

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A  
BUDAPESTI  
SZALLODÁSOK  
ÉS VENDÉGLŐSÖK  
IPARTESTÜLETÉNEK  
HIVATALOS  
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKÍRÓI:

BALLAI 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

## A vendéglősök könyvvezetési kötelezettsége.

A PÉNZÜGYMINISZTER ÚR 300/1927. P. M. számú rendeletének 50. §-a a vendéglátóiparost könyvvezetésre kötelezi.

Az új adótörvény életbeléptetése alkalmával a pénzügyi hatóságok ellenőrzik, vajjon a vendéglősök és kávéosok vezetnek-e üzleti bevételeikről és kiadásairól könyveket. De tagjaink anyagi érdeke, hogy csak a tényleges keresetük után adózzanak, s ezért eljáráságunk határozatára, a törvényes előírásoknak megfelelő **pénztárkönyvet** ad ki az ipartestület.

Ez a pénztárkönyv nemcsak a bevételek és kiadások feljegyzésére, hanem az adósok és a hitelezők nyilvántartására, valamint a téltárak bevezetésére is alkalmas.

A 200 oldalas pénztárkönyv, félvászonba kötve és hitelesítésre teljesen előkészítve, 15 pengőért kerül forgalomba.

Minden pénztárkönyv — annak helyes vezetéséről — rövid tájékoztatást is tartalmaz.

A könyv ipartestületünk irodájában megrendelhető.

*Matracába Epeda rugót*

EPEDA ÜZEM KFT., Budapest,  
IV., Molnár-utca 35. Telefon: 18-46-42

10 évi írásos jótállás.

**CÍFKA JÓZSEF**

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

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.** BUDAPEST-KÖBÁNYA,  
ELŐD UCCA 8. SZÁM

(EZELETT POPPER BORPINCÉSZET RT.)

TELEFON: \*148-462.  
ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIALLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

## A MI NAPTÁRUNK

### 1941 APRILIS 2, SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** özv. Orbán Zoltánénnál, VIII., Fiumei-út 21-23.

### APRILIS 4, PÉNTEK:

Delután 6 órakor **Németh Aladár előadása** „A vendéglátóipar” címen a Műegyetemen (XI., Műegyetem-rakpart 3. Iszt. 82. ajtószám).

### APRILIS 5, SZOMBAT:

A forgalmiadóátalány befizetésének határnapja.

### APRILIS 9, SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Kiss Ernőnél, XI., Szent Gellért-tér 3.

### APRILIS 15, KEDD:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

### APRILIS 16, SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Somogyvári-Jánosnál, X., Liget-tér 4.

### APRILIS 18, PÉNTEK:

Delután 6 órakor **Németh Aladár előadása** a Műegyetemen (XI., Műegyetem-rakpart 3. Iszt. 82. ajtószám).

### APRILIS 22, KEDD:

Delután 6 órakor **Németh Aladár előadása** a Műegyetemen (XI., Műegyetem-rakpart 3. Iszt. 82. ajtószám).

### APRILIS 23, SZERDA:

Delután 4 órakor az **előjáróság** rendes havi ülése az ipar-tudományi tanácsstermében.  
Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Egernann Ferencnél, VII., Miksa-utca 11.

### APRILIS 25, PÉNTEK:

A március 25-től április 25-éig kifizetett alkalmazotti járandóságokról be kell adni az alkalmazotti kereseti adóvaliomást.

Delután 6 órakor **Gundel Károly előadása** a Műegyetemen (XI., Műegyetem-rakpart 3. Iszt. 82. ajtószám).

T O N K R E M E N T F E N E K Ü

## RÉZ-, ALUMINIUM- VAGY ZOMÁNCZOZT

EDÉNYEIT ISMÉT HASZNÁLHATÓVÁ TESZI

A ROZSDAMENTES ALUMINIUM PÖTFENÉK

KÉSZÍTI: CSAPO KÁROLY, BUDAPEST, VI., SZIV-UTCA 3

## NAGY IGNAC

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

## JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

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

*Já reklám ha a bor olcsó*

de a forgalom csak jó borral biztosítható

## PROMONTORIA

MAGYAR SZALLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK,  
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉZOK BÖRPI-  
CÉSZETE ÉS ARUELLÁTÓ SZÖVEKZETE  
**BUDAFOK, SÖRHAZ UCCA 8.**

TELEFONSZÁM: 269-992.  
P I N C É S Z E T É B Ő L .  
Kartársaink megtisztelő látogatását szol-  
gálatkészen várjuk.

## BERKOVITS papíráru gyár

kávéházi, éttermi és cukrászati kellékek  
BUDAPEST, VII., SIP-UTCA 4. SZÁM  
Telefon: 223-891, 223-666; gyár: 496-930



# ANGOL GIN

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

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDEGLŐSÖK  
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

# Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

## Böjti ájtatosság!

SZOKATLAN AZ, hogy lapunkban mással is foglalkozunk, nemcsak az iparunkat érintő ügyes-bajos dolgunkkal.

