

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:
BÁLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSÉG (REDAKCIÓ) 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

Tájékoztató a boráremeléssel kapcsolatos tennivalóról.

AZ ÁRKORMÁNYBIZTOS ÚR — amint azt a július 20-án kézbesített körlevelünkben közöltük — 3.868/1940. számú rendeletével megengedte, hogy a vendéglátóüzemek az újonnan magasabb áron beszerzett borok árát olyan mértékben emelhessek, amennyivel az új beszerzésű bor ára a korábbi beszerzési árnál magasabb lett. Az új beszerzésű bor eladási árának fölemelését azonban a budapesti vendéglősök, ipartestületünkönél bejelenteni tartoznak.

Az új beszerzésű bor árának fölemelésével kapcsolatban szükséges tennivalók a következők:

1. Az ipartestülethez bejelentés készítenő, amely tartalmazza: a bor szállítójának nevét és címét; a bor régi és új beszerzési árát; a bor régi és új eladási árát; valamint az új beszerzésű bor új eladási árának kezdő időpontját.

2. A bejelentéshez csatolni kell: a régi beszerzési ár igazolására alkalmas számlát, vagy kötlevelet; az új beszerzésű bor árának igazolására szolgáló számlát, kötlevelet, vagy szállítólevelet; továbbá a régi eladási ár igazolására szolgáló italtérjegyzéket.

3. Az ipartestület a boráremelési bejelentés beérkezésekor igazolást ad az érdekeltek arról, hogy a bejelentést megtette és új beszerzésű borát milyen árról, mennyire emelte föl.

Nyomatékosan figyelemztetjük kártársainkat, senki se emelje fel a bor árát bejelentés nélkül és bejelentéssel is csak az esetben, ha számlával, vagy elfogadható módon igazolni tudja az újonnan beszerzett bor magasabb beszerzési árát.

Ipartestületünk a beérkezett bejelentéseket — lehetőleg — soronkívül intézi el, tehát az új beszerzésű drágább bor eladási árának mielőbbi fölemelését kártársainknak mindenképpen elősegíttük.

Régi beszerzésű bor eladási árát senki sem emelheti föl.

Sajáttermésű bor árának fölemeléséhez az Árkormánybiztos Úr előzetes engedélye szükséges. A kérelmek közvetlenül adandók be.

Budapest, 1940 július 27-én.

Vezetőjegyző helyett:

SOMOGYI OTTÓ
eljegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

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

ALAPÍTOTT: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: *148-462.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLO- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYEREMMEL KITÜNTETVE

Gróf Esterházy Perzsgőgyár, Tata

Vezérképviselete BUDAPEST, VII, RÁKÓCI ÚT 4. TELEFON: 141—598.

A M I N A P T Á R U N K

AUG. 5, HÉTFŐ:

A forgalmiadó átalány befizetésének határnapja.

AUG. 7, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Kornidesz Gyulánál (XIII., Szekszárdi-út 27).

AUG. 14, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Fehér Ferencnél (Rákosszabab-Ujtelep, vasúti vendéglő).

AUG. 15., CSÜTÖRTÖK:

A mai állapot egy-egy példányát az Árellenőrzés Országos Kormánybiztosságához (II., Hunyadi János-út 1) és az iparterméletekhez kell beküldeni. Minden vendéglő, amely ételleket kiszolgál, tartozik állapon, vagy azt helyettesítő más iraton — akár levelezőúton is — áráiról jelentést adni.

Az egyenesadó befizetésének határnapja.

AUG. 20, KEDD:

A vígalmiadóátalány befizetésének határnapja.

AUG. 21, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Jankó Gyulánál (I., Diós-árok-u. 4. sz.)

MEZŐGYÁNI PEZSGÖGYÁR

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

„HUNGÁRIA” SÜTŐDE

Budapest, VII, Dohány ucca 22. Tel.: 142-537

Naponta állandóan friss sütemény és házikenyér

*Jó reklám ha a bar alsó
de a forgalom csak jó borral biztosítható*

PROMONTORIA

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK BORPIN-
CSEZTE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVEKEZETE
BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.

TELEFONSZÁM: 269-992.

P I N C É S Z E T É B Ő L .

Kartársaink megítéssel látogatását szolgálatkészen várjuk.

Alapítva: 1836.

Centennáriumi: 1936.

KOSSUCH JÁNOS

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

Üveg-, porcellán- és tűzálló-edények, min-
dennem vendéglői és szállodai edény.

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

HEIM LAJOS

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

WINTER TESTVÉREK, bornyagykereskedő

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

Ajánl. kiváló minőségű uradalmi fajborokat, cse-
mege- és ürmösborokat, minden mennyiségben a
legelőszőbb napi áron. — Tegyen próbarendelést.

Kapható:

BERKOVITS

papírlágyár
kávéházi, étter-
mi és cukrászati
kellékek

BUDAPEST,

VII, SIP UCCA 4.

Telefon: 142-531.

DEKA
TOLFOGVAJÓ KÜLÖNLEGESÉGE
DEKA

FELLNER BÉLA f. ü. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglől és
kávéházi személyzetet közvetítő Iroda

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



Prima hasított tölgyfából **boroshordók** minden
nagyágban, **bortölcsérek** és **kannák** nagy vá-
lasztékban.

