

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZALLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKKIRÓI:

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

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

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő

Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

I.

AZ EGYTÁLÉTELES NAP.

A POLGÁRMESTER ÚR folyó hó 9-én kelt K. 2.977/1940. számú rendeletével
Budapesten az egytál ételes napot a hét csütörtökjében

állapította meg.

II.

A DIÉTÁS ÜZEMEK BEJELENTÉSE.

A POLGÁRMESTER ÚR ugyancsak e hó 9-én kelt K. 3.003/1940. VIII. számú határozatában főhívta testületünket, hogy azon vendéglőket, amelyek a diétás ételek szakszerű és rendszeres kiszolgálására be vannak rendezve, jelentsük be.

Főlkérjük tehát a diétás konyhát tartó tagjainkat, hogy cégszerű aláírásukkal hitelesítve, azonnal jelentsék ezt, az alábbi pontokra felelve, ipartestületünknek:

1. A tulajdonos neve;
2. Az üzlet helye, esetleges különleges elnevezése;
3. hogy a körlevélben közölt és magyarozott 119.646/1940. K. K. M. számú rendelet 4. §-ának 1. bekezdése szerint diétás ételek szakszerű és rendszeres kiszolgálására be vannak rendezve.

Az ipartestület e bejelentéseket névsorba foglalva még e hó 25-ike előtt tartozik a Polgármester úrnak bemutatni.

Idetartozóan megemlítjük, hogy a diétás ételeket nem szabad a rendes étlapon föltüntetni, hanem külön étlap készítenő és bocsátandó a diétás ellátást igénybevevő vendég rendelkezésére.

III.

AZ ADÓKÖZÖSSÉGI NYILATKOZATOK BEKÜLDÉSE ÉS A FORGALMI, VALAMINT A RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ ÜLŐHELY-ADATOK KÖZLÉSE.

ÉRTESITJÜK AZON TAGJAINKAT, akik adóközösségi beépőnyilatkozatukat és az 1940. évi forgalmi adataikat még nem küldték meg, hogy ezt három napon belül küldjék be.

Akk ezt nem teszik, vagy a forgalmi adatokat nem szolgáltatják be, azokat a jövő évi közösségből kihagyjuk.

A VIGALMI ADÓKÖZÖSSÉGI beépőnyilatkozatok is 3 napon belül beküldendőek, mert csak azt tudjuk a jövő évi vigalmiadó közösségbe beltatni, aki belépését a nyilatkozattal kérte.

Üjnonnan jelentkező tagok még főívóletnek!

Budapest, 1940 december 10-én.

HOLUB REZSŐ
az adóközösségek elnöke.

BALLAI KÁROLY
titkár, vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
az ipartestület elnöke.

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 48. SZ.

A M I N A P T Á R U N K

1940 DECEMBER 15., VASÁRNAP:

A mai étlapok egy-egy példánya az Árellenőrzés Országos Kormánybiztosához (II. Hunyadi János-út 1.) és az Ipartestülethez beküldendő. Minden vendégő, amely ételleket kiszolgál, tartozik étlappal, vagy ezt helyettesítő módon iraton — akár levelezőlapon is — árajrni jelentést tenni.

DECEMBER 16., HÉTFŐ:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

DECEMBER 17., KEDD:

Délután 4 órákor a X. kerületi vendégősök ülése Gombás Jánosnál (X., Belső Jászberényi-út 16.)

DECEMBER 18., SZERDA:

Délután 4 órákor az elöljáróság rendes havi ülése az ipartestület tanácstermében.

Este 9 órákor Jóbarátok vacsorája Bertha Gyulánál, VII., Erzsébet-körút 12.

DECEMBER 20., PÉNTEK:

A vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

1941 JANUÁR 1., SZERDA:

BOLDG ŰJÉVET KIVÁNUNK T. TAGJAINKNAK ÉS OLVASÓINKNAK!

JANUÁR 8., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Malosik Ferencnél, VIII., Népszínház-utca 15.

GOMBÁT vásárolni bízalom dolga. Ezért rendeljen **WAGNER ISTVÁN** gombakereskedelmi vállalatánál, IX. Központi Vásárcsarnok, 745. számú fiúke. — Telefonhívó: 181-141. Vidékre postán, helyben házhoz szállíttok. — Különlegesség: Fogyasztásra kész gombasáldó. Mezei és szárított gombát veszek.

**JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL**

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

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK,
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK BORPIN-
CÉSZETE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE
BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8.
TELEFONSZÁM: 269-992.
P I N C É S Z E T É B Ő L .
Kartársaink megítéltező látogatását szolgálatkészen várjuk.

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

BURIST használjunk!

levesekbe, töltelékbe,
főzelék gyanánt, lecsóba,
köreteknek, paradicsomosan,
finom tésztának síb. célra.

Recepteket kívánatra ingyen küldünk. Konyhákhoz megbízottunkat ismertetés, esetleg próba-főzés miatt kötelezettség nélkül kiküldjük.

GYÁRTJA: **ISTVÁN MALOM, DEBRECEN**
Képviselőt:

MOLNÁR ÉS KOZMA, Budapest, Ráday-utca 3. Tel.: 384-318
„BURIS” búzagyöngy izletes, tápláló, olcsó!

Salgó gőzmosógár

és **fehéreműködőszőő**

Budapest, VI. Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286

A legmodernebb berendezés. — Mosás lőgyított vízben. Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.



ANGOL GIN

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

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

**VENDEGLŐSÖK
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.**

Dreher Baksőr

Magyar Szállodás és Vendéglős

A korlátozó rendelkezések hatásai.

HAZÁNK KULFOLD ELOTT való népszerűségét, a külföld megbecsülését és fokozott idegenforgalmát főleg a jelenlegi háború előtt hazánkba érkező idegenek személyes tapasztalatai alapozták meg.

Az idegenek hazánkba való csalogtatásánál nem utolsó sorban a hivatalos idegenforgalmi propaganda vitte a vezető szerepet. A leghatásosabb propagandát azonban mégis azok a külföldiek fejtették ki, akik megismerve hazánk természeti szépségeit, főleg Budapest és a leglátogatottabb helyek idegenforgalmi felkészültségét, dicsérték ismerőseik, barátai előtt és őszintén ajánlották hazánk felkeresését.

Az idegenforgalomban aktív szerepet vitt a magyar vendéglátóipar, amely a külföldiek ellátásában, fokozott igényeik kielégítésében, kényelmük érdekében a legnesszebbmódon gondoskodott. A külföld előtt ma már elismert és megkedvelt magyar konyha jó híre, a magyaros ételek változatossága és zamataja fokozottabban hozzájárul ezen népszerűséghez és az itt járt külföldiek a megszeretett különleges magyar ételeket mindenkor együtt említik hazánk megnevezésével. Külföldön a magyar konyha a nemzetközi versenyeken dicsőséget szerzett mindenkor hazánknak és a legutóbbi new-yorki világkiállításban is a statisztika számai tanuszkodhatnak arról, hogy a külföldi konyhával szemben a magyar konyha vitte el a babért.

A magyar vendéglátóipar fejlődése, főleg vidéken, a beállított jelenlegi európai átalakulásra való tekintettel, természetesen megakadt. Az elmaradt külföldi idegenforgalmat a hivatalos idegenforgalmi tényezők, valamint a kormányzat megértő támogatása, egy általános belső magyar vendégforgalommal szerezte volna pótolni, hogy a jelen körülmények között fejlődésképtelen vidéki vendéglátóipar létfenntartását biztosíthassa.

Erdély visszatérő részével megnagyobbodott Magyarország egyes vidéki városai is részesültek a hazai belső vándorforgalom előnyeiben és üzleti forgalmuk, dacára a külföntéle háborús korlátozásoknak, megnövekedett.

Ezen folyamat megindulása arra engedett következtetni, hogy a hosszú évek során át sorvadótéiben levő vendéglátóipar a mostani helyzet következtében előállított belső vándorforgalom fokozottsága következtében ismét alkalmas lesz arra, hogy eddig az anyagilag hiányában elmaradt korszerű követelményeket pótolja, az igényeket minden tekintetben kielégíthesse, melynek következtében elérheti azt a fokot, hogy majd a háború végeztével megfelelő színvonalon álljon a külföldi idegenforgalom befogadására.

Ez az ország gazdasági vérkeringésében oly jelentős és fontos folyamat azonban különböző akadályok következtében megakadt és a különféle korlátozások miatt fejlődni nem tudott, sőt létfenntartása forgott veszélyben.

A vendéglátóipart az 1922-es XII. tc. a képzéshez és iparendékléshez között iparok között is a legelső vezető helyre emeli, mint a legtöbb szaktudást és képességet, valamint a többi iparok között a legtöbb személyzettel dolgozó és a legtöbb mellékipart foglalkoztató ipart, mely amellett adózási szempontból is talán a legtöbb terhet viseli.

A vendéglátóipar megértéssel és szó nélkül alkalmazkodott a háborús körülmények következtében ráhárult újabb terhekhez, mindenütt végrehajtotta a munkavállalók érdekében hozott szociális intézkedéseket, a munkaidő szabályozását, a családi pótlék biztosítását, a fizetések rendezését. Ugyanakkor a szálloda- és vendéglőrák rögzítve lettek és csak legutóbb engedélyezett a kormányzat általános 10 százalékos omolást, a nyersanyagárak magas drágulására való tekintettel.

A jelen körülmények között a vendéglátóipar fokozottabb forgalom mellett sem tudta a maga számára biztosítani a reális, tisztességes 10 százalékos kereskedői hasznot, mert bevételre csupán a napi kiadások fedezésére, nyersanyag beszerzésére, a személyzet fizetésére, világítás, esetleg házbőr fedezésére volt elegendő.

Forgatókéjé megcsapott, újabb kölcsönökkel igyekezett a kieső üzleti haszon hiányában üzeme fenntartását biztosítani és ismét eljutott ahhoz a mélyponthoz, amely a háború kitörésekor megszűnt külföldi idegenforgalom következtében beállott.

Az alapjaiban megrongált és egyenértelmű iparra ismét újabb korlátozásokat és terheket raknak, melyek bár részben nemzetgazdasági jelentőségűek, ugyanakkor ezzel ellentétes célt is szolgálnak.

A legutóbbi ételkorlátozás és zárórarendelés a vendéglátóipar teljes leromlásához vezetett, mert elveszt a legértékesebb forgalom idejét és az egyoldalú ételkorlátozással a közönség nagyrészt. Ugyanis mit jelentene például a mérsérolásoknak és fűszereseknek, ha történetesen üzleti zárdórjuk 7, illetőleg 8 óra helyett 5, azaz 6 órában lenne korlátozva? A vásárlóközönség teljes kiesését. Mert mindenki hivatali vagy egyéb elfoglaltsága után csak az esti órákban ér rá bevásárolni és ha a záróra két órával megrövidül, a fűszeresek és mérsérolások vásárlói maradvánának. Ez a helyzet a vendéglátóiparban is, különösen vidéken, ahol főleg a tisztviselő- és kereskedőtársadalom jár étterembe, kávéháza, főleg azonban csak akkor, ha már más cébből előírt hazuról. Különösen vidéken nincs szokásban az, hogy a közönség kizárólag esti kávéházi vagy éttermi programot csináljon, hanem esetleg elmegy színházba vagy moziba és utána keresi fel az éttermet vagy a kávé-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 16. SZÁM

TELEFON: 269-698

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 15

TELEFON: 114-262

házat. Vidéken a helyi közönség nem étkezik étteremben. Az éttermek látogatói főleg vidékiekből, esetleg nőtlen tisztviselőkből tevődik össze, melyek következtében az éttermek, kávéházak forgalma a színház- és mozilátogató közönségre támaszkodik.

Ezen zárorokorlatózo rendelet következtében teljesen illuzórikus még a reménye is annak, hogy a közönség színház vagy mozi után hajlandó legyen egy fél órára letelepedni a kávéházat vagy az éttermet, ahol a rendelkezésre álló rövid idő alatt még vacsorázni sem tud.

A vidéki vendéglátóipar szempontjából jelentős kereskedelmi utakot majd úgy osztják be vidéki utúkat, hogy lehetőleg estére már Pesten lehessenek, amennyiben pedig hosszabb útról lesz szó, esti étkezéseiket az étkezőkocsiban fogyasztják el. Tehát hasonlóképpen bizonyos mértékig kiesnek a vendéglátóipar fogyasztóközönségéből.

A hústeian napok, valamint az egytál-étel bevezetése hasonlóképpen elvonja a közönséget az éttermek látogatóisától, mert ugyanakkor: a hentesnél és a fűszeresnél a közönség nyers vagy elkészített állapotban nagy választékban vásárolhatja a neki megfelelő ételeket. Tehát még azok is, akik éttermekben étkeztek, inkább beszerzik vacsorájukat a fűszeresnél és a hentesnél, mintsem hogy a nékik még nem felelő ételt fogasszák.