Igen ám, de a mai zűrzavros világban, amikor az ember ennyi mindenféle megpróbáltatásoknak és kísértéseknek van kitéve, olyan dolgok is vetődnek felszínre, amelyeknek gyakorlása az idők folyamán ha nem is mani feledésbe, de sokan bízz elhanyagolják.

Olyan idöket élünk, hogy senki — szegény vagy gazdag — sem tudhatja azt, mit hoz a holnap. Úgy vagyunk valamennyien, mint a tengerjáró ember: hánkolódunk, vetődünk, aggodalmaskodunk és alig várjuk biztos révbe jutásunkat.

Igen ám, kedves kártyásaim, ma még az az ember sincs biztonságban, aki a földön jár. Ma már nemcsak azok az emberek tanulnak meg imádkozni, akik a tengeren jutnak viharba, hanem azok is, akik a földön látják a vihar pusztításait.

A nagy kaszás kiterjesztette működését majdnem az egész világra. Most kezdenek az emberek magukbaszállni és védelemért az Istenhez fordulni, ha máskor nem, vasárnaponként. Persze, akinek ideje van hozzá. De mi szállódlósok, vendégülösök: az alkalmazottaink, annyira elfoglalt emberek vagyunk, csak lócpva marad időnk arra a kötelezettségünkre, hogy az Isten házába ellátogathassunk.

Ezen a hívónak kívánok segíteni nemestelők és istentőló nagyasszonyaink: Gundol Károlyné és Marenchik Otóné, akik gondoskodtak arról, hogy a mostani nagy böjti minden egyes katolikus tagunk és alkalmazottunk eleget teheszen az Anyaszent-egyház parancsolatának: bűneidet minden esztendőben meggyónjad és legalább húsvét táján az Öltári Szentséget magadhoz vedgyed.

A katolikus hívők részére a Ferencendiek templomában három napon át — április 1-én (kedden), 2-án (szerdán) és 3-án (csütörtökön) délután 5 és 6 óra között — lelki gyakorlatot tartunk, amelyen egyes kitűnő egyházi szónokunk fog bennünket a megigazulás útjára vezetni.

Gondosodunk, hogy alkalmazottaink ezen ájtatosságon megjelenhessenek.

A mi nagyasszonyaink csak azt kéri, ne csak szóval, hanem cselekedettel is bizonyítsdók, hogy keresztények vagyok és tiszteltel az Anyaszentegyház törvényeit.

Jöjjetek el hét valamennyien és hozzáotk magatokkal — vagy ha valamelyik fontos okból akadályozva lennétek — küldjétek el a közvetlen hozzátok tartozókat és munkavállalóitokat.

A mai időben már az is balszámírónt hat, ha a lakótelepeket meg tudjátok egy kissé nyugtatni. Jöjjetek el hát oda, hol azt megtaláljátok: az Isten házában!

De a protestáns tagjainkat is felkérjük, hogy napjépentek napján menjétek és vigyétek magatokkal protestáns alkalmazottaitokat a legközelebbi templomba és ott magatokbaszállva járuljátok az Úr asztalához.

Leilkéig így előkészítve üljék meg a húsvét ünnepét.

Milosik Ferenc.

**CALDERONI ÉS TÁRSA látszerészek** Budapest, Városmozstér 17. (Hans-palota). Tel.: 181-148. Alapítva: 1819. — Szemérvok, színházi látszók. Hőmérők, barométerek, időjelző házikók stb. Fényképezési készíttékek és felszerelések nagy választékban.

## Egytál-étel.

AZ „EGYTÁL-ÉTEL” nem mai keletű. Ausztriában és Németországban még az első világháború előtt, a nemzetközi szakácsművészet kiállítások kapcsolataiban rendeztek díjversenyeket (Preisungskonkurrenz) a racionális „népélemezés” (Volksenerghung), illetve az egytálés-étel (Eintopf-Gerichte) népszerűsítésé céljából. 1912 tavaszán a bécsi jubileumi nemzetközi szakácsművészeti kiállításra tartották meg az első osztrák irányú népélemezési díjversenyt, amelyre Bécs városa is 200 aranykorona listélejtől jutott ki olyan népi-eledele, amely összetételében a legáltalóbb, legakételőbb és legolcsóbb.

A bírálóbizottság, mely városi tanácsnokokból, orvosokból, vendégülösököl és szakácsmestereköl állott, az első díjat az alábbi ételrecept szerzőjének és elkészítőjének ítélte oda.

## 1. Egyfazék-étel (4 személyre).

Hozzávaló:		
1/4 kg olcsóbb hústéle (marha, birka) .....	—	55 korona
12 dkg száraz bab .....	—	08 „
4 dkg zsír .....	—	10 „
1/4 kg rizs .....	—	16 „
1 fej hagyma .....	—	02 „
1, bors, majoránna, kömény, víz .....	—	02 „
	összesen:	93 korona

Elkészítés: Az előtte való napon beáztatol babot puhó főzzék. A fílmra vágott hagymát a zsírban megfuttatjuk, aztán hozzáadjuk az apró kockákra vágott húst, ízlésünk szerint fűszerezve, gyakori kavargatás közben 10 percig pároljuk, majd hozzákeverjük a rizst, azzal is kevéssé pároljuk, s annyi vizet szűrünk rá, hogy egy ujnyira ellepje a rizses húst. Végre az egészet összevegyítjük a puhára főtt babbal. Az ételnek nem szabad sem levesnek, sem túli száraznak lennie.