LAPOSA ANDRÁS kádármester

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

Ofner Márton tojásnagykereskedő

azelőtt SPRINGUT HENRIK

Számos budapesti kávéház, étterem
és vendéglő állandó szállítója.

Budapest, VI, Vasvári Pál ucca 10. szám. Telefon: 122-903

A KECSKEMÉTI

BERETVÁS

SZÁLLODA, ÉTTEREM, KÁVÉHÁZ, NAGY BORSPINCE
stb. folyó évi október hó 1-től **hérbeadó**.
Ajánlatok: a Kecskeméti Népbank, Kerekes Jenőné
(Nagykőrösi ucca) és dr. vitéz Matolcsy Károlyné
(Koháry ucca), Kecskemét, címekre küldendők el.

BALILLA

a nemes üdítő ital

Dreher Baksör

A bor áráról.

Mi, VENDEGLŐSÖK nem tehetünk úgy, mint Bodóné, aki másról beszél, amikor a bor árát kéri. Nekünk nem szabad se némaírnak, se süketeknek lennünk, hanem amikor a bor árát firtatják, foglalkozunk kell vele, mégpedig minden elfoglaltság és részrehajlás nélkül, mert hazabeszélnének most nem lehet helye.

Vagyunk egynehányan még, akiknek éppen elégszer volt alkalmunk borküszöket átélni. Nem az ugrászerűen fel-vagy lemenő árlengésekről van szó, hanem ninccstelenségről és igen gyenge termésről.

Sajnos gyengének ígérkezik az idei termés is.

A Borászati Lapok szerint szomorú jelentések érkeznek az ország legkülönbözőbb borvidékein fekvő szőlő állapotról. Bár teljesen tiszta képet még nem lehet alkotni — fúzi hozzá a lap — az bizonyos, hogy nagyobb mérvű áremeléssel kell számolnunk. Felvetődik tehát a kérdés, kinek: termelőnek, italmérőnek, fogyasztónak, állampénztárnak, milyen károsodása vagy haszna lesz a rossz termésből eredően? Kezdjük a szőlősgazdákkal.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Borértékesítő Szövetkezetének végrehajtóbizottsága a borpiac helyzetéről való tekintettel, új minimális árak megállapítását javasolja a földművelési miniszter úrnak. Ez az ár a leggyengébb minőségű boroknál Malligand-fokként 4 fillér, ami azt jelenti, hogy 10 fokos bor ára 40 fillér lenne. De ez ma már túlhatalodott álláspont, amennyiben vidékenként 4^{1/2}—5—6, sőt 7 filléres elpárhoz is ragaszkoznak a még borkészlettel rendelkező termelők. Valószínűleg ennek tudható be az is, hogy a készletek nagyon megapadtak, a kilátások nem kecsegtetők, a gazdák tehát az 1926. évi borárakat: 80 fillér és 1 pengős árát szeretnék elérni.

Ezt a fel fogadást indokolják még azzal is, hogy a termés megvédésére szolgáló anyagok áraí épp úgy tetemesen emelkedtek, mint ahogy a napszámbérek és minden, a szőlővel járó egyéb kiadások növekedtek.

A meglévő termelői borkészletekről az a véleményük, „hogy az a szőlőtermelőnek az alapötlete, melynek felhasználásával a következő termés előállítja. Ha a következő termés kevés lesz és ha a meglévő borkészletek ára nem emelkedik fel a kereslet megkötése miatt arra a színvonalra, amely az új termés előállítását költségtelenül megfelel, akkor ez a termelőre nézve megsemmisítő hatású lehet.”

Tudják az is, hogy „az árak emelkedésével a fogyasztás esetleg csökkenni fog. Sajnos — fúzi tovább fejtegetését a Borászati Lapok — ezen segíteni nem lehet és ez sokkal kisebb baj, mintha a borárak való beavatkozás azt eredményezné, hogy a kedvezőtlen termés következtében a túlnyomórészt egészen kis igazgatásiállásból álló szőlősgazda-társadalmak elvisszohelhetetlenül súlyos és jövőtehetetlen károsodást szenvedne.”

Végül bejelenti, hogy tudomására hozza gazdáltársainak, hogy az Árkormánybizottság a termelői borárak alakulásába beavatkozni nem kíván.

Mi, vendéglősök és italmérők a szőlősgazdák indokolásait megértjük és osztjuk, hiszen általában az érdekek azonosak e mieinkével. A termelői áremelés, mint kényszerűség, el kell fogadnunk. Mi a múlt év augusztus 26-ika óta, amikor az Árkormánybiztos Úr étlapjainkat rögzítette, azt az a megnyugvással vettük tudomásul, hogy ezzel együtt megakadályoz-

Mindenütt keresik, tartsa Ön is!



VITOMATO KÉSZÍTMÉNYEK VÁLLALATA
Budapest, IV., Duna-u. 6. Tel.: 189-225

zák az élelmickek áremelkedését is. Sajnos, nyilván nem az ő hibájából, ez nem sikerült.

Ami a termelésre szolgáló anyagok ariat, mint bérek és a szőlővel járó egyéb kiadások emelkedését illeti, mi, vendéglősök is érezzük ugyanúgy a borkezelésnél és a borral összefüggésben levő egyéb dolgoknál, valamint személyzeti fizetésekénél, szociális terheknél, adóknál ugyanazt az emelkedést.

