



# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152  
A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

## NYOMTATVÁNYRENDELŐ ELŐFIZETŐINKHEZ

KÉRJÜK AZOKAT A VIDÉKI KARTÁRSAINKAT és előfizetőinket, akik nyomtatványokat rendelnek, hogy rendeléseikkel egyidejűleg

a nyomtatványok árát és megfelelő portóköltségét okvetlenül küldjék el,

mert másétnk rendeléseiket nem tudjuk teljesíteni.

Ugyanis kisösszegű rendeléseket utánvétellel nem szállíthatunk az aránytalanul nagy költségek miatt.

A pénz beküldése nélkül érkezett megrendeléseket eddig ezért nem teljesítettük.

## A BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK A HONVÉDEKNEK

KÖZÖLTÜK T. TAGJAINKKAL, hogy az előjáróság harcoló honvédeink cigaretta-szükségleteire gyűjtést rendezt. A gyűjtés eredményéről lapunkban beszámolunk.

Tisztelettel közöljük t. Tagjainkkal, hogy a magyar királyi Dohányjövődéknel „Budapesti vendéglősöktől” telirással 100.000 darab Symphonia minőségű cigarettát rendeltünk és ezt fogjuk a harctérre kiküldetni.

Mély tisztelettel felkérjük t. Tagjainkat, hogy akik még nem küldték be adományait, vagy előző adományait kiegészíteni szándékoznak, méltóztassanak azt sürgősen megküldeni testületünknek.

Erre a célra jelen lapszámunkhoz postatakarékpénztári befizetési lapot csatolunk és kérjük adomány-küldő tagjainkat, azon szíveskedjenek jelezni, „cigarettára” küldik a pénzt.

**AZ ELNÖKSÉG**

*Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő*

*rádió készülék*

hangratorfóval együtt 600 pengő  
Gramofonok, lemezek

**Sternberg**

**Hangszergyár, Budapest, VII., Rákóczi-út 60.**

*Hangerősítő berendezések*

kicsitől a legnagyobb teljesítményig, minden célra!  
Kérjen árajánlatot!

Jó bornak nem kell cégér, csak

Forgalomba hozza: Erdélyrészi Fürdők Szövetsége budapesti kirendeltsége,  
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 1. Telefon: 130-840. — HÁZHOZ SZÁLLÍTJUK!

**BORSZÉKI BORVIZ!**

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.**

BUDAPEST-KÖBÁNYA

ELŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462

ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN

**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

## 1942 JÚLIUS 15., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Mészáros Istvánnál, II. Kacsó-utca 18.

## JÚLIUS 16., CSÜTÖRTÖK:

A penzlok 18-ig kötelesek elszámolni az Élelmiszergyógyászati Központnál (III. Lajos-utca 34.) a június hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel.

## JÚLIUS 20., HÉTFŐ:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## JÚLIUS 22., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája vitéz Kecskés Jánosnál, VIII., Eszterházy-utca 6.

## JÚLIUS 25., SZOMBAT:

Be kell fizetni a június 25-étől július 25-éig terjedő időben kifejezett alkalmazottai járandóságok után az alkalmazottai kereseti adót, különadót és rokkantadót, valamint ugyan-egyen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.

## JÚLIUS 29., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Szakajda Györgynél, XI., Budaörsi-út 7.

## AUGUSZTUS 1., SZOMBAT:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a júliusban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyógyászati Központnál (III., Lajos-utca 34.)

## AUGUSZTUS 5., SZERDA:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja. Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Balázs Károlynál, XI., Bocskay-út 121.

## AUGUSZTUS 12., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Halmál Lászlónál, XIV., Colombus-utca 43.

## MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

VII., Almássy-utca 3. Telefon: 423-594. — CASINO — FOR-YOU

**SIDOL** fém, oblok  
**CHROMIT** nikkel, króm, alpaka  
**SIDOLAC** lakkozott, fényezett bútortisztítószere.  
**SIDOL** VEYÉTERMEKÉK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG  
Budapest, XIV., Cserél utca 14.

## ifj. Grünwald Mór

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

## A B R O S Z O K

szállodai és vendéglői mindennemű  
fehérneműek, flanelhakarók nagy választékban

**Petyán Adolf és Fia, Budapest**

VI., Paulay Ede-utca 7. szám

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHAZ-KÖRÜT 5. SZÁM. TELEFON: 387-141  
Alapítva: 1836. — Centenárium 1936. — Üveg-, porcellán- és tűzálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edények

## NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselejt, szénasavas mesz, borderítő-szerek, mustfokoló, Malligand-készülek, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke

## PALASTI SÜTÖDE

Budán. Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és kenyert. — XII., Bőszörményi-út 36/a. szám. Telefon: 151-041.

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellek, alpaka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kerlibútorok, sörkimerők, borkimerősztalok új és használt állapotban.

**HEXNER üzlethberendezési vállalat**  
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

## JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

ANGOL  
GIN

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

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

**VENDÉGLŐSÖK  
RESZERZŐ CSOPORTJA RT.**

## Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

## Vendéglátóiparunk értékei.

MAGYARORSZAGOT a vendéglátás alkalmával a Józsi magyar ételek vonzóereje régente és újabban is jelentős mértékben ismertté és becsültté tették. A vendéglátásnak olyan vonatkozásai is, amelyek alatt nemcsak a lerfett asztal örömeit, hanem az egész velejáró környezetet, a kelő milliót, a magyar szellem és művelődés igazi megnyilatkozásait értjük.