Egyéb fogyasztás szempontjából is főleg ezen rendelettel elvont két óra a legértékesebb, különösen italforgasztás szempontjából, melynek — nem kell hangsúlyozni — mind nemzetgazdasági, mind adózás szempontjából fontos jelentősége van.

A zárorokorlatózo tehát elvonja a vendéglátóipartól a legfontosabb forgalmi árákat, a közönség nagyrészt, ugyanakkor azonban nem gondoskodik arról, hogy a terhek csökkenjenek.

Lehet-e kivánni a vendéglátóipartól ilyen rendelet mellett, hogy eleget tegyen adózási és egyéb fizetési kötelezettségeinek? Megtartás az eddig foglalkoztatott személyzetet teljes létszámban és kevesebb munkáért ugyanannyit fizessen a munkavállalónak, mint azelőtt?

Lehet-e kivánni, hogy ilyen körülmények között a korszerű igényeknek megfelelően és üzemelt a kellő színvonalon fennmaradjon?

Remélhető-e, hogy a vendéglátóipar ezen korlátozások következtében alkalmas lesz-e még a belső forgalom ellátására? Azt hiszem, a válasz nem kétséges.

Nem lehet közömbös az állam szempontjából annak a jelentős összegnek a kiesése, amelyet a vendéglátóipar ezen rendelkezés következtében előállított forgalom, illetve bevételcsökkenés miatt adók formájában elveszt, valamint azociális szempontból sem közömbös, hogy a vendéglátóipari munkások egy jelentős százaléka veszt el kenyérét s ezáltal csak tetézi a munkanélküliség oly nehezen megoldható problémáját.

Nem volna-e a fenti indokok alapján még egyszerű megfontolandó ezen rendeletek módosítása egyes helyi szempontok figyelembevételével, vagy az éttermek, kávéházi világítások 50 százalékos csökkentésével, amelyek már korábbi időpontban kezdődőleg egyenlővé tennék a meghosszabbított záróra éram-fogyasztását a korlátozott zárórával?

Nem volna-e lehetséges arra, hogy a szénvidékek, ahol ezen fűtési anyag helyben van, tehát szállítást sem igényel, kivételezettek legyenek, vagy az olyan helyek, melyeknek villanytelepei az egész térré el vannak látva megfelelő mennyiségű fűtőanyaggal?

A vendéglátóiparra rótt újabb rendeletek nemcsak ezt az ipart érinti súlyosan, hanem káros kihatással lehetnek az egész ország gazdasági életére. A fenti szempontok figyelembevételével méltányos volna tehát a rendeletek az adott lehetőségek figyelembevételével való e bírálása.

(dr. S. F.)

Egytál-étel*

AZ „EGYTÁL-ÉTEL” (Eintopf) fogalma Németország-ból származott hozzánk és lényege az, hogy az egész étkezés egyetlen tál ételből álljon, melyben a levest, a húst, a főzeléket és a tésztaneműt együtt készítjük, együtt tálaljuk s így élvezi a fogyasztó. A mi magyar konyhánk nagyon sok józú étellel rendelkezik, mely ezeknek a feltételeknek megfelelő ügy is, amint készíteni szoktuk őket, vagy némi változtatással — a é hígításával, valamilyen, belőle különben hiányzó anyagnak, mint húsnak, zöldség- v. főzeléknek, esetleg tésztafélének (laska, csusza, gajuska, meli, gombóc) hozzáátételével — olyanná alakítható, hogy a kivált ételféleségeket tartalmazza.

Am nemcsak a mi konyhánknak vannak ilyen étel-ai, hanem minden főzni tudó s enni szerető nép büszkélkedhetik ilyen ételkkel, mint azt a következőkben röviden ismertetem.

Hazai konyhánk legalkalmasabbnak tudott étel-ai a következők:

A gulyás

minden leveses fajtája, bő lében, belévdagdt burgonyával, csipetkével, esetleg zöldséggel is (szegedi gulyás-csirke).

A palóc-leves

— a szokottnál kissé sűrűbbre fogva — tejfeles ürügulyás burgonyával, zöldbabbal. Erősebben adagoljuk bele a húst, mint egyébként a leveshez szoktuk.

A betyár-leves

tyúkból és marhaszgyéből főtt húseves, zöldséggel és csuszával.

Az Ujházy-leves

tyúkhúsból vagy baromfi aprólékjából készült — természetesen májjal és zuzjával — sok jófőie zöldséggel, gombával — idénye szerint csirágfejvel vagy

* Tilos e cikknek részben vagy egészben való utánnymása a szerző engedélye és megnevezése nélkül. (A szerk.)



SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes
zört palackokban

▼

Kőbányai
Polgári Sertözde
gyártmánya

KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KŐBÁNYA,
ELŐD UCCA 8. SZÁM

TELEFON: *148-462.

ALAPÍTATOTT: 1869. EVBEN.

(EZELŐTT POPPER BORPINCÉSZET RT.)

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

kelvirággal — fínomra szelt metélttel. De igazán jóízű és laktató

Jókai bablevese

is, melyet egytől ételi céljára szintén kissé sűrűbbre — vastag levesnek vagy híg főzeléknek — készítünk fiatal sertés körmével, fülével, farkával, belészelt füstöltkolbász-karikákkal és vastagra vágott metélttel és némi leveszöldséggel. Hasonló ételt készíthetünk szárazabb helyett nyáron zöldbabból, de télen szárazborsóból is.

A korhely- vagy káposzta-leves

is jó egytől ételt ad, ha céljainak megfelelően bővebben adagoljuk bele a kolbászt és a füstölt dagadót. Gombócot vagy pirított kenyert is tehetünk bele.

A levesek közül egytől-étellel fejleszthető az:

Eszau-levese,

sűrű lencseleves, füstölt oldalassal, kolbásszal és vajas-galuskával gazdagítva, de alkalmas e célra a híres

halászlé

is, eredeti készítési módját úgy meghamisítva, hogy tésztát (csuszát v. metéltet) és burgonyát is főzünk bele. Ftlapunkon kínálatjuk a magyaros vadlevesek némelyikét, mint a

nyúl-levest

a nyúl aprólékjából: lapockáját, nyakát, máját, veséjét és tüdejét belevágyva, vadassan: azaz áttört zöld-sóggal készült tejfeles lében, zsemlyegombóccal; a

fogoly- vagy fácán-leves

hasonlóképpen készítve s aszalt szilvát belefőzve.

E levesekén kívüli vastagabb ételek folytatják a sort: a pörkölt- és tokányfélék, a becsináltak, a káposztás-ételek.

A pörkölt-félék

mindegyike alkalmas, némi tésztafélétt (galuskát, tarhonyát, metéltet) hozzátárlalva, vagy száraz köretet, mint burgonyát, rizst vagy burist, esetleg kétifélétt az efajtaiból. Így a borjú-, birka-, marha-, sertés-, malac-, csirke-, liba-, kacsa-, pulyka-, nyúl-, őz-, szarvashúsból készült pörkölt tehet jó szolgálatot — nyáridőben sok zöldpaprikát használva hozzá. Legkiválóbb ezek sorában az

űrűpörkölt edeskáposztában,

kockára vágott burgonyát és csipetkét főzve bele, köménymaggal fűszerezve, mely étel a berlini nemzetközi szakácskiállításán rendezett „Eintopf“-versenyen is nagy sikert aratott, annyira, hogy a zsűri ünnepi asz-

talára ez az étel került az e öbbs említett Jókai-bab-leves mellett.

A tokány-félék

előbb említett módokon főzelék- vagy tészta-pótlásokkal szintén alkalmasak, mint

az erdélyi borsos-, a Hétvezér-, a Herány-, a zöld-borsos-, a mexikói-, a Gundel-tokány vagy a „tarhonyás“-húsok

(csirke, malac, borjú, ürü).

Ilyen paprikás eikészítési módok a „serpenyőben“ készült ételek: a

serpenyős-rostélyos, sertésborda,

s hasonlóképpen a

a serpenyős borjútej v. láb

levében főtt burgonyával és vajas-galuskával.

Étaja ételek közé sorolható még a

juhúsos-kása

pirított hagymával tetézve s a káposztás-ételek hosszú sora, melyek közül csak a következőket említem:

a székely-gulyást,

akár ma szokásos formájában csak sertésből, akár az eredetiben: marha-, borjú- és sertésből készítve, tejfeles, paprikás káposztában — az egytől kedvéért — bennelfőtt burgonyával gazdagítva,

a kolozsvári káposztát

a szokásos töltött káposzta, sertésborda, debreceni kolbász és császárhús mellé a tejesség kedvéért egy zsemlyegombócot tárlalva,

a lucskos-káposztát

jól megtejfőzve, kaporral fűszerezve, füstölt dagadóval és kolbásszal, vajas-galuskával megváltoztatva az eredeti összetételét,

a hargittai sertésborda

májasgombóccal variálva.

A becsináltak

is mind alkalmasak egytől-étellek. Erre persze csak az ú. n. „tehér“-húsok használhatók: a borjú, a bárány és a csirke. Ezek levébe bőségesen kerüljön leveszöldség, gomba, spárga, kelvirág, zöldborsó — amint időse engedti — s ne felejtünk el apró gombócokat vagy galacsinokat beletenni, de tehetünk levébe rizst vagy burist is.

Halfélékből

is van alkalmas ételünk, mint



KORDA ISTVÁN PAPIRKERESKEDES
Hektográf karbon, kassa-blokk, áttiro
könyvelés — Budapest, IV., Régi
posta-utca 12. szám. Telefon: 18-70-79

a káposztás-csik vagy az
ikrás-káposzta

csukával, ponttyal v. süllővel, de kitűnő s kiadós étel a

kalocsai (rác-) ponty

kakastaréjnak nevezett szalonnaszéttel, karikára vágott burgonyával, paprikával és paradicsommal (vagy télen lecsóval) nem takarékoskodva.

Meg kell említenem konyhánk töltött főzelékféléit, melyek némi pótással szintén alkalmasak e célra. Ilyenek a

töltött-tök és uborka

kapros, tejfeles mártásban galuskával vagy rizzsel,

a töltött-kei
a rakott-kei,

a töltött v. rakott kelbimbó és kelvirág és a
töltött paprika.

A besőrészekből is józú ételek kínálkoznak. Előjár közöttük

a pacal-becsínált és a
pacal-pörkölt

bécsi vagy debreceni kolbásszal, esetleg gombóccal vagy izlés szerint reszelt sajttal meghintve is és a népszerű

savanyú-tüdő

gombóccal és tükörtojással, a főzelékféléit — a növényvilág képviselőjét — citrommal pótolva.

Végül megemlítem konyhánk tészta különlegességét, a

húsos-rakott-palacsintát,

mely a közsmeri rakott palacsinta módjára készül darált-hús-, sonka-, májtöltelékkel, tejfeles gombás mártással — mely paprikás is lehet — leöntve.

A külföldi konyhák kincseiből meg kell említenem a szerbek és bolgárok

gyüveceit,

melyek a kálmatossága és változatossága (alapanyagát tekintve is) hasonló a mi gulyás- és pörkölt-féléink készítéséhez.

A spanyolok

olla-potrída

(rohadó fazék) nevű ételle s a hozzá hasonló

Puchero

különböző hús-, baromli- és halfélékből, sokféle főzelékkel főtt étel, melyhez hasonló a flammandok

„BARONET“

a törv. bel védjegye a

VI. Jókai utca 42. sz. a. likőr, rum és szeszitalgyárnak.

Különlegességei: (VI. Jókai utca 42.)
Angostura, Cordia, GIN,
Cherry Brandy, CACAO, WHISKY,
Svéd Punch, Orange extra dry, WODKA, s.b., stb.
Mocca.

A legismertebb importmárkák minőségében! Egyszerűbb italok is a közismert áraknál **lényegesen** olcsóbban — Argyezékekkel szívesen szolgálunk. Kérjük a t. szállodások és vendéglők sz. látogatását.



hocepot-ja is.

Az íreknak világszerte ismert és kedvelt ételle az

Irish-stew,

melyhez a teljesség kedvéért az ürühússal, kelkáposztával, burgonyával és zöldséggel néhány vajjas-galuskát főzhetünk.

A lengyelek és oroszok

moussakája

is megfelel, de az olasz konyha

risottóinak és antipastáinak

sorában is találhatunk megfelelőket. Legalkalmasabb olasz étel talán a

Minestrone,

azonban valamilyen húsbetéttel, bőséges zöldséggel és sok reszelt sajttal.