## 2. Göcseji berakott káposzta (egytál-étel).

Zala megyében, Hetés vidékén, népszerű étel az a polgári háztartásokban. Vendégülösök számára is igen alkalmas „egytál”-ételnek.

Félliter vizet párolunk, mint körethez szoktuk. 1 kiló fokhagymás vagy citromos kolbászt (ki hogy szereti) lesütünk és félretesszük.

1 kiló csontnélküli disznóhúsból jó paprikát készíttük. A húst — természetesen még nyers állapotban — kis kockákra vágjuk, mint a matróhúsnál szokás. 2 jó tányér savanyított káposztából pároltkáposztát készíttük, így: egy merőkanál zsírban egy evőkanál porcukrot pirítunk, aztán hozzáadjuk 1 fej apróra vágott hagymát, s ha azzal is egy kis ideig pirult, felöntjük 1 deci fehérborral, aztán hozzáadjuk a savanyított káposztát le nélkül és fedő alatt megpároljuk.

3—4 pár debreceni füstölt kolbászt megfőzünk és hidegre tesszük.

A fele mennyiségű rizst összekeverjük a párolt káposztával, aztán hozzáadjuk a sertéspaprikást és a karikákra vágott főtt debreceni kolbászt. Így megfelelő zomancozott edényt olvasztott zsírral egész vékonyan kikenünk, alját kirokjuk a sült kolbász-szeletekkel, arra adunk jó réteg rizst, hogy a kolbászkarikák teljesen befődjék. Ráöntjük a húsoskáposztát és vízbe állítva, a sütőben 40 percig sütjük. Nyáron friss paradicsomot meg zöldséppaprikát is vehetünk hozzá. A receptben előforduló

## BORKERESKEDELMÉ ÉS MÉZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:  
BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 16. SZÁM  
TELEFON: 269-698

VÁROSI IRODA:  
BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 15  
TELEFON: 114-262

# DIETZ M. bornyagkereskedő

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

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

sertés- és paprikás nem más, mint a sertés- és paprikás, hagyományos módon való lepirítása.

### 3. Székely libaaprítottas. (Egytál-étel.)

Erre a célra főhasználhatjuk a libaaprólékokat, esetleg a liba hátát is. A gondosan megisztított és formás darabokra vágott csontos részeket jól kimossuk, hogy csontszilánkok ne maradjanak rajta. Két-három fej hagymát elől zsírral megfelelő nagyságú lábasban halványárgára megpirítunk, aztán hozzáadjuk az aprólékokat és azzal is pirítjuk egy kis ideig, majd meghintjük piros csemegéppaprikával, néhányszor megkeverjük és egy kis vízzel feleresztjük. Nyáron és ősszel, paradicsomévadkor adhatunk hozzá kimagozott piros paradicsomot és zöldpaprikát is. 20 perc múlva adunk hozzá egy jóanyagú savanyított hordóskáposztát, ha a káposzta túlsavanyú, hideg vízben átmoszuk, azután kellően megszóva, addig pároljuk, míg az aprólké puhulni kezd. Ekkor hozzáadunk adagonként 5–6 deka kimosott rizst és befődvé még 30 percig párolni hagyjuk a sütőben.

### 4. Erdélyi ürügulyás.

Ez úgy készül, mint az alföldi bográcsgulyás, de nem marínahúsból, hanem birkahúsból (berbécs). Egytál-ételnek azért is megfelelő, mivel egy tálakban tartalmazza a levest, húst, főzeléket és a tésztafenét.

A kiskockákra vágott ürülépeket jól megmossuk, aztán hagymás zsíron lepirítjuk, adunk hozzá 2 cikkely öszenyomott fokhagymát, egy késhegynyi köménymagot és egy evőkanálnyi édes-nemes rózspaprikát. Majd kétszer-háromszor megkeverve feleresztjük hideg vízzel, megszóva, félig puhára főzzük. Adhatunk hozzá — ha van — egy darab kimagozott és karikára vágott zöldpaprikát és meghamozott, kimagozott friss paradicsomot is. Személyenként veszünk 2–2 deka sárgarépát, petrezselyemgyökeret és zellert. Mindezt kisebb kockákra vágva, gyöngén sózott vízben külön megfőzzük.

Személyenként veszünk 2–2 szem kifliburgonyát, melyet meghámozva szintén kockákra vágunk és gyöngén sózott vízben félig puhára főzzük. 20 deka lisztből egy jófajta csipdedetlet gyömrök, amelyeket külön gyöngén sózott vízben kifőzünk és leszűrjük. Tálalás előtt 10 perccel a gulyásba szedjük a zöldséget, a burgonyát és a csipdedetlet, majd kellően felhígítva, részint a főzelékek levélével, részint friss vízzel még néhány percig együtt lassan forni hagyjuk, aztán tálalhatjuk. A főlésges zsírt természetesen leszedjük a gulyás felszínéről.