Szakácsakadémia ugyan nem volt nálunk, mint Párizsban — ahol csak hidegtételeiből négyosztályt tanított Garde Jules mester —, de sütni-lőzni annál jobban tudtak. A bajor király müncheni könyvtárában őrznek olyan „Rezept”-eket, amelyek már a XV. században a magyar szakácsművészetet dicsérik. A borsos vadhúst ajánló hosszú receptnek csak a végét közlöm itt:

...ein guede Kunst von ungarischen oder pecamischen essen zu kochen dy gut seinü

Magyar szakácskönyvek kézirata német és francia nyelvre fordítva járt kezől-kézre csaknem egész Európában. A híressé vált bécsi tésztaq nagyrészt magyar lisztek és magyar szakácsnéknak köszönhetők.

Goethe írta a régi Flizásról: „én azt hiszem, a francia nyárs és nem a francia kard hódította meg a tartományt”. S az olvasók nagyrésze bizonyára emlékszik Anatole France Nyársforgató Jakabjára, a Lüdláb királynőre (la reine pédaque) s még sok gasztronómiai kapcsolatos irodalmi alkotásra. A magyar nyárs ugyancsak sok külföldi — ha nem is területet — hódított meg. Kant, „A tiszta ész logikája” a nemis művere nem volt annyira büszke, mint a mustármártásra, s ezt valóban remekül készítette, mégpedig Galánthai Fekete gróf receptje szerint. Az ircolomkedvelő magyar mágnástól kapta Voltaire a tokaji bort, melyet a gyönyv francia írő sokkal inkább dicsért, mint a gróf mellékelte versét.

XI. Leo pápa kedvelte az ételféleket, maga is talált föl egy kis kolbászt „magyar módra”.

Napóleon egyik levelében föltűnően dicséri a „magyar fogást”.

Hector Berlioz, aki 1846 elején járt Pesten, a „Damnation de Faust” (Faust elkárhozása) című nagy művébe beleszőtte a Rákóczi-induló és szakácskönyvébe belevette a legjobb magyar ételeket.

Nálunk ugyan nem tűntettek ki szakácsokat, úgy, mint a klasszikus korban, amikor például Marcus Antonius (a hazánk egykori területén elhunyt római császár) egyetlen jó vascoréért egy várost ajándékozott a szakácsának; de François Coppée odát írt a Hungáriát főszakácsához a tejfőlés paprikáscsirkéért.

Dumèsq, aki maga is írt szakácskönyvet, főbb magyar receptet vett el Budapestről s általában számos finom magyar éték jutott úgy is külföldre, hogy eredetét, útját odakint nem ismerik. Az előkelő hangzású „Duchesse” (éttört burgonya tojás-sárgájával elkeverve) éppúgy pesti származású, mint a „Galantine à la Berlioz” (baromfi-pástétom), vagy a „Trüffel-Pestetchen” (magyar libamájból készült apró-szarvasgombás pástétom); nem is részletezve a sokféle „Guliasch”-t, „Lebbentch-Suppé”-t, „Fogasch”-t, „Ungarisches Kraut”-ot (becsült magyar neve: hajdúkáposzta), avagy a „Teig mit Quark”-ot, más néven „Gezupfen Teig mit Topfen”-t (ami itt rózsásceza).

Magyar szakácskönyvek német példányai 15—20 kiadásban is megjelentek.

Gróf Széchenyi István, aki meglepően sokat írt a

# LIFT

## FREISSLER ANTAL FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁR RT.

BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ.  
TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847

GYÁRT: Mindenemő felvonókat legmodernebb kivitelben.

Javit és karbantart:

bármely gyártmányú vendégeit felvonókat

gasztronómiairól,\*) előkelő külföldi vendégeit gyakran ellátta magyar receptekkel. Ilyeneket Duka Tivadár még Victoria angol királynőhöz is eljuttatott s VII. Edward már magyar szakácsot is fogadott Görög Rezső személyében. Glüek Frigyes és Stadler Károly műveiből (Az ínyestesterség könyve) több részletet idegen nyelvekre is lefordítottak. Újabban pedig Gundel Károly kiváló szakácskönyve (Hungarian Cookery Book, Ungarische Kochrezepte, La cuisine hongroise) már népszerű kézikönyv lett.

Okkal-móddal írta a holkari maharadzsa és még száz külföldi Budapestről:

„The food here is most excellent”, hogy az étkezés itt milyen kitűnő!

Ezt a berlini vendégszereplés, meg a new-yorki világkiállítás igen jelentős magyar sikerei is igazolták.

T. K.

## Nyerskoszt (Rohkost).

Mit kell tudni a nyerskosztról?

MÍOTA AZ ORVOSTUDOMÁNY nagy kutatói felfedezték a vegetációban, a nyers konyhakertészeti termékekben és gyümölcsfélékben rejlő napugróenergiát, életort, a vitaminokat, melyeknek a szervezetben való hiánya az úgynevezett avitaminózisra vezet, azóta a gyógyítudomány nagy érdeklődéssel fordul a nyerskoszt-diéta felé, sőt, mióta az egész kontinensen életbeléptettek a hűsítőáztatást, a nemzetközi vendéglátóipar szinte dívatot produkált a nyers főzeléksaláták korszerűtléséből. Bizonyosság erre a Rohkost-ot kultiváló német és svájci „hotel-sanatóriumok” és éttermek elszaporodása.