Végül a francia konyha remekei maradnak a sorban — last but not to least — az egytál-ételek őseivel élükön, melynek neve:

Pot-au-feu (fazék a tűzre) vagy a
Petite marmite (kis fazék).

E két étel inkább csak méreteiben különbözik egymástól. Az első nagyobb mennyiségben, a második adagonként készül. A marmite (csérép-fazék) egy személyre szól s tartalma főtt marhahús és csirke (v. aprólék) hagymával, poréval, sok zöldséggel, csontvelővel és pirított zsemlyével vagy kenyérrel. Ilyen leveses étel, a mi halászlénkhöz hasonló

Bouillabaisse,

mely tengeri halból, rákból, csigából készült főtt étel, melynek legfőbb fűszere a sáfrány s melynek fokhagymával megdörzsölt, olajban pirított zsemlye vagy kenyérszeletek a velejárói.

(Ehhez hasonló ételt készítenek mi magyar nyelvű) abaisse elnevezés alatt pataki rákból és édesvízi halainkból, hasonlóképp sáfránnyal és fokhagymás pirítóssal.)

Alkalmas étel — némi kiegészítéssel — a francia konyha

ragout-ételei:

csirkéből, borjúból, ürüből (navarin és az haricots de mouton), nyúlból (civet de lièvre), marhából (boeuf en daube v. à la mode), ez utóbbiak valamilyen főzelék- vagy tésztakegészítéssel.

DIETZ M. bornyakereskedő

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

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

Kitűnő egytál-étel a délfraancia

Ragougnasse (ragunyassz),

melyet vajjal kikent edényben rétegesen készítenek. 1—1 réteg makarónit, Béchamel-mártást, ujjnyi méltétre vágott főtt sovány marhahúst, fűszerezett paradicsompürét (vagy nyáron tört paradicsomot) vagy lecsót rakunk egymásra s ugyanezt ebben a sorrendben egy-kétszer megismételjük, míg edényünk megtelt. A legfelsőbb réteget vékony Béchamel-mártással vonjuk be, reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben megsütjük.

A francia konyha végtelen sorú változataiból kiemelhetjük.

a kelkáposztában párolt foglyot és fácánt,

melyek nálunk is kedveltek a finomabb konyhákban és a

cassoulet-eket

melyek a zsidó konyha

sóletjének

finomított és könnyített változatai s a

Choucroute garnie

nevű ételt, a kőfített káposztát, mely a mi disznótorunknak változata.

Kitűnő étel

a borjűf v. láb. teknőc-módra (en tortue)

barna madeirás mártásban, libamájjal, miriggyel, velővel, gombával, tojással és piritóssal.

Befejezésül egy igen jóízű étel elkészítési módját adom:

A sertésborda Champvallon-módra

úgy készül, hogy a kikent tepsibe vagy lábosba egy réteg karikára vágott burgonyát és hagymát helyezünk s erre fektetjük a sertésbordákat, melyeket ismét egy réteg karikára vágott hagymával és burgonyával borítunk be s végül egy réteg káposztát helyezünk fölébe. Meateifelezzük, reszelt sajttal meghintjük s így készre pároljuk.

Nagyiából ennyit markoltam kartársaim okulására és használatára, de boldog lennék, ha a kemény idők diktálta szigorú rendszabályok újabb és újabb étel-összeállítások és alkotások kifundálására ösztökélnék mestereinket s azokat lapunk legközelebbi számában — önzetlen közlésük nyomán — (melyre im, példát mutatni remélek) közkinccsé tehetnénk.

GUNDEL KÁROLY**Kreibich** Magyarország legrégebbi **elhelyező irodája**

Szobaasszonyoknak, szállodal személynézetnek, különösen pedig konyhaszemélynézetnek elhelyezésével foglalkozik.
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

A százalékelosztás stb. rendezése.

A KERESKEDELEMÜGYI MINISZTER ÚR, amint lapunk múlt számban jeleztük, 106.303/1940. K. K. M. számú rendeletével a főpincérek alkalmazásának feltételeit, az óvadékot, a százalékelosztást, a közvetítést és a munkaruhát szabályozta.

Azonban e rendeletet a gyakorlatban alig lehetett volna végrehajtani és ezért testületünk annak módosítására több javaslatot terjesztett elő.

Ezeket a javaslatokat a minisztérium elfogadta s az előírt rendeletet 119.095/1940. K. K. M. számú rendeletével módosította.

Az alábbiakban a szóbanlevő rendelet végleges szövegét közöljük. Részletesebb magyarázattal a „Vendéglátóipari Tudnivalók” 1941. évi pótkötetében közöljük.

A rendelet intézkedik:

a fogadóknak (szállodákban, penzióknak), vendéglőkben és kávéházakban foglalkoztatott alkalmazottak szolgálati viszonyával és közvetítésével kapcsolatos egyes kérdések szabályozása tárgyában.

1. §.

(1) Fogadóknak (szállodákban, penzióknak), vendéglőkben és kávéházakban főpincéret csak olyan személyt szabad alkalmazni, aki az illető ipar önálló gyakorlására megkívánt szakkavágó gyakorlattal rendelkezik.

(2) Az (1) bekezdésben foglalt rendelkezés nem vonatkozik azokra, akik a jelen rendelet kihirdetésének idejében főpincérként alkalmazásban vannak és igazolják, hogy legalább két éven át pincéri minőségben szakkavágó munkát végeztek.

(3) A 87.543/1925. K. M. számú rendelet (Rendeletek Tára 1925. évf. 571. oldal) hatályát veszti.

(4) A jelen szakasznak a főpincérré vonatkozó rendelkezései a fizetőpincérré is vonatkoznak.

2. §.

Az 1. §. (1) bekezdésében említett üzemekben a 77.724/1928. K. M. számú rendelet (Rendeletek Tára 1928. évf. 1129. oldal) alapján elfogadható óvadékot csak takarékpénztári könyvben, értékpapírban vagy pénztintézet garancia-levele alakjában szabad letenni.

A munkaadó az óvadék összegét letételtől számított nyolc nap alatt az ipartestületnek bejelenteni köteles.

Az óvadék összegéből csak a munkaadó és az alkai-

TIVOLI MUSTAR**TOMATO KETSUP—WOCHESTERSHIRE SAUCE**

és az összes konzervkülönlegességeket gyártja:

TIVOLI KONZERVGYÁR, BUDAPEST, 72

a káposztás-csik vagy az
ikrás-káposzta

csukával, ponttyal v. süllővel, de kitűnő s kiadós étel a

kalocsai (rác-) ponyt

kakastarjának nevezett szalonnaszélettel, karikára vágott burgonyával, paprikával és paradicsommal (vagy télen lecsóval) nem takarékoskodva.

Meg kell említenem konyhánk töltött főzelékféléit, melyek némi pótással szintén alkalmasak e célra. Ilyenek a

töltött-lök és uborka

káposzta, tejeles mártásban galuskával vagy rizzsel,

a töltött-kel
a rakott-kel,

a töltött v. rakott kelbimbó és kelvirág és a
töltött paprika.

A belsőszerkeztől is jóízű ételek kínálóznak. Előjár közöttük

a pacal-becsínált és a
pacal-pörkölt

becsi vagy debreceni kolbásszal, esetleg gombóccal vagy ízlés szerint reszelt sajttal meghintve is és a népszerű

savanyú-tüdő

gombóccal és tükörtőjással, a főzelékféléit — a növényvilág képviselőjét — citrommal pótolva.

Végül megemlítem konyhánk térszats különleges-ségét, a

húsos-rakott-palacsintát,

mely a közismert rakott palacsinta módjára készül darált-hús-, sonka-, májtöttelekkel, tejeles gombás mártással — mely paprikás is lehet — leöntve.

A külföldi konyhák kincseiből meg kell említenem a szerbek és bolgárok

gyüveceit,

melyek alkalmasossága és változatossága (alapanyagát tekintve is) hasonló a mi gulyás- és pörkölt-féléink készítéséhez.

A spanyolok

olla-potrída

(rohadt fazék) nevű ételle s a hozzá hasonló

Puchero

különböző hús-, baromfi- és halfélékből, sokféle főzelékkel főtt étel, melyhez hasonló a flammandok

„BARONET“

a törv. hely védjegye a

Gyógynövénylikőr, Rum és Sósorszeszüzem Rt.
VI, Jókai utca 42. sz. a. likőr, rum és szeszitalgyárnak.

Különlegességei: (VI, Jókai utca 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 áronál **lényegesen**
olcsóbban. — Árjegyzékkel szívesen szolgálunk.
Kérjük a t. szállodások és vendéglősök sz. látogatását.



hocepot-ja is.

Az íreknak világszerte ismert és kedvelt ételle az

Irish-stew,

melyhez a tejesség kedvéért az ürühússal, kelkáposztával, burgonyával és zöldséggel néhány vajjas-galus-kát főzhetünk.

A lengyelek és oroszok

moussakája

is megfelel, de az olasz konyha

risottóinak és antipastának

sorában is találhatunk megfelelőket. Legalkalmasabb olasz étel talán a

Minestrone,

azonban valamilyen húsbetéttel, bőséges zöldséggel és sok reszelt sajttal.

Végül a francia konyha remekei maradnak a sorban — last but not to least — az egytál-ételek ösével élükön, melynek neve:

Pot-au-feu (fazék a tűzre) vagy a

Potite marmite (kis fazék).

E két étel inkább csak méreteiben különbözik egymástól. Az első nagyobb mennyiségben, a második adagonként készül. A marmite (cserép-fazék) egy személyre szól s tartalma főtt marhahús és csirke (v. aprólék) hagymával, póréval, sok zöldséggel, csontvelővel és pirított zsemlyével vagy kenyérral. Ilyen leveses étel, a mi halászlénkhoz hasonló

Bouillabaisse,

mely tengeri halból, rákból, csigából készült főtt étel, melynek legfőbb fűszere a sáfrány s melynek fokhagymával megdörzsölt, olajban pirított zsemlye vagy kenyérszeletek a velejárói.

(Ehhez hasonló ételt készítenek mi magyar bouillabaisse elnevezés alatt pataki rákból és údesvízi halainkból, hasonlóképp sáfránnyal és fokhagymás pirítóssal.)

Alkalmas ételek — némi kiegészítéssel — a francia konyha

ragout-ételei:

csirkeből, borjúból, ürüből (navarin és az haricots de mouton), nyúlból (civet de lièvre), marhából (boeuf en daube v. à la mode), ez utóbbiak valamilyen főzelék- vagy térszatskiegészítéssel.

DIETZ M. bornagykereskedő

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

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

Kitünő egytél-étel a délfrancia

Ragougnasse (ragunyassz),

melyet vajjal kikent edényben rétegesen készítenek. 1—1 réteg makarónit, Béchamel-mártást, ujjnyi méltétre vágott főtt sovány marhahúst, fűszerezett paradicsompürét (vagy nyáron tört paradicsomot) vagy lecsót rakunk egymásra s ugyanezt ebben a sorrendben egy-kétszer megismételjük, míg edényünk megtelt. A legfelsőbb réteget vékony Béchamel-mártással vonjuk be, reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben megsütjük.

A francia konyha végtelen sorú változataiból kiemelhetjük.

a keltáposztában párolt foglyot és fácánt,

melyek nálunk is kedveltek a finomabb konyhákban és a

cassoulet-eket

melyek a zsidó konyha

sólétjének

finomított és könnyített változatai s a

Choucroute garnie

nevű ételt, a kőrtett káposztát, mely a mi disznótorunknak változata.

Kitünő étel

a borjúfej v. láb. teknőc-módra (en tortue)

barna madeirás mártásban, libamájjal, miriggyel, velővel, gombával, tojással és piritóssal.

Befejezésül egy igen jófűzű étel elkészítési módját adom:

A sertésborda Champvallon-módra

úgy készül, hogy a kikent tepsibe vagy lábosba egy réteg karikára vágott burgonyát és hagymát helyezünk s erre fektetjük a sertésbordákat, melyeket ismét egy réteg karikára vágott hagymával és burgonyával borítunk be s végül egy réteg káposztát helyezünk fölébe. Meateifelezzük, reszelt sajttal meghintjük s így készre pároljuk.

Nagyából ennyit markoltam kartársaim okulására és használatára, de boldog lennék, ha a kemény idők diktálta szigorú rendszabályok újabb és újabb étel-összeállítások és alkotások kifundálására ösztökélnek mestereinket s azokat lapunk legközelebbi számban — önzetlen közlésiük nyomán — (melyre im, példát mutató remélek) közkinccsé tehetnénk.