### 5. Olasz Mínesrone. (Egytál-étel.)

Hozzávalói: 15 deka kolozsvári húsosszalonna, 1 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 zeilergumó, 1 fej kelkáposzta, 25 deka fejekkáposzta, 2 póréhagyma (párhagyma), 1 kis 'fej' hagyma, 5 deka vékony csődlésza (spaghetti), 5 deka rizs, 2/4 liter jó csontléves vagy húsleves, 2 friss paradicsom.

A kolozsvári szalonnát apró kockákra vágva nagyobb lábasban kifolyasztjuk, aztán beleadjuk a fínomra vágott hagymát és póréit. Ha a hagyma sárgulni kezd, hozzáadjuk a metélőre vágott sárgarépát, petrezselymet, zellert és kelkáposztát, adunk még hozzá egy merőkanál levest, majd vajozott pappal letakarjuk

és sütőben 30 percig lassan pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a többi levest és a kimagozott, apróra vágott paradicsomot és lassan még egy óráig forni hagyjuk. Közben az apróra tördelt makarónit és a megmosott rizst külön edényben gyöngén sózott vízben félig megfőzzük, aztán leszűrjük és beleöntjük a levesbe. Pirított kenyérszeleteket reszelt sajttal meghintünk és sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor minden levestálcájába adunk 2–2 szelet pirított sajtot kenyérrel, a többi reszelt sajtot külön szolgáljuk föl a leveshez.

### 6. Gombás borjúszívек tarhonyával és túrkörtözással. (Hústalan nap.)

Hozzávalói: 3 borjúszív, 2 deka szalonna, 6 deka zsír, 6 deka liszt, 1/4 liter tejfel, 1 citrom, 10 szem káprí, zöldség, hagyma, tarhonya, tojás, 8 deka szeletekre vágott sampinyón.

A borjúszíveket (sertésszíveket, vagy akár vegyesen is vehetjük) kevés zöldséggel és hagymával gyöngén sózott vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, hosszában kettélé vágva, megfőzdeljük füstölt szalonnával. Aztán zsír és lisztel sültépiros rántást készítünk, adunk rá 1/2 fej apróra vágott hagymát, 1 cikkely fokhagymát, egyszer-kétszer megkavarjuk, megmentjük kis késhegynyi paprikával és a szív átszűrt levélével azonnal feleresztjük, kellően megszóva 25 percig forni hagyjuk. Közben hozzáadjuk a gombát, az apróra vágott káprít, citromhéjat és a zsívet is. Tálaláskor pár csepp citrommal és tejjel ízesítjük. A zsívet a tál közepére adjuk, párolt tarhonyával körülövezzük és túrkörtözést teszünk a tetejére.

### 7. Kassai pacal sonkásgombával és rizzsel. (Hústalan napi egytál-étel.)

A sokszorosán kiáztatott pacalt fel főzzük, leszűrjük, átmosuk és gyöngén sózott vízben puhára főzzük. Ekkor újból hideg vízben átmosuk, metélőre vágjuk és friss vízben újra a tűzre tesszük. Adunk hozzá kellően sót, 1 sárgarépát, 1 petrezselyemgyökeret, 2 fej hagymát. Egy darab orgonimba belekötözünk néhány szál kakulövet, 1 babérlevelet, 2 cikkely fokhagymát, néhány szem tekebetörst és 3 szem szegfűszeg. Ezt is hozzáadjuk 1/2 óral főzés után kivesszük a zöldséget, hagymát és az orgoninacskót. Fele vaj és fele zsírból készült rózszáznú rántáshoz adunk egy kiskanálnyi vágott zöldpetrezselymet és feleresztjük

## Hangerősítő berendezések

minden célra, zenei átvitelre, gramofon-, mikrofon- és rádióerősítésre stb. Karbantartás, javítás, csere a legújatosabban  
**Összes gyári rádió típusok, elektrogramfonok. — Zeneszekrények.**

*herceg* rádió

BUDAPEST, VII., MADÁCH IMRE-TÉR 1. TEL: 426-658

a pacalt is, fűszerezük sóval és reszelt szerezcsendivá. Tála-láskor öblös főzelékfába (timbale) adjuk, sonkásgombóccal, debreceni vrsilivel és tűkörtőjással tetőzve díszítjük. Riza illik hozzá.

Sonkásgombóc: 8 deka vajot sűrűre kiverünk, adunk hozzá 4 egész sojást, 20 deka darált sonkát vagy sovány füstölt húst, egy evőkanál lisztet, törött borsot, esetleg még sót is és ennyi morzsát, hogy összeálljon. Gombócokat formálunk belébe és gyengén sózott vízben kifőzzük.