Hírneves orvosnőrok már régen megállapították azt, hogy az emberi szervezet épségben tartására mennyi fehérje, zsír, keményítő, ásványi sók stb. kellene, de hogy testünk jókarban tartására vitaminokra is okvetlen szükségünk van, az egyike az orvosi tudomány legújabb és legbecsebb megállapításainak. Tudósok ismerik már a főbb vitaminokat, amelyeket az ábacé betűvel jeleznek. Az A—P-vitaminok után biztosan jönni fognak az újabbakkal további sorozata. Ma már nemcsak azt tudjuk, hogy betegeket lehet gyógyítani a nyerskosztal, de tudjuk azt is, hogy az élelmiszerekben jelenlevő „napugróenergia” fogyasztásával a betegeket meg előzni is lehet. Hogy mely nyers főzelékek, zöldségek és triss gyümölcsök milyen vitamintartalmat van és hogy melyik vitamin milyen betegség ellen hat, az orvosi tudományának és a diétás éttermek vezetőinek erről is vannak pontos adatai.

Mi ez alkalommal csak a modern külföldi sanatóriumok és diétás éttermek ételreceptjeit adjuk közre és útbalgazítást adunk arra nézve, hogy miként kell a nyers főzeléksalátát elkészíteni.

Általában a salátákat közvetlen a tálalás előtt és minél kevesebb folyadékmal készítjük el. Cukor helyett mézet kell használni. Ecet helyett pedig citrommal teszszük savanykássá.

Főzoredőre, mert a jó ízt meg kell adni a nyerskosztnak is, zöldségtreszelmet, zellerzöveget, tárkonyvet, kapor, köménymagot, sót, hagymát használjunk.

\*) Lásd: A magyar vendéglátóipar megemlékezése gróf Széchenyi Istvánról. Kiadta a Budapesti Szállodások és Vendéglátók Ipartestülete. 1941.

# GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Övadékos személyezete az alkalmaztatás után — 8 napon belül — bejelentendő az ipartestületnek!

A nyers főzeléksalátát párolásához (marinrozálásához), mely igen finom izt ad az ételnek, ajánlatos, ha állandóan az úgnevezett „saliátát árítást” tartunk készletben, melyel a nyersfőzeléket, zöldségfélket összekeverjük.

#### Salátamártás.

2 dkg finomra vágott hagymát, 1 dkg apróra metélt snidlinget, 1 citrom préselt levélét, 2 evőkanál ételolajjal és 1 dkg mézzel elkeverünk, használatig porcellán köcsögben, hűvös helyen állni hagyjuk.

#### Céklasaláta.

50 dkg nyers vörösrépat (cékla) meghámozunk, szálásra megmészölük, összekeverjük két citrom képresélt levélével, 5 dkg mézzel, késhegynyi köménnyel és csipetnyi sóval. Ebben a pácban egy órát állni hagyjuk.

#### Reteksaláta paradicsommal.

Egy nagy sörreket meghámozunk, finomra gyúljuk, azonnal megmoszuk, köménnyel meghintjük és egy kávéskanál ételolajjal összekeverjük. Három darab kemény, piros paradicsomot megmosunk, csusmáját kivájjuk s azután ciruzavastag karikára vágva, egy öblös üvegtábla rendezzük. Cseszében összekeverünk egy citrom képresélt levét, egy evőkanál olajat, egy kávéskanál metélt snidlinget, ugyanannyi vagdalt zöld zellerlevélet és zöldpetrezselymet, egy evőkanálny finomra vágott hagymát, sőt és tördöltörst. Ezt a keveréket ráöntjük a paradicsomszeletekre és egy órával állás után egy kerek üvegtábl közepére felhalmozzuk a sörreket, koturakjuk a paradicsomsalátával és koszordalékban madársalátával körülövezzük.

#### Tökosaláta.

Ötvendekás tököt meghámozunk, a magokat kikaparjuk, a tökgyulán egy öblös porcellántábla gyúljuk, gyengén megmoszuk, apróra vagdalt köménnyel vagy kaporral meghintjük, elkeverjük egy citrom képresélt levélét és nyolcadliter savanyú tejfelel vagy joghurttal.

#### Karotta- (sárgarépa)-saláta.

Dionagyaságú kottákat gyövekével megskalunk, szárazra törlve, egy mély tábla reszeljük, hozzákeverünk fél citromlevet és 4 dkg mézet. Tálaláskor finomra vagdalt zöldpetrezselyemmel meghintjük.

#### Szent-Györgyi-saláta.

A paprika érett gyümölcsében sok C-jelzésű vitamint van, ami Szent-Györgyi Albertnek, a szegedi egyetem Nobel-díjas tanárának a felfedezése.

Veszünk 4 darab hűsös, nem erős paprikát, szarukat és magvait eltávolítjuk, a hüvelyeit pedig karikára vágjuk. Úgyiszint karikára vágunk 2 darab nagy, piros paradicsomot, melyeknek csusmáját szintén már előzőleg eltávolítottuk. A paradicsomot, úgyiszint a karikára vágott zöldpaprikát egy mély üvegtábla szében elrendezzük. Egy cseszében adunk 2 citrom levét, egy kis tej finomra vágott hagymát, 3 evőkanál táblaolajat, apróra metélt snidlinget, zöldpetrezselymet, sőt, borsot. Ezt a keveréket ráöntjük a salátára és két órát hideg helyen tartjuk.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács.

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

## 115 szobás szálloda

az ország egyik legnagyobb városában

eladó, bérbeadó vagy elcserélhető

hasonló értékű birtokkal.

Érdeklődők kettős borítékban adják címüket  
„MODERN ÉS LEGNAGYOBB FORGALMU”  
jellegű B L O C K N E K J. hirdetőirodájához,  
Budapest, IV, Városház-utca 10. szám.

