrért és százával a benne levő eleséget és vizet átiszarmaztatja a galamb százába, ahonnan az annak begyébe kerül. Ez a mennyiség elég 24 órára, sőt előmozdítja a hús- és zsírképződést is.

Olaszország galambkivitele évente 2—2,5 millió darab. A fiatal elsörendő (hízott) galambok súlya 70—80 dekagramm, másodrendű 50 dekagramm. Árunk 1 lira körül van. Olaszország déli részein egy pár galamb egy esztendőben tízszor költ, ami 10×2 = 20 darab fiók-galamb.

Valóban észszerű és okszerű volna hazánkban a galambtenyésztés folytatása, ez főleg az ilyen megszorításokban gazdag időkben lenne fontos, hasznos, mint a mostani. Amint hogy nagyon jó lenne, ha a cukorhiányt elegendő mézzel tudnánk pótolni, éppúgy igen jó lenne, ha az egész országban olyan galambtenyésztést folytathatnánk, amellyel a nép élelmiszerét újabb kitűnő anyaggal biztosíthatnánk. Jelenleg a galamb szabad prédája minden lepiszkásnak és vadászknak.

A vendéglők étlapját is változatosabbá tenné a galambhús beiktatása. Ennek elkészítési módjáról pedig jó receptet adnak útbárgyafaszt (l. pl. Domfalvi Andor szakácskönyvével).

**Malosik Ferenc.**



### Ezek a rendeletek Önt is érdeklik:

A m. kir. Belsőügyminiszter Úr 100/1940. B. M. évi számú rendeletével a szállodák, vendégladók, panziók, iparössz-lők, otthonok, lidúlok és szállásadók szolgálo egyéb intézmények részére a bejelentésen felül új rovatokat tartalmazó NYILVANTARTÁSI KÖNYV azonnali kötelező használatát rendelte el. A rendelet be nem tartása a B. M. 100/1940. 33. §-ába ütközö kihágást képez és pénzbüntetéssel büntetendő. A rendelet előírása szerint köszült könyvek 4.— és 8.— pengős árban kaphatók. Rendelletelek előírt alkalmazottak nyilvánartási könyve 3.50 és 5.50 pengős árban kaphatók. Vagrendelhető azonnali szállításra LAUDENBACH LAJOS könyvtárából, Budapest, VI, Podmaniczky ucca 24. szám. (Vörösmarty uccával szemben) — Telefonszám: 123—626.

## DUBOVETZ EMIL

**hűskülönlegességei**

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

**BUDAPEST,**  
V., SZENT ISTVÁN KÖRÜT 17. TELEFON: 126-308

### Kacsóh Bálint államtitkár.

DR. KACSOH BALINTOT, az Árelenőrzés Országos Kormánybiztosát a Kormányzó Úr Örömlenőssége államtitkárrá nevezte ki.

A legfelsőbb helyről jött kinevezés kiváló, nagytudású és talpig magyar ember munkásságának elismerése.

Árkormánybiztos feladata mellett a minisztérium törvény-előkészítő osztályát irányítja.

### Gundel Károly és Holub Rezső kitüntetése.

A MAGYAR IPAR BENSŐSÉGES ÜNNEPEGE volt a Keresztény Iparosok Országos Szövetségének Antal-napló vacsorája, amelyen tizenkét tisztas magyar iparost tüntettek ki, közülük iparunk két messze kimagasló férfját: Gundel Károlyt és Holub Rezsőt a KIOSZ Ipari aranyérmével.

Gundel Károlynak a kitüntetést nemcsak szakmabóli munkájáról, nemcsak a gasztronómiának és a magyar paprikának az egész világon kifejtett propagandájáért, hanem magyar és idegennyelvű szakirodalmi munkásságáért ítélte oda.

Holub Rezsőnek szakmai kiválóságát, főképpen gyakorlati munkásságát, amelyet az adóközség, az ipartestület és a mestervizsgáló-bizottság körében végzett ódaadó és eredményes munkásságát ismerték el ezzel a kitüntetéssel.