#### B. Mánás pacal.

Úgy készítjük el, mint fent leírtuk, azel a különbséggel, hogy a kész pacalba vajban lepirított, felszeletelt gombát is, a rizsbe pedig egy marék zöldborsót és 1 kanál reszelt sajtot keverünk, melyet vajjal kikent körformába (bordur) beleömök-dünk, kerek téra borítjuk, a közepébe adjuk a pacalt, a tetejét pedig debreceni kolbással, sonkásgombóccal és tűkörtőjással körítjük.

KOVACSICS MÁTYÁS

#### Záróra a tenyészállatvásár idejére.

A BELÜGYMINISZTER ÚR 167.213/1941—V., B. M. számú rendeletével megengedte, hogy a fővárosi vendéglők a mezőgazdasági kiállítás ideje alatt április 6-ikáig bezárólag éjjel után két óráig nyitva tarthassanak. Ugyanezen idő alatt a zenélés zárórája éjjel 6-ikáig tart.

#### Mi újság a borpiacon?

A BORÁSZATI LAPOK szerint a borkészletek egészen minimálisak a termelők kezén. De mennyi a készlet mások kezén? Ezt a kérdést már többször felvetettük, most is vetjük, nem is tudom már hányadszor. Miért is nem írtaja a kormány össze a borkészletet, ismerjük meg a való igazságot? Tényleg nincsen, vagy csak hangulatelteltés céljából hirdetik?

Állítólag egyesek a borárak letörésével akarnak meg nem engedett haszonhoz jutni. Kik? Neveket kérünk!

Egyetértenek abban, hogy semmivel sem indokolható a mostani alacsony árak, mert kétségtelen, hogy ma jóval kevesebb bor van, mint novemberben és újból október közepéig nem lesz. És öbor? Mi van az öborokkal?!

Igazán furcsa, hogy egyik részen a borárak leszállítását szorgalmazták, a másik oldalon meg a felemelést!

Már most nézzük a „Borászati Lapok” vidáki jelentését, szóval és számokban kifejezve:

Orkény: A borkereslet teljesen megcsappant, öbor állig van, az öborokat savanyúságuk miatt nem igen keresik.

Nyársapát: A borpiac szilárd, vevők nem igen jelentkeznek. Öbor még jelentékeny mennyiségben van.

Kerekegyháza: A borpiac elcsendesedett, az árak változtalanok.

Kiskőrös: Újborban már élénkebb a kereslet, különösen a 9%-on alulak iránt. Ezeket a vendéglősök és korcsmárosok veszik intervenció áron.

Csongrád: A borpiac csendes, allig van mit árulni. Forgalom gyenge, a kereslet az előző hónapokhoz képest nem változott és az árak is tartottak, s változtalanok.

Baja: A borpiac változtalanul csendes továbbra is, a kínálat jutott túlsúlyra, ami érthető is, hiszen a termelők egy részének kell a pénz a tavaszi munkálathoz. Egy-két uradalmi kisebb tétel kelt el intervenció áron.

Paks: A borpiacon kisebb tétel naponta cserélnek gazdát. 1939. évi borokért 120—140 filléres árat fizetnek.

Jánoshalma: A borárak változtalanok, a kereslet lanyha.

Tolna: Bort senki sem ad el.



**Pálpusztai sajt  
Heiler dobos  
emmenthali  
Derby sajt**

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

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

**Ofner Márton** tojásnagykereskedő  
azelőtt SPRINGUT HENRIK  
számos budapesti kávéház, étterem  
és vendéglő állandó szállítója.  
Budapest, VI., Vasvári Pál uca 10. szám. Telefon: 122-903

**Kreibich** Magyarország legregibb  
szobaasszonyoknak, szállodal személyzetnek, különösen  
pedig konyhaszemélyzetnek elhelyezésével foglalkozik.  
BUDAPEST, IV., MOLNÁR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

**Asztalok, székek, biliárdok**  
és kellékek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-  
eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borki-  
mérészatók új és használt állapotban.  
**HEXNER üzletharendezési vállalat**  
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

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

**Automata lyukbiliárdasztalok**  
kedvező fizetési feltételekkel kaphatók:  
KISS JÓZSEF BÜTOR- ÉS BILIÁRDGYÁRABAN,  
Budapest, VIII., Kisfaludy-utca 38. Kérjen képes ismertetőt!

**1839 1941**  
**102 éve**

**BRAUN LIKÓR-BRANDY**  
**MÁRIA TERÉZIA-BRANDY**  
**ST. HUBERTUS LIKÓR**  
**KECSKEMÉTI BARACKPÁLINKA**

Szekszárd: Kéves bor kerül eladásra, a készletek minimálisak, árak változatlanok.

Sopron: Borüzlet alig van, a kereslet teljesen hiányzik. Gyenge minőségű újbor 85—90 fillért adtek el literenként. A jobb minőségű óborát 120—124 fillért Igérnek a vendéglősök. Tapoács: A borpiac ismét ellényhült, kereslet alig van.