## FŐPINCÉR, fővárosi gyakorlatlaltal, elhelyezkedne vidékre

Jóméglelésű, megbízható, szerény igényű, munkászerető, minden információt kibíró szakember. Cím: „ÉVES ÜZLET”, Pécs, Tábor-u. 7

## Időszerű ételreceptek.

### Gyümölcskúra.

MIKOR FOGLALKOZZUNK, ha nem most, a gyümölcsérés évadján, a magas borárak, a sórfogyasztás korlátozása idején, mikor tej sem kapható — a gyümölcskúrával?

A gyümölcs nem nyálánkság, hanem igen fontos és nélkülözhetetlen tápszer, a gyümölcsben levő savak, vitaminok, tápsók és aromatikus cukortartalmánál fogva.

Már eleink is gyórtottak, sőt megelőzték a betegséget az alma-, a citromé-, a szőlő- stb. kúrával, amikor a kúrára utaltak elfogyasztottak nagyobb mennyiségű gyümölcsöt. A kúra kis súlymennyiséggel, például 50 dekával kezdődött és napról-napra felemelve a súlyadagot, fokozatosan 5 kg-nyi súlymennyiségig emelték, majd olyan arányban fokozatosan visszamerve, csökkentették a fogyasztási mennyiséget — egész a nulláig.

Manapság inkább az úgnevezett folyékony gyümölcsel, azaz a nem erjesztelt, nyers, préselt gyümölcsnedvekkel való kúrát részesítik előnyben. Bizonyos, hogy a friss gyümölcs aromatikus cukortartalmával üdítőleg hat a szervezetre és szabályozza a vérkeringést, a gyomor és bél működését. A legtöbb gyümölcs, mely nálunk is megerem, gyógyászatiilag is fontos szerepet játszik táplálkozásunk rendjében. Almából például megelőzhetünk akár tizet is naponta, nem lesz semmi bajunk, sőt egészségünkre, hasznunkra válik, mert a nehezebben emészthető ételek mennyiségét csökkentjük általa. Orvosi tapasztalat szerint jótáható a reumánál, érelmeszesedésnél, vastartalmánál fogva pedig a vérszegénységnek. Egészséges szokás lefekvés előtt megenni egy almát, ezzel a fogak megtisztulnak és a szájüreg dezinficiálódik. Még néhány följegyzés a gyümölcsfogyasztás jó oldaláról.

### Az eper, szamóca, csereesznye

jelentékeny mérszókat tartalmaz, fokozza az anyagcserét.

## KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS SZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.

v i l á g o s é s b a r n a

# CSALÁDI SÖRE

0.7 és 1.5 literes, gyári töltésű,  
zárt palackokban  
s ö r i v ö k n a k  
közkedvelt itala

M e g r e n d e l h e t ő :

BUDAPESTEN: VIII, NÉPSZÍNHÁZ-U. 22. TEL: 141-989

VIDEKRE: X, MAGLÓDI-ÚT 17. TEL.: 148-490, 348-173

**A körtében, fügében és szilvában**

is jelentékeny mérszók vannak. Az érett szilva kipréselt levét máj- és vesebántalmaknál használják sikerrel.

**Az egres, piszke, köszméto (pöszméto)**

levét népies gyógyászat alkalmazza láz, cukor- és májbetegségeknek.

**A málnái, málnaszörp**

láz ellen hűsítő és az anyagcserebántalmaknál tesz jó szolgálatot.

**Az áfonya**

csökkenti a vérnyomást.

**A szőlő-kúra**

vérzegényeknek való, jó továbbá az idegesség, fájás és emésztési zavarok ellen is.

**Narancsot**

fogyaszthatunk éhgyomorra is, fokozza a testi és szellemi frissességünket.

**A citrom**

láz ellen hat hűsítőleg, de jó szolgálatot tesz az elhízásnál is, továbbá reuma- és epoköbántalmaknál.

A friss gyümölcsecsel való észszerű táplálkozásnak fontos szerepe jut a szépségápolásban. Kitűnő segítőtársa a kozmetikának, sőt az apasztó- (fogyó-) kúráknak is.

Szóval a gyümölcs fokozza az anyagcserét, megnyugtatja az idegrendszert, tehát fogyassunk minél több jó, ízes friss magyar gyümölcsöt.

K. M.

## Hogyan lehet a szappanosvízből félóra alatt színszappant készíteni?

EGY FIATAL SZEGEDI TANÁR: Itj. Mészáros Lajos egyszerű módszerrel állapított meg, amely igen rövid idő alatt olyan jól bevált, hogy jelenleg már a szegedi egyetemhez tartozó nyolc klinikán, a szegedi alsóvárosi záróban és a putnoki leánynevelő intézetben állandóan a legkielegítőbb eredménnyel használják és az egyszer már elmosott szappannak 90 százalékát kapják vissza a mosólépből s

**egy kiló tisztá, regenerált, 60 százalék zsírsavtartalmú szappan előállítására mindössze 30–70 fillérbe kerül aszerint, hogy mekkora mennyiségű szappanos vizet dolgoznak fel egyszerre.**

Az eljárás a kémiai tisztítás elvén alapul és a szappanos lépből fél óra alatt újra szappant lehet készíteni.