A meglévő vendéglői borkészletek, sajnos, csekélyek. A legjobban, főképpen hiányában, a borkereskedelmet veszik igénybe. Valamikor ez nem így, hanem fordítva volt! Vannak, lehetnek készletek, főleg olyan vendéglősökénél, akik egyáltalán szőlősgazdák is. Etekintve azonban ettől,

a vendéglős borkészlete sem más, mint annak alap- vagy forgatókéje, melynek felhasználásával — eladásvál — a következő év szükségletét fedezi.

Ha a meglévő borkészlet árából nem tud annyi pénzt bevinni, mint amennyit ugyanannyi árut tudna újból beszerezni, hanem csak a felét vagy a negyedét, akkor kettő járónak rosszuli: a termelő is, a vendéglős is. Az előbbi kevesebbet tudna eladni, a másik kevesebbet venni.

Már most ami a fogyasztás csökkenését illeti, hát az bizony baj lenne, de ezt nem lehet árszabályozással javítani, mert ez a „kereslet megkötését jelentené.”

Nem vagyok szerénytelen és nem kívánok sérteni senkit, amikor az álítom, hogy nem mi, vendéglősök, voltunk és vagyunk az ármorból, mindig jobb árakat fizetünk a termelőknél, mint bárki más, természetesen költünk is. (Ha a legszebb, legjobb jószágot viszik ki az istállóból, azt mindenkor meg kellett fizetni!) De ezt csak addig tehetjük, amíg a kezünk meg nem kötik, szabadon hagyják. Van a megkötésnek egy másik veszedelmes oldala is: ha a tőkével rendelkezők (nem fúzi a nagyságától) azt látják, hogy nem érdemes azt borba tektetni, nem fogják megsejtelekedni. Ez nem fenyegetés vagy ijesztgetés akar lenni, hanem régi tapasztalatokon nyugvó megállapítás.

Most vizsgáljuk meg a dolgot a fogyasztók szempontjából. Bizonyos, hogy az olcsóbb borból többet fogyaszt, mint a drágábból. Nem mindenké, de a nagyobb része igen, mert még nem tudja a bort úgy értékelni, amint azt kellene és megérdemelné. „Okkal, móddal”, mint Vörösmarty jaxvált, még kevés magyar ember él a borral, néha napján nem árt egy kis megszorítás. Ilyenrel szolgál az ideai rossz termés is (szükséges rossz, amint mondják a bornemisszák). Igaz, hogy ma olyan idő-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCEBETZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.
TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 10. SZ.
TELEFON: 1-142-42.

ket élünk, amikor egy kis búfelejtő nem árt, de annál fontosabb a józanság. Ha drágább lesz a bor valamivel, kevesebbet fogunk inni. A német azt mondja: Elimalt ist kalmál! Megvirrad még valaha, nem lesz mindig éjszaka. Vigasztalódjunk, lesz még bő szüretünk is, talán nem is sokára!

És most vizsgáljuk meg a dolgot az állampénztár szempontjából nézve. A kisebb borforgatás kisebb adóbevétel jelent ugyan, de a magasabb ár nagyobb torgalmiádot jövedelméből és kereseti adóbevételét eredményez. Tehát amit elveszt a révén, megkapja a vámon.

De a borforgatás kérdése nemcsak ebből a szempontból itélendő meg. Ez van annyira erkölcsi probléma is, mint anyagi. A vendéglátóipar anyagi gyengítése, nyilván, nem közérdek. Nemcsak mert a kézművesipar adóin feül és olyan címeken is adózik, amelyek kizárólag a vendéglátóipar terhet, még azért sem, mert az idegenforgalom révén valutaszerező ipar, hanem akkor, mikor a zsidóktól elveszik az italmérseli engedélyeket, vajjon ezzel egyidőben állami, illetélek közérdek-e az ipar gyengítése? Az iparunk elsoványosítása nagy felelősséggel jár és mi elhárítjuk magunk feül ezt a felelősséget, mert mindig és mindenkor, mint az ország ősi iparának képviselői (nemcsak a szőlőtermelés, hanem az iparszerű kimerés is visszavezethető dicső Árpád-házi királyaink korból), minden lehetőt megtettünk, hogy rossz időkön, vészeken és zivatárokon átmentünk. Eddig ezt a magunk szerény erejéből, de hivatásunk iránt érzett lelkes szeretetből tettük. A nyugaton pedig, sőt közelebről: Német- és Olaszországban az állam hathatós védelme és támogatásával történt a vendéglátóipar megújítása.

Az egészet összefoglalva, ismét a Borászati Lapok ra kell hivatkoznom: „Ezt a kérdést igen alaposan meg kellene fontolni és mielőlt végleges intézkedések történnek, a helyzet áttekintésével, az árszabályozás szükségességét, különösen a termelői szempontok figyelembe vételével (természetesen a vendéglő és kereskedői szempontok figyelembe vételével is) újólagos mérlegelés tárgyává kell tenni.”

Malosik Ferenc

Hungária körüti sarokvendéglő

274 □-öles kerthelyiséggel 8000 pengőért eladó.
Cím az Ipartestületben.



LIFT

Freissler Antal

BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCA 4. SZÁM

Alapítva: 1896-ban
Felvonó- és Gépgyár Rt.
— TELEFON: 122-972.

12.000 felvonó
működésben

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

Ipari petróleum-igénybejelentőlapok az Ipartestületben kaphatók.

A tüzelőanyag-felhasználás korlátozása.

A KORMÁNY 5.250/1940. M. E. számú rendeletével korlátozta az 1940 július 20. és 1941 július 19-e közötti időben felhasználható tüzelőanyag mennyiségét.

A rendeletben foglalt korlátozások nem vonatkoznak tüzelőanyagok nem fűtés céljából, pl. üzemenyagként való beszerzésére.

Ezen intézkedésből következik, hogy a vendéglők fűtési tüzelőanyagszükségletüket — az addigi keretek között — korlátozás nélkül fedezhetik.

A vendéglők egyéb helyiségeit (szóntés, étterem) fűtéséről a rendelet 4. §-ában a következőképp intézkedik:

Ipari vagy kereskedelmi vállalat, üzlet, vagy üzem nem központi vagy etage-fűtéssel fűtött helyiségeinek fűtése céljából a fűtendő helyiség ürtartalmának minden egyes köbméter után az alábbiakban közölt 1. számú kimutatásban felsorolt tüzelőanyagokból 0,15 métermázsát szabad beszerzeni.

A fűtendő helyiség ürtartalmának kiszámításánál a helyiség szélességét, hosszát és magasságát kell alapul venni. Ha pl. egy éttermi helyiség 6 méter széles, 15 méter hosszú és 4,5 méter magas, akkor ezen három adat szorzatának eredményeképp megkapjuk, hogy ez a helyiség 405 köbméter ürtartalmú, amelynek fűtéséhez tehát — brennbergi, dorogi, komlódi, nagymányoki, pécsi, pillsvörösvári, tatali és tokodi szénből vagy brickettből — 60,75 métermázsá tüzelőanyagot szabad felhasználni. Az egyéb tüzelőanyagok mennyiségének meghatározásánál még a 2. számú kimutatásban közölt szorzószámokat is figyelembe kell venni.

A rendelet ugyanezen §-a a továbbiakban arról is intézkedik, hogy ha a helyiségek szabadon álló házban vannak és fűtve, hogy az összes helyiségek ürtartalma az 1.500 köbméter nem haladja meg, a rendeletben meghatározott mennyiségét 20%-kal meghaladó tüzelőanyagot szabad beszerezni. Amennyiben pedig az ipar üzésére szolgáló helyiségekben a munkaidő a napi 10 órát rendszeresen meghaladja, minden további órára az előbbieken meghatározott tüzelőanyagmennyiség 1/10 részével többet szabad beszerzeni.

Ebből következik tehát, hogy a vendéglős az esetben, ha üzleti helyiségeit pl. reggel 8 órától éjfélt után 2 óráig, tehát rendszeresen naponként 18 órán keresztül tartja üzemben, akkor az előzőekben kiszámított 60,75 métermázsá tüzelőanyag 8/10 résszel 109,35 métermázsára emelkedik.

Ha pedig a kérdéses helyiség még olyan szabadon álló épületben van, amelyben az összes helyiségek ürtartalma az 1.500 köbmétert nem haladja meg, akkor ez a mennyiség még további 20%-kal emelhető.

A központi vagy etage-fűtéssel fűtött helyiségek fűtése céljából a rendelet 5. §-a szerint legfeljebb annyi tüzelőanyagot szabad engedély nélkül beszerzeni, hogy a beszerzett tüzelőanyag mennyisége ne haladja meg az 1939. évi július hó 20. és 1940. évi július 19. napja között felhasznált tüzelőanyagmennyiség 60%-át.

Ez a rendelkezés minden központi fűtéses berendezésre vonatkozik, érinti tehát azokat a vendéglőket, ame-

DUBOVETZ EMIL

hűskülönlegességei

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

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

lyekben a vendéglő üzleti helyiségeit etage-rendszerű központi fűtéssel fűtötték és érinti főleg a szállodákat, mert azok túlnyomórésben központi fűtéssel vannak berendezve. Ezek az üzemek úgy kötelesek a tüzelőanyaggal takarékoskodni, hogy a múlt évi július hó 20-ától folyó évi július hó 19-éig terjedő egy év alatt felhasználott tüzelőanyagmennyiség 60%-a fedezze az 1940. évi július hó 20-ától 1941. évi július hó 19-éig terjedő egy év teljes szükségletét.

Eppen ezért a szállodák részére az alábbi szöveggel hirdetőtáblákat nyomattunk és kérjük Kartársainkat, hogy azokat a szálló vendégei által könnyen hozzáférhető helyeken kifüggesztési sziveskedjék.

„A KORMÁNY 5.250.1940. M. E. számú rendeletével élelbeptetett tüzelőanyagkorlátozás következtében a melegvízellátást reggel 7 órától 10 óráig terjedő időre korlátoztuk.”

Egyrészt az egyöntetű eljárást, másrészt pedig a verseny tisztesség érdekében tiszteltetl arra kérjük Kartársainkat, hogy minden szállónak egyformán érdekelt szolgáló ezen hirdetőtáblákat — 10 filléres önköltségi áron — ipartestületünkkel beszerezni, azt helyiségében kifüggesztés és az abban foglalt rendelkezéseket okvetlenül betartani sziveskedjenek.

Amennyiben pedig a rendelet alapján beszerezhető tüzelőanyagmennyiség — minden takarékoság ellenére — a tél folyamán mégis kevésnek bizonyulna, akkor pótküta-lás iránti kérésével forduljanak közvetlenül „Az anyag-gazdálkodás széngazdálkodási bizottságához”, V. Wekerle Sándor uca 7. III. emelet, 8. ajtó, s a Bizottság az érdekeltek kérését az annakidején rendelkezésre álló készle-tek arányában a lehetőséghez képest teljesíteni is fogja.

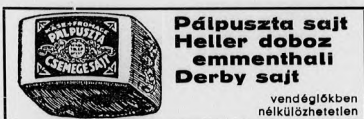
A rendelet 7. §-a értelmében: akinek 1940. évi július hó 20. napján az ezen rendeletben meghatározott mennyiséget meghaladó tüzelőanyagkészlete van, köteles azt 1940. évi augusztus hó 1. napjáig az „Ipari anyag-gazdálkodás széngazdál-kodási bizottságának”, V. Wekerle Sándor uca 7. szám alá, az ugyanott kapható űrlapon, bejelenteni.

Amennyiben tehát T. Kartársaink közül valaki az ezen rendeletben az 1940. évi július hó 20-ától 1941. évi július hó 19-éig terjedő időre előirt tüzelőanyagmennyiségnél nagyobb készlettel rendelkezik, akkor köteles ezt — a Bizottságól létesített külön megállapodásunk értelmében — legkésőbb augusztus 8-áig okvetlenül bejelenteni. Be-jelenteni csak azt a mennyiséget kell, amennyivel több készlete van valakinek, mint amennyinek a beszerzését és fölhasználását ezen rendelet engedélyezi.

A rendelet 11. §-a végül előírja, hogy fával csak olyan kályhában szabad tüzelni, amelynek rostélyja és hamutere nin-csen. Ez a rendelkezés azonban nem vonatkozik a fának a tűz meggyújtásához való felhasználására.

Ebből a rendelkezésből következik, hogy fával csak az úgynevezett fátűtéses kályhákban szabad tüzelni, míg a tűz meggyújtásához szükséges fát továbbra is szabadon szerezhetik be és használhatják föl.

Itt említjük meg azt, hogy az esetben, ha valamelyik kartársunknak a megengedettnél nagyobb mennyiségű fa-



készlete van, de fát csak begyújtásra szabad felhasználnia, akkor a fölös fakészletét bejelenteni tartozik, s abból fűtési célokra csak olyan mennyiséget szabad felhasználnia, amennyinek fölhasználására a széngazdálkodási bizottság-tól engedélyt kapott.

Végül megemlíjük, hogy a fölös készletek beje-len-tesére szolgáló nyomtatványok ipartestületünknel is és az „Ipari anyag-gazdálkodás Széngazdálkodási Bizottságánál”, V. Wekerle Sándor uca 7. III. emelet, 8. ajtószám alatt díjtalanul kaphatók.

A lakások fűtéséhez engedély nélkül beszerezhető tüze-lő-anyag mennyisége és a fölhasználható hazai szén megnevezése:

1. SZÁMÚ KIMUTATÁS.

Brennbergi, dorogi, komlói, nagymányoki, pécsi, pilisvörös-vári, tálai és tokodi szénből vagy briktettből métermérszékben kifejezve:

A lakás szobáinak száma	A lakás állandó lakóinak száma							
	1	2	3	4	5	6	7	8 vagy több
1	25	25	25	25	25	25	25	25
2	25	37	37	37	37	37	37	37
3	25	37	48	48	48	48	48	48
4	25	37	48	60	60	60	60	60
5	25	37	48	60	70	70	70	70
6	25	37	48	60	70	80	80	80
7	25	37	48	60	70	80	90	90
8 vagy több	25	37	48	60	70	80	90	100

2. SZÁMÚ KIMUTATÁS.

Az 1. sz. kimutatásban nem említett tüzelőanyagból be-szer-zhető mennyiséget az 1. sz. kimutatásban megjelölt men-nyiségnek és az alábbi szorzószámok szorzata határozza meg:

A tüzelőanyag	A szorzószám
Koks és kültöldi szén	0,8
A salgótarjáni szénmedencéből származó szén	1,2
Egyéb barnaszén	1,5
Lignit	2,0
Tüzfá	1,7

3. SZÁMÚ KIMUTATÁS.

Különböző tüzelőanyagok beszerzése esetében a beszer-zett tüzelőanyagokat az alábbi szorzószámokkal megszorozva kell az 1. sz. kimutatás szerint beszerezhető mennyiség terhére számításba venni:

A tüzelőanyag	A szorzószám
Az 1. sz. kimutatásban említett szén vagy briktet	1,00
Koks és kültöldi szén	1,25
A salgótarjáni szénmedencéből származó szén	0,84
Egyéb barnaszén	0,66
Lignit	0,50
Tüzfá	0,59

Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszállá Budapest

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyitott természetes iszaptó. — Fűrésd télen-nyáron szabadban.
Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

Ipari petróleum kiutalása végett forduljon az ipartestülethez.

Magyarázat az Árkormánybiztos úr által megállapított legkisebb ételadagok helyes értelmezéséhez.

AZ ÁRKORMÁNYBIZTOS ÚR 3.868/1940. számú rendeletével előírta a vendéglőkben és kávéházakban kiszolgálásra kerülő ebéd- és vacsoramenük fogásainak legkisebb tartalmát és súlyát. Erről a rendeletről egyébként tagjainkat külön körlevélben is tájékoztattuk.

Tekintettel arra, hogy a rendeletet sokan helytelenül értelmezték, magyarazattal illetékes helyehez fordultunk s az ott kapott felvilágosítások alapján a következőket közölhetjük kar-társainkkal:

Az 1.— pengős árú terjedő vendéglői menükre a kifőzök részére — az 1946/1940. Árkormánybiztosi rendeletben — előírt ételmennyiségek az irányadók. Ezek a mennyiségek a következők:

levessből	2 di
főzelékből	30 dkg
főtt-, párolt vagy sültből	12 dkg
frissen sültékből és rántott husokból	10 dkg
pörkölt, gulyás vagy belsősézezből	15 dkg
főtt tésztából	20 dkg
sült tésztából	10 dkg

A rendeletben előírt ételmennyiségek a legkisebb adagokat tartalmazták, amelynél kevesebbet nem, többet azonban szabad kiszolgáltatni.

Az ételnek teljesen elkészítve (és nem nyersen) szolgáltatandó ki az előírt mennyiségben.

A leves úrtartalmára nézve előírt mennyiség nem vonatkozik a menükben — esetleg — főszolgáltatásra kerülő erőlevesre, amelyet ivásra alkalmas módon, csészében szolgáltatnak fel. Ezek mennyisége azonban az 1939 augusztus 26-án kiszolgáltattott mennyiségnél kevesebb nem lehet.

Az előírt főzelékmenyiség felszolgálása nem kötelező az úgynevezett komplett-menükben, amelyek keretén belül 3 dl főzelék elfogyasztása szinte lehetetlen is és ezért ezekben a komplett-menükben a 3 dl mennyiségű főzelék felszolgálása csak abban az esetben kötelező, ha ezen a főzeléken felül más köret a menü keretében nem kerül kiszolgálásra. A 3 dl mennyiségű főzelék adagolása kötelező továbbá a menühöz külön megrendelt főzelék, valamint a feltétes főzelék kiszolgáltatójánál.

A 16 és 18 dkg-os köretek is csak a külön megrendelt köretekre vonatkoznak, míg a komplett-menükben kiszolgálásra kerülő többfajta köret összes súlya képezi a rendelet szerinti mennyiséget.

A legkisebb húsadagok megállapítását előzetes mérések és sütés-főzéspórák előzik meg, s azok az eddigi átlagos mennyiségek meg is felelnek.

A tésztákra előírt adagmennyiség csak a házikészítményű tésztákra vonatkozik, a cukrárszészítményekre: tortákra, mignónokra stb. nem vonatkozik.

A rendelet az adagolásokra két kategóriát állapít meg 1 pengő 60 filléres árú kisebb, 1 pengő 60 fillért meghaladó és 2 pengő 80 fillérig terjedő menüárúknál pedig magasabb mennyiségeket állapít meg a kiszolgálásra kerülő ételadagokra. Gyakori az olyan eset, hogy az egyes vendéglőkben kiszolgálni szokott menük mindvégig ugyanazon menükategóriába tartozik. Ezekben a vendéglőkben tehát mind a kis-, mind pedig a nagymenükben a kiszolgáltatók ételfogyások legkisebb mennyiségére ugyanazok az előírások az irányadók. Nem kifogásolható azonban az, hogy az ilyen vendéglőkben, az alacsonyabb árú, úgynevezett kismenükben — kevesebb választási lehetőséggel

— az alacsonyabb értékű ételeket állítják be a vendéglősök, míg a magasabb árú, úgynevezett nagymenükben — nagyobb választási lehetőséggel — a drágább ételeket állítják be.

Végül felhívjuk kártsáraink figyelmét arra is, hogy az Árkormánybiztossággal ellenőrizni fogja azt, vajon a vendéglősök a legkisebb menüadagolásokat betartják-e, s amennyiben azt állapítják meg, hogy az előírt mennyiségnél jelentékenyen kevesebbet szolgáltatnak ki vendégeiknek, akkor az illetők ellen az árdragítási eljárást teszik folyamatba.

Megoldásra váró probléma a társulati adóreformmal kapcsolatban.

FIGYELEMREMÉLTŐ CIKK jelent meg ilyen címen a Pesti Tőzsde július 25-i számában. A hitelélet és a gyárilap széles körében elterjedt közgazdasági lap cikke éles megítélésre való megállapításokat tartalmaz olyan kérdésekben, amelyek a vendéglőipart is teletle érdekelik. Nem lehet ugyanis közömbös, hogy az idegenforgalmi szempontból fontossággal bíró szállodák miképpen tudnak közérdekű feladataiknak is megfelelni, a név fenntartására és fejlesztésére törekedni, s ezáltal az idegenforgalomhoz fűződő nagy gazdasági, kulturális és a nemzeti érdekeknek reájuk háruló szolgálatát ellátni.

Fölötte kívánatos volna említenünk, ha az illetékes körök módját éjtlenek annak, hogy a gyakorlati életből származó javaslatok megfontolás tárgyát képezzék és az új T. H. O. úgynevezett „felhatalmazású szakaszának” alkalmazásával kellő intézkedés történjen a vendéglőipar létezőkének védelmében. A berendezési és felszerelési tárgyak kellő mértékű pótlása egyetlen iparban sem bír nagyobb jelentőséggel és ha ezen a téren a multist szemben megnehezede a vendéglőipar helyzetét, akkor ennek csak növsúlyyedés és forgalomviszacsés lehetne a következménye olyan időben, amikor pedig a kontinens idegenforgalmi gócpontjaival kellőképpen ismét a versenyt felvesszük.

A burgonyaellátás zavartalanabb tétele tárgyában.

A BUDAPESTI KERESKEDELMÉI ÉS IPARKAMARA felterjesztésével fordult a kereskedelemügyi miniszterhez. Az emlékirat vázolta a burgonyagazdálkodás helyzetét és az ellátással kapcsolatban — különösen fővárosi vonatkozásban — tapasztalt nehézségeket. Ezek elhárítására indítványozza a kamara, hogy a burgonya értékesítésével megbízott szerv bizonyos irányelvek alapján működjék, különösképpen hasson oda, hogy a felhozatalban tapasztalt igen nagy, úgyszólván érthetetlen és káros kihatású ingadozások megszűnjenek.

A téli szállítási kiesések ellensúlyozására gondoskodjék a burgonyaértékesítés szerve megfelelő nagyságú burgonyakészlet rektórentartásáról.

A Magyar Kir. Növénytermelési Hivatal eddig igen sikeresnek bizonyult vetőmag-akcióját lehetőleg az eddiginél széle-



sebb keretekre terjessze ki, hogy ezáltal a termelés a fokozódó minőségi igényeknek megfelelhessen.

Végül a felterjesztés felhívja a kormány figyelmét annak fontosságára, hogy a burgonya ára és a takarmány ára között az egyensúly tonnmardjon, mert ha az egyensúly a burgonya hátrányára eltolódik, akkor nagymennyiségű olyan burgonya kerülhet takarmánykénti feletetésre, amely különben ipari és esetleg fogyasztási célokat is szolgálhat volna.

Újabb húsfonták kiszolgálását engedélyezték a hústalan napokon.

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTER ÚR 159.000.1940. számú rendeletével

a főttsonkát felvágottnak minősítette, s megengedte, hogy a főttsonka akár egész, akár szeleteit állapotban a keddi sertéshústalan napokon is felszolgálható legyen.

Lehetővé tette továbbá a földművelésügyi miniszter úr 200.500/1940. számú rendeletével, hogy

bármelyik hústalan napon a pulyka, a gyöngyös (gyöngygyök) és az elősúlyban 1.20 kg-nál kisebb csirke nyers, elkészített vagy bármely módon tartósított (konzervált) állapotban a fogyasztók részére árusítható, forgalomba hozható, illetőleg hűsítésként kiszolgálható legyen.

Főlkörjük t. Kartársainkat, hogy az e tárgyban folyó évi június hó 3. napján — 1.613.1940. számú körlevelünkkel — megküldött kimutatásban a felszolgálásra engedélyezett húsok és húsneműeknél a fent felsoroltakat is tejjegyezni szíveskedjék.

Tiltott italmérési helyiségek.

A SZÉKESFŐVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendeletére — az alábbi helyiségeket nyilvántotta tiltottá:

VII., Klauzál-tér 7. szám

(164.392/2/1940. V. fő. pü. sz. és 102.341/1940. XV. P. M. sz.)

VIII., Dóry-utca 8. szám

(164.529/2/1940. V. fő. pü. sz. és 113.244/1940. XV. P. M. sz.)

Fenti helyekre sem új engedély kiadását, sem pedig már megévő engedély áthelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság a m. kir. pénzügyminisztérium nevében tárgyalás nélkül végérvényesen elutasítja.



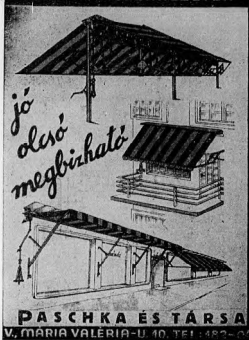
SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes
zárt palackokban



Kőbányai
Polgári Serfőzde
gyártmánya

GYORSJÁRATU NAP-ÉS ESŐVÉDŐ PONYVASZERKEZETEK



PASCHKA ÉS TÁRSA
V. M. MARIA VALERIA-U 10. TEL. 482-66

A X. kerületi választmány ülése.

A KŐBÁNYAI VENDÉGLÓSOK június 23-án tartották meg rendes havi összejövetelüket Szűts József népligeti nagyvendéglőjében. A súlyos betegségből felépült Kincses I. Pál kerületi elnök mondott meileghangú megnyitó beszédet, melynek során felkérte a kartársakat, hogy a mai neliéz időkben fokozottabban tartsanak össze.

Ezután az ipartestület képviselőiében megjelent Somogyi Ottó aljegyző részletesen ismertette a megjelenteket a cukorváltó-jegyek kezeléséről, valamint iparunkkal kapcsolatos aktuális kérdésekről. Élénk vita mellett tárgyalták kartársaink a sör-árak emelését, a borárak, szódavíz, ásványvíz, málnaszörp stb. drágulására vonatkozó javaslatokat, majd a téli tüzelőanyag-beszerezés nehézségeira hívták fel az ipartestület figyelmét.

Végül dr. Marosy József szakképviselő felolvasta az elmúlt hónapokban feljelentett és elfiltelt kontárak névsorát.

Helyváltozás.

SZAPPANOS IMRE, a hódmezővásárhelyi Porkoláb-szállodának 13 éven át volt főpincére a kiskunfélegyházi vasúti vendéglő II.-osztályú éttermeinek főpincéri állását tölti be.

Alkalmazást keres.

ONÁLLÓ MUNKAERŐ, levelező, gép- és gyorsíró, nyugdíjas volt OTI tisztviselő nő szállodában vagy vendéglőben elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben megduható.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánant ne mérjetez ki más italt se az UNICUM üvegéből, se más-fajta üvegéből, mert az Unicum szó a Zwack likőrgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csakis valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

CELITAL a tökéletes befőzőhártya
sárga tasakban

Hűtőberendezések

minden kivételben a világhírű „LINDE” hűtőgépekkel

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

DRABEK FERENC OKLEVELES GÉPÉSZMÉRŐK GÉPGYÁRA, HŰTŐGÉPOSZTÁLYA:

Budapest, VIII, Baross ucca 75. szám. Telefon: 132-606.

Kérjen díjmentes tervet és ajánlatot.

Ezek a rendeletek Önt is érdeklik:

A m. kir. Belügyminiszter Úr 100/1940. B. M. eln. számú rendelkezésével a szállodák, vendéglátók, penziók, iparosszálók, otthonok, üdülők és szállásadásra szolgáló egyéb intézmények részére a bejelentésen felül új rovatokat tartalmazó **NYILVANTARTÁSI KÖNYV** azonnali kötelező használatát rendelik el. A rendelet be nem tartása a B. M. 100/1940. 33. §-ba ütköző kihágást képez és pénzbüntetéssel büntetendő. A rendelet előírása szerint készült könyvek 4.— és 8.— pengő árban kaphatók. Rendeltetleg előírt alkalmazottak nyilvántartási könyve 3.50 és 5.50 pengős árban kaphatók. Megrendelhető azonnali szállításra **LAUDENBACH LAJOS** könyvtőrnél, Budapest, VI, Podmaniczky ucca 24. szám. (Vörösmarty uccával szemben.) — Telefonszám: 123—626.

TAPÉTA különlegességek dús választékban, művészi kivitelben **HAHN EDE**
V. Zrínyi ucca 12. Tel.: 115-667. — Tapetázás, festés és mázolás

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

Ifj. Grünwald Mór

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

MESTERVIZSGÁLATHOZ SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK

ipartestületünk irodájában kaphatók

VICTORIA DESSERT

különlegességek előadása legjobb minőségben, ízléses adjusztálásban. — Kérjen ajánlatot!

VICTORIA CSOKOLÁDEGYÁR

Budapest, XIII, Főlt út 34. Tel.: 292-554. — 25 éves cég!

Kreibich Magyarország legrégebbi elhelyező irodája

Szobaasszonyoknak, szállodai személyzetnek, különösen pedig könyhasználatúknak elhelyezésével foglalkozik.
BUDAPEST, IV, MOLNAR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

Lowack Ferenc festő- és mázoló-mester

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

DIETZ M. bornagykereskedő

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

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

Elismerten a legjobb

FIUMEI kávé, tea

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

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII, KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselet, szénasavas mész, borderlító-szerek, mustfokoló, Málligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS AGYNEMŰGYÁR
Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapítotot: 1898.

BAUERNEBL KASSAI SÖRÖK

ÁLLANDÓAN KAPHATÓK!
TELEFON: 120-239 ÉS 128-994

CALDERONI ÉS TÁRSA látszereszek Budapest, Vörösmarty tér 1. (Haas-palota). Tel. 181-148.
Alapítva: 1819. — Szemüvegek, színházi látszerök. Hőmérők, barométerek, idő-
jelző házikók stb. Fényképezési készülékek és felszerelések nagy választékban.

B A K K Á R O L Y kádármester

ELAD, VESZ, CSERÉL BORSHORDÓKAT
BUDAPEST, X, IHÁSZ UCCA 27. SZÁM. TELEFON: 148—055

ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

SONKA, SZALÁMI ÉS KOLBÁSZÁRUKÖLÖNLEGESSÉGEK GYÁRA
BUDAPEST, VIII, ROMANELLI UCCA 14.

Vendéglői tűzhelyek, kályhák

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

Minden vendéglős, kávé, szállodás és kocsmáros nélkülözhetetlen társa a **VENDEGLÁTOIPARI TUDNIVALÓK** tára. Az 500 oldalas könyv kapható a kiadóhivataltban. Összefoglalja az utóbbi években megjelent összes törvényeket és rendeleteket, amelyek a vendéglátóiparra vonatkoznak.