A kitüntettek érdemeit a KIOSZ elnöke: Müller Antal máltatta hosszabb beszédben: és ugyanő osztotta ki a kitüntetéseket.

A kitüntettek nevében Gundel Károly mondott köszönetet.

### Szakiskolánk évváró vizsgálja.

SZAKISKOLÁNK június 12-én nagy érdeklődés mellett tartotta meg évváró vizsgáját.

Marencich Ottó, a szakiskola felügyelőbizottságának elnöke ennek szavakkal üdvözölte a megjelenteket, majd a nővédek magyar, német, francia nyelvből, üzleti könyvelésből, borászatból, szakácsművészetből és felszolgálásból vizsgáztak, s mind az elméleti részből, mind a gyakorlati ismeretekből kiváló előmenetelről tettek tanuságot.

Huszonöt tanonc részesült kiváló szorgalmáért és előmenetelért jutalmazásban, akik közül a következőket emlíljük meg: Kovács Kálmán (Gundel Károly szakástanonca az ipartestület kitüntető érmét és a Jóbarátok 50 pengős jutalmadíját); Tokács Endre (Kordányi Zoltán szakástanonca) az Ipar-kamera kitüntető érmét és a Jóbarátok 30 pengős jutalmadíját; Nagy Endre (Németh Aladár vendéglőstanonca) és Schirm Szigfrid (Károlyi és Tauszig vendéglőstanonca) kapták a Dráher—Hagenmacher—Eiső Magyar Részvényserfőzde egyenként 120 pengős jutalmadíját; Weisz Ralph (Jávor Lajos szállodástanonca) és Czermann András (Gundel Károly vendéglőtanonca) a Szálcoldaportások Egyesületének 1—1 ezüstóra jutalmadíját kapták.

A szakiskola szaktanfolyamának évváró vizsgálja június 13-án hasonló keretek között folyt le.

## BÉRETVÁS

A KECSKEMÉTI

SZALLODA, ÉTTEREM, KÁVÉHAZ, NAGY BOROSPINCZE  
stb. folyó évi október hó 1-től **hérbeadó**.  
Ajánlatok: a Kecskeméti Nőpbank, Kerekes Jenőné  
(Nagykőrösi uca) és dr. Vitéz Malocsy Károlyné  
(Koháry uca), Kecskemét, címreke küldendők el.

## Tűzfakészletek bejelentése.

AZ ÁRELENŐRZÉS ORSZÁGOS KORMÁNYBIZOTSAÉNAK 16.110—1940. Á. K. számú rendelete alapján mindazoknak, akiknek június 30-án 100 q, vagy ennél nagyobb mennyiségű tűzfakészletük van, kötelesek egész készletüket július hó 8-ától a m. kir. Kúkereskedelmi Hivatalhoz (V., Széchenyi-rakpart 6.) bejelenteni.

A bejelentésnek — a 16.110—1940. Á. K. sz. rendeletre való hivatkozással — a következőket kell tartalmaznia:

- a) a bejelentő nevét (cégét);
- b) a bejelentő lakását (telephelyét);
- c) a bejelentő foglalkozását;
- d) a bejelentő birtokában lévő tűzfakészlet nagyságát q-kban kifejezve, tárolási helyük (község, utca, házszám) szerinti részletezve.

### A II. kerületi vendéglősök értekezlete.

A II. KERÜLETI VENDÉGLŐS VÁLASZTMÁNY június 21-én, pénteken tartotta rendszeres havi összejövetelét Bertók Mihály Kakaskapu sörözőjében.