GUNDEL KÁROLY

Kreibich Magyarország elhelyező irodája

Szobaasszonyoknak, szálladói személyzetnek, különösen pedig konyhaszemélyzetnek elhelyezésével foglalkozik.
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

A százalékelosztás stb. rendezése.

A KERESKEDELEMÜGYI MINISZTER ÚR, amint lapunk múlt számában jeleztük, 106.303/1940. K. K. M. számú rendeletével a főpincérek alkalmazásának feltételeit, az óvadékok, a százalékelosztás, a közvetítést és a munkaruhát szabályozta.

Azonban e rendeletet a gyakorlatban alig lehetett volna végrehajtani és ezért testületünk annak módosítására több javaslatot terjesztett elő.

Ezeket a javaslatokat a minisztérium elfogadta s az előírt rendelethez 119.095/1940. K. K. M. számú rendeletével módosította.

Az alábbiakban a szóbanlevő rendelet végleges szövegét közöljük. Részletesebb magyarázattal a „Vendéglátóipari tudnivalók” 1941. évi pótkötetében közöljük.

A rendelet intézkedik:

a fogadóknak (szállodákban, penziókban), vendéglőkben és kávéházakban foglalkoztatott alkalmazottak szolgálati viszonyával és közvetítésével kapcsolatos egyes kérdések szabályozása tárgyában.

1. §.

(1) Fogadóknak (szállodákban, penziókban), vendéglőkben és kávéházakban főpincérek csak olyan személyt szabad alkalmazni, aki az illető ipar önálló gyakorlására megkívánt szakképzésű gyakorlattal rendelkezik.

(2) Az (1) bekezdésben foglalt rendelkezés nem vonatkozik azokra, akik a jelen rendelet kihirdetésének idejében főpincérként alkalmazásban vannak és igazolják, hogy legalább két éven át pincéri minőségben szakképzésű munkát végeztek.

(3) A 87.543/1925. K. M. számú rendelet (Rendeletek Tára 1925. évf. 571. oldal) hatályát veszti.

(4) A jelen szakaszban a főpincérré vonatkozó rendelkezései a fizetőpincérré is vonatkoznak.

2. §.

Az 1. §. (1) bekezdésében említett üzemekben a 77.724/1928. K. M. számú rendelet (Rendeletek Tára 1928. évf. 1129. oldal) alapján elfogadható óvadékok csak takarékpénztári könyvben, értékpapírban vagy pénzügyi garancia-levél alakjában szabad letenni.

A munkaadó az óvadék összegét letételőtől számtott nyolc nap alatt az ipartestületnek bejelenteni köteles.

Az óvadék összegéből csak a munkaadó és az alkal-

TIVOLI MUSTAR

TOMATO KETSUP—WOCHESTERSHIRE SAUCE
és az összes konzervkülönlegességeket gyártja:
TIVOLI KONZERVGYÁR, BUDAPEST, 72

mazott megegyezésével megállapított vagy jogérvényesen megíélt károkat szabad kiegyenlíteni.

3. §.

(1) Vendégükben és kávéházakban kiszolgálási díj címén beszedett összegből a főpincérnek legfeljebb a következő százalékok szabad juttatni:

a) két alkalmazott foglalkoztatása esetében 50 százalékot;

b) három alkalmazott foglalkoztatása esetében 40 százalékot;

c) négy alkalmazott foglalkoztatása esetében 30 százalékot;

d) öt vagy ennél több alkalmazott foglalkoztatása esetében 28 százalékot.

(2) Az (1) bekezdés a)–d) pontjaiban megállapított alkalmazotti létszamba a főpincért és a vendégek kiszolgálásával foglalkoztatott többi alkalmazottat kell beszámítani.

(3) A kiszolgálási díj címén beszedett összegből a főpincért megillető százalék levonása után a fennmaradó összeget a vendégek kiszolgálásával foglalkoztatott többi alkalmazott között oly arányban kell megosztani, hogy

a megosztás megállapított egységének egyszerűsét kapja az éthordó, kávéházakban a felszolgáló pincér, felét a borásként alkalmazott felszabadult segéd és vendégükben negyedét a tanonc.

A kávéházban alkalmazott tanonc a megosztásra kerülő összegből nem részesedik.

Az ételhordó, illetőleg kávéházakban a felszolgáló pincér részesedésének kiszámításánál az általa lebonyolított forgalmat is figyelembe lehet venni. A főpincér és a kiszolgálási díj címén beszedett összegből nem részesedhetik. A tanoncokat illető részesedés megosztásánál a tanoncok szorgalmát és szolgálati idejét figyelembe lehet venni.

(4) Ha valamely üzemben a fizetés a kiszolgáló pincéréknél történik (revir-rendszer), a kiszolgálási díj címén beszedett összeget a vendégek kiszolgálásával foglalkoztatott alkalmazottak között olyképpen kell megosztani: hogy a főpincér 20 százalékot kapjon, a fennmaradó összegben pedig a két kiszolgáló, ha egyenlő munkabírásúak, egyenlő összegeg, ha pedig a második kiszolgáló fiatal munkaerő, őt a háromhoz arányban részesedik.

(5) A főpincért és a személyzet többi tagját az (1)–(4) bekezdések alapján megillető részesedésből a munkaadónak levonást eszközölnie semminképpen szabad.

(6) A jelen §-ban foglalt rendelkezések hatálya nem terjed ki a fogadóokra (szállodákra, penzióokra).

4. §.

Az üzlettulajdonos a kiszolgálási díj címén beszedett összegből semminképpen nem részesedhet.

ik, és pedig abban az esetben sem, ha a főpincéri vagy fizetőpincéri teendőket maga végzi.

5. §.

(1) A munkaruhát, amely fekte vagy sötétszínű nadrágból és mosható tehér kabátból áll, az alkalmazott eltérő megállapodás hiányában maga köteles beszerezni.

(2) Ha az üzlettulajdonos az (1) bekezdésben megállapított munkaruhánál díszesebb ruha vagy egyenruha használatát kívánja, alkalmazottait saját költségén kell azzal ellátni.

Ez a rendelkezés nem vonatkozik a főpincér és a fizetőpincér által viselt frakköltönyre.

6. §.

(1) Alkalmazottaknak az 1. §. (1) bekezdésében említett üzemek részére közvetítését kizáróan a foglalkozást közvetítő ipar munkaköréből. Ehhez képest a foglalkozást közvetítő ipar gyakorlására jogosítottaknak az 1. §. (1) bekezdésében említett üzemek részére alkalmazottakat közvetíteniük, az említett üzemek tulajdonosainak (üzletvezetőinek) pedig a foglalkozást közvetítő ipar gyakorlására jogosítottak közvetítését igénybevenniük nem szabad.

(2) Az (1) bekezdésben foglalt rendelkezés az 1. §. (1) bekezdésében említett üzemek konyháiban alkalmazott személyzetre, valamint a fogadóokban (szállodákban, penziókban) alkalmazott szobabasszonyokra és szobalányokra is vonatkozik.

7. §.

(1) Aki az 1–6. §-ban megállapított kötelességek vagy tilalmak valamelyike ellen vét, amennyiben a cselekmény súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és pénzbüntetéssel büntetendő.

(2) Az (1) bekezdés alá eső kihágás büntetése tizenöt napig terjedhető elzárás, ha azt olyan egyén követte el, aki ilyen kihágás miatt jogerős ítélettel már meg volt büntetve és büntetésének kiállása óta két év még nem telt el.

(3) A kihágás miatt az eljárás a közigazgatási hatóságok, mint rendőri büntető bíróságok hatáskörébe tartozik. Az 1927-XXX. tc. 59. §-a első bekezdésének 3. pontjában foglalt rendelkezés alkalmazása szempontjából a kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter kell szakminiszternek tekinteni.

(4) A pénzbüntetés tekintetében az 1928:X. törvény cikk rendelkezései irányadók.

8. §.

A jelen rendelet 1941. évi január 1. napján, annak 5. §-a pedig 1941. évi július 1. napján lép életbe.

Budapest, 1940 november 15-én;
módosítás: 1940 december 7-én.

Garantált, tiszta cukorból főzött, valódi
**málna- és meggyzörő, narancs-
és citromízű szörpök kaphatók**
R. CZIMERER ILONA, VIII., Baross-utca 113. Telefon: 140-297

Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-
eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borki-
mérőasztalok új és használt állapotban.

HEXNER üzlethozrendezési vállalat
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

KORSZERŰEN ÁTALKITVA MEGNYILT A

HUNGÁRIA FÜRDŐ

FÉRFIAK REGGEL 5—1-IG, NŐK DÉLUTÁN 2—7-IG
SZOMBATON EGÉSZ NAP FÉRFIAK

Szállodaportások értelmiségi bejelentése.

AZ ÉRTELMI SÉGI KORMÁNYBIZTOSSÁGTÓL 214.661/1940. sz. által kapott értesítés szerint, a budapesti szállodákban folyólatott helyszíni vizsgálat alkalmával a kiküldött kormánybiztos-sági szakértők megállapították, hogy a szállodákban foglalkoztatott főportások, továbbá éjjeli és nappali vezetőportások tevékenységét lényömű részben értelmiségi munkakörben tartozának kell minősíteni és ezért ezek az alkalmazottak értelmiségi munkakörben foglalkoztatott alkalmazottakkal tekintendők.

A szállodák főportása, az éjjeli és nappali vezetőportások, valamint az olyan szállodákban, ahol csak egy vagy két portás van alkalmazva, akkor azok, tekintet nélkül arra, hogy címük fő- vagy vezetőportás, illetőleg portás, mint értelmiségi munkakörben foglalkoztatott alkalmazottak jelentendők be és őket az Értelmiségi Kormánybiztosság, mint ilyeneket fogja figyelembe venni.

Ezen intézkedés következtében az 1941. január 31-ig beadandó változási kimutatáson a fentemlítt portásokat, mint nem értelmiségi munkakörből értelmiségi munkakörbe átmínősítettek jelentse be és a bejelentés megjegyzés-rovatában a következő megjegyzést töltesse fel:

„A Kormánybiztos Úr rendeletére értelmiségi alkalmazottnak átmínősítve.”

A Vendéglátóipari Tudnivalók 392. és következő oldalain közöljük az értelmiségi alkalmazottak bejelentéséhez szükséges tudnivalókat. A bejelentés szempontjából az 1940. december 31-ii állapotot kell föltüntetni.

A bejelentésre kötelezett alkalmazottak évi járandóságának kiszámításánál a következő szempontokat kell figyelembe venni:

1. az esetleg folyósított heti- vagy havilbért;
2. az élvezett természetbeni járandóságok OTI szerinti értéke (lásd: Vendéglátóipari Tudnivalók 331. oldalán);
3. az alkalmazott kiszolgálási díjából való részesedésének egy évi összege. Amennyiben a bejelentésre kötelezett személy nem teljesített volna az egész 1940. évben szolgáltatást, akkor a tényleges szolgáltatbalépés idejétől 1940. december 31-ig folyósított kiszolgálási díjrészesedést kell az egész évre arányosan átszámítani;
4. ha a bejelentésre kötelezett alkalmazott helyett az OTI járulék teljes összegét és az alkalmazotti kereseti adót is a szálloda fizetné, akkor az OTI járulék fele és az alkalmazotti kereseti adó összege is hozzászámítandó az összes évi járandóalmazáshoz.

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

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

Karácsonykor és szilveszterkor gondoljunk az Otthonra!

AZ UNNEPEK NAPJAIN gondoljunk az Otthon ápolójaira. Aki bármivel megajándékozza az Otthon ápolójait, szilveszteri malacot küld nekik — az az adakozó jeleze ezt a szándékát a Ven-Ko-Ká irodájában, ahol intézkedni fognak az adományok összenordásáról és azokat együtt, egyidőben kiszállítják az Otthonra!

Az Otthon-biztosság.

A mestervizsgára jelentkezőkhöz.

NYOMATÉKOSAN FIGYELMEZTETJÜK azokat, akik mestervizsgára készülnek, hogy a mestervizsgákon a törvényben előírt vizsgaanyag tudásáról komolyan kell számot adniuk, tehát azt kellőképpen ismerniük kell, gyakorlati és elméleti ismereteiket az újabb szakkönyvek átvételével alaposabbá, biztosabbá kell tenniük.

A vendéglostmestervizsgák gyakorlati része „a mestermunka elkészítése” két részből: a sütés-főzésből és a pincekezelésből áll. Mindkét feladat olyan, amelyben a vizsgázónak legalább azt kell igazolnia, hogy a mesterség összes fogásaiban, az iparunkban használatos nyersanyag ismeretében, nem kevésbé a faladás és terítés külső csfnosságában is megüti a mértéket.