Az egyszerűsített szappanviszanyerési eljárás, amely kénsav segítségével történik, két kémiai folyamaton alapszik. Először azon, hogy a szappanoldat savhathásra elbomlik és felületén zsírsav csapódik ki, másodsor ez a zsírsav szódával, hamuszírral vagy lúgkőoldattal vegyítve, ismét szappanná alakítható át. Az egyszerűsített szappanviszanyerési eljárás a következő módon hajtható végre:

A testekkereskedésben 20–30 százalékos ipari kénsvat vagy koncentrált kénsvat veszünk és ezt ötszörös mennyiségű vízbe gondosan belecsoportgátjuk. Ezt a keverést legjobb celluláznedényben végezni, mert az üvegedény a kénsvav gyors mefelegítő hatása alatt könnyen szétört. Ha a hígított kénsvav kihűlt, akkor üvegdugóséren keresztül üvegdugós üvegbe öntjük, vigyázva, hogy a maróhatású folyadék ne cseppenjen sem a ruhára, sem a kezünkre, mert nemcsak sebet ejt, hanem a tex-

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

## „ETÁP“

**ételízesítő és marhahús erőlkivonat.**

Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András cégtől, Budapest, III., Hévíz-út 4–6. Telefonszám: 362-782

## Esterházy-perzsgő

VEZÉRKÉPVISELETE:

BUDAPEST, IX., GÁLYA-UTCA 4., I. EM. 2.

TELEFON: 183-289.

**HUSTALAN NAP  
NE TORD FEJED,**



**GRÓF JANKOVICH BÉSAN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE**  
KŐZPÖTTI VÁSÁRCSONK — TELEFON: 185-273.

**CSÖBUTOR — KERTIBUTOR**  
Vinczescsukó vendéggagyak és kerti bútorok, saját készítményi  
VINCEZ ISTVÁN, Budapest, VIII., Nőpárház-utca 26. Tel.: 149-869

EZÜST ÜSTBEN FŐTT

## GESSLER MÁLNASZÖRP

KEBELI MINŐSÉGBEN

Rendelhető: Budapest, VII., Hársfa-utca 28. Tel.: 220-694

## LINDE-HŰTŐGÉPEK

automatikus fagyaltgép, hűtőszekrény, vitrin stb

## GECHTER et KUHNE-HABVERŐK

valcnik, csokoládé- és cukrászipari gépek és kellékek stb. világvizsnylatban is a legjobbak!

## „TORRO“

automatikus edénymosogató-gépek.

VEZÉRKÉPVISELET:

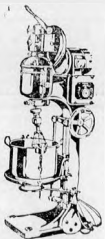
## DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRŐK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BÓKAY JÁNOS-UTCA 8. SZÁM

Telefon: 138-882 és 138-883. Hűtőgéposztály telefonja: 138-881

Kérjen díjtalan árajánlatot!



filányagot is szétroncsolja. Ebből a hígított kénsavoldatból a dezsában összegyűjtött szappanos lébe takanálállal való kavargatás közben addig öntögetünk, amíg a szappanos lébe mártott kék lakmuspapír meg nem pirosdik. Lakmuspapír bármely drogériában filléres áron kapható.

A kénsav hatása alatt néhány perc múlva a szappanos léből a zsírsavhab kicsapódik és szűrőkanállal pompásan leszedhető. Az összegyűjtött zsírsavhabet vagy azonnal kiűzzük, vagy pedig nyugodtan eltehetjük addig, amíg nagyobb tömeg gyűlik össze.

A kénsavas eljárás előnye az, hogy mézszappan helyett tiszta zsírsavat ad és nem kell három-négy órán keresztül főzni, mint a zsíradékból való szappantőzésnél. A zsírsavhabból körülbelül 30 perces munka után tiszta színszappant nyerünk. Nem kell mást tenni, mint a lekanalozott habot forró szappanfőző lúgra önteni és öt-hat percnyi forrás után az összetörmörülő szappant lemérni és formába rakni.

Meg a szappanfőző lúgot is házilag állíthatjuk elő, mert a szóda, a lúgkő és a lúgkőpótló egyaránt alkalmas a szappantőzésre. Két kgnyi vagy egy kilo zsíradék szappanná való alakításához a következő módon kell a lúgot elkészíteni: 30 dkg oltott meszet 42 dkg ammoniakszódával vagy 120 dkg kristályszódával, amelyet 80 dkg hamuszórral is lehet helyettesíteni, 2½ liter vízben 10 percig főzünk, majd félórányi állás után a leülpedett mézszapról leszűrjük a lúgot, amely máris kész a szappantőzésre.

Ez az új szappanregenerációs módszer tehát voltaképpen kémiai tisztítás, amely valóban filléres költségű, hiszen egy kg koncentrált kénsav ára mindössze 55 fillér és a szappan visszanyeréséhez szükséges többlet mellékanyag is hasonlóan olcsó árú.

Miután pedig a forgalomban levő szappanok és mosóporok kisebb-nagyobb mértékben zsírsavtartalmúak, még az egységes mosópor is 10% zsírsavat tartalmaz, az eljárás bármely szappannal vagy mosóporoldattal teltetett szappanos víznel felhasználható és minden esetben színszappant kapunk vissza.

Az új találmány 90 százalékos anyagmegtakarítást jelent, tehát megsokszorozza az ország szappankészletét.

Az új eljárásnak rövidségén és egyszerűségén kívüli még egy nagy előnye van, az, hogy nem kell gyűjtögetni a szappanos levet — mint az eredeti eljárásnál —, hogy a szappantőzés kifűzhető legyen, hanem azonnal a nagymosás után végre lehet hajtani a műveletet. (Közéleti Értékesítő.)