Az ülést Tory György kerületi elnök nyitotta meg. Elnöki megnyitójában változa a vendéglősipar aktuális kérdéseit. Elnök vita fejlődött ki a felvetett aktuális kérdésekről, különösen az újabban elrendelt cukorváltógyegek bevezetéséről. Többen felszólalásokban kifejtették, hogy a cukorváltógyegek bevezetése milyen méretetlen kárt jelent a vendéglősökre és rávilágítottak arra, hogy e rendelet miatt a vendéglősipar ismét hátrébe szorult más vendéglőtipárral szemben, mert addig, amíg például a cukrásziparos cukorváltógye nélkül adhat mindentféle cukrászipari terméket és fagylatot is, addig a vendéglős, akinek az ipartörvények értelmében joga van az összes cukrászipari termékek készítésére és előadására, így a fagyalt készítőse és előadására is, saját készítésű tésztáikat, tortákat és fagylatot is csak az egyes korrall készült ételekre megállapított cukorváltógye ellenében adhat. Természetes tehát, hogy a vendégek tartózkodnak attól, hogy vendéglőben olyan tésztaféléket fogyasszanak, amikért cukorváltógyelet kell leadni, mert azokat cukorváltógye nélkül megkapják: a cukrászudékban. Így a vendéglős ismét elvesztették fogyasztóközönségük egy részét.

Az elnöki megnyitóban említett aktuális ipari kérdésekről folytatott vita után Jakabos Endre algyőző ismertetette a cukorváltógye bevezetéséről szóló miniszteri rendeletet, az étlap-árak fölemeléséről folytatott tárgyalásokat, majd beszámolt az ipartestület előjáráságának legutóbbi ülésén fölmerült szakmai kérdésekről.

### Pestszerterzsébetben, Kossuth Lajos uca 17. szám alatt levő vendéglőmet lelépés nélkül hérbeadó

Érdeklődni lehet: Jurák Ferenc vendéglősnél, X, Maláta uca 1.

### Kreibich Magyarország elhelyező irodája

Szobaasszonyoknak, szállidai személynéknél, különösen pedig konyhaszemélyzetnek elhelyezésével foglalkozik.  
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

## Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszáll Budapest

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyitott természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszáll. — Társas reuma osztály. — Dímentes prospektus.

Lépjünk be a Vendéglősök Szikvígyára Szövetkezetébe, a Ven-Ko-Ká-bat (IX, Viola uca 16.) Tel.: 142-503.

**Az új magyargyártású hálókocsik.**

A MAGYAR KOZLEKEDÉSÜGY ÉS IDEGENFORGALOM nagyszámú kiválóságának jelenlétében vette használatba június hó 19-én a Ganz és Győri Waggongyár együttes vállalkozásában készített.

Az új hálókocsik közül hat darab 22 első- és másodosztályú fekvőhelyrel, négy pedig kocsként 14 első-másod és 12 harmadosztályú ágyval épült. A kocsik alváza és szerkezényváza, valamint burkolata nagyszilárdságú acélelemezről villamos ívlánghegesztéssel készült. A görgőscsapágyakban ágyazott kerékpárok kerekélt reáhozott acbrons nélkül egy darabóli sajtólták, ezért sem hűntetés, sem abroncslazulás — a vasúti kocsik ezen gyakori két hibája — nem fordulhat elő.

A kocsiszekrény gondos hang- és hőszigeteléssel van ellátva, hogy az utasok nyugalmát semmi se zavarja. A természetes szélben politurizott mahagoni burkolat, rézserelt alumínium ötvözetű veretekkel rendkívül jól hat, a szövetek, függönyök és gazdag színezésű szőnyegek jól illenek a világos érnnyalú falakhoz. Minden újítás az utasok kényelmét szolgálja, így a césízserűn elhelyezett, megnövelt ténnyerejű és számú lámpák, a széles ágyak, tökéletesen takaró függönyök, forgattyával könnyen leereszthető széles ablakok stb. Césízserű újítás, hogy nyáron is engedhetünk a minden fűlkében lévő mosdóba melegvizet, melyet egy kis tartálykazon szolgálólt gyorsan és bőségesen. A kocsik egyik végén jégszekrényvel és villamos rechaud-val felszerelt teakonyha van, amely szükség esetén ellátja az utasokat meleg, vagy hűsítő itallal.

Kétségtelen, hogy ezek az új hálókocsik minden vonaton elismerést fognak szerezni a magyar lapnak.