Az utóbbi időben feltűnően szaporodott az olyan vizsgázók száma, akik fiatal koruk mellett az ipar gyakorlati ismereteiben járatlanok és kezűgyességük is igen sok kívánnivalót hagy hátra. Jóakaratlág arra is figyelmeztetjük a mestervizsgára jelentkezőket, hogy a gyakorlati vizsga mellett azzal teljesen egyenrangú fontosságú a kalkulációs, aszámvetési vizsga anyagának, gyakorlatának alapos tudása. A mai árpólitikában rendkívül nagyjelentőségű, de az iparos üzleti boldogulása szempontjából is nélkülözhetetlen, hogy az iparos tisztában legyen az általa készített cikk valóságos önköltségével és az üzem kiadásival. Reális ka'kulációval elkerüli mind az árrombolás, mind az árdrágítás vétéségét és másrésztől a megengedett tisztas hasznát biztosítja magának.

Napjainkban, amikor a gazdasági élet nap-nap után szaporodó rendeletei és az új törvények tömegei igen szövevényessé teszik az üzlet helyes irányban való vezetését, elkerülhetetlenül szükséges, hogy a mestervizsgára jelentkezők gondosan fölkészüljenek a mestervizsga harmadik részére: az általános szakismeretekre, a tanonc- és segédügyekkel kapcsolatos szociális és közigazgatási rendeletek ismeretére. A társadalombiztosítással kapcsolatos teendőkre, az adózási kérdésekre, az iparügyi társulati szervezetre és általában az iparrendszetre vonatkozó összes tudnivalókra a mestervizsga elméleti részében kell a jelölteknek megfelelő jártasságról tanubizonyítást szolgáltatniuk.

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

Mivel az utóbbi időben a mestervizsgáló bizottság és a kamara megfigyelése szerint különösen a fiatalabb iparosnemzedék ezekben az ismeretekben gyenge, figyelemztetjük a mestervizsgára jelentkezőket, hogy egyrészt a mestervizsgázók részére kiadott könyvek gondos tanulmányozásával, másrészt az időnkint rendezett különféle tanfolyamokon való részvétellel készülnenek mindezekre és csak azután kérjék a vizsga határidejének kitűzését, hogyha a vizsgára már megfelelően főkészültek.

A mestervizsgára készülőik figyelmébe a következő gyakorlati tanfolyamok látogatását ajánljuk:

1. **MAGYAR SZAKÁCSOK KÖRE** (VII., Rákóczi-út 38.) állandó (külön délelőtti és külön délutáni) főzőtanfolyama. Érkeklődni a Magyar Szakácsok Körében lehet.

2. **PINCEMESTERI SZAKISKOLA** (Budafok, Kossuth Lajos-utca 83—84.) által időnként megrendezett — kéthetes — pincekezelői tanfolyam. Érkeklődni a tanfolyam igazgatóságánál (esetleg telefonon: 269-954, 269-692) lehet.

3. **AZ IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA** (VII., Erzsébeti-körút 9—11., I. emelet) minden hónap első hétfőjén kezdődő tíz előadói és több kérdészi órából álló ipari közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamot rendez. A tanfolyamon szakeladók ismeretik, illetve összefoglalják a mestervizsgálatokkal kapcsolatos általános és részletes iparjogi, társadalombiztosítási, adózási és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, munkabérré, fizetéses szabadságra stb. vonatkozó rendelkezéseket. A tanfolyam részvételi díja 4.—pengő. Jelentkezni az IPOK hivatalos helyiségében — legkésőbb a minden hónap első hétfőjén kezdődő — első előadási napon este fél 8 óráig lehet.

A mestervizsgára előkészülőöknök az alább felsorolt szakkönyveket ajánljuk:

1. Merencs Ottó: Vezérfonta! a szálloda- és vendéglőzem vezetéséhez. Ára: 5.— pengő. Kapható az ipartestületben.

2. Gundel Károly: A vendéglátás mestersége. Gyakorlati gasztronómia. Ára: 7.— pengő. Kapható az ipartestületben.

3. Fornády Elemér borászati könyve sajtó alatt.

4. Gundel—Reichardt: A felszolgálás kézikönyve. Ára: 6.— pengő. Kapható az ipartestületben.

5. Ipari szakkönyvtár 1. kötete: Közigazgatási ismeretek. Ára 50 fillér. Kapható ipartestületünknel és a Kereskedelmi és Iparkamarában.

6. Ipari szakkönyvtár 2. kötete: Gazdasági ismeretek. Ára 50 fillér. Kapható a Kereskedelmi és Iparkamarában.

7. Ballai Károly: Vendéglátóipari tudnivalók. Ára: 8.— pengő. Kapható az ipartestületben.

A vendéglátás mestersége.

HAZAI GASZTRONÓMIAI SZAKIRODALMUNKBAN korszakot nyitó könyv jelent meg a karácsonyi könyvtárcsón: „A vendéglátás mestersége. Gyakorlati gasztronómia” címen. A könyv kiadója a gasztronómiának a kultúrvilágban elismert mestere: Gundel Károly.

Gundel Károly néhány évvel ezelőt „A vendéglátás művészetéről”, majd a magyar konyha közméret ételéről német, francia, angol és részben japán nyelven megjelent kis szakácskönyvet írt, amelyek a mostani nagy munkája alapjainak tekinthetők. A könyv terjedelme 320 nagy oldal és egész százonba kötve 10 pengő (kapható Singer és Wolfner Irodalmi Rt.-nél és minden könyvkereskedésben), azonban a szakértés céljaira kevésbé finom papíron és télvázonba kötve testületünk irodájában 7 pengőért is.

A kiváló munkávalapunk jövő számában fogunk részletesen foglalkozni.

A borkereskedők ellenzik a kilenc foknál gyengébb bork forgalombahozatálát.

A Magyar Borkereskedők Országos Egyesületének igazgatósága Görgey István dr. elnöklésével a minap tartott ülésén foglalkozott azokkal az indítványokkal, amelyek, figyelemmel az ide! gyenge minőségű borokra, a bortörvény 11. §-ának azon rendelkezésének megváltoztatására írdnyulnak, hogy a költözgyszás cétjára forgalomba hozott boroknak szeszartalma 9 térfogat-százaléknál kisebb nem lehet. Az igazgatóság a magyar bor jó hírnevének további biztosítása érdekében ellenzi a 9 százaléknál gyengébb bork forgalomba hozatálát és a törvénynek ilyen értelemben való módosítását, mert egyrészt az ide! gyengébb fokú bork a rendelkezésre álló magasabb foktartalmú öborokkal feljavitathók, másrészt el kell kerülni, hogy a kis termés következtében amögys mcgcsappant bortölgyasztás a gyenge minőségek forgalombahozatala folytán még jobban visszaessen.

Az igazgatóság az egyenesadókra vonatkozó egyes törvényes rendelkezések módosításáról szóló törvény alapján felhívta a tagok figyelmét, hogy

az 1941. évben az ügynökök jutaléka után 3%-os általános kereseti adót tartoznak a megbíró vállalatok szavatossága mellett a jutalék összegeből levonni és a pénzügyminiszter által megállapított módon az ügynök lakóhelye szerinti adóhatalinnál befizetni.

A borárak szabályozása tárgyában kibocsátott árkormánybízottsági rendelet kiegészítésésképpen az egyesület pótlólag a 0,5 és 0,2 literes borokra vonatkozólag is döntést kért az árkormánybizottságtól. A döntés szerint a 0,5 literes palacknál költség címén 24 és illetve 19 fillér, a 0,2 literesnél pedig 17 és illetve 15 fillér, tisztahaszonként pedig a 0,5 literes palacknál 14%, a 0,2 literes palacknál pedig 16% számítható.

Az épületalakítások adókedvezményei.

A PÉNZÜGYMINISZTER 140 000/1940. VII. P. M. számú rendelete (megjelent a Budapesti Közlöny 1940 december 6-1 számban), az 1942 december elseje után megkezdett és 1942 december 31-éig befejezett épületalakításokkal kapcsolatban újabb adókedvezményeket engedélyez.

A rendelkeznek rendkívül nagy jelentősége van, mert módot nyújt arra, hogy elhanyagolt épületeket korszerű, egészségs-

NINCSEN GONDIA

TELEFONÁLLOMÁSÁVAL, HA A

MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.

PÉNZBEDOBÓS KÉSZÜLEKET
SZERELTETI FEL HELYSÉGÉBEN

Gerhardt Manó

éltst evőszékösök, dísz tárgyak és versenydíjak különleges kivételben: BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. TEL.: 134-594

ügyi és szociális követelményeknek megfelelő módon lehessen átalakítani.

Az épületeknek megfelelő módon való átalkítása esetén az állam az átalkítás költségeinek 50 százalékát magára vállalja olyan formán, hogy megengedi az épület után kivetett házádból és járulékaiból öt éven át a költségek ötven százalékának öt részben történő levonását.

Rendkívül nagy fontossága van a rendeleteknek honvédelmi szempontból is, mert legáltalán övönylek építési költséggel, valamint éghető tetőzetnek tűzmentes anyaggal való átalkításának költségei után ugyancsak adókedvezményt nyújt. Ezt az adókedvezményt igénybe lehet venni abban az esetben is, ha a költségek nem teszik ki a bérkövetelésnek azt a hányadát, amely szükséges, mindazonáltal az épület átalkításával kapcsolatban kedvezmény engedélyezhető.

Fontos újítása a rendeleteknek, hogy a városzabályozásnál kijelölt, vagy beljebb levő, a talajszintnél magasabban vagy mélyebben fekvő épületek után is átalkítási kedvezményt lehet kérni, de csakis abban az esetben, ha az átalkítás komolyan szükséges és az átalkításhoz a pénzügyminiszter előzetesen hozzájárul. Egyebekben a rendelet az övönylek létesítésére hozott eddigi igen szigorú feltételeket enyhíti és lehetővé teszi azt is, hogy ha az építési hatóság még további engedélyeket tesz, az átalkítási kedvezményt ebben az esetben is engedélyezni lehessen.

Rendelet a sertésbőrök kötelező lefejtéséről.

AZ IPARÜGYI MINISZTER 58.200/1940. Ip. M. számú rendeletét közli a Budapesti Közlöny december 6-ai száma, amely a sertésbőr lefejtését szabályozza.

A rendelet szerint a hentes és a sertésvágó vállalat (sertéshúst feldolgozó üzem stb) köteles az általa havonta levőgött, élőállványban 130 kilogramm súlyú vagy ennél nehezebb sertések harminc százalékának bőrét lefejtetni.

Nem kell lefejtetni a sertés fején és lábán (combján) levő bőrt. A lefejtett sertésbőr forgalombahozatalára a nyersbőrök forgalmára vonatkozó rendelkezések az irányadók.

A rendelet 1940. december 15-én lépett életbe.

Tiltott italmérési helyiség.

A SZÉKESFŐVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendeleteire — az alábbi helyiségeket nyilvánította tiltottak:

VII., Thököly-út 27. szám.

(166.136/1940. V. tő. pü. ig. sz. és 156.417/1940. XV. tő. P. M. sz.)

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

Rendelet a társadalombiztosítási kötelezettségű irányadó javadalmazási határ fölemeléséről.

A KORMÁNY 8.610/1940. M. E. számú rendeletével (megjelent a Budapesti Közlöny 1940. december 6-ai számában) fölhatalmazza a belügyminisztert, hogy a társadalombiztosítási kötelezettség szempontjából irányadó javadalmazás határát — az

érdekeltektől egyetértéssel — a szükséghez képest, átmeneti hatályal fölemelhesse. Ezidőszent ez a javadalmazási határ 300, illetve 500 pengő.

A fölemelésről a belügyminiszter külön rendeletben fog intézkedni, melyről külön értesíteni fogjuk tagjainkat.

Fontosabb közlelendési adatok.

VENDÉGLÖST ÉS VENDÉGET, KORCSMÁROST ÉS FOGYASZTÓT egyformán érdekelhet most az a kimutatás, amely az élelmiszerek áralakulásáról számol be és egy éven belül a különbözőket élesen mutatja Budapestben. Az élő állat, vagy marha föhajítása tavaly augusztusban 3215 volt, idén augusztusban csak 2881, a zsírsértésé 32.932, idén csak 23.898. Hússértésé 13.359 és 9939. Élő állatok ára havi átlagban marhavásáron: tarka ökrök tavaly 76, idén 114 fillér kg-ként. Tarka tehén 66 és 103, sovány sertés 93 és 135, sertés mérlegett átlagára tavaly 103 idén 139.

