

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENCICH OTTO, NEMETH ALADÁR

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

## Konyhaszemélyzet részére rendezendő gyakorlati tanfolyam

ELŐJÁRÁSAGUNK TÖBBBIZEN FOGLALKOZOTT azzal a feladattal, hogy a szakmailag ki nem képzett segédszemélyzetet miként részesíthesse iparunk és az érdekeltek személyek érdekében jó, szakszerű és gazdaságos munkateljesítmény biztosítására, szakmai kiképzésben. F. évi október 14-iki ülésén ebből a célból két határozatot is hozott, az egyik az, hogy a vendéglős-konyhában alkalmazott chéf-kéziánynak, salátásiánynak és kéziánynak továbbképzésére tanfolyamot szervez és a gyakorlati vezetést a Magyar Szakácsok Körére bízta. Amint az illetékes hatóság ezen tanfolyam megrendezéséhez hozzájárul, külön részletes körlevélben fogjuk tagjainkat és az érdekelte alkalmazottakat értesíteni.

A másik határozat az, hogy a szállodai szobaasszonyok, szobalányok teendőinek szakszerű ismertetésére egy füzetet ad ki. Ez a füzet alapja Kurtz Bélának a most megjelent kitűnő gyakorlati kézikönyve: „A szállodásipar gyakorlata”, amelyet egyébként az előjáróság szakiskolánkban használandó kötelező tankönyvnek jelölt ki.

Felkérjük t. Tagjainkat, hogy ezen határozatok végrehajtásában hathatósan támogattni szíveskedjenek és különösen a konyhaszemélyzet érdekelte részét ezen tanfolyamon való részvételre buzdítsák.

Nagyon természetes, hogy ezen kezdeményeket folytatni fogjuk és más alkalmazottai kategóriák részére is szervezünk tanfolyamokat.

Budapest, 1942. évi október 28-án.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Matracába Epeda rugót

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

Vigyázat: csakis 10 évi írásos  
jótállási nyilatkozatunkkal valódi!

Jó bornak nem kell cégér, csak

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

**BORSZÉKI BORVIZ!**

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.**

BUDAPEST-KÖBÁNYA  
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462  
ALAPÍTÁTOTT: 1869. ÉVBEN

**CÍFKA JÓZSEF**

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

## A M I N A P T Á R U N K

1942 NOVEMBER 2., HÉTFŐ:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételiszterjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

NOVEMBER 4., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Járányi Gyulánál, XI., Horthly Miklós-út 134.

NOVEMBER 5., CSÜTÖRTÖK:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 11., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Zucker Jánosnál, VII., Thököly-út 42.

NOVEMBER 16., HÉTFŐ:

A penziók 18-éig kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételiszterjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

NOVEMBER 18., SZERDA:

Delután 4 órákor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-terület tanácsstermében.

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Juhs Albertnél, XIV., Bosnyák-utca 3.

NOVEMBER 20., PÉNTEK:

A vígalmi adóátalány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 25., SZERDA:

Be kell fizetni az október 25-étől november 25-éig terjedő időre kifejezett alkalmazott járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, külföldöt, rokkantadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Molnár Belánál, VI., Falk Miksa-utca 7.

DECEMBER 1., KEDD:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a november hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételiszterjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

## VENDÉGLŐI BERENDEZÉSEK:

SÖNTÉSPULT, SZÉK, ASZTAL, BILLIÁRD,  
EVŐESZKÖZ, ÜVEG- ÉS PORCELLÁNÁRUK STB.

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA, Budapest, VI, Király-u. 44

**HUNGÁRIA SÜTŐDE** Főváros legelőkelőbb szállodái és sörözői szállítója  
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kerítőtárolók, sörkímérők, borkímérőasztalok új és használt állapotban.

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

PORTIER M. G.

## FELLNER BÉLA f. ö. v.

Elő belvárosi szállodalai, vendéglői és  
közhatalmi személyzetet közvetítő iroda

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

## NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kényszerítő, szénsavas  
mész, bordenit-cserekek, mustfokoló, Mailigand-készülék,  
borszőrök, szilvaytűk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VAMHAZ-KÖRÜT 4. SZÁM. TELEFON: 387-141  
Alapítva: 1836. — Centenárium 1936. — Üveg-, por-  
cellán- és tűzálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodalai edény.

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

NEM HIÁNYOZHAT EGYETLEN VENDÉGLŐBŐL SEM AZ

## APERINO a legjobb aperetiv

a külföldön is jól bevált és kedvelt étvágygerjesztő  
kellemes és nemes ital. — Minden vendéglősnek  
be kell szerezni, mert vendéglőit kérti fogják!

## RACZ LAJOS borkereskedő

Budapest, IX., Viola-utca 42. szám. Telefonszám: 227-105

LÓTT  
VAD-AT VARJU-TÓL

TELEFONRENDELÉSEK: BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4  
188-798 és Közp. vásárcsarnok 453. földkö

## A BROSZOK

szállodalai és vendéglői mindennemű  
fehérneműk, flaneltakarók nagy választékban  
**Petyán Adolf és Fia, Budapest**  
VI., Paulay Ede-utca 7. szám

## SALGÓ gőzmosógép és fehérneműkölcsönző

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286  
A legmodernebb berendezés. — Mosás légyfrott vízben.  
Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.

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

## Monhalt János műszerész

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

# Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

## Eszmecsere a csemegezőlő fogyasztásáról

NEM VITAKOZOM, mert ezt nem tartom a jelen viszonyok között sem helytölvénnek, sem célravezetőnek. Ebben a főfogásban megerősített egy szövegből is ismerjük, aki a B. L. cikkének hatása alatt a következőket mondotta: „Ami a csemegezőlőnek a vendéglőkben való fogyasztását illeti, véleményem szerint a vendég nem azért tér be a vendéglőbe, hogy ott szőlőt fogyasszon, hanem hogy bort ihasson. A borivó se sörre, se szőlőre, főleg ha az édes, bort nem iszik.” Ezt megerősíti Fornády Elemér „A borkezelés mestersége” című jeles könyvében, amikor ezt írja: „Édes ételek után egy bor sokkal lüresebbnek, iztelenebbnek tűnik mint, egy bőséges ökezés után.” Ha már a vendéglős érveit nem fogadjuk el a B. L., íme itt van a szőlőtermelőnek igen helytálló nyilatkozata, itt van országunk legnevesebb, tekintélyesebb bortörténelmi szak szerző tanítása! Hogy a közönség körében csak emlékeződik a szőlőfogyasztás, ez azt mutatja, hogy azoknak az izléses, dekoratív, ügyvezető szövegalkotó propagandá-piktóknak — hata lstennek — meg volt és van a kedvező hatása. Ilyen izléses és figyelme-re se méltának a vendéglős vendégei. Ezért mégse lehet a vendéglőt felelőssé tenni Nyilvánvalóan eredményes a nagyközönség között, utcán, színházban, moziban a gyümölcs-propaganda, és helyes és célravezető a vendéglőkben a bor-propaganda. Mindent ott propagáljunk, ahol azzal a legjobban lehet a közönségre hatni.