**Borhajtó a Dunán.**

AZ ORSZÁGOS BORPROPAGANDA BIZOTTSÁG Diciteny Dezső miniszteri tancsvezetése alatt folytatja sokéltűlt munkásságát a jó magyar bor propagálása érdekében. Ennek a mozgalomnak egyik legjobban bevált megnyilvánulása az volt, amelyet a dunai borhajóknak rendeztek. Aránylag igen csekély összegért egy kisüveg jó bort és borkorcolólt adtak a zenés hajón, amely kellemes sétautat tett a Dunán. Csupa jókedvű utast hozott vissza és a mai viszonyok között a lelki derű magteremtését is jóindulattal kell fogadni. Az országos borpropaganda bizottság ügyesen és gondosan végzi a maga dolgát, úgy, hogy a magyar bor propagandája rémélhetően igen széles körökben meg fogja mutatni a hatását.

**Jelentés Budapest 1939. évi idegenforgalmáról.**

A SZÉKESFŐVÁROSI IDEGENFORGALMI HIVATAL most megjelent évi beszámolója érdekes képet nyújt Budapest 1939. évi idegenforgalmáról, számbeli és gazdasági eredményeiről, valamint a Hivatalt sokrétű működéséről.

Figyelemreméltó a Hivatal tervszerű és az egész világot behálózó propagando-tevékenységének ismertetése, amelynek során 385 féle nyomtatvány került széltűldésre 726.000 példányban. Ezt a propagandát a fennlélt kapcsolatok gonos



ápolása mellett a napi eseményekhez való azonnal történt alkalmazkodás és a korszerű idegenforgalmi piacutatás jellemző.

Budapest külföldi eredetű idegenforgalmának gazdasági eredménye 1939-ben több mint 20 millió pengőt tett ki, s az egész ország ilyen eredetű bevételre 26 millió pengőre tehető, tehát összehasonlítást útján kitűnik, hogy az idegenforgalom bevételét harmadik helyen állanak az ország fizetési mérlegében, közvetlenül a bűzakvitelt és az állatkvitelt után.

Az érdekes jelentést dr. Markos Béla igazgató állította össze igazi hozzáértő alaposságával.

**Magyarország új évkönyve.**

HAZÁNK VISZONYAIRÓL minden tekintetben alaposan tájékoztat „Magyarország évkönyve”. Immar hatodik évtolyama jelent meg Béry László szerkesztésében. Összesűrtve magdudhatjuk belőle a bel- és külpolitika, az államháztartás, a kulturális élet, a közgazdaság, a közegészségűgy, az igazságszolgáltatás, sőt a vidéki városok életének eseményeit is.

„Idegenforgalom” című fejezete különben megismerteti összefoglaló eredeti anyagú útján a történetekkel, a kormány és a főváros idegenforgalmi munkásságával, közli az érdekes vendégkrónikát, a vasúti, az autóbűsz és a légliforgalmi adatait

**NAGYFORGALMÚ SÖNTÉS**

biztos megélhetést nyújtó, áruaktárral sűrgősen eladó. Ajánlatokat az ipartestűlet irodájá „Vagyontszorzó üzlet” jelűgövel továbbít.

**Lowack Ferenc festő- és mázólmester**

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

**MESTERVIZSGÁLATHOZ  
SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK**

ipartestűletűnk irodájában kaphatók

**Hűtőberendezések**

minden kivételben a világhírű „LINDE” hűtőgépekkel

Kedvező fizetési feltételek mellett szállít a „LINDE” hűtőgépek vezérképvisellete:

**DRABEK FERENC** OKLEVELES GÉPÉSZMERNŐK GÉPGYARA, HŰTŐGÉPOSZTALYA:  
Budapest, VIII, Baross ucca 75. szám. Telefon: 132-606.

Kérjen díjmentes tervet és ajánlatot.

### A Szállodaigazgatók Köre közgyűlése.

III. ÉVI RENDES KÖZGYŰLÉSÉT tartotta június 6-án a Magyar Szállodaigazgatók Köre. A közgyűlésen — amelyet Dénes Márton elnök távollétében Lendvai József alelnök vezetett, — beszámolták a Kör múlt évi tevékenységéről és vagyonkezeléséről. Ennek során megállapították, hogy a Kör 2.916 pengő 81 fillér készpénzvagyonnal rendelkezik.