## Málna-, narancs- és citromszörp

különlétes készítmények, olcsó áron  
Róza gyümölcsfőzőüzem, Budapest  
VII., Csengery-út, 18. Telefon: 423-988. Rendeléseket azonnal eszközlök.



Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészei a MABI-ba azonnal bejelentsei!

LOSONCON, a Vasuti-utcában levő

## "Hungária" hotel és vendéglő berendezéssel együtt azonnal bérebeadó

Érdeklődni lehet: VAGÓ SÁNDOR DR.  
ügyvédnél, Losoncon, Rákóczi-út 31.

### Tanoncok fizetése szabadsága.

A TANONCOK FIZETÉSE SZABADSÁGÁRÓL az 1956/VII. tc. 22. §-a, a törvény végrehajtási utasítása (30.000/1956. lp. M. sz. rendelet 49. §-a), valamint az 1937/XXI tc. és az ennek alapján kiadott 3.000/1938. lp. M. sz. rendelet rendelkeznek.

Ezen rendeletek értelmében a tanoncok a fizetése szabadságot illetően különleges elbírálásban részesülnek, és pedig:

1. Évente kétheti fizetése szabadság illeti meg a tanoncot, tekintet nélkül a fizetésre és a dolgozott munkanapokra, — legfeljebb két részletben.

2. A tanoncok fizetése szabadságát már a szerződöttes első évében meg kell adni.

3. A fizetése szabadság a tanoncoknak a nyári iskolai szünet idején adandó meg.

4. A megadott fizetés szabadságról a tanoncot legalább 15 nappal előre kell értesíteni.

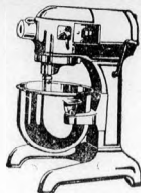
5. A szabadságdíjbe nem számíthatók bele a törvényes szünnapok (vasárnap és Szent István napja), sem azok a napok, amelyeken a tanonc esetleg betegség vagy baleset miatt nem dolgozhatott — kivéve, ha betegség vagy balesete a szabadság megkezdése után következett be.

6. A fizetése szabadság tartama alatt a tanonc nem dolgozhatik és ha a fizetése szabadság alatt dolgozott — akár munkaadójánál is — a szabadságot meg nem adottnak kell tekinteni. A tanoncok szabadságról is nyilvántartás vezetendő hatóság ellenőrzés esetére.

A szabadság megadását annak időpontjával együtt az ipartestületnél be kell jelenteni.

ISMÉT KAPHATÓK A VILÁGHÍRÓ

# "HOBART"



KEVERŐ-, DAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK  
BEEPÍTETT MOTORRAL  
ALEXANDERWERK VEZÉRKÉPVISELET  
ERDŐSS PÁL ÉS TARSAI  
BUDAPEST, IX., MESTER-UTCA 57. TEL.: 342-946

**A foglalképzés szabályozása.**

A BUDAPESTI KÖZLÖNY folyó évi május 16-iki [111.] számában megjelent a m. kir. közellátásügyi miniszternek 106.100/1942. K. M. számú rendelete, a tej f forgalombahozatalának szabályozása tárgyában.

A rendelet 4. §-ának 3. bekezdése vonatkozik a vendéglátóipari üzemekre és itt a bennünket érdeklő tejesztalajlatokra néven nevezve nem jött tilalmazó rendelkezés, de a rendelet azt mondja, hogy a tejterménység tekintetében lényegében hasonló ösleszteteli más tejes éteit és itait sem szabad kiszorítani és ebbe a kategóriába bele tartozik a tejfagylalt is.

A Budapesti Cukrászok Ipartestülete a következő rendelkezést közölte tagjaival:

Július 1-től tilos bármilyen tejesztalajlatot készíteni és tilos foglalképzéshez tojást felhasználni.

Fenti tilalom tehát annyit jelent, hogy július hó 1-től további intézkedésig csakis olyan foglalkatokat szabad készíteni és forgalmazni, melyekben tej, tejpor és tojas nincs.

Ez a rendelkezés országos jellegű, tehát egyformán vonatkozik Budapestre és a vidékre.

Figyelmeztetjük a kártársakat, hogy ezen rendelkezést lelkiesmeretesen tartsák be, ne gondolkozzanak kicsinyesen és önzően és ne keressenek a rendelettel kapcsolatban kibúvókat, mert ha az illetékes intéző körök ezen részletkérdés végrehajtásánál nem látnak az ipar részéről teljes alkalmazkodást, akkor az általános iparüzésre lehetnek a következmények számorú kihatással.

A tej- és tojásellátás pillanatnyilag az általános közellátás szemponyjából fontos kérdéssé vált és a közellátási termékeket feldolgozó iparoknak áldozatosan alkalmazkodni kell az intéző körök utasításaihoz, mert csak így válik lehetővé, hogy fontos közellátási cikk ipari feldolgozása továbbra is zavartalanul megengedtesék.

Az Ipartestület ezen rendelkezés betartását szigorúan ellenőrizni fogja és iparunk jól felított érdekében minden tilolést vagy szabálytalanságot — tekintet nélküli a személyre és üzemre — illetékes helyre jelenteni fog.

Ezen rendelkezés egyformán vonatkozik az egész vendéglátóiparra, amennyiben foglalképzéssel foglalkozik.

**Fürdő- és gyógyvíz forgalmi adómentessége.**

A M. KIR. PÉNZÜGYMINISZTER 500/1942. P. M. számú rendeletének (megjelen a Budapesti Közlöny 1942. VI. 14.-i, 134. számában) 105. §. 4. pontja értelmében forgalmi adómentesek a községeknek fürdő- és gyógyvíz/jai, vagyis törvény vagy helyhatósági jogszabály alapján szedett, közszolgáltatás jellegű bevételai. A rendelet július elsején lépett életbe.