Húsfogyasztás Budapestben tavaly augusztusban 10.057 mázsa, idén 9920, borjúhús 6065, és idén 5431. A hús áralakulása a közvágóhídi vásáron: helybéli vágóhús marhahús tavaly 105, idén 162 fillér kg-ként. Marhahús 180-ról 210-re, sertéshús 175-ről 207-re ment föl már augusztusban, Vágott baromfi-főhuzatal volt tavaly 4.649 (1000 pengőben) és idén 2.468.

Tej és tejtermékek, tojás: bruttó tejmennyiség érkezett Budapestre tavaly augusztusban 1000 liter egységet véve 12.467, idén 11.941, tojás-főhuzatal 6.103, idén 5.440. A teavaj nagybari ára volt tavaly tömbösen 3,26, idén 3,78, kicsinyben 3,61 és 4,16, teatojás 1,52-1,6 2,14-re, főzőtojás 1,41-ről 2,04-re emelkedett. Ezek havi átlagban a vásárcsarnokokban. Hogy augusztus óta milyen volt a drágulás, minden szakember és csaknem minden fogyasztó is tudja. De azt is, hogy a vendéglői árat nem emelhették a közlelendési cikkek drágításával arányban.

A Magyar Lovaregylet a versenyteri (X., Kerepesi-út 57) vendéglő bérletére

nyilvános versenytárgyalás
hirdet.

Ajánlat tehető vagy együtt az I., II., III. hely vendéglő és lovászkanin, vagy külön-külön mindegyik hely vendéglő-bérletére.

Ajánlatok írásban nyújtandók be a Magyar Lovaregylet titkárságához (IV., Szép-utca 3. sz.)

BAUERNEBL KASSAI SÖRÖK
ALLANDÓAN KAPHATÓK!
TELEFON: 120-239 ÉS 128-994

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHAZ-KÖRÜT 5. SZAM. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. — Centennáriumi: 1936. — Cveg, porcellán- és tőzálóedények, mindennemű vendéglői és szállodai edény.

Magyar sör- és malátaipar

A söripar nyersanyaga malátán kívüli a komló. Ez adja a sör jellegzetes kesernyős ízét és illatát. A sör fűszerének tekinthetjük, amelyből aránylag nem sokat használnak hozzá, de amit használnak, annak valóban jó minőségűnek kell lenni. Magyarországon 1910-ben 806 hektár (1 hektár = 1.737726 kat. hold) komlóskert volt, amely 7.700 mázsa termést adott. Ez nagy jában fedezte volna a belföldi szükségletet. A komlóskertek fele Bácskában, egynegyede pedig Erdélyben volt, a többi a Dunántúl és a Felvidék között oszlott meg. Az 1918-as katasztrófa után elszakították tőlünk a komlótermő területek nagy részét (éppon a legjavát) és a még megmaradó kertek is pusztulásnak indultak, úgyhogy 1921 után mindössze 52 hektár termőképes komlóskertünk volt, amelynek termése alig 100 ezer hl sör szükségletét fedezte.

A csehszlovák behozatal elkerülése céljából — részben állami támogatással — új kerteket teleptettek, amivel a művelés alatt álló terület nagysága 1929-re 230 hektárra emelkedett.

A sörfogyasztás visszaesése következtében azonban csakhamar túltermelés állott be és minthogy ugyanekkor az export lehetőségei is megszűntek, évenként csak ráfizetéssel tudtak komlót termelni. Sokan abbahagyták és ma már csak 94—104 hektár komlóskertünk van, amelynek termése (hektáronként 7 mázsával számítva) mai 250—300 ezer hl-es sörtermelésünkhöz is alig elegendő s így valószínű, hogy az elkövetkező esztendőekben ismét behozatalra leszünk utalva.

A komlótermelés lényegében hasonlít a szőlőműveléshez, de még annál is nagyobb a lökésükége. Sokba kerül a telepítés és megmunkálása egyaránt (a telepítés amortizációja 700—1000 pengőt, a művelési költségekre 350—500 pengőt lehet számítani hektáronként és évenként.) Ehhez hozzájárul még a termés mennyiségének és minőségének gyakori ingadozásával s végül az értékesítés nehézségeivel együttjáró szokatlanul nagy kockázat. A komlótermesztés előfeltétele tehát a tökéletes gazdálkodás, amely mellett a tízévenkint esetleg többször megismétlődő ráfizetéses termelés a jobb esztendő aránylag nagyobb használat kiegyenlítődtetik.

Természetesen különleges szakismereteket igényel. Nem szántóföldi, hanem kert növény, mely mellett a kora tavaszi nyitástól a termés betakarításáig állandóan ott kell lenni, metszeni, kapálni, köztönni, fátynazni s az állati és növényi kártevők elleni védekezésre készenállni. A leszüretelt tobozokat — melyek még 70—75 százalék vizet tartalmaznak — szakszűrőn és nagyon gondosan kell szárítani. Ha napon

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

vagy túlságos melegen szárítottuk, könnyen megbarbul. Ha nincs elegendő kiszáritva, szákolás után melegszik, befűled, esetleg meg is penészedik és sörgyártásra alkalmatlanná válik. Más felhasználási lehetősége pedig a komlónak alig van. Különlegessége még a komlótermesztésnek az is, hogy rendszerint szüret után azonnal eladja a termelő. Raktározni csak szakszerű kikészítés (prézelés) után és erre a célra épült, mesterségesen hűtött és száraz helyiségekben lehet. Még így is lényegesen romlik a minősége és egy évnél öregebb komlót — ha különben egészséges is — csak szükség esetén használnak a sörgyárak. A kikészítést és egységesítést háború előtt a cseh kereskedők végezték, akik Magyarországi komlótermését minden évben felvásárolták és nem egészen aoptalan az a feltevés, hogy sörgyáraink összel — legalább is részben — a csehszlovák piacon saját komlókat vásárolták meg. A gyárak ma már belföldön szerzik be szükségletüket és így termelőink nem kis részben a 2000 aranykorona behozatali vám védelme alatt, évi termésük legnagyobb részét (ami sórgyártásra egyáltalában alkalmas) idehaza és jobb áron tudják értékesíteni.

Ha a maláta- és söripar fejlődésének irányát és közgazdasági, valamint szociális jelentőségét akarjuk vizsgálni, akkor meg kell állapítani egyrészt azt, hogy milyen értékű és eredetű (belföldi vagy külföldi) nyersanyagot használ fel a termeléshez és mennyi az általa kifizetett munkabér, másrészt azt, hogy hol és mennyi termelvény értékesít. A világháború előtti időről nincsenek megfelelő adataink s csak a legutóbbi 10 esztendő adatait mutatjuk be, amelyeket a kérdés minél előlebb megvilágítása érdekében hároméves időszakokra bontva vizsgálunk. Kiindulásul az 1929—1931. évek adatait választjuk s azokat 100-nak véve, ehhez arányítjuk a következő időszakok indexszámait. Az utána jövő három periódus volt a maláta- és söriparban is mert a felhasznált nyersanyagok értékének indexe 56-ra, a kifizetett munkabérek indexe pedig 80-ra csökkent. A termelvények közül a malátaakivitel mennyiségi indexe 123-ra emelkedett ugyan, de értékindexe — a külföldi árak letörése következtében — 71-re csökkent. Zuhanszerű volt a sörttermelés indexének 38-ra történő esése. A következő időszak (1935—1937) a javulás jegyében foltt le. A felhasznált nyersanyagok értékének indexe 109-re emelkedett, a kifizetett munkabérek indexe azonban tovább csökkent 48-ra. A termelvények közül a malátaakivitel mennyiségi indexe 246-ra ment fel, de értékindexe csak 126-ra emelkedett.

A sörttermelés tekintetében is volt valami javulás — kizárólag a győnye vásárlóképeségű belföldi fogyasztópiacra van utalva —, indexe csak 48-ra tudott járni. 1938-ban a felhasznált nyersanyagok értékindexe további javulással 130-ra javult és az előbbi periódushoz képest kissé emelkedett a munkabér-index is, de még mindig csupán 50-re. A termelvények közül a malátaakivitel mennyiségi és értékindexe az

VÁGOTT BAROMFIT, TOJÁST
ÉS LŐTT VADAT CSAK

Cser és Töke

cégnél, mert naponta friss
vágás és elsőrendű minőség.

Üzlet: Közp. Vásárcsarnok 4/7
Telefon: 189-621.

Vágótelep és Iroda:
Soroksári út 43. Telefon: 143-050



előbbi időszakhoz képest kissé visszaesett, de a kiindulási választott időszakhoz képest javult. Biztalan emelkedett az utolsó esztendőben a sörtermelés indexe is (64-re).

A maláta- és sörárpát által felhasználható nyersanyagok kizárólag belföldi eredetűek. Sörárpatermelésüket — hol kisebb, hol nagyobb áron —, de mindig tudtuk értékesíteni, az árak lejtőrejáró menő túltermelés még nem fordult elő. Ott is, sőt elsősorban ott lehet termelni, ahol a búza részére a természeti tényezők kevésbé kedvezőek. Búzaexportunkat csak a mi a támogatással tudjuk előmozdítani; a maláta-kivitelénél erre nincs szükség. Jelenlegi komótermelésünk nagyjában fedezi tudja a belföldi szükségletet, a kivétel számára való természetesen a mi viszonyaink mellett nagyon bizonytalan lenne. Inkább legyen — rossz esztendőben — valami behozatalra szükségünk, mint állandó túltermelésünk, ami — a multak tapasztalatai alapján — két-három év aitt katasztrofába sodorhatja az egész komótermelést.

Nagyon tanulságos pörházamat vonni az exportált maláta és a sörözéshez felhasználható maláta mennyisége között. Míg a háborút közvetlenül megelőző tíz esztendő (1901—1910) átlagában az összes malátának 49 százalékából főztek sört és 51 százalékát exportálták maláta alakjában, addig az utolsó tíz esztendő (1929—1938) átlagában az összes malátának 15 százalékából főztek sört és 85 százalékát exportálták. Ha időszakokra bontva vizsgáljuk az utóbbi tíz esztendő eredményeit, akkor azt találjuk, hogy az összes malátából felhasználottat

	kivitelre	sörözésre
1929—1931-ben	68.4%	31.6%
1932—1934-ben	87.9%	12.1%
1935—1937-ben	91.8%	8.2%
1938-ban	87.5%	12.5%

A magyar maláta nem olcsóságával, hanem a minden más földről ártó kiváló minőségével hódította meg a világpiacot. A Felvidék egy részének visszacsatolásával további nagyon értékes sörárpatermelő területeit gazdagodunk. Léva, Nagysúrány, Perbete, Tornóc, Dioszeg stb. mellett sorakoznak a Dunántúl és az északi Dombosvidék melé. A cseh-morva sörárpára persze a jövőben már Németország fog igényt tartani, ami hatással lesz a világpiacra is s ez minden bizonnyal a mi malátánk iránti kereslet fokozódásával együtt fog járni. Malátakivitelünk további emelkedésével számolhatunk tehát. Kétségtelen, hogy az exportmaláta készítése céljából vásárolt árpánál sokkal nagyobb súlyt kell helyezni ennek minőségére, mint annál az árpánál, amelyet belföldi fogyasztásra szánt sör készítéséhez vásárolnak. Minthogy pedig az arányosán az exportmaláta javára az utolsó esztendőben is 87.5 százalék volt — ami jövőre csak emelkedhet —, nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a minőségi természet irányában kell tovább haladnunk. Felső árpa-termelésünkben a maiinál jóval nagyobb rész elérné a sörárpaminőséget, ha a kedvező ter-



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

meszeti adottságok mellett több súlyt helyeznének az okserű termesztésre. A jobbminőségű sörárpáért fizetelt leár — ami egyes esztendőben métermázsánként 3—5 pengőt tesz ki — fedezi a nemesített vetőmag beszerzésével és a gondosabb műveléssel együttjáró költségtöbbletet. Céltudatos munkával arra kell tenát törekednünk, hogy minél több és minél jobbminőségű nyersanyagot tudjunk malátáparunk részére termelni. Csak ebben az esetben tudjuk kihasználni azokat az előnyeket, melyeket egyfelől az árpa termesztéséhez különlegesen alkalmas éghajlati viszonyaink, másfelől a kobányai sziklapincék — mint a maláta kiváló minőségének elsőrendű támogatói — nyújtanak.

A Dreher—Haggenmacher sörgyárak malátaszéri a gyár és környező városrészt aitt 20—30 méter mélyen, 32 kilométer hosszú járattal, 40,000 négyzetkilométer területen fekszenek. Tulajdonképpen nem erre a célra épített, hanem termesztés utón, az évszázadok folyamán Budapest építéséhez felhasználított sziklakifejtése útján létrejött pincék ezek, melyeknek hőmérséklete télen-nyáron állandóan a csirázásához legkedvezőbb hőfok van. Hatalmas, helyenként 8—10 méter magas boltozottal kiképzett és folyosókkal összekötött földalatti termek, amelyek a laikus és szakember számára egyformán felejthetetlen látványt nyújtanak.