Mindamellett, ha e tervezett vagy meglévő nyomtatványok-kaik ellátott volna bennünket, készleget helyezett volna azokat közönségre el, azt azonban ne várjuk el, hogy akkor, amikor olyannyira te vagyunk köve (beszerzés, jegykezelés, ragasztás stb.), mi kilincseljük nyomtatványokért. Hogy a vendéglők, korcsmákba, kávéházakba nem jutottak propagandanyomtatványok, annak igazán nem mi vagyunk az okai.

Nehogy téves nézet legyen őrre, meg kell mondanunk, nem a szám teszi az érdeklődés lokát, mert a szöveget megbeszélésen az érdekeltek irók felelős vezetői vettek részt. Tehát a 18-át mellőni képviselte a megjelent 3 elnök.

Azonban csak propagáljuk, beszéljük továbbra is a szőlő-, a gyümölcsfogyasztásról, ha első évben nincs nagy eredmény, majd lesz a másodikban, a harmadikban, a negyedikben...

Mi, magyar vendéglősök, általában a magyar föld termékeit fogyasztjuk, nekünk a szőlő, a gyümölcs is szüvegünk!

MALOSIK FERENC

## Idegenforgalmunk és a gazdasági eredmények

BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROS IDEGENFORGALMI HIVATALA ebben az évben is jelentést adott ki a főváros tavalyi idegenforgalmáról és annak gazdasági eredményeiről. A jelentés kifejti, hogy idegenforgalmunk, a csekély külföldi számkokat nem tekintve, 1940-ben már jóformán csak a belvárosi tömegek örvendtek emelkedéséből táplálkoztak. 1940-ben 57 590 külföldi érkezett, 1941-ben 49 740. Magyar vendégek 1940-ben 214 470 érkezett, 1941-ben pedig 314 770. Ezek 580 000-ot illetve 930 400-ot északit töltek Budapestre. A jelentés, amelyet Markos Béla dr. igazgató kitűnően állított össze, azt is elmondja, hogy a belvárosi látogatóknak több mint egyharmada (108 970 személy) a 20 legnagyobb magyar vidéki városból érkezett. Legtöbb vendégünk Nagyváradról (12 628), Kolozsvárról (12 604), Debrecenből (9260), Szegedről (8008), Kassáról (7864), Győrből (7587) és Miskolcra (7394) jött.

Érdekes, hogy míg az idegenforgalom normális időszakában Szent István-hete és a Nemzetközi Vásár májusi augusztusi és május voltak az év legjobban látogatott hónapjai, addig 1941-ben a szeptember vált legelőse.

Szállásban és penzióban 344 175 személy 1 174 925 éjszakát töltött el. Főúton, hogy magánlakásban is milyen nagyszámú vendég szállt meg, 312 076. És ezek még jóval több éjszakát töltöttek el, mint a szállók és penziók vendégei, vagyis 2 028 299. Markos Béla dr. a szállodákban és penziókban megszálltak napi költségét 57 127 630 pengőre teszi, a magánlakásokban meg-

szálltákat pedig 16 023 562 pengőre. Ehhez számít 300 000 átmenő-vendéget, aki reggeltől estig 1 185 000 pengőt költ el a három vásár és a Szent István-hét alkalmából. Összesen 54 336 192 pengőre becsülhető az az összeg, amelyet az idegenek 1941-ben Budapestre hagytak. Ebből külföldi az 1940. évi 20 000 000-val szemben 1941-ben csak cseké 11 700 000 pengőt hagyott itt.

Az idegenforgalmi hivatal jelentése ismerteti a tavalyi munkásságát is, amely szerint 362 000 prospektust, 3 600 000 plakátot és kb. 30 000 propaganda zárólapot küldött: szőlő, illetve osztott ki; azonkívül fényképanyagot 1000 budapesti és magyarországi képpel egészítette ki, havi eseménynaplóból 55 000 példányt adott ki, a „Budapest télen” utazási mozgalommal kapcsolatban pedig 10 000 képes eseménynaplót és 10 000 betétnaplót, a Szent István-hét propagandájára 7 hétélyűvel képes prospektust 30 000 példányban, részletes másolt 10 000 példányban, színes broktré képet 5 000 példányban, díszes Szent István monogramját 3 000 példányban, naplót 20 000 példányban adott ki. A hivatalnak két külföldi irodája működött: Bécsben és Velenében. Kétszételen, hogy a székesfőváros hivatala igen széleskörű és eredményes munkát végez.

## Honnan kapunk élelmiszert?

NAGYON FONTOS azokra nézve, akik Budapest élelmészével foglalkoznak, hogy ismerjük a főváros beszerző-forrásait, ezeknek az újabb, változott alakulásait is. Més a plakettutas utolsó eredményel alapján tájékoztat erről bennünket a Statisztikai Értesítő.

Budapest környékének termelővidékei így oszlanak meg: Budaí hegyvidék fölhozatala évi 131 ezer métermázs, Csepel-sziget és a dunabalti síkság 209 ezer, a Gödöllői halomvidék 57 ezer, az elővárosi övezet 57 ezer. A környék legkülső szakaszán alakult ki a majorságok övezete. Az itt letelepült gazdaságok nökrzik, hogy a főváros 1 402 200 hektoliteres tejfölhozatalából 21,4% a környékről jön.

A pesti főváros legnagyobb szállítóterülete a Nagy Alföld, a magyar medence területének 20%-a. A kiskunsági városok közül pedig Kecskemét 105 ezer, Nagykőrös 55 ezer, a Cégéd 11 ezer mázsát szállít az Élelmiszer-Nagyvásártelepre, és Vácscsarnokba és piacokra. A homoki mezővárosok a magyar zöldség-és gyümölcsviléit legnagyobb piacai.

A dunai-tiszai hátságban kialakult legelősebb exportpára: Jánoshalma, Szeged környékén alakult ki az ország legrégibb fűszerpaprika-termelő körzete. A Tiszántúlhoz tartoznak azok a nagy búzatermelő tájak, melyek az első világháború után a külföldön való gabona- és lisztelhelyezési lehetőségek megváltozása miatt az intenzív baromfiévelésre lérték át. A Tiszántúlon alakult ki a magyar monokultúra, az egyfajta termelési egység legrégibb formája: a makóvidéki hagymatermelés; a város és megye központi járásában 6 ezer holdat ültetnek be vöröshagymával. (A budapesti fölhozatal 82%-a jön onnan.) Monokultúra alakult ki a Nyírségben is: onnan hozzák az óriási mennyiségű burgonyát (az összes fölhozatal 59%-ét!).

A budapesti piac legévalabbi idejénckik-szállító területe Békés. Idejénckik-kultúrája az utolsó 12 évben rohamosan fejlődött. Békés az Alföld legjobb búza- és kukorica-termelője.

## AGRÓF KEGLEVICH ISTVÁN UTÓDAI KONYAKGYÁRT.

fennállásának 60 éves jubileumát ünnepli. Visszatérve az eredményekben rendkívül gazdag évtizedekre, megállapíthatjuk, hogy a vállalat már a bőkevilágban is versenyen teüli helyet biztosított kiváló minőségű gyártmányainak: A legkülönbözőbb likör-, brandy-, gyümölcsparlat-, rum- és egyéb italkészítményeit a modern üzemi technika minden legújabb vívmányának szolgálatbaállításával kimagasló minőségekkel tejesztette és így a ma torgalmába kerülő Keglevich-gyártmányok úgy a gourmand-világ, mint a nagyközönség közkedvelt italkülönlegességei.

# GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Ipartestületünk ügyésze: Molnár Sz. Dezső dr., IV., Bécsi-utca 1.

## Gerencsér József bornyagykereskedő **Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845** Elsőrendű fajtaborok állandó választékban

ügy elő, mint vágott baromfi-főlhözatala, de a fővárosi sertés-vásárokon való nagy kínálata is jelentős helyet biztosítanak számára a szállítói körök között (16 ezer mázsa idényicik, ebből 14 ezer paprika, 4 ezer mázsa élő baromfi, 18 ezer mázsa vágott baromfi, 6 ezer mázsa tojás 7 ezer darab borjú és 122 ezer darab sertés).

A Nagykünságnak csak szarvasmarha-főlhajtása számít a budapesti vásárokon. Ez se volt több, mint évi 1600 darab.

Az északi vásárokon alakult ki nevezetes exportipic: Gyöngyös és Eger. Előbbinek forgalmi értéke újabban már vétekezik Kecskeméttel. Eger vidékének zöldségtermelése ma nem annyira jelentős; inkább gyümölcstermelés és borgezdsága számottevő. Gyöngyös és Eger csak szőlőből 45 ezer mázst szállított.

A Bodrog-vidék, mint bornyagyvaszálított, fontos. Évente 55 ezer mázst küld Budapestre. A beregi rész, Nagyszőlős központú, téli átmát, szilvát, epert szállít.

Nagyvárad vidéke a legtovábbal vágott baromfi-szállító terület. (Évi 6 ezer mázsa).

A dunántúli városok hátúsugara nem terjed ki annyira, mint az alföldi mezőgazdasági központoké. Ezt a nagyobb mértékű városiasodás is magyarázza a közlekedési viszonyok mellett. A Mezőföldi uradalmi majorokban gazdag területe a fővárosi piac teje- és élőállatszallító vidéke lett. A Somogy-tólnai dombvidék tanyáin állattenyésztésen kívül korai bornyagytermesztéssel is foglalkoznak. A Baranya-vidék borjútőlhözatala évi 4 ezer, sertésdombvidék szarvasmarha-főlhajtása is nagyon jelentős. A Vértessőlly Budapest egyik legjelentősebb tejszállítója és a meszes talajt kedvelő barackféléket is gyakran küldi (180 ezer hektoliter tej, 6800 mázsa barack).

A visszacsatolt Kelet-Magyarország és Erdély mezőgazdaságának most pontosan át nem tekinthető a szerepe Budapest eielemzésében. A fővelepártól való nagy távoltság csak az egyes speciális tájfaajta gyümölcsök főlhözatalát tette lehetővé.

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási űrlapok  
**BERKOVITS papíráruhágyár**  
Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223-891,  
valamint az IPARTÉSTÜLETBEN kaphatók

**KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS  
SZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.**

világos és barna

**CSALÁDI SÖRE**

0,7 és 1,5 literes, gyári töltésű,  
zárt palackokban  
sörivóknak  
közkedvelő itala  
Megrendelhető:

BUDAPESTEN: VIII, MÉGSEZINHÁZ-U. 22. TEL: 141-989  
VIDÉKRE: X, MAGLÓDI-ÚT 17. TEL: 148-490, 348-173

## Élelmiszerek helyes raktározása és gondozása

— Második közlemény. —

### A szárított főzéléket, szárított bornyagot.

A szárított zöldségféléket szárazon, levegős helyiségben, napfény közvetlen behatása nélkül, idegen szagok anyagszékelt menteslen kell raktározni. Kartondobozokat ráhalkatni világos helyiségekbe is, de zsákokat és más csomagokat sötétben kell tartani. Ezeknek legnagyobb elláttsága a moly és a kukac, mely az egész készletet tönkretetheti.

Szárítóféléket csak zárt csomagban tartsunk, mert nyitott csomagokat a kártevők hamar megtámadnak; ezért ezeket gyorsan el kell fogyasztani vagy raktározásunknál gondosan vigyázni rájuk. A bogár-lárvák a csomagoláson keresztül hatolhatnak be az áruba, amit felismerhetünk arról, hogy a csomagoláson gombositérőknél lyukakat találunk. Ha a lárvákat eltávolítjuk és az anyagot megtisztítjuk, a főzéléket lehetőleg azonnal fel kell használni.

Száraz bornyagot rendszeren 30–50 kg-os papírzáskókban szállítanak; ezt feltétlenül hűvös és száraz helyen, könnyen hozzáférhető módon kell raktározni. Célszerű az állandó felügyelet mellett is többször átítani. A száraz bornyagot hajlítások török, míg a nedvességet kapott hajlítások, s rendszerint a közepétől kiindulva penészedik.

Poralakkú főzélék: szárazon, hűvösen, egyenletesen temperált helyiségben tartatva tarthatók, különösen hosszas raktározás alatt színezt kapnak.

A sávanýú káposzta: dobozokban vagy hordókban tartják, lehetőleg óvjuk a levegővel való érintkezéstől. A megkezdett hordókat felveszenkondóval, fatetelvel zárjuk fel. Az ú. n. nyálkát időről-időre vizellen mossuk le s ugyanígy eltávolítandó időnként a teher lepedék is, mely a léle tetején képződik. A levele és jobban eltartható. A leeresztett levelet állandóan pótolni kell; ha nincs elég léle készletben, akkor sóvízzel pótolhatjuk. Hordókból lehetőleg mindig csak a napi szükségletet vegyük ki.

A dobozokban levő káposztát rozsdamentesen kell tárolni, a megkezdett dobozt pedig el kell használni. Különbösen erre ugyanazok vonatkoznak, mint a többi doboz-konzerve. A dobozokat rázzuk át, hogy a tartalom átittatódjék a lével s lécsótélyra úgy rakjuk fel, hogy a felül levő doboz mindig hezagra essék. 10 kg-os dobozoknál a megengedett magasság 12 doboz, de rendszerint nem raknak 9—10-nél többet egymásra. Télien a fagytól, nyáron a túlságosan melegtől óvjuk az árut (a normális hőmérsékletet még nyáron sem árt). A dobozok „izzadási” kerüljük; mert így könnyen képződik rozsdá, különösen a szelgeteknél, hajlításoknál s ezért ezeket a helyeket időnként zsírozjuk be.

Az uborka: sós, ecetes lében, dobozban vagy hordóban tartható el és kerül forgalomba. Ugyanúgy raktározandó, mint a káposzta.

### Malmi termékek gondozása.

A romlott lisztet felismerhetjük színeiről és szagáról: fogásra a romlott liszt kemény és csomós, szaga és íze kellemetlen, sokszor undorító, belőle csak rossz tészta készíthető (a fehérjék elbomlása miatt).

A hosszas és nem gondos raktározásnál egész sor állati kártevő léphet fel, mint pl. a lisztmoly, kukac stb. Ebből gyorsan szaporodik s ezért intarsórá azonnali gondoskodni kell. A bornyagot a liszben tonadékok képez s nagymennyiségű lisztet fogyaszt. Tájékoztató vizsgálaton úgy járunk el, hogy a lisztet teher vagy fekeke alápara kifentjük, szétterítjük s esetleg nagyító-üveggel vizsgáljuk meg, hogy van-e benne állati kártevő, ezek váladéka, gyommag stb., ezeket kizitáljuk s úgy vesszük azután pontosabb vizsgálat alá.

## Savanyúságok és főzélék konzervek

REINER JOZSEF konzervüzeme, Tábornok-u. 10. Tel: 496-506

## RÁDIO KÁRPÁTI VIII., József körút 34.

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

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Előirányú asztali faj- és csmegeborok nagy választékban  
**Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 269-802**

Ha a lisztet üvegdugós edényben rázzuk és a dugót kicsé- meglatjuk, a liszt dohos, állott szaga jól érezhetővé válik. Az idegen ízt és esetleges homokot legkönnyebben rágással érzé- kelhetjük.

Az atka leginkább meleg időben támadja meg a lisztet; vizsgálataira úgy járunk el, hogy a lisztet kióntyúk egy iv pa- pírra és üveglappal lesimítjuk. Ha atka van a lisztben, akkor rövid idő alatt vakondtürrászórép kupacok keletkeznek a liszten. Nagyitöveggel jól fellismerjük az atka kőrtörömszerű testét és négy pár végtagját. Az atka ugyancsak gyorsan szaporodik. Az atkás liszt szürkés színű, keserű íze és kellemetlen, édeskés szaga. Ha még nincs sok atka és kukac a lisztben, akkor még élvezhetővé tehetjük úgy, hogy 5—6 órán át 60—70 C-fokra melegítjük fel a lisztet a utána kiszitáljuk.

Liszteket és hasonló készítményeket tehát szellős, száraz, hűvös helyen kell raktározni vagy a helyiségét szellőztető el- látni. A ládákat lapátoljuk át naponta s tartuk földönlan nyitva, azokat tisztogassuk gyakran, de mindig csak szárazon. Ha a liszt kukacos, fínom szitán szitáljuk át. Zabbkása és zabpelyh- nyel szitálható; ezeket, ha szennyezve vannak, állati takarmánnyal kell elharszítani. Ha még nem nagyon dohos az árunk, akkor esetleg újra élvezhetővé tehetjük úgy, hogy azt szellős helyiségben 15—20 cm magas en egy rétegben kilőrtjük és naponta többször átlapátoljuk. A zabpelyhét nem szabad pincében tárolni vagy csomagolt árut tüpimágnas egymásra rakni, mert könnyen fel- repedhet.

Keményítőliszteket: okvetlenül száraz helyen raktározandók, mert igen nedvszívók (burgonyaliszt pl. 25% nedvséget is fel- vehet) s így könnyen megromlanak. Ugyancsak nagyon nagy gondot kell fordítani az állati kártevők elleni védekezésre is.

### A rizs tárolása.

A rizs tárolása hűvös, szellős, száraz helyen történik, kül- lonban dohos, állott szagot kap. Ha csomós, akkor nedvség- ére, ilyen állapotban hamar megpenészedik. Az őszcsoomsó- dot rizs raktározásra nem alkalmas s állati kártevők is kön- nyebben támadják meg. A jól hánított rizs szákokban, száraz, szellős helyen hónapokig raktározható, de a szákokat magas lécs- tóréstálya kell állítani. Ha a rizst szákokban tároljuk, akkor ár- tokat kiürítés után gondosan és szárazon ki kell tisztítani. Kül- lonban meleg napokon gondoskodniuk kell a szellőztetésről, mert nagy melegben a rizs elszáradzik. Hosszabb állás közben a rizs elporlódik, ezért időnként ki kell szitálni.

### A tésztaárak gondozása.

A tésztaárak száraz, szellős, egyenesltes hőmérsékletű he- lyiségekben tárolandók, de soha nem padlósnál! A nem csomagolt árut celofánnal védjük meg a por ellen, a csomagoltat vígyáz- zunk, hogy ne nyomjuk vagy törjük össze. A levegő érje sz- badon az árut, de ne raktározzuk olyan helyiségben, ahol erősen szagos, illatos anyagok vannak, vagy olyanok, amelyek kön- nyen molysodnak, mert így hamar megromolnak. Különösen ví- gyázzunk az állati kártevőkre s a nedvségre, lévén a tészta- árak igen nedvszívó s ezért könnyen penészedő. Ha ládákban tárol, akkor a ládákat állandó ellenőrzés alatt kell tartani.

### A pudlingporok stb.

Ezeket a készítményeket is a nedvségtől óva, hűvös, száraz helyen, más szagos anyagoktól mentesen kell tárolni. Tartósságuk székszerű kezelés mellett hat hónap; a dióval ké- szültek gyorsabban elhasználódnak, míg a kakaóval készülte- k tartóssabbak.

**FEHÉRVÁRI MIHALY** budafoki és termelői borok vezérképve- séje. Szeszitali képviselő. Bpest, VII., Teréz-rt 23. Tel.: 327-855



### FÉRÉG ELLENI KARBANTARTÁS

Válaljuk zsemlé helyiségének sváb-, ruszin- bög, szék- és pattány elleni karbantartást lá- báló eredmény után fizetendő olesó havi díjért

**STANDARD**  
 BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B  
 TELEFONSZÁM: 189-383

## A burgonya megóvása

VENDÉGLŐS SZÁMÁRA nagyon időszerű és fontosabb vált kérdés az, hogy megfelelő készlettel rendelkezniük és azt meg is tudják óvni a romlástól. Már régebbi tapasztalások mutatják, hogy aránylag milyen nagy lehet a veszteség.

A tére való eltetés olyan veszedelmekkel jár, amelyek az ország élemezését komolyan fenyegetik. Németsországnak kiszámították, hogy átlag 10%-ra kell becsülni az egész termés- ből való veszteséget, amely több mint 20 millió embernek évi szükségletét fódözhetné.

Németsországnak az úgynevezett karsanálás által csökkentett a veszteséget, amennyiben a karsanálás mególi a burgonyán mutatókozó romlásokozókat és száraz-hatást eredm- nyez, továbbá a koral csírászt is megakadályozza. Így az íz, a külső és a bápérték sem szenved. A módszeret egyszerűen szit- tálás útján alkalmazták, lyukasított doboztöltők vagy porzórék által. Karsan. magának a zsernek a neve és amit egy német szakfolyóiratban olvastuk, egy kilogram karsan. kel „25—50 dt (1 dt = 100 kg) burgonyához”. Persze a romlott burgonyákat az elraktározás előtt és alatt is gondosan ki kell szedni és el- távolítani.

Mindenekelőtt a pince vagy más tároló raktárhelyiség told- jéré némi karsant kell hinteni. Mialatt a burgonyát odaemlezz- tik, egyenletesen, nem vastagon be kell hinteni karsannal. A siker annak biztosabb, minél egyenletesebben végzik a karsa- nozást. Ehhez külön készületek is vannak. Ilyen az úgynevezett „alkü-aparát”, de erre nincs okvetlenül szükség, mert egyéb szitafélével is lehet szitáhtalni a karsant.

Nem hangszalozhatjuk eléggé, hogy a burgonya elrak- tározásakor mennyire ügyelni kell a következőkre:

1. Csak teljesen kiért, egészen száraz burgonyát szabad raktározni. Romlott vagy megsérült gumót ki kell szedni, mert hosszabb idő alatt az egész készletet megromlhatja.
2. A burgonya-pince hűvös, száraz és sötét legyen. Az el- sötétlést az ablak elfüggönyözésével, zsákkal vagy az ablak befestésével végezhetjük (kékített mész jó a festéshez). Az olyan burgonya, amely tartósan rásó fényt kap, megzöldül és hamarosan csírászik is.
3. A pincét a beraktározás előtt gondosan ki kell takarítani és szellőztetni. A falkák lehetőleg új mész-mázzal kell elitálni.
4. Egy méternél magasabbra nem halmozható a burgonya. Jó vígziványt arra is, hogy elég hely maradjon szabadon a kész- let átviszálására és megoldozására, vagy kiválogtatására. Ned- ves földre és falal nem szabad érintkezni a burgonyának. Erre jó a lécsőtély. Nagyon sok burgonyát meg lehet óvni a rom- lástól, ha olyan végszereseket használunk, amelyek a nedvs- séget felszívják és a nedvségokozókat elpusztítják. Ilyen a karsan, amelyről át mondják, hogy elég olesó. 100 kg bur- gonyára kb. 8 pengő ára kell. Még a beraktározás után nagyon kell ügyelni a helyiség hőmérsékletjére. Meleg pince elősegíti a romlást. Legkedvezőbb hőmérséklet a +2 — +5 Celsius-fok. Semmiestre sem szabad +8 fokot meghaladnia. Az idejárás szerint kell a hőmérsékletet ablakok nyitásával vagy zárásával szabályozni. Hűvös, száraz időben eleget kell szellőztetni és így esetén az ablakokat zárva kell tartani. Ha erős a fagy, az ablakokat zsákkal vagy számválj jól be kell földni. A tempera- túra a raktárhelyiségben főlakasztott hőmérővel könnyen ellen- őrizhető.

5. Kb. négyhetenként meg kell vizsgálni a burgonyát és a romlott gumókat ki kell szedni. Az a nagyon elterjedt nézet, hogy a csírásós a gumókra nézve igen hátrányos és az ilyenek később a hőmázsnál, a főzésnél fekete foltot mutatnak, téves. Gondosan kezelni és nem össze-vissza dobálni burgonyák meg nyarón, sőt még ősszel sem kapnak foltokat. Tápértésből vo- szít a burgonya akkor, ha túlsokig marad a vízben és kilúgozó- dik. Sem hideg, sem meleg vízben nem szabad túlsokig hagyni

„Kérek még egy pohár

**MECSKIT!**“

Állandóan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!  
 (Megfelelő nyomtatványok ipartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

## vitéz Tóth István likőr-, rum- és pálinkagyártmányai minőségét jelentenek Budapest, II., Óstrom-utca 10. sz. Telefon: 151-999

### Svájci levél

MA AZ EURÓPAI ÁLLAMOK KÖZÜL Svájc vendéglátóipara szenved legtovább a háború okozta nehézségek miatt és még a világháború legnehezebb hónapjait sem lehet a malhoz hasonlítani.

A külföldi a határnál a régi előzékenységgel fogadják és az ütlevevizsgálattal együtt 1941 áprilisa óta átadnak egy bizonyos számú étekezjegyet, amelyek havonként lesznek kiosztva. Általánosságban sok a panasz, így pl. déligyümölcs, sajt, vaj és a legfontosabb árucikkek annyira megdrágultak, hogy a szerényebb keresetűek csak keveset engedhetnek meg maguknak. A húsdagát évben 1 kg volt a tavalyi havi 2 kg-mal szemben, vagyis ugyanannyi, mint a negyedik háborús évben levő Németországé. Egy új rendelettel ezt most leszállították 50 dekára és elrendelték egy kétételes hústalan napot, mely idő alatt sem üzletekben, sem éttermekben nem szabad húst kiszolgálni. Radikális intézkedések ezek és nehéz helyzet elé állítják a konyhafőnököket és háziasszonyokat. Nagy a szénhiány is, annyira, hogy a tavasi és téli hónapok alatt az összes szállodákat, állami épületeket, vonatokat 15 C-fokig volt szabad fűteni. Az egyik st.-moritzi szálloda érdeklődő levelemre azt a választ adta, hogy szénhiány miatt kénytelen zárva tartani.

A svájci állam a világháború alatt a vendéglátóipart különböző kedvezményekkel és támogatással segítette, amit azután a békeidő visszatérével az utolsó fillérig vissza is kapott. A kérdésomra, hogy mi a helyzet most, nem kaptam kielégítő választ. Az állam által rendszeresített idegenforgalmi propagandán kívül kevés támogatásban vagy adókedvezményben részesül a vendéglátóipar.

A szállodák, éttermek a nagyvárosokban, mint Bazelben, Zürichben kevésbé érzik az idegenforgalom hiányát, annál jobban a szezonúletek. A nemzetközi vendégek, akik a háború kitérősekor Svájcban rekedtek, visszavonultan étnek, külföldi üzletemberek pedig ritkábban tudnak az országba beutazni. Egyes szállodák Arosában, Davosban különböző sport- és divatversenyekkel próbálják a vonzóerőt emelni. A „Grand Hotel”-ek ezek ellenére sem találják meg számításaikait, még St. Moritzban is számos szállodának és étteremnek zárnia kellett. A kimondott üdülőhelyeken, mint Lausanne és Interlaken, a helyzet még rosszabb. Már 1940-ben nem kevesebbet mint 400 szálloda volt üzemen kívül. Legegyszerűbben alkothattunk képet magunknak a viszonyokról, ha egymás mellé tettejük a svájci szállodák bevételeit a három utolsó évben:

1938. évben 324,5 millió svájci frank volt,  
1939. évben 263,60 millió svájci frank volt,  
1940. évben 168,— millió svájci frank volt a bevétel.

A külföldi vendégek száma:

1938. évben 1,600,000 lélek 1940. évben 130,000 lélek  
1939. évben 1,000,000 lélek 1941. évben 120,000 lélek

Ha mindez előrelátható is volt, mégis a nyers számok adják vissza legjobban a helyzetet. Kidolgozták egy öt éves tervet, melynek célja a háborús ipar és kereskedelem megsegítése. Így több üreg épületet és szállókat lebontottak; hogy az így nyert anyagokat a mai nyersanyagsgzegény világban máshol, hasznosabban felhasználhassák. A luxus-szállodákat, melyek a háború után a font- és dollármilliomosok hiányában ügysem életképesek, átalakították kislakosokká és irrodáká. Az 1941-ben lejáró szállodaépítési tálalmat 1946-ig meghosszabbították.

Ilyen körülmények között ünnepelte Lausanneban az év júniusában a svájci szállodások és vendéglősök szövetsége 60 éves fennállásának jubileumát!

IFJ. PERLAKY GYULA

### Előjáróságunk rendes havi ülése

1. é. október 14-én volt. Jegyzőkönyv hitelesítésére Lukács Antal és Szűcs József keltetett írt.

Az előjáróság muli határozata alapján a segédavatás volt a napirend első pontja. A segédavató beszédet Malosik Ferenc elnök mondotta.

Ezután Ballai Károly vezetőjegyző a napirendet ismertette.

A szakiskolába szeptember elejéig 208, a szakintézmény 22 tanuló iratkozott be. A honvédelmi törvény alapján a levelezőképzés is átszerveztetett. A mi levelezőegyletünk is átszervezendő, amelynek több költségét az előjáróság határozata alapján, a leveletört tartó üzletek fedezik.

A szakmáltag nem készült alkalmazottaink szakmai nevelése felé az előjáróság megtette a kezdeményező lépést. A Magyar Szakácsok Körével, irányítása és felügyelete alatt megrendeztetett a konyhai kézilányok tanfolyamát. Egy ilyen tanfolyam két hónapig tart, a részvételi díj 30 pengő. Az előjáróság határozata alapján minden, legalább kétévi szakmai gyakorlatú konyhai kézilány tartozik ezt a tanfolyamot elvégezni, mert a megállapított határidőn túl csak olyan személyt lehet majd alkalmazni, aki — amennyiben mint tanonc nem tanulta meg az ipart — a testület által rendezett tanfolyamokat elvégezte. Erről külön körlevélben értesítjük tagjainkat.

Bejelentette, hogy Kurcz Béla szállodaipar gyakorlatáról szóló könyve megjelent, amelyet az előjáróság hivatalos tanácsnyelvet jeltelt ki és az érdeemes szerzőnek munkájáért köszönetet szavazott.

A szakmai képzés második lépése ezen könyv alapján történik. Az előjáróság határozatából e könyvnek azon részéből, amely a szobaasszonyok és szobalányok teendőiről szól, külön kis kiadványt ad ki, amelyet a szálloda női alkalmazottainak meg kell szerezni és köteleességüket ennek alapján teljesíteni.

Beszámolt az einökság azot törökvéséről, amelyel az új gazdasági évben ipari nyersanyagsgzegietéről akar gondos-



ROSSZ A GYOMRA?  
A  
BARBARA  
RENDBEHOZZA  
DR. NOSEDÁ-GYÁRTMÁNY

## HUNGÁRIA BORPINCE

kodni. Ezért a lisztől, a tojásról, a zsírról, az olajról, a húsról, a cukorról, a kenyérről szóló rendelkezések megfelelő módosítását, továbbá a hagyma-, burgonya- és a zappanszükséglet biztosítását kérte. A liszt, zsír és kenyér terén eredménytelenül, a hús, tojás és zappan tárgyában meg voltak a tárgyalások, míg az olaj, hagyma és burgonyában kielégítő eredménnyel végződtek. Ezekről sorra-rendre tájékoztatni fogjuk tagjainkat. Ugyancsak befejeződnek azok a régióli folyó tárgyalások, amelyeknek célja, hogy bizonyos ételféleségek árusítását üzletkörülmények között megkönnyítsék. Amely ételnek az ára nem lesz megállapítva, az a megadott bruttórezi-százalékkal szabadon lesz kaikálódható. Az üzletek osztályba-sorozásának elvei szintén megállapítottak. Ezt illető rendezés a közeljövőben várható.

Végül a szünetnap tárgyában közölte, hogy két indítvány érkezett. Az egyik azt javasolja, hogy a szünetnap kérdése végtessék le a napirendről, a másik pedig, hogy a szünetnap tartása szerveztesse meg. A két indítványról az előnkség behatóan foglalkozott és a következő javaslatot terjeszti elő: Az előnkség megállapította, hogy a szünetnapot illető előjárásokról határozatot a tagok önként hajtották végre és ebből folyóan ez a mozgalm az előnkség részéről nem szervezethetelt meg. Ezúdszerint 250-nél többen tartanak szünetnapot, holott sokan vannak, akik ennek betartását nem jelenítették az előnkségnek, tehát valóságban többség tartanak heti pihenőnapot. A szünetnap kérdést tehát nem lehet egyszerűen levenni a napirendről, hanem alaposan meg kell ismerni ezt a problémát. Azért az előnkség azt javasolja, hogy az előjárás egy általa bizottságot küldjön ki, amely bizottság az előjárásról alaposan vitassa meg az ellene és a mellette főhözott érveket, szerezzé meg a külföldi szokások és eljárások hiteles adatait és állásfoglalás végett a december havi előjárásokról ülésen tegyen előterjesztést. Az előnk az elrendelt szavazás alapján megállapította, hogy a javaslat mellett 25-en, ellene 11-en szavaztak, így 14 szöbbséggel elfogadattott.

### László József kormánytanácsos.

OSZINTE OROMMEL értesülünk, hogy hosszú évtizedek szakmai és társadalmi buzgó és eredményes működéséért László József győri vendégloát a Kormányzó Úr kormánytanácsosi címmel kiünnevelte. Keves olyan kortársunk van, aki fáradhatatlan munkával annyit tett az ipar érdekében, mint László József. Ezért nagyon jól esik, hogy a Kormányzó Úr figyelmébe egy mindig munkás és példás életet élő vendégloátipáros felé tereli az ország közvéleményének figyelmét.

### Zsírízapért zappant

A ZSÍRADEKGYÚJTÓ ÉS ELOSZTÓ KFT. igazgatósága folyó hó 12-én kell levelében közölte veünk, hogy azok, akik a csatorna-zsír, az ételmaradékzsír, mosékszirt beszölgéltatják, a beszölgéltatott zsíradékmennyiség bizonyos hányadát zappanban kaphják meg. És pedig minden kg I. és II. osztályú csatorna-zsír, ételmaradék- és mosékszír ellenében 1 drb 1,5 kg-os egységs mosószappan, a III. osztályú zsíradék ellenében pedig 1 darab 1/10 kg-os egységs mosószappan kapható.

Az eiszámolás változatlanul az eddigi elvek alapján történik, tehát az átadott zsíradék megállapított ellenértékét az átveéteikora a bizományos kifizeti, a zsíradék átadója pedig a bizományosnak megfizeti a zappan hatósági arát (1 kg — 2.10 P.).

A zappancsero azonban csakis akkor bonyolítható le, ha mindazok, akik ezúton zappanhoz kívánnak jutni, a beszölgéltatásra kerülő és a csero alapját képező zsíradékokat kiszállítják Reich Lórin bizományoshoz (IX., Soroksár-út 130.), ahol a zsíradékok átveszik, a csatornapáros kiadó zappanmennyiséget megállapítják, kiszölgéltatják és a zsíradék, valamint a zappan ellenértékét felszámolják.

Természetesen, aki a zappancseróban nem akar részt venni, ahhoz a zsíradékgyújtó autót továbbra is elküldik, azonban ezek zappant nem kaphatnak, hanem — ismételjük — csakis azok kaphatnak zappant, akik zsíradékaikat az előbb megnevezett bizományoshoz ki is szállítják.

### WEISER SÜTÖDE

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

### hordós és palack fajborai kiválóak

Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

HUSTALAN NAP  
NE TORD FEJED,



GRÓF JANKOVICH BÉSAN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE  
KÖZPONTI YÁSÁRCARNOK — TELEFON: 185-273.

### Krayer E. és Tsa

LAKK ÉS FÉSTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

FRANÇOIS  
PEZSGŐ



Crémant Rosé  
Transylvania sec

### Villamos kávéörölk, motorok eladása

Szakszerű javítás. REIS JENO, Bpest, VI, Mozsár-ú. 12. Tel.: 118-958

Több mint 100 éve

**BRAUN.**

LIKÖR-BRANDY

MÁRIA TERÉZIA-BRANDY

ST. HUBERTUS LIKÖR

KEGSKEMÉTI BARACKPÁLINKA

**Tilos a feltételes számlázás.**

AZ ÁRHIVATALTÓL nyert értesülés alapján közöljük, hogy a kiállított számla értéket mindig határozott és végleges összegben kell megjelölni. Az Árhivatal általában nem engedélyez olyan kikötést, amely szerint az eladó az ügylet teljesítéseiért csupán „ideiglenesen számláz” s később időpontban meghatározott pótlételeket követelheti, vagy a számla értékeiből bizonyos összeget vissza kell térítenie. Nem szabad tehát a számlába olyan arat beállítani, amelyet az Árhivatal meg nem hagyott jóvá, mert ez a számlázási mód — különösen viszonlatlanként és feloldozozomként — bizonytalan árnyelvezet teremti.

Az Árhivatal ezen elvi álláspontja alapján rövidesen vizsgálva azokat a feltételes számlázásra vonatkozó engedélyeket is, amelyeket különleges méltánylással érdemi körülményekre való tekintettel korábban kivételként adott.

**„A kötött élelmiszergazdálkodás gyakorlati kézikönyve”**

cimen a napokban jelenik meg Gámenzycy Béla dr. tanácsjegyző, az Élelmiszerügyi Központ vezetője által, Halász Árpád dr. a Fővárosi Közbizonyosztó vezetőjének, az Élelmiszerügyi Központ h. vezetőjének közreműködésével összeállított és meggyaróczy jazyetekkel ellátott könyv.

A könyvet Rosta János dr. közéletiíró tanácsos cikke egészíti ki.

A könyv nem az általában szokásos jogszabályelsorolásokat tartalmazza, hanem a kötött gazdálkodás ügyszólván minden kérdését világosan és könnyen áttekinthető formában foglalja össze és ugyanakkor minden kérdésnél teljes részletességgel ismerteti a jelenlegi szabályozás mellett a székesfővárosnak mondatni, egyedülállóan kialakult eljárás gyakorlatát is.

Végül a könyv függelékében hozza, több érdekes kimutatáson kívül a vonatkozó polgármestéri rendeleteket, a különböző kormányhatósági kördelleteket és az Élelmiszerügyi Központ k. budapesti kereskedőkhöz, vendéglátó és egyéb teledolgozó iparosokhoz, vállalatokhoz, gyárakhoz stb., azok cukor, zsír, liszt, kenyér, rizs, tej, burgonya, tojás, szappan, petróleum és vásárlási könyv ellátási ügyveiből, valamint a jegyek, pótyjegyek, váltótyjegyek és utalványok kezelése és elszámolása tárgyában intézött körleveleit.

Készfélteleen, hogy ez a könyv úgy a hatóságok, mint a vállalatok, kereskedők, iparúók stb. és a nagyközönség részére nagyértékben fog újmatulást és segítségül szolgálni.

Mivel a könyv csak korlátolt példányban jelenik meg, felkérjük t. kártársainkat, hogy megrendelés iránti igényét mielőbb bejelenteni sziveskedjék. A könyv ára: 15 — pengő.

Megrendelhető: „A kötött élelmiszergazdálkodás gyakorlati kézikönyve” című könyv kiadóhivatalánál, Budapest, IX., Lónyay-utca 37/B. III. emelet 1. Telefon: 382-202.

**Szállodai, vendéglői és kávéházi berendezések eladók**

Nagyvendéglői takaréktűzhely, szódavizgyártó-gép, székek, asztalok, szobabútorok stb. Egy gyönyörű művész, magyaros stílusú helyiség tölgyfa-falborítása, csillárjai, székek, asztalok stb. kompletten. — Értekezni lehet:

**Angol Királyi szálloda Rt.**  
irodájában, Debrecen, Bathyány-utca 6. szám

**Intelligens, öskeresztény szakember**

formalmas városban vagy nagyközönségben jömeneteli vendéglőt berbevenne, esetleg elszámolásra is, óvadékkal. — Cím az ipartestületben.

**Nagyforgalmú vendéglő, borozó**

évi 800 hl italforgasztással, kétszobás, komfortos lakással **75.000 pengőért** eladók. — Cím az ipartestületben.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekekben kérjük a vendéglős kártársakat, hogy valódi GESSLER ALTVALTER helyett más gyártmányú Altvalter, sem az öreg ALTVALTER fejlellátót Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre szabályozást is utasítsák.

Az eredeti GESSLER ALTVALTER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gesslly Altvaltertől és így felesleges kellemetlenségnek teszi ki magát, aki mást ad valódi helyett.

**Halálozás.**

VITÉZ BERTHA GYULA kártársunk, a Kávésiipartestület elnöke, október 19-én váratlanul elhunyt. Erdemes kártársunk temetése 27-én, a farkasréti temetőben számos tagunk részvételével volt.

NEMES MOSCH BELA 54 éves korában, október hó 25-én elhunyt.

**KÁRTÁRS! VADAT VARJÚTÓL VÉGY!****Honvédeinknek cigarettá.**

HONVEDEINK szívrall, cigarettával való ellátása érdekében október 27-ig a következő összegek érkeztek be: Garab Emil 20 pengő, Kovács Ernő 10 pengő.

Az előző számainknak kimutatott 6.061.65 pengővel 6.091.65 pengő gyűlt össze.

**KÁRTÁRSÁK FIGYELMÉBE!** Ajánljuk WEISS János újverbási líkór- és rumgyáros, bor- és szeszgyarereskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LÍKORÉIT, BRANDY-ját, BORAIT, PÁLINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Schrettnér István 96 pengő adományozott.

A Royal Nagyszálloda Rt. igazgatósága a pécelli Otthonnak 165 mázsa kokcaszenet adományozott.

A jószívvel adott adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

**SZOBAFONÓKSÉGI TISZTVISELŐKET KERESK**

Írásbeli ajánlatok a szerkesztőség címén az ipartest.-be küldendők

**Állást keresnek.**

MESTERVIZSGÁZOTT FOPINCÉR óvadékkal állást keres. Cím az ipartestületben.

**Pályázati hirdetésény**

A Magyar Vasutasok Országos Szövetsége a tulajdonát képező nyári üzemű, szántói (Somogy megye, Balaton partján) üdülőtelepét 3 év tartamra berbeadja. Az üdülőtelep 6 holdas parkból, 60 szobás szállodából, külön éttermi, konyhai és személyzeti épületről áll és saját, 150 m hosszú stranddal rendelkezik. A pályázati kényvényeket 1942 november hó 15-ig a Magyar Vasutasok Országos Szövetsége, Budapest, VII., Munkácsy Mihály-utca 16. címre kell beküldeni. Részletes pályázati feltételek kaphatók ugyanott hét-köznaponként (szombat kivételével) délután 4—6 óra közötti időben.

Elsimerten elsőrangú **CSENGŐDI BORAIT** előnyös napi ártban ajánlja és mustot szállít

**SZILVA MIHÁLY borkereskedő**  
Cseengőd, az állomással szemben. Telefon: Cseengőd 11  
Tekintse meg kítűnő ó- és újboraimat!

**LÁSZLÓ SÁNDOR**

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŐGYÁR  
Budapest, VIII, Vas u. 14. — Alapítatótt: 1898.

**Málna-, narancs- és citromszörp**

különleges készítmények, olcsó áron  
**Róza gyümölcsfőzőüzem, Budapest**  
VII., Csengery-u. 18. Telefon: 423-080. Rendeléseket azonnal eszküztik.