**Graf Ferenc****BORPINCÉSZETE****BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48**

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Elsőrangú asztali és fajtabor, valamint csemege- és ürmőborok állandó nagy választékban.

**LAKOS-FÉLE FEHÉRSEMPÉS TAKAREKTŰZHELY**

vorosrészettel, kettő sütővel, tányérmelegítővel, kifogástalan állapiban **eladó.** Főzlap nagysága: 110×63 cm  
BUDAPEST, IX., LONYAY-UTCA 14. SZÁM. HÁZFELÜGYELO.

**A Vendégülösök Beszérő Csoportja alaptökeemelése.**

IPARUNK nyersanyaggal és egyéb szükségleteivel való ellátásában eléggé meg nem állhatók tevékenységet fejt ki a Beszérő Csoport. Most, hogy alapítókat emel, már előző lap-számunkban fölívítuk t. tagjaink figyelmét erre és ajánlottuk, hogy jegyezzenek részvényt és ezzel kezdjük meg a Beszérőnek újabb korszakát, amelyben nagyobb anyagi erővel még nagyobb eredményt mutathat majd föl iparunk ellátásában.

A részvényjegyziés határidő közelel lejáratala való tekintettel, ismét fölívítjuk tagtársaink figyelmét és közöljük, hogy az elővételi jog gyakorlása a régi részvények alapján, nemkülönben a szabadkőzből való értékosztó rendezésre álló részvények jegyzése a Beszérő Irodájában (IV., Vármház-körút 8. I. emelet 4.) eszközölhető.

Az új részvények átvételi ára részvényenként 25 — pengő.

Az Ipartestület kezdeményezésére a Beszérő módot nyújtott arra, hogy azok az ipartestületi tagok, akik eddig nem kapcsolódhattak be vállalatunkhoz, úgy is mint részvényesek — miután a Beszérő húsz év óta közel nem emelt, most anyagi erejüknek megfelelően, érdekeltiséget vállaljanak és ezáltal a vendégülösipar menő szélesebb rétege érdekelve lévén, közös munkával fejleszthessük ki Beszérő csoportunkat a mainál nagyobb, a vendégülösipart érintő egyéb üzleti ágazatot is fölélőni tudó gazdasági szféráé.

**A Nemzetközi Szállodásegyesület fölhívása.**

MINT AZ IHV, a Nemzetközi Szállodásegyesület elnöke, Marencich Ottó fölhívást bocsátott ki a kártársakhoz. Ebben kéri, hogy az általa kitéjtett gondolatokat szíveleljék meg. Az IHV, amelyt 73 évvel ezelőtől alapítottak, másodsorú el meg egy világháborút. Az első ideje alatt sikerült a legfontosabb országokban föntartani az összeköttetést a kollegákkal, utána pedig a kapcsolatokat nagyon messzire kiterjesztieni. Az a munka, melyet az IHV az utolsó húsz évben végzett, nagyon sokoldalú és sikeres volt. Emlékezzünk vissza egy súlyos sikerre: a Budapestben rendezett 1926. évi kongresszus áldotta meg a széleskörű magyarországi idegenforgalmat és olyan összeköttetéseket remntelt, amelyek hozánkknak igen nagy hasznára váltak. Az IHV egész munkássága a szállodások és vendégülösök érdekeit segítette elő az egyesülésben rejő különös erővel. Aki az IHV tagja, az bizonyos védőpajzsot és hűségese támogatást szerez magának. Kölcsonös érdekéből fontos, hogy a tagok száma magmaradjon, sőt szaporodjék. Ezért kéri Marencich Ottó a kártársakat, hogy személy szerint igyekezzenek új tagokat toborozni az IHV-ba. Sok hely kellene arra, hogy részletezzük az IHV

**NINCSEN GONDJA**

TELEFONALOMÁSAVAL, HA A

**MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.**PENZBEDOBOS KÉSZÜLEKÉ  
SZERELTETI FEL HELYSÉGÉBEN

munkásságát. Aki nagy szaklapját, a „Hotel”-t olvassa, meggyőződhet belőle, hogy ma, amikor kongresszusokat és üléseket rendezni nem lehet, még emelkedett a központi orgánum jelentősége a maga kitűnő tudósító rendszerével. Epp az idegenforgalom az, amely nemzetközi kapcsolatok nélkül boldogulni nem képes. A jövőre való készülést nem lehet akkor kezdni, amikor a háború véget ér, hanem állandó kontaktust kell fenntartani és előre készülni a feladatokra, a tagsági közösség köreit pedig szakadatlanul ki kell terjeszteni. Ez a cél leginkább úgy érhető el, ha minden tag három-négy új tagot szerez ismerősei, kártársai közt. Formaságok, iratok kitöltése nélkül, elég egy értesítés Kőmben, az IHV elnökségéhez (am Hof 41.45), hogy A, B és C kolléga be akar lépni az egyesületbe. Saját érdekét is szolgálja a szakma fejlődése mellett az, aki eleget tesz Maréncich Ottó lelkis főhívásának.