Révülöp: A borpiacra kéves vevő akad, az is olcsó árut keres, pedig még e tavalyi 9—9,5—10 fokos bort sem adják gazdáink 150—160 fillér áron alul. Az 1939. évi 13—14%-os borokért pincében 180—200—220 fillért kérnek. Vétel csak kéves mennyiségben történik.

Mór: A borüzlet kissé elénlkül, az árak szilárdak, Újbor-készlet kb. 3500—4000 hl, kellemes, elég jó ízű, kissé saványkás borok (10—11%-os), melyekért 110—125 fillért fizetnek. Az 1939. évi borok igen jók, édesekesek, tisztá ízűek, 12—14%-osak, ezekből még mintegy 2500—3000 hl van eladó és 150—165 fillért ér vásárolják ab pince.

Jászberény: A termelők ragaszkodnak az Intervenció árakhoz, ennél olcsóbban nem hajlandók eladni.

Cyngóvós: A borpiacra átmenetileg némi lanytusás állott elő. Készletek még vannak jobb óborokban és gyengébb újborokban is. Óborok ára fokenként 9,5—10, újboroké 7—9 fillér, vágysis óbor 12%-os 1,10—1,20 P, újborát 10%-os 70—90 fillér literenként.

Domoszló: A bortorgalom változatlanul gyenge, csak kisebb tételekben kerülnek szórványosan eladásra 90—110 filleres áron literenként.

Erdőbénye: A borpiac továbbra is csöndes. A vidéki exportőrök nem vásárolnak, jöhetnek a pincékben tárci még egy-néhány évjáratú finom bor.

Pálincapiac:

törkölypálínka .....	8,20 P
seprőpálínka .....	8,50 „
szilvapálínka .....	9,20—9,50 „
eperpálínka .....	9,20 „
bárcapálínka .....	11.— „
a-csony és magastokú borpiaclet .....	13.—14.— „

Az árak ab szeszitőzde, vasútiállomás, a 4%-os forgalmiadó külön felszámításával értendők.

Malosik Ferenc.



# SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR

**1 1/2 literes  
zárt palackokban**

Kőbányai  
Polgári Serszőzde  
gyártmánya

## SZÁLLODA ÉS VENDÉGLŐ

10 vendégszobával, két lakó- és fürdőszobával, szép kertiállással, betegség miatt  
**május végé augusztus 1-re behatárol**

Bövebbet Erhardt Józsefnél, Készegen,  
Horthy Miklós-utca 10. sz. lehet megtudni.

### Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTÉSTÜLETEK ORSZAGOS KOZPONTJA az iparügyi miniszter 23.819/1939. sz. rendelkezése értelmében minden hónap elején, így legközelebb április 1-én 7 órai kezdettel ipari közgazdász és gazdasági ismereti tanfolyamot rendez. A tanfolyamon szakelőadók ismertetik, illetőleg összefoglalják a mestervizsgálatokkal kapcsolatos általános és részletes iparjogi, társadalombiztosítási, adózási és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, munkabérré, fizetés szabadságra stb. vonatkozó rendelkezéseket. Az előadások minden nap este 6. voltól 8 óráig az IPOK (Budapest, VII., Erzsébet-körút 9—11. I. emelet 3.) előadói termében tartatnak meg. A tanfolyam részvételi díja 4.— pengő. Jelenkezni lehet az Ipartestületek Országos Központja hivatalos helyiségében az első előadási napon: április 1-én este 7 órakor.

### Légtalmi berendezések értékelése

CIMEN FIGYELEMREMELTŐ cikk jelent meg a „Hites könyvvizsgáló” című lap március 15-i számában. Ez a cikk szövegről idézi a pénzügyminiszter úrnak a légtalmi berendezések értékelésének leírása tárgyában valamennyi pénzügyigazgatósághoz megküldött körrendeletét is.

Ugyanebben a lapszámban „Az értékcsokkenés nyilvánartatása” címen Blahó Ede tanár, hites könyvvizsgáló tollából gyakorlati tájékoztatás is megjelent.

Főleg a társulati adót fizető kartársaink igen értékes útmutatást nyerhetnek a fent ismertetett cikkekéből. A „Hites könyvvizsgáló” című lap fenthivatkozott száma V., Akadémia-utca 16. sz. a. szerezhető be.

### Vendéglőipari előadások a Műgyetemen.

A MÜEGYETEM közgazdaságtudományi karában dr. Mártyi Ede egyetemi ny. r. tanár tanszéke keretében rendezett idegenforgalmi közgazdasági tanfolyamon Gundei Károly és Némethi Ádám kartársaink is előadást tartanak. Előbbit „A vendéglőipar és az idegenforgalom”, utóbbit pedig „A vendéglőipar” címen.



Miután kártársaink közül — különösen ezen előadások iránt — többen érdeklődtek, közöljük, hogy

Németh Aladár: április 4-én (pénteken), április 18-én (pénteken) és április 22-én (kedden) délután 6 órától 7 óráig;

Gunde Károly: április 25-én (pénteken) délután 6 órától 7 óráig tartja meg előadását a Műegyetem (XI. Műegyetemi-rakpart 3) földszint 82. ajtószámú tantermében.