Magyarország természeti adottságai a sör- és malátagyártás előfeltételeit — mint láttuk — teljes mértékben megadják. Az ország meggyarobodása e két iparág számára csak további fejlődést biztosít.

idegenforgalmi gondok.

FIGYELMET ERDEMLŐ véleményint nyilvánított Markos Béla dr., a székesfehérvári idegenforgalmi hivatal igazgatója, egyik cikkében. Összintem közli, hogy mennyire fojtadoznak idegenforgalmi reményeink a háború következtében, hiszen még Németországban is a legutóbbi kimutatás szerint csak egyötöde érkezett a tavalyi vendégszámok. Így: ijesztő komorsággal mered elénk a kérdés, hogy az idegenforgalmi szorvok mit csinálnak? Arra a következtetésre jut, hogy nincs ok a kishitlenségre, a propagandát nem szabad abba hagyni, sőt fokozni kell. Ami lapunk olvasóit közvetlenebbül érdeketheti, Markosnak az a megállapítása, hogy vendéglátóiparunk megállja a helyét és Budapest a maga világvárosi színvonalával, komoly kultúrájával, nevelészetadatos idegenforgalmi munkája után telkeszűten várja a jövőt, ha a belső forgalom önkéntes emelkedése átsegíti az idő: nehézségek vendéglátóiparunkat. Elisméri, hogy a belső forgalom többet jelent lélekszámban, mint gazdasági értékben. Végül kívánatosnak mondja, hogy az újonnan visszacsatolt területek szállodaépítkezéseibe elsősorban a magánfőke kapcsolódjék bele. Hangsúlyozza, hogy mindenképpen idegenforgalmi berendezéseinket kell megővönünk és fejlesztőnünk, addig, amíg nem késő, mert céltudatos idegenforgalmi szervezet, korszerű közlekedés és főképp egészséges vendéglátóipar nélkül lehetetlen minden munka és lelkesedés.

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII, KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515

Hungaria borok, azbesztés, lúts készítés, szénvas mész, borderlő-szer, mustokoló, Matilland-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó kupak, címkék

A kőbányai vendéglősök gyűlése.

DECEMBER 17-ÉN, kedden délután 4 órakor tartják szokásos havi üléstük a X. kerületi vendéglősök Gombás János kártársunk (X., Beiső Jászberényi-út 16.) vendéglőjében. Ezúton is fölkérjük a kőbányai kártársakat, hogy ezen ezevi utolsó ülésünkön minél szamosabban jelenjenek meg.

A II. kerületi vendéglősök ülése.

NOVEMBER 26-ÁN tartották a II. kerületi vendéglősök szokásos havi ülését Winkler Ferenc kártársunk vendéglőjében. A szép szombat összejúti kerületi vendéglősöket Tóry György kerületi elnök üdvözölte, majd Jakabos Endre aljegyző ismertette az ülés előtti az árkormánybiztos rendeletét, amellyel az éllapárak felemlését engedélyezte, továbbá a MASZOBSZ legújabb intervenciói árait. Jelentette az értekezőknek, hogy a földművelésügyi miniszter új engedélyezte a külföldi cukor szétosztást és beszámolt arról, hogy a tüzeióta szállítása is megkezdődött.

Tóry György kerületi elnök felhívta az értekezőt figyelmé arra, hogy a polgármesteri közlelmezési úgyszálytálta megküldött nyilatkozatot, amelyben büntetőjogi felelősségük tudatában kijelentik, hogy a zsidótörvény szerint zsidónak nem tekintendő személyek, késedelemkedés nélkül küldjék be és idejében kérjék a polgármesteri XV. úgyszálytól ennek igazolására a tanusítványt.

Az ismertetett kérdések fölött élénk vita indult meg, majd az ülés Tóry György kerületi elnök szavaival ért véget.

A X. kerületi vendéglősök november havi összejövetele.

A X. KERULETI VENDEGLŐSÖK öv. Ordasi Pálné vendéglőjének külön teremben tartották meg november 27-én szokásos havi összejöveteleüket.

A kerületi ülést Kincses I. Pál kerületi elnök nyitotta meg. Előnk megnyitójában kifejtette annak szükségességét, hogy a kerületi vendéglősöknek minden hónapban legalább egyszer össze kell jönni, hogy megbeszéljék az őket érdeklő problémákat. Felhívta a megjelent kerületi kártársakat, hogy a távolmaradt kártársakat igyekezzenek rábíri arra, hogy a jövőben a kerületi üléseken résztvegyenek.

Az előnk megnyitó után Jakabos Endre aljegyző ismertette az idoszerű, iparunkat érdeklő rendelkezéseket.

Az ismertetett kérészek loioit a vitát Kincses I. Pál kerületi elnök vezette le, majd az ülés elhatározta, hogy december havi összejövetelét a kőbányai itamérök legalacsonyabb bor-eladási árának megalapítása érdekében a kőbányai korcsmárosokkal együtt december 17-én, a kőbányai Grand-étteremben tartja meg, a szokásos délután 4 órai kezdéssel.

Az ülésen a kőbányai vendéglősök nagy számban jelentek meg és mindvégig élénk figyelemmel kísérték az előadásokat és a megindult vitát. Az ülést Kincses I. Pál kerületi elnök zárta be.

Tükörképe a német vendéglátóiparról.

A NEMET IDEGEN-FORGALOM NAGY FEJLŐDÉSÉT a háború átmenetileg megakasztotta ugyan, de az utolsó években elérte eregemények szarad biztosítékot nyújtanak a jövőre nézve.

A Birodalmi Statisztikai Hivatal nemrég közzétett — 400 jelentős idegentoralmi helysereger kiterjedő — összehasonlító kimutatása szerint az 1932 október 1-től 1933 szeptember 30-ig terjedő időszakban 9,76 millió érkezést és 37,73 millió elbított éjszakai számláltak össze s az 1938—39-es azonos időszakban 16,43 millió vitát az érkezettek és 62,77 millió az elbított éjjelek szoma. Az emelkedés tehát 6 év alatt 68,3, illetőleg 66,4 százalékkal tett ki. A külföldről származó vendégtoralmi 1939 szeptemberében már persze erös veszteséget szenvedett, mégis 21,2, illetve 29,5 százalékkal nagyobb volt, mint 1932—33 azonos időszakában. Az 1937—38-as esztendőben pedig keréken kétszer akkora volt a külföldi vendégtoralmi, mint öt évvel előzőt.

Főként a nagyvárosokban alakult kedvezően az eredmények, 33 nagyvárosban 6 év alatt az összes forgalomban 87,5%, illetve 89,6%, a külföldről származó forgalomban 33,6%, illetve 80,7%-os javulás állt elő. 149 német közép- és kisvárosban 42,7 és 56,2%-kal gyarapodott a vendégek, illetve az elbított éjszakai száma. 183 jelentősebb gyogy-, fürdő- és üdülényben 65,6% és 55,4% a javulás aránya, míg 35 északi- és kelet-tengeri fürdőhelyen 60,6%, illetve 77,8%-kal emelkedett az idegentoralmi. Egyes tartományokban még a válságos háborús időkben is számottevően gyarapodott az idegentoralmi. Így Tirol-Vorarlbergben 1937—38-ban 634.640 érkezést és 2.550.602 elbított éjszakai számláltak össze, s 1938—39-ben 1.200.477 látogatót 4.805.390 éjjelt töltött a tartományban.

A NEMET UTAZÁSI FOSZESZŐ ENDEI FORGALMA természetesen nem érheti el a normális évek eregeményeit, a szabkerék megállapítása szerint azonban jó közepesnek minősíthető. Bizonyítja ezt az a tény is, hogy a birodalmi vasutak ideai bevételei csak kevéssel maradt a békeéveké átlaga mögött.

A mérsékelt áru — hélivígi, nyaralási stb. — utazások és egyéb kedvezményiek háborús megszüntetése állg hatott ki a forgalmi alakulására. A kényszerű forgalmi korlátozások is állg akadályozták a gyogy- és üdülények felé irányuló mozgalmat. Számos nyaralóhely még szeptember végén is zúfolt volt. A beiföldi forgalmi megéiünkülést tanúsítja a hálókocsi-forgalmi emelkedése is. Jól bevált az az újítás, hogy ideai a gyorsvonati harmadosztályú hálókocsikat is járatták és így a kényelmesebb utazást az anyagilag kevésbé tehetősnéprétegek számára is lehetővé tették.

A CSEH-MORVA VÉDNOKSÉG és a német birodalom közötti vámbelát október elsejétől való megszüntetése nagyon megéiünkülte a német-cseh kölcsönös utazási forgalmat. A fizetési eszközök átvitelére, illetőleg áthozatalára vonatkozó tilalmak és korlátozások megszűntek, ami lényegesen könnyít az

DRABEK FERENC

OKL. GÉPESZMÉRNOK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BOKAY JÁNOS-UTCA 8—10. SZÁM
HÜTŐGÉPESZTÁLY TELEFON: 138-881

S Z Á L L Í T :

LINDE HÜTŐGÉPEL felszerelt elektromos, automatikus szekrényeket, villórnéket, fagyeltgátró- és konzerváló berendezéseket, önműködő szpachtelőket, hűtőkamrákat stb.

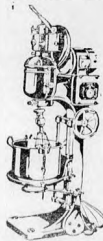
GECHTER ES KÜHNE habverő, cukrász- és csokoládéipari gépeket.

SEBASTIAN WENZ elektromos automatikus cukrász- és péksütökemencéket.

BEHER dagasztógépeket.

TORRO automatikus edénymosogató-gépeket stb. stb.

KÉRJEN DÍJMENTES ÁRAJÁNLATOT!



utazási lehetőségeken. A protektorátus területére való belépés, valamint az onnan való távozás azonban tovább is hatósági engedéllyel történhetik; az átlépési engedélyt a határrendőrség adja ki.

Nagy könnyítésekkel léptettek életbe a német-hollandi utazási forgalomban is. A Hollandiából Németországba utazók most korlátozott és kiűző engedély nélkül vihetnek magukkal utazási csekkeket, szállodai bönakat és egyéb devizákat.

Idegenforgalmi plakátpályázat és plakátkiállítás.

AZ ORSZÁGOS MAGYAR IDEGENFORGALMI HIVATAL vezetése alatt működő Idegenforgalmi Propaganda-Munkéközösség 1941 január 20-ika és február 10-ike között a Dunapalota depandánsz-épületében, az Iparművészeti Társulat helyiségeiben idegenforgalmi plakátkiállítást rendez s ezzel kapcsolatban a következő pályázatot hirdeti: Erdély visszatérése alkalmából idegenforgalmi plakát készítenéd, amely alkalmos arra, hogy a visszatért országreszre idegenforgalmi nevezetességeire (tűrdóélet, turisztikai élet, népelet, nyaralás, téliaport, üdülési) művészi kompozíciójával és színmegoldásával a nagyközönség figyelmét felhívja. A 600 pengős első díjon kívül egy 400 pengős második díjat, egy 300 pengős harmadik díjat, egy 250 pengős negyedik díjat és egy 200 pengős ötödik díjat tűz ki, ezenkívül a különböző idegenforgalmi testületek által esetleg felhasználható pályaműveket külön 250 pengőért vásárolni meg sokszorosításra. Beküldési határidő 1941 január 10. délután 14 óra. A pályaműveket az Országos Irodalmi és Művészeti Tanács, Budapest, V., Gróf Kielesberg Kun-utca 16. II. emelet (Vallás- és Közkutatásügyi Minisztérium) kell beküldeni. A pályaművek fölött a Tanács fog dönteni. Az OMH felhívást intéz mindenkihez, hogy a pályázaton minél nagyobb számban vegyenek részt és a pályázat feltételekért az érdeklődők személyesen vagy postai úton forduljanak az OMH-hoz (Budapest, V., Vigadó-ter 3. I. emelet.)

A Gyógyhelyi Bizottság költségvetése.

A BUDAPESTI GYÓGY- ÉS UDULOHELYI BIZOTTSÁG új költségvetése most készült el s a személyi kiadásokra 43.000, dologi kiadásokra 48.000, propagandára 269.000, orvosi és tudományos fűrdőkutatásokra 70.000 pengőrt irányoz elő. A Bizottság a jövő évben a belső fűrdőügyi forgalom megerősítésében és megszervezésében látja legfontosabb feladatát. Új tételként szerepel az ifjúság budapesti tanulmányúti, amelyet a Propaganda-Munkéközösséggel együtt készítenek elő. Az ivóvizek színhelyén rendezendő tizernek költségéi számára 20.000 pengőrt vettek fel a költségvetésbe. A Bizottság prospektusokat ad ki német, szerb, horvát, bolgár stb. nyelveken. A Bizottságot december 1-től Gál András dr. egyetemi magántanár, az új igazgató vezeti.