#### Amint a németektől tanulhatunk.

JELLEMZŐ ÉS FONTOS VÁLTOZÁSOK történtek az utóbbi időben Németország idegenforgalmi vezetése körül. Fritz Dreese-n, aki névszólalódt vezet Bad Godesbergen, Hermann Esser idegenforgalmi miniszter helyettese lett. „Für Fremdenverkehrswesen”, az idegenforgalom ügyvezetésében. Fritz Gabriel, a heidelbergi Europa-hotel tulajdonosa, a „Reichwirtschaftsgruppe” elnöke lett. A berlini Mentberger padig — aki körülbelül olyan pozíciót foglal el, mint nálunk Gundel Károly, az éttermi „Wirtschaftsgruppe”, valamennyi éttermi üzem gazdasági csoportjának főnöke lett. Ők készítik el a birodalom idetartozó rendeleteit. De nemcsak Németországban ügyelnek arra, hogy a vendéglátóipar és az idegenforgalom kérdéseit szakemberekkel vizsgáljassák és intézessék is. Olaszországban Cesare Pinchetti a szállodások elnöke, akinek megkérdése nélkül semmiféle idegenforgalmi rendeletet nem adnak ki.

#### „Budapest, a gyógyfürdők városa.

GAÁL ANDRÁS DR. egyetemi magántanár, Budapest központi gyógy- és üdülőhelyi bizottságának igazgatója, értékes munkát bocsátott közre a fenti cím alatt. Röviden, de igen alaposan foglalja össze mindazt, ami Budapest gyógyforrásainak jelentőségét megadja. Beszél a földtani múltjáról, a gyógyfürdők érdekességeiről, aztán az egyes forrascsoportokról és ismerteti a különböző fürdők tulajdonságait, a gyógy módokat, a gyógyhelyi bizottság szervezését is. A finom kiállítású, szép képpel tarkított könyv Breit Vinco topográfiai tervel szerint készült.

#### A Magyar Szakácsok Körének

MESTERSZAKÁCSOK által vezetett újabb főzőtanfolyamaira érdeklődés és beiratkozás Rákóczi-út 38. Telefon: 225-024.

**Szemüveg**

Megbízható szaküzlet a 48 éves

**LIBAL ÉS MARZ**

VI., TERÉZ-KÖRÜT 54. — A Nyugatinál

#### Ferwagner Lőrinc boragyakereskedő

BUDAFOK, Kossuth Lajos-utca 36. szám. Telefon: 269-664

#### HRUBY MÁRIA

70 éves cég, szállodalai, vendéglői személyzet elhelyezőirodája, IV., Aranykéz-utca 4. szám. — Telefon: 187-719.

#### Villamos kávéőrleők, motorok eladása

Szakszerű javítás. REIS JENŐ, Bpest, VI, Mózsr-u. 12. Tel.: 118-958

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

#### Honvédeinknek cigaretták.

HONVÉDEINK szivarral, cigarettával való ellátása érdekében július 10-ig a következő összegek érkeztek be:

**200 pengő:** Royal Nagyszáloda Rt.,

**76 pengő:** Román János alkalmazottai,

**50 pengő:** Sörös Rezső,

**35 pengő:** Sabaria Söröző alkalmazottai,

**44.60 pengő:** Bertha Gyula alkalmazottai,

**29.50 pengő:** Városigélt Úpor-vendéglő alkalmazottai,

**25 pengő:** Román János

**18 pengő:** Székely János,

**10 pengő:** Berlinger István, Adamek Dániel, Graczag Gyula, Miakits Lajos, Aikotmány Étterem, vitéz Vörös Simon, Kovács Gyula, Démsz János,

**9.40 pengő:** Koch Istvánné,

**5 pengő:** Molnár József, Petrányi József, Takács János, Barczai István, Gebauer Ferenc, Déri Jenőné,

**4 pengő:** Paár András,

**2 pengő:** Kasperán György, Lejtai József,

Osszesen: 605.50 pengő.

Eldő számainkban kimutatott 2.573.81 pengővel eddig:

3.179.31 pengő gyűlt össze.

#### Aranylakodalom.

TALABÉR FERENC, otthonunk ápolója folyó év augusztus 23-án tartja aranylakodalmát feleségével: Kerbler Lujzával.

#### Állást keresek.

FELSZÓLGLALÓ nagy gyakorlati állást keres, vidéken is. Címe az Ipartestületben.

TÖBB NYELVEL beszélő, szállodásiparban elhelyezkedést keres. Címe: Kerekés Emil, Budapest, IX., Gubacsi-út 79.

#### Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Graczag Gyula 22.80 pengő, Csermák Béla (Dobogókó), Miakits Lajos, Kovács Gyula 20—20 pengő, Petrányi József 9 pengő adományozott. A jószívvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

#### Halóhalozás.

ÖZV. BRUCKBAUER MÁTYÁSNE 66 éves korában, folyó hó 3-án meghalt.

PETŐ GYÖRGYNÉ folyó hó 3-án, 49 éves korában elhunyt PRUCKLER KÁROLY vendégios folyó hó 10-én, 58 éves korában elhunyt.

#### Személyi hír.

KÉMENDY ANDOR kiváló képzeltségű kártársunk a közelmúltban átvette Kolozsvárról a „Társasági és szállodalai”, amelyet a mai idők minden modern követelményének megfelelően, teljesen újalakított. Központi fűtessel látta el és hideg, meleg folyóvízzel szerellette fel. Kolozsvár közepén álló és igazi keresztény szellemben vezetett szállodája csendes, tiszta szobáival úgy a kártársaknak, mint azok ismerősinek mindenkor a legnagyobb szeretettel áll rendelkezésre. A polgári árak mellett működő szálloda kitűnő kiszolgálása mintaszérv.

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme. Karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, csere.

**Mohalt János műszerész-mester**

Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.