Az előadásokat vendégek is — előzetes bejelentés nélkül, díjtalanul — meghallgathatják.

### 50 éves jubileum.

NOFICZER BÉLA kártársunk március 19-én — szűk családi körben — ünnepelte meg 50 éves évfordulóját annak, hogy a vendéglosparbán megkezdte működését.

Ezelőtti 50 évvel, 1891 március 19-én kezdte meg Noficzser Béla a tanulóveleit Sziotokon, Fodor Ignác vendéglőjében. Oni évi tanoncokdás után szabadult fel és került Budapestre, ahol több elsődrendű üzletben dolgozott előbb mint borász, később ét-hordói minőségben. A tényleges katonai szolgálatának kitöltése után előbb éthordói, később főpincéri és fizetőpincéri minőségben budapesti és vidéki nagyobb vendéglőkben dolgozott. Az 1914—1918. évi világháborút a volt 44. gyalogezred kötelékében küzdötte végig és több harcéri kitüntetést is kapott. A háború után 10 évig Biró Dénes vármátrákrúti üzletében volt főpincér, majd önállóította magát előbb a Mester-utcaban, majd pedig a Sziget-utcaban. Hat évi önálló vendéglősködeése után ismét felvette a főpincéri tászkát és előbb néhai Ammer János, most pedig Lukács Antal vendéglőjének fizetőpincére.

### Szállodás és vendéglős bál 1941.

EZÉVI NAGYSIKERŰ BALUNKRA báljegy-megváltás címen — legutóbbi közlésünk óta — még a következő összegek érkeztek:

Merkanti-nyomdától 292 pengő 50 fillér, B. Nagy Miniháytól 15 pengő, Olaj János, özv. Dajka Ferencné, Gernyi Kálmán (Wolóc) és Bem Rezsőnével 10—10 pengő, özv. Kocsis Ferencné és Dajka Józseffel 5—5 pengő. (Lezárvá 1941 március 26-án.)

Balunk sikerát a következő természetbeni adományok mozdtították elő: Törley József és Tsa jegyzőgyár táncrendek és 15 üveg pezsgő, Hacker és Társa egy ezüst gyümölcsállvány, Ixner kft. egy autemenyestál, Wellner Alpacca Rt. egy hamutál és egy tenyepálvány, Rosentfeld kft. egy aló szobor, özv. Berkovics Károlyné 100 drb lufiballon, ifj. Grünwald Mór egy boroskészlét, Kőbányai Polgári Szertőzde és Szent István Tápstermüvek Rt. pedig 100 doboz desszert.

Ezeket a báljegy-megváltásokát és a természetbeni adományokat ezúton is őszinte köszönettel nyugtázzuk és kérjük, hogy azok, akik a báljegy-megváltásukat még nem küldték be — a jöteknycélra való tekintettel — pótlólag küldjék be az ipertesületnek.

### A nyári (idényi) üzletekben tartható élelmiszer-készletek.

A KOZELLÁTÁSI MINISZTER ÚR 8.277/1941. K. M.—/1. számú rendeletével megengedte, hogy a nyári (idényi) vendéglátóipari üzemek élelmiszerszükségletüket (búza és őrlményei, száraz-főzelékek) már most beszerezzék és tárolják.

Az üzemek élelmiszerkészletének tárolása során természetesen figyelemmel kell lenni arra, hogy ezen üzemek sem tartatnak birtokukban az 1940. évi vagy korábbi években termelt búzaőrleményből vagy szárazfőzelékekből (bab, borsó, lencse) többet, mint amennyit átlagos vendégforgalmuk alapján 1941 évi augusztus hó 15. napjáig felhasználhatnak.

Azon vendéglátóipari idényüzemek tulajdonosai részére,

## Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

**Kristály víz**

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyíltot természetes iszapto. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszerálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDEGLŐSŰK IPARTESZÜLETE. FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: SOMOGYI OTTO. KÍADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LONYAY UCCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 381-182.

GYORSJÁRATU NAP-ÉS ESŐVÉDŐ  
PONYVASZERKEZETEK

*jó árú megbízható*

PASCHKA ÉS TÁRSA  
V. M. MARIA VALERIA-U. 10. TEL: 482-044

PORTIER M. G.

## FELLNER BÉLA f. ü. v.

Élő belvárosi szálloda, vendéglő és kávéházi személyzetet közvetítő iroda  
BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

## KOSSUCH JÁNOS

HIDAPEST, IX, VÁMBAZSKÓRTY 5. SZÁM. TELEFON: 387-141  
ALAPÍTVÁNY: 1838. — Centenárium: 1938. — Veg-, porcellán- és tőráló-edények, mindennemű vendéglő és szálloda edény.

## DRABEK FERENC

OKL. GÉPESZMERNOK GÉPGYÁRA

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

S Z Á L L I T :

LINDE HÜTŐGÉPPAL felszerelt elektromos, automatikus szekrényeket, villóriket, fagyaltgyártó- és konzerváló berendezéseket, önműködő spachtillókat, hűtőkamrákat stb.