A közgyűlés alapszabálymódosítással is foglalkozott, amelynek értelmében a Kör tagsági díja a jövőben rendes tagok részére évi 24 pengő, pártolótagok részére pedig évi 12 pengő lesz.

1940. évre számvizsgálóbizottsági tagokul Szabó Árpádot, Schnitta Samut és dr. Goldman Oskárt választották meg.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

CEIGER FERENC kártársunk forgalmadó-tartalékát: 29 pengőt az Otthon fenntartási alapja javára adományozta.

HEKETE SÁNDOR kártársunk pedig ugyancsak Otthonunk céljára 3 pengőt küldött.

A nemesszívű adományokért ezúton mondunk hálás köszönetet.

### WESTHER ISTVÁN

WESTHER ISTVÁN régi, munkás kártársunk június hó 12-én, 77 éves korában meghalt.

Vendéglőipari képzettségét és gyakorlatát Budapest nevesebb üzleteiben sajátította el. 1891 szeptemberében lett bérlője még Nagy-Magyarország egyik legforgalmasabb vidéki pályaudvari vendéglőjének, a szolnoki vasúti étteremnek, melyet közel 50 esztendőig vezetett mintaszervi szakértelemmel. Nemcsak Szolnok városának volt megbecsült polgára, de mint iparunknak igazi reprezentatív tagja, résztvett minden munkában, amely a szakma érdekeit szolgálta. A régi Országos Szövetségnek agilis vezető tagja volt, amelynek keretében fejtett ki említésre méltó tevékenységet.

Mint a tönkrement kártársaknak segítője, támogatója, évenként rendszeresen megemlékezett Otthonunk lakóiról is. Nemcsak nagyszámú kártárs, de Szolnok város írszadalmá is igaz részvétellel kísérte utolsó útjára.

Emlékét kegyelettel fogjuk megőrizni!

### Halálozás.

ID. BOZÓKY ANDRÁS vendégülös június 14-én, életének 61-ik évében elhalálozott.

### Állást keresnek.

MEGBÍZHATÓ, öskeresztény, középkorú volt vendéglősnő, felelősnő, gazdaasszonyi vagy raktárkezelői állást vállalna. Címe az ipartestületben.

ÖSKERESZTÉNY, nyelveket beszélő, intelligens, 21 éves fiatalember állást keres. 3 éves szótgyakorlattal rendelkezik. Hasonló üzletben felügyelői teendők végzésére magteleine. Címe az ipartestületben.

### Üzleti hír.

BELÁGYI LÁSZLÓ kártársunk, aki kilenc évig volt az úngvári Korona-szálló főpincére, átvette a rozsnyói Stiglicz-szállót, s azt Otthon-szálló név alatt teljesen újjáalakítva, megnyitotta.

Kártársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánnant ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegből, se másfajta üvegből, mert az Unicum csak a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csak valódi úr hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más kereset nem szabad eladni se Zwack üvegből, se más üvegből.

### GYORSJÁRATU NAP-ÉS ESŐVÉDŐ PONYVASZERKEZETEK



### Vendéglői tűzhelyek, kályhák

szakszertű javítása és cserélése jótállással.  
Tűzhely-szanatórium, VIII, Karpfenstein ucca 31.

### ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

SONKA, SZALAMI ÉS KOLBASZÁRUKÖLLEGESEK GYÁRA  
BUDAPEST, VIII, ROMANELLI UCCA 14.

**TAPÉTA** különlegességek dús választékban, művészi kivitelben **HANN EDE**  
V, Zrínyi ucca 12. Tel.: 115-687. — Tapétázás, festés és mázolás

### SUMONYI TÓGAZDASÁG

HALKERESKEDÉSE  
BUDAPEST, IX, KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK. TEL.: 185-740

A Pétervársára-járás főszolgabírája, mint rendőri büntetőbíróság  
Szám: 1950. kih. 1938.