Közlekedésügyi konferencia Rómában és Bécsben.

FONTOS NEMZETKÖZI KÖZLEKEDÉSÜGYI KONFERENCIA volt Rómában, ahol olaszokon kívül Németország, Bulgária, Jugoszlávia, Magyarország, Románia és Szlovákia kiküldöttéi vettek részt. A háromnapos tanácskozás során megvitatották a fontosabb időszerű kérdéseket, főként a részvevő államok közlekedési kapcsolatainak megjavítására irányuló javaslatokat. Az egyes országok között gyakorlati értékű megállapodások létesültek, melyek hatása a közép- és keleteurópai országok egymásközötti forgalmában rövidesen érvényesülni fog. A tanács-

ALPACCA

ezüstit és rozsdamentes edényárúkat a gyártól szerezte be. Péterffy Lajos, VII., Nagyatádi Szabó-utca 25

KÁLYHÁK MEIDINGER HELIOS DUPLIX LÉGFŰTÉSEK

PASCHKA ÉS TÁRSA
BUDAPEST, V., MÁRIA VALÉRIA-U. 10. TEL.: 182-041
ALAPITVA: 1886

kozást a bécsi nemzetközi menetrend- és tarifügyi konferencián folytatják.

Az olasz vendéglátóipar.

ITALIA KORMÁNYA — mint már többször rámutattunk — nagy gondot fordít a vendéglátóipar érdekeinek védelmére. Gondoskodik arról, hogy az üzemek nyersanyagellátása terén fennakadás ne álljon elő, az szállodák és vendéglők élelmiszer-ellátása kielégítő. Tűzelőanyaggal való ellátásukról is intézkedést történt.

Küln rendelkezesek védik a hadbavonulás, vagy a háborús vésdég által érintett üzemeket. Adófizetési kedvezményekben, adócsökkentésben, sőt elengedésben is részesülhetnek. A közművek (víz, villany, gáz) kötelező minimális fogyasztási mértékét a vendéglátóipari üzemekben a háború tartamára 50 százalékkal csökkentették. Telefonkedvezményt is adtak.

Az olasz idegenforgalom központi szervezetének legutóbbi ülésén behatárol megtrágyálták a tavaszi idény előkészítését: A német-olasz utazási egyezmény újraszabályozása lényeges könnyítéseket tartalmaz és nagy mértékben elősegíti a német turisták Olaszországba utazását. Ujra megnyílt Párizsban a hadüzenet idején bezárt olasz utazási iroda, melynek fontos szerepe lesz az Olaszországba irányuló utazások lebonyolításában.

A svéd idegenforgalom hanyatlása.

AZ EURÓPAI IDEGENFORGALOM ÁLTALÁNOS HANYATLÁSA Svédországban is erősen érezhető. A legutóbbi években állandó és fokozatos fejlődést elért svéd idegenforgalom a háború megkezdődése óta erősen visszaesett.

Már az év első hónapjaiban is nagyrányú volt a csökkenés, nemcsak a külföldről származó, hanem a belföldi forgalomban is. A svéd vendéglátóiparban igen jelentős szerepet betöltő Góteborgba például 1940 első felében mindössze 59.708 belföldi látogató érkezett, 25.000-re, vagyis 30%-kal kevesebb, mint a múlt esztendő azonos időszakában. A külföldi turisták száma pedig 21.368-ról 9.911-re, tehát 43,8%-kal csökkent. Nyáron még inkább romlott a helyzet. Az angol, amerikai és francia turisták teljes elmaradása, a dán és német vendégek számanak összeszaporodása a svéd vendéglátó üzemeknek nagy veszteséget jelent, amelyet a nem eléggé fejlett belső vendéglátóipar egyáltalában nem ellensúlyozhat.

FELLNER BÉLA

f. t. u. v.
Első bálvőrost szálloda, vendéglői és kávéházi személyzetet közvetítő iroda
BUDAPEST, IV., MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

Idegenforgalmi törvényjavaslat Bulgáriában.

A HAZÁNKKAL EGYRE SZOROSABB baráti kapcsolatokat fenntartó Bulgáriában céltudatos, kemény munka folyik a gazdasági élet megerősítésére. A kormány többi közt nagy gondot fordít az idegenforgalom időszerű kérdéseinek rendezésére, a szállodás- és vendéglőspari korszerű fejlesztésére, erkölcsi és anyagi támogatására is.

A bolgár közlekedésügyi minisztérium néhány héttel ezelőtt jelentős idegenforgalmi törvényjavaslatot terjesztett a képviselőház elé. A törvénytervezet az idegenforgalom és a furdógyógy teljes újjászervezését foglalja magában. Az eddig szétszórtn, tartományonként és községenként külön-külön működő idegenforgalmi szervezeteket államilag támogatott egységes irányítás alatt álló központi intézményben kívánja egyesíteni. Tervezser szervezésre, pénzügyileg kellőképpen megalapozott bel- és külföldi vendégtoborzó munkára, a gyógyfürdők és a szállodáspár színvonalának áldozatkész emelésére irányulnak a törvényjavaslat legfontosabb intézkedései.

A tervezet rövidesen törvényerőre emelkedik. A kormány jelentős összeget irányzott elő a gyógy- és furdóhelyek fejlesztésére, valamint szállodáspári építkezésekre és újjáalakítások céljára.

A jugoszláv idegenforgalom mérlege.

A DÉLSZLÁV IDEGENFORGALOM múlt évi mérlege, a háború romboló hatással ellenére sem volt kedvezőtlen.

A Putnik idegenforgalmi vállalat évi jelentése szerint az összes érkezések száma mindössze (959.000) 6,7%-kal maradt az 1938. évi eredmény: 1.007.000 mögött. A külföldről érkező látogatók száma: 275.000, csak 4%-kal volt kisebb, mint az 1938. évi csúcseredmény (287.000). A társaság az év második felében előálló nagymértékű forgalmi visszaesés mellett is 7,8 millió dinár tiszta nyereséget ért el. A nyereség tekintélyes részét az idegenforgalom-fejlesztő alap javára utalták át.

A svájci idegenforgalom újjászervezése.

A SVÁJCI SZÖVETSÉGI TANÁCS rendelete alapján megszünteték az eddigi idegenforgalmi szervezetek és feladatkörüket minden vonatkozásban a Központi Idegenforgalmi Hivatal vette át.

Az új intézmény közjogi testület. Székhelye Zürich; fiókintézte Lausanne-ban van. Átvette az eddig fennállót összes külföldi ügykezségeket és még néhány újat is fog felállítani. Célja: az idegenforgalom fejlesztése; tevékenysége a bel- és külföldi turistatoborzás megszervezésének és végrehajtásának egész területére kiterjed. Állami ellenőrzés alatt áll; költségvetését évi 2,5 millió összegű állami támogatás biztosítja.

Az új hivatal lényegileg a svájci idegenforgalom szervezésének átalakítását jelenti. Az új idők jele, hogy Svájcban ilyen intézmény megszűzethetett. De az oltani közszellem minden bizonnyal lehetővé teszi, hogy nehézkes bürokrata-megmerevedés helyett az egységes vezetés és a szakértelem előnye együtt érvényesüljenek. A szállodáspár, amely az új szervezetben jelentőségének megfelelően képviselve lesz, bizik abban, hogy az anyagilag kellőképpen megalapozott intézmény az eddig egymástól függetlenül működő erők egyesítése után a mai nehéz helyzetben is el fogja érni a kívánt eredményeket.

Könyv az olasz idegenforgalomról.

AZ OLASZ IDEGENFORGALMI IRODALOM értékes gyarapodását jelenti dr. Frigero Dante-nek a hazája idegenforgalmi szervezetéről és irányvonalásairól szóló — könyvelakban is megjelent — értékezése. Az alapos tanulmány világos, könnyen áttekinthető formában ismerteti Itália idegenforgalmi értékeit, az idegenforgalom fejlődését, az új politikai rendszerben céltudatos munkával kiépített szerkezetét, valamint a szervezés

és vendégtoborzás államilag támogatott és irányított intézményeit, feladatkörüket és tevékenységüket. Ramutat, hogy hol alkalmaztak jól bevált külföldi újításokat és hol érvényesült kiemelkedően az olasz szellem sajátos teremtőereje.

Az adatszagd meg mind a szakember, mind a kérdéses foglalkozó művelit közönség számára érdekes és tanulságos olvasmány, a külföldi részére pedig alkalmas könyv az olasz idegenforgalmi viszonyokban való tájékozódásra.

Házasság.

KEVE JÁNOS — Klein János aielünkünk fia — és Mártonffy Anikó december 8-án házasságot kötöttek.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

A JOBARÁTOK péceli kirándulása alkalmából Bertha Gyula kártársunk gyűlésehez pótölög meg a következő adományok érkeztek: Jakscis Ferenc 15 pengő, Kiss Ernő 10 pengő és Neszt Kálmán Zucker Jánossal együttesen 10 pengő, összesen 35 pengő folyt be a Jobarátok pénztárába.

Az adományokért őszinte köszönetet mondunk.

Halálozás.

ORBÁN ZOLTÁN GEZA, előjáróságunk érdemes tagja november 30-án, 48 éves korában hirtelen elhunyt. Orbán Zoltán Géza a vendéglőspáradalomban tevékeny részt vett és a volt Országos Vendéglős Egyesületnek több éven át volt elnöke s több sikerült és népes országos gyűlést rendezett. A politikai életben nagy szerepet vitt, ahol a vendéglőspári érdekeket törekedett képviselni. Temetésén Klein János, az előjáróság és a Jobarátok nevében búcsúzott az oly váratlanul elhunyt Orbán kártársunktól.

ÖZV. LEIMETER JÁNOSNÉ november 30-án, életének 85-ik évében elhalálozott. Az elhunytban Leimeter Ferenc kártársunk édesanyját gyászolja.

Állást keresnek.

NATIONAL pénztárkezelésben gyakorlott felelőrnő állást keres Címe: Holányi Lajosné, IX., Ullői-út 21. II. 11.

ETLAPIRO éthordó állást keres Címe az ipartestületben megtalálható.

SZÁLLODAPORTÁS — erdélyi menekült — állást keres. Németül, franciául, olaszul, angolul és három balkáni nyelven beszél. (Esetleg vidékre is emenne.) Címe az ipartestületben.

ELŐRSÖNDŐ KONYHAFONOK, jó gazdálkodó, kiváló retek-rendelőkkel rendelkezik, állást keres, kiségitelt vállalat. Cím az ipartestület pénztáránál.

Személyi hírek.

ALÁK JÓZSEF elfoglalta a budapesti Unió-kávéház főpincérei állását.

PATKO KÁLMÁN a szatmárnémeti Pannónia-szálloda kávéházának főpincérei állását foglalta el.

Üzleti hírek.

SOMOGYI BÉLA a szatmárnémeti Pannónia nagyszállóda hosszú ideig volt főpincére, ugyancsak Szatmárnémetiben, a Hitler-tér 10. szám alatt november 15-én nyitotta meg újonnan berendezett és nagyon szépen felszerelt vendéglőjét.

BORÓKA JÓZSEF kártársunk, aki 9 évig volt Kassán vendéglős, majd 2 évig a sífokai Balaton-szállodát bérlette, megvette a budapesti Vértanúk-terén lévő Unió-kávéházat és éttermeiket, azt újonnan berendezte, megnagyobbította s folyó év november 15-én megnyitotta.

DEMKÓ MIHÁLY kártársunk, aki éveken keresztül bérlette a szatmárnémeti vasút vendéglőit és akit, közismert meggyer érzése miatt — amelynek minden adandó alkalommal kifejezést is adott — a románok kitették a börtönből, újból megkapta ennek az állomásnak vendéglőjét. A Máv. igazgatósága ezrel is jutalmazzni kívánta a román közigazgatás alatt sok szenvedést kiállított derék kártársunkat. A vendéglőit újjáalakította, folyó év október 15-én nyitotta meg.

B. A. T. és V. I. A., Miskolc előkelő társadalmi alakulata, abból az alkalmából, hogy megnyerésder tartotta meg összevételét a miskolci pályaudvar vendéglőjében, G. Ö. R. G. M. h. h. h. kártársunkat azokért az érdemeiért, amelyeket a kiváló vendéglősmester alismert jó konyhájával és pincészetének remekeivel, valamint úri előzékenységével tanusított, a társaság örökös dísztagjává választotta és díszoklevelel tüntette ki.