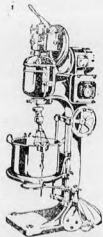
GECHTER ÉS KÜHNE habverő, cukrász- és csokoládéipari gépeket.

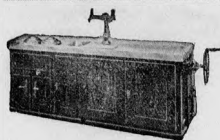
SEBASTIAN WENZ elektromos automatikus cukrász- és péksütemények.

BEHER dagasztógépeket.

TORRO automatikus edénymosogató-gépeket stb. stb.

KÉRJEN DÍJMENTES AJÁNLATOT!





Alapítva 1865. évben.

**HENNEFELD**

jégszekrénygyára

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

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

Címre ügyelni! csak Ó-utca 6.

Jéghűtő és önműködő elektromos fagyállókészítők, konzervátorok és jégkészítők.

Kedvező fizetési feltételek!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



akik a fentiek szerint engedélyezhető élelmiszerkészlettel már most rendelkezőknek, további élelmiszerek beszerzése már nem engedélyezhető.

Ha pedig a vendéglátóipari idényüzem tulajdonosa a rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerekből akkora készletet tart birtokában, amely átlagos vendégforgalma alapján meghaladja azt a mennyiséget, mint amennyit 1941. évi augusztus 15. napjáig felhasznál, úgy köteles a megengedett készletet meghaladó mennyiséget megvételre felajánlani.

1941. évi augusztus hó 15. napja után az idény vendéglátóipari üzemek sem tarthatnak 1940. vagy korábbi évi termései búzáit vagy őrleményeit és szárítottzölőkeket birtokában.

**Házasság.**

BÁNOVSZKY LÁSZLÓ és Katona Lónka március 23-án házasságot kötöttek.

SZÖBEL ALICE és Sommer Dénes március 30-án házasságot kötöttek.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJÁRA a következő adományok érkeztek: Ifj. Suhajda György 20 pengő, Micheller András és Siklósi János 10—10 pengő.

Az ápoltak ellátásának megkönnyítésére a következő természetbeni adományokat kaptuk: Bálta Józseftől 5 kg cukrot, 1/4 kg babkávét, 1/2 kg malátkávét és 1/2 kg pótkávét, Berlinger Fuopólai egy nagy lálat és 12 db kávékanalat, Bertha Gyulától 50 kg sárgaborsót és 10 liter bort, Egermann Ferentől 50 kg babot, Klein Jánostól 1/2 kg babkávét, túrót, tejfelt és szappanfőző vegyszereket, míg Köhalmi György piskótát, Sass Sándor 56 kg babot és 1/4 kg babkávét, Selgő Izso 50 liter bort és Steiner Ármán 20 kg babot küldött.

A Vendéglős Jóbarátok Társasága pénztárába az otthon javára a következő pénzbeli adományok folytak be: Hacker és Társától, valamint a Hungária Borpincéitől 20—20 pengő, Fischer Jenőnél 10 pengő és Molnár Sándortól 5 pengő.

Hálás köszönettel nyugtázzuk a jószívvel küldött adományokat.



**DUBOVETZ EMIL**  
hűskülönlegességgel

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

BUDAPEST,

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

**Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánant ne mérjetez ki más italt se az UNICUM levegőből, se másfajta levegőből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár 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 levegőből, se más levegőből.**

**Alkalmazást kaphat.**

SZÁLLODASTANONCNAK felvetetik németül tudó, négy közepiskolát végzett, keresztény fiú. Jelenkezni az ipartestület szállodászakosztályában lehet.

**Állást keresnek.**

ÓRAKONVÉLEST vállal vendéglőkben Reichardt György, tanonciskolánk szakelőadója. Címe: VII., Damjanich-utca 12.

FELÍRÓNO-GAZDAÁSSZONYI állást keres volt vendéglősné. Címe az ipartestületben.

PORTÁSI vagy FELÍRÓI állást keres idősebb, nagy gyakorlatú rendelkező férfi. Címét az ipartestületben lehet megtudni.

SZÁLLODÁBAN elhelyezkedne — vidékre is — német nyelvűsdű nő. Címe megtudható az ipartestületben.

*„Kérek még egy pohár***MECSEKIT!“****Pincét és tárolóhordót**

berbe, esetleg megvételre keresek Budafokon

Telefon: 256-035

**Ifj. Grünwald Mór**

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

**HORDÓ- ÉS PALACKBOROKNAK**

nagybani árusítása a legolcsóbb napi áron. Minőségi borok: R. CIMERER ILONA, VIII., Baross-u. 113. Tel.: 140-297

**HRUBY MÁRIA**

70 éves cég, szállodal, vendéglői személyt elhelyező-irodója, IV., Aranykéz-utca 4. szám. — Telefon: 187-719.

**TAPÉTA** különlegességek dús választékban, művészeti kivitelben **HAHN EDE**  
V, Zrínyi utca 12. Tel.: 115-687. — Tapétázás, festés és mázolás