### ÍTELETKIVONAT.

Kun Miklós 51 éves, izr. vallású, nős családi állapotú, korcsmáros foglalkozású, vagyonos, magyar honos, mátrmind-szenti születésű és lakos, terhelhet bünyösnek mondom ki az 1936. évi V. tc. 11. §-ába ütköző kihágásban, amit azzal követett el, hogy 1938 szeptember 30-án 15 liter fehér, egész éretlen, ecetes, közfogyasztásra alkalmatlan bort árusított, s ezert őt id. tc. 50. §-ának 3. pontja alapján, az 1879. évi XL tc. 21. §-ának alkalmazásával — behajthatatlanság esetén 5 napi önkötségen letétendő elzárásra átváltoztatandó 20 pengő pénzbüntetésre ítélem.

Pétervársára, 1939 július hó 8-án.

Cyűrky sk. tb. főszolgabíró, rendőri büntetőbíró.  
A kivonat hitelére: Pétervársára, 1940 június hó 8-án.

Olvashatóan aláírás

**CALDERONI ÉS TÁRSA látszerészek** Budapest, Vörösmarty tér 1. (Híass-palota), Tel.: 181-184.  
Alapítva: 1819. — Szemüvegek, színházi látszerék. Hőmérők, barométerek, idő-jező házikók stb. Fényképezési készülékek és felszerelések nagy választékban.

### LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS AGYNEMŐGYÁR  
Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapítótott: 1898.

**„HUNGÁRIA” SÜTŐDE** Budapest, VII, Dohány ucca 22. Tel.: 142-537  
Naponta állandóan friss sütemény és házi kenyér

## BALILLA

a nemes üdítő ital

### NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII, KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515  
Hungária borkén, azbeszes, jutás kénszelet, szénsevas mész, borderítő-szerek, mustfokoló, Malligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Kapható:

#### BERKOVITS

papíráru gyár  
kávéházi, éttermi és cukrászati kellékek

BUDAPEST,

VII, SIP UCCA 4.  
Telefon: 142-531.

**DEKA**  
TÖLTFOGYAJÓ KÜLÖNLEGESÉG  
**OLKA**

### BAK KÁROLY kádármester

ELAD, VESZ, CSERÉL BOROSHORDÓKAT

BUDAPEST, X, IHÁSZ UCCA 27. SZÁM. TELEFON: 148—055

### BURIST használjunk!

levesekbe,  
főzelék gyanánt,  
kóradeteknek,

töltelékbe,  
lecsoba,  
paradicsomosan,

finom tészának stb. célra.

Recepteket kívánatra ingyen küldünk.  
Konyhákhöz megbízottunkat ismertetés, esetleg próba-főzés miatt kötelezettség nélküli kiküldjük.

GYÁRTJA: ISTVÁN MALOM, DEBRECEN

Képviselet:

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

„BURIS” búzagyöngy izletes, tápláló, olcsó!

## DIETZ M. bornygykereskedő

BUDAPEST, XI, HORTHY MIKLÓS ÚT 31. Tel.: 25-98-24.

Sziklapincék: Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32. szám.  
Alapítva: 1890.



## SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes  
zárt palackokban

Kőbányai

Polgári Serfözde  
gyártmánya

VENDEGLŐSÖK FIGYELMÉBE! Nikkelezés és krómozás az 54 év óta tennillő **KEMENES GÉZA** cégnél eszközölhető.  
Budapest, VIII, Bókay János ucca 22. szám. Telefon: 144—846

Elismerten a legjobb

### FIUMEI kávé, tea

FIUMEI KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG  
Központ: V, Gresham-palota. Telefon: 185-939

### HEIM LAJOS

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

### WINTER TESTVÉREK, bornygykereskedő

Városi Iroda és eladás: VII, AKÁCFA U. 45. TEL.: 136-132.

Ajánl. kiváló minőségű uradalmi fajborokat, csemege- és ürmőborokat, minden mennyiségben a legolcsóbb napi áron. — Tegyen próbarendelést.

### FELLNER BÉLA f. O. V.

Első belvárosi szállodal, vendéglői és kávéházi személyzetet közvetítő Iroda

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

### Iff. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-439. Üveg és porcellán.

### BAUERNEBL KASSAI SÖRÖK

ÁLLANDÓAN KAPHATÓK!

TELEFON: 120-239 ES 128-994