

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A  
BUDAPESTI  
SZÁLLODÁSOK  
ÉS VENDÉGLŐSÖK  
IPARTESTÜLETÉNEK  
HIVATALOS  
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAUREATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENICH OTTO, NÉMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LONYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

## A TERMELŐI BOROK ÚJ ALAPÁRA

A KÖZELLÁTÁSÜGYI MINISZTERIUM a termelői borárak emelkedésére való tekintettel a kereskedői és vendéglátóipari legmagasabb árak kiszámításánál figyelembeveendő alapárak legmagasabb új összegét hl/Malligand-fokonként az alábbiakban állapította meg:

- |   |             |
|---|-------------|
| I. Községes (kommersz) borok .....  | 17.— P      |
| II. Móri, egri, badacsonyi, somlyói, balatonfüredi, villányi, tekei, szeretfalvai és szászlekencei borok .....  | 20.50 P     |
| III. Soproni, neszmélyi, mecseki, balatonmelléki, szerednyei, nagyszőlősi, nagymuzsalyi, székszárdi, abasári, domoszlói, visontai, verpeléti, markazi, debrői, szilágysomlyói és nyárádszeredai borok ..... | 19.50 P     |
| IV. A csemegebor legmagasabb alapárát líterenként .....   | 4.60 P-ben, |
| az ürmös- (vermouth-) bor legmagasabb alapárát pedig líterenként .....  | 4.80 P-ben  |
| állapította meg. (31.815/X. 3. b./1943 június 2.)   |             |

Budapest, 1943. évi június 12-én.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő

rádió készülék

hangratorgóval együtt 600 pengő  
Gramofonok, lemezek

# Sternberg

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

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb teljesítményig, minden célra!  
Kérjen árajánlatot!

# KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

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

# CÍFKA JÓZSEF

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

## A M I N A P T A R U N K

1943 JÚNIUS 15., KEDD:

Az egyesesadók befizetésének határnapja.  
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

JÚNIUS 16., SZERDA:

éjeltől 4 órákor az elöljáróság rendes havi ülése az ipartestület tanácsstermében.  
Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája (fj. Mayer Jánosnál, XIV., Angol-utca 7.)

JÚNIUS 18., PÉNTEK:

A penziók 18-ig kötelesek elszámolni a május hónapban felhasznált elelmiszerváltójegyekkel az Elelmiszergyógy Központban (III., Lajos-utca 34.)

JÚNIUS 21., HÉTFŐ:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

JÚNIUS 23., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Szaklajda Györgynél, XI., Budaörs-út 7.

JÚNIUS 25., PÉNTEK:

Be kell fizetni a május 25-étől június 25-éig terjedő időben közzétett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazottai kereseti adót és a pótdótot.

JÚNIUS 30., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Köhalmi Györgynél, IX., Gyál-út 15/c.

JULIUS 1., CSÜTÖRTÖK:

A beruházási hozzájárulás befizetési határnapja.  
A mai napig be kell jelenteni az 1942 december 31. és 1943 július 1. közötti értelemiségi változásokat az Értelemiségi Ügyek Kormánybiztosánál (V., Klotild-utca 10/c.). Nemléte esetében is kell jelentést tenni azoknak, akik bejelentésre kötelezettek.

JULIUS 3., SZOMBAT:

A szállodák 3-ig kötelesek elszámolni a június hónapban felhasznált elelmiszerváltójegyekkel az Elelmiszergyógy Központban (III., Lajos-utca 34.)

JULIUS 5., HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

JULIUS 7., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Mayer Jánosnál, XIV., Kerepesi-út 144

JULIUS 14., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbárátok vacsorája Halmi Lászlónál, XIV., Columbus-utca 43.

JULIUS 15., CSÜTÖRTÖK:

Az egyesesadók befizetésének határnapja.  
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumjo gyanánt ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegéből, se más-fajta üvegéből, 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 keserű nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

## WEISER SÜTŐDE

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

ifj. Hantzmann Károly  
börnyagykereskedő, exportőr

Központi Troda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525  
Városj lerakát: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

NATIONAL és egyéb ellenőrző penztárgygepek speciálisüzeme Karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, cseré

## Monhalt János műszerész

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

SIDOL  
CHROMIT

fém, ablak  
nikkel, króm, alpakka  
lakkozott, fényezett bútortisztítószere  
SIDOL VEGYTERMEKEK GYÁRA RESZVÉNYTÁRSASÁG  
Budapest, XIV., Cserél ucca 14.

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-

## KÁRTYÁVAL

## NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénszelet, szensavas  
mész, borderító-szerek, mustfokoló, Molligand-készülék,  
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke

Liszt- és kenyérváltójegy-beszolgáltatási irlapok  
BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223—891,  
valamint az IPARTESTÜLETBEN kaphatók

Egyetlen  
konyhából  
sem  
hiányozhat  
az



élteljesítő  
és  
marhabús  
erőkövető

Kérjen részletes ajánlatot: ERÓTÁPSZERÜZEM, Papp András  
cégtől, Budapest, III., Hévíz-út 4—6. Tel.: 362-782, 163-011

## SALGÓ gőzmosóglyár és fehérneműkölcsönző

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

## Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

## Néhány komoly szó tagjainkhoz és munkásainkhoz

A HÁBORÚS NÉHÉZSÉGEKET iparunk nemcsak az ellátás hiányosságaiban érzi, hanem többek között különösen személyzeti vonatkozásban. Igen sokan panaszolták ezt, úgy, hogy foglalkozunk kell vele. Az első panasz a személyzet elcsábítása.

Nem szívesen nyúlok ehhez a tárgynhoz, de ez elmérgesedett helyzet megköveteli, hogy foglalkozzunk vele.

Nagy Antal, az IPOK alelnöke, az Asztalosiparpartestület elnöke, néhány hét előtt bírálattal tárgyavá tette a munkahelyről való elcsábítást. Eszközül használják a csábításra a szabályos munkabéren jóval túlnem fizetésemet. Ezzel az eljárással főleg a kisebb munkahelyeket károsítják. Védelmet kértek felsőbb helyen, amit kilitásba is helyeztek, ha jól emlékszem, a miniszterelnök úr is említette, hogy ezen a téren is rendet teremtenék.

Ma, amikor az árakat rögzítették az egész vncalon, semmi nek sem lenne szabad emelkednie, ami az árakkal összefügg.

A fizetésemelés követelését a munkavállalók azzal indokolták, hogy az nem fedezi a léte minimumot. Jelenleg a való helyzet a vendéglátóiparban az, hogy az egyes kategóriákban a jövedelem nagy, más kategóriákban alacsony. Például igazolom állítástomat. Egy nagyforgalmú vendéglőben az önálló csapos 70 pengő heti fizetésért csak akkor akart megmaradni, ha hetköznap pincér-szolgálatot teljesíthet, mert annak heti 170 pengő jövedelme van. Tudnánk még több hasonló esetet is ismertetni.

Most úgy tudjuk, hogy a fizetések rendezés előtt állnak. Ha szükségét látják, ám legyen. De a fizetéseket úgy kell rendezni, hogy a megállapított fizetést büntetés teche mellett ne legyen szabad addig átlépni (sem adni, sem elfogadni), amíg azt újból nem rendezik.

A fizetéseknek jelenlegi feltétel való licitálása az áremelkedést eredményezi, amelyet a kormányzat semmiféle formában nem tűrhet, már a kivételes állapotra való tekintettel sem.

A csábításnak másik módja a vendéglátóiparban a költés ellátás követelése és megadása.

Azt szokták mondani, hogy a nyomtató lóiak nem lehet a száját beiktatni, de vannak kivételes esetek, mint például a jelenlegi, amikor bizony feljebb kell kötni az abrakos-társisnyát. Ma a földi javak igazságos elosztását mindenkinek meg kell érteni. Bősegebb ellátást senkinek követelhet, se nem adhat senki, mint amennyi jár. A munkavállalók igen gyakran arra hivatkoznak, hogy egyes helyeken bővebb ellátást kapnak. Nem tudom, mi igaz ebből, de semmiesetre sem helyes ez a kormány törekvéseivel is ellenkezik. Ma minden talat, amit másnak a szájából veszünk ki, bűn. A követelődzések főleg a hűsítetek körül vannak. Valamikor a vendéglői személyzet még a legkisebb forgalmú helyen is napjában négyszer kapott húst, most egy nagyvendéglőben három alkalmazott férfi azért, mert 15 órára nem hűsített, hanem paradicsomos burgonyát kapott, azonnal elhagyta munkahelyét.

LIFT

FREISSLER ANTAL FELYONO-ÉS  
GÉPGYÁR RT.BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ.  
TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847

GYÁRT: Mindennemű felvonókat legmodernebb kivitelben.

Javit és karbantart:

bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

A vendéglős, bormérő- és italmérő-szakma legújabb szenzációja a szabadalmazott

# HUNGÁRIA

## LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGÓ

mert ez megmenti borának kitünő ízét és zamatját.

A

# HUNGÁRIA

## LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGÓ

feltétlenül elpusztítja a levegőben élő kártekonny bacillusokat. — Megrendelhető:

### GARAMVÖLGYI SÁNDOR

ITALÁRUK ÉS DUGOVEZÉRKÉPVISELETENÉL  
BUDAPEST, VII, ERZSEBET-KRT 44. TELEFON: 220-824, 222-342

aki a HUNGÁRIA levegő átszűrő dugó használati utasítását kívánságra ingyen és borsmentve megküldi.

Ma, amikor a vendéglősnek reggeltől estig, estétől reggelig azon fő a feje, honnan szerezhette át a levegőt, az szaladgái ezertel, hogy valamit megszerzhessen, ez a megatariás, enyhén szólva, kiméletlenség. Az ilyen munkavállalók megérdemlik, hogy kipellengézzék őket!

De kérdés, hol marad a közösség, a hazafias érzés?

A második a fejelem kérdése. Fegyelem, az nincs! Majdnem kivétel nélkül mindenki azt csinálja, amit akar. Elhagyja munkahelyét felmondás nélkül, hogy valamivel váltótart ki főhózával. Orvoslás van, de abba nincs köszönet. Valami más módot kellene alkalmazni, például olyant, mint Olaszországban van. Ha valaki felmondás nélkül hagyja el a helyét és azt munkaadója bejelenti, 5 főlmondás nélkül eltávozt munkavállaló meg az nap berendeli a prefekturára, ahol, ha megállapítják azt, hogy csak az előir időn át dolgozott és a megszabott fizetést megkapta, azonnal elrendelik, hogy másnap pontosan jelenjen meg munkahelyén, mert különben hosszabb-rövidebb időre való eltávozás illeik, vagy kitárják a munkából. Fellebbezés-

# Putnoki likőr, rum, pálinka, kitünő minőség

# GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Lépünk be a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe, a VEN-KO-KÁ-ba! (IX, Viola-utca 16.) Telefon: 142-503

## Gerencsér József bornyagykereskedő

Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845  
Elsőrendű fajtaborok állandó választékban

nincs. A munkaadóra ugyanez áll. Ha a munkavállalóját több órán át dolgoztatja mint amennyi szabályszerű, vagy nem fizeti ki a megállapított munkabért, hasonló sorsra jut. Tudjuk, hogy alkotmányos államban, mint a miénk is, legyelemlre szorítás is csak a törvényes formák között lehetséges, ám jelenleg háborúban élünk és a szükség törvényt bont.

MALOSIK FERENC

## A magyar vendéglátóipar története

ELKÉSZÜLT A NAGY MUNKA, az Athenaeum gépei nyomják már az leveket, a képeket, a könyvkötőszete is készül arra, hogy a kész leveket szép kötésbe foglalja össze. Ez a munka nem jelenheti volna meg, ha kartársaink nem támogatják. Elnökségünk főhatalmázása alapján a nagyobb, nevezetesebb üzlethez tulajdonosai külön fölkerített anyagi támogatásra. Szükség van e támogatásra, mert a kiadási költségvetés keretét szétfeszítették az időközi előállítás, anyag- és munkadíj drágulása és emelkedése, mert az első kötet terjedelme az előirányzott terjedelemtől jelentősen nagyobb lett. Hála tagjaink megértésének, nemcsak előfizetéssel, hanem zsebtelki anyaggal is támogatást bennünk. Így a munka igen szép nyomdai kiállítással jelenhetik meg. A jobb külső méltó a tartalomhoz, amely tudományos szempontból is jelentékeny. Kemény Gábor a klasszikus világ vendéglátásáról, vendégfogadásáról, a görög- és római vendégfogadásokról ír; Ballai Károly a hontemplás századában, valamint a királyság első századában megállapítható étvári számlát; Bevilacqua-Borsody Béla a szerfős kezdetét, a serjogot, a servási szokásokat is; Ismerlet; Mészáros Béla az halmerés történetét írta meg. A vendéglátóipar Buda-fel szabadulásától a szabadágharc végéig a szállóipar szempontjából Siklóssy László, a vendégfogadás szempontjából pedig Mészáros Béla ismerlet. Külön érdekessége a könyvnek az a fejezet, amelyben Mészáros Béla magyar szemmel a külföldi idegen szemmel a hazai vendéglátóipar ismertetési a XVI—XVIII századi utazók túljegyzései alapján. Az agósztó má koronája Gündel Károly hatalmas fejezete, amely a magyar könyvtárról szól a XVI—XVIII századi szakfiskönyvek alapján. Azt hisszük, hogy a fejezet öttörő, világirodalmi viszonylatban is áll akad párra. A kötet szerkesztési munkáját Ballai Károly végezte.

Ebből az ódaveitl néhány mondatból is kiviláglik az, hogy kartársaink érdemei Irodalmi munkánk a megjelenésével biztosították és nemcsak tagjainkat illeti meg az elismerés és köszönet, akik munkáinkban segítettek, támogattak bennünket, hanem a kiadó „Kulturá és propagandá” közvekezeletet is, amely vállalkozásával lehetővé tette, hogy iparunkról gazdasági és kulturális vonatkozásokban megfelelő történelmi megjelentetett. Magunk is türelmetlenül várjuk már azt a pillanatot, amikor a kész kötetet tagjaink kezébe adhatjuk, és azonban már hamarosan megtörténik. A két kötet 56 pengő, amely kiadásban, műnyomó papírra nyomva 100 pengő. Megrendelhető tesületünk irodájában.

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN, MATRAC-ÉS ALGYNEMŰYAR  
Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Agyittmet: 1898

PARKETTÁT szállít, lerak, javít LANG JÓZSEF  
parkettázó vállalata, VI., Munkácsy M.-u. 25. Tel: 129-211, 315-060

## Negyven fillér osztalékot fizet a Beszerző Csoport

A BESZERZŐ CSOPORTI közgyűléseivel kapcsolatban lapunk korábbi számban megjelent közleményeink folytatásaként közöljük, hogy a vállalat részvényeinek 1942. évre közzétett megállapított osztaléka (75 számú szolvény) beváltható a Magyar Országos Központi Takarékpénztár Apponyi-téri fiókpenztáráról 40 fillér összegben.

Fontos határozatot hozott a közgyűlés a vállalat régi, még áll nem cserélt részvényeivel és hányadrészvényeivel kapcsolatban. Az igazgatóság idevonakozó felhívását, valamint a vállalat 1942. évi mérleg- és eredményzámait az előbbiakban közöljük.

A napirend leterayalásában a közgyűlés újra megválasztotta az igazgatóságból sorrend szerinti kiváló tagokat, nevezszeri: Gündel Károly, Marencich Ottó, Konta Jenő és Borostyánkői Mátyás urakat. Újabb mandátumot kaptak egyszersmind a régi felügyelőbizottsági tagok: Ill. Bandi Zsigmond, Gündel Endre dr., Kutassy Lajos, Márkus Imre és Zeidler Antal urak.

## FELHÍVÁS

A VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RT. 1943. április 28-án megtartott közgyűlésén elfelhatározta az 1926. május 31-én és 1939. május 16-án megtartott közgyűlések határozatait értelmében összevonandó és kicserélendő hányadrészvények, valamint az eddig be nem mutatott — összevonás alá eső — régi részvényeknek új részvényekre való kicserélését. Ennekövege az igazgatóság felhívja az illy részvények birtokosait, hogy hányadrészvényeiket, illetőleg a még be nem mutatott, összevonás alá eső régi részvényeiket legkésőbb 1943. június 30-ig új részvényekre való kicserélés végett a vállalat főpénztárára (IV., Horváth István-körút 8. I. em. 4.) nyújtsák be. A kifözött határidőn belül be nem nyújtott, gysztintén a szükségessé névkevesebb számban benyújtott hányadrészvényeknek és régi részvényeknek megfelelő új (összevont) részvényeket a társaság hitelse személyi közbenjöttével nyilvános árverés útján eladja és a betöltött vételár arányában részét a költség tevónása mellett a hányadrészvény, illetőleg a régi részvény beszoállítására ellenében fizeti ki. A hírdetményben kifözött határidő elteltevel a hányadrészvények, valamint a régi részvények egyébként hatályukat vesztlék.

## MÉRLEGSZÁMLA 1942. ÉVI DECEMBER 31-ÉN

Vagyvona: — Pénztárszámla 18.183.07 P. Utjellet és írodai be-rendezés-számla 1 P. Adóssók-számla 182.219.98 P. Áruszámla 242.748.37 P. Összesen 443.152.37 P.

Telhe: — Részvényértéke számla 125.000 P. Tartaléktőkés-számla 150.000 P. Külön tartalékalap-osztalékra számla 7.500 — P. Hitelezők számla 142.194.15 P. Fel nem veit osztalék-számla 4.485.15 P. Egyenleg, mint nyerség 13.937.07 P. — Összesen 443.152.37 P.

## VEZETESÉG-NYEREGYSZÁMLA 1942. ÉVI DECEMBER 31-ÉN

Vezetés: — Állomány jelletl Vésztés-számla 102.648.56 P. Kamatszámja 279.01 P. Adós 66. Hitelezők számla 8.004 — P. Egyenleg, mint nyerség 15.925.07 P. Összesen 124.854.44 P.

Nyereség: — Áruszámla 242.748.37 P. 1941. évi vesztés: Szojtónyereség-számla 3.694.80 P. Összesen 124.854.44 P.

AZ IGAZGATÓSÁG

Megnyitogató és nyereségkötés látsza

A FELÜGYELŐBIZOTTSÁG

Takarékossági propagandá számolócedulák az ipartestületben díjmentesen kaphatók. A takarékosági gondolat terjesztése érdekében kérjük t. Kartársainkat, hogy ezen számolócedulákat minél nagyobb számban használják.

# HUNGÁRIA BORPINCE

*hordós és palack fajborai kiválóak*  
Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

## KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Központi iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 133-482. Különleges pálerkos és hordós fajborai ma Budapest szenciájai!

### Nyári időszerű ételek

#### Kapros egres-leves.

A megfűszertől egres kevés zsírban addig kevergetjük, míg minden szem szétpattan és lekvárosúságú pópót kapunk, megfűszertől méltóan vágott kaporral és liszttel jól elkeverjük, majd vízzel elkevert tejfelrel főntjük s ha felforrt, sóval, cukorral és tejfelrel ízesítjük.

#### Cseresznye-leves (hideg).

1/2 kilo piros, hűsös cseresznyét kimegozunk és 1 liter vízben 1 darab citromhéjat 10 percig főzünk és a kimegozott cseresznyét 4-5 kocka kukorral és 2 deci vörösbórral 5 percig főzzük, aztán hidegre tesszük. 20 szem cseresznyemagot a mósárban megtönrünk és 2 deci vízben 5 percig főzzük. Most a megfőlt piros cseresznyét szitáló átörjük, hozzáadjuk a mósárba a megtört és átszűrt cseresznyemagot levét és annyi vizet öntünk hozzá, hogy személyenként 2 deci jusson. Az egreset felforraltjuk, aztán egy evőkanál rizsliszttel 1 deci hidegvízzel simára keverünk és a forrásban levő levesbe a habverővel belehabarjuk. Majd kiöntjük a vörösbórral tölti sóbtörpös cseresznyéket is, s ha minden felforrt, 1 deci tejfelt keverünk bele és tálalásig a jögre állítjuk.

#### Kapros ráklevés.

Apró kockára vágott hagymát, sárgarépát, petrózseliye-gyökeret margariban vagy vajban megfűszelünk, belevetjük a megfűszert és jól megmosott, eleven rákokat és fedő alatt addig pároljuk, míg pirosak lesznek. Ekkor ráöntünk egy pohárka borpárlatot, meggyújtjuk és néhány pillanatig lángolni hagyjuk majd 2 deci felfőbórral és csontlevesvel előltjük. Aztán megsózzuk és 5 percnél forrás után kifejtjük a rákok olíót és uszályait és félretesszük, a többi pedig mósárban, kivéve azokat a páncélokot, melyeket meg akarunk tölteni pároltízzsel vagy rizbizivel, apróra összezzük. Világos vajrátást készítenk.

**KARTÁRSÁK! A PUTNOKI LIKÓRGYÁR „GYOMORBARÁT”** elnevezéssel hazai gyógynövényekből párlás útján előállított, kellemes zamatu keserűlőrkönkülönlegességet hozott forgalomba. Ajánljuk Kartársainknak, tegyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az árú kitűnő minőségéről. A gyár telefonszáma: 189-735 és 185-365.

### Asztalok, székek, biliárdok

és kellekek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibútorok, sökmérek, borkimérőasztalok új és használt állapotban

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

### Ferwagner Lőrinc bornagykereskedő

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

### ITALMÉRŐK FIGYELMÉBEI

*Bors-ükségletét  
előnyösen beszerezheti*

### FAILLER JÁNOS

BORNAGYKERESKEDŐ ÉS BORKÖZVETITŐNÉL, TAPOLCA

Termelőtől közvetlen és szállítók garanciával!  
Csak minőségi, hegyvidéki, balaton-  
melletti borokat árúsítok és közvetítek!

kissé megpárikázzuk, majd hozzáadjuk az összezzott rák- és zöldségörmeleket, feleresztjük annyi csontlevesvel, amennyire szükségünk van, adunk bele egy kismarék káprót és három negyedórát főzzük. Majd szitáló átörjük, tejfelrel és tinomra melélt kaporral ízesítjük. Tálaláskor a félretett rákfarkokat és az ollókat, párolt rizst vagy pirított zsemlyekockát adunk a levesbe.

### Kalarábéleves szárnyas aprólékkal és galuskával. (Egylétel).

A csirke aprólékját felfőbóvala tóni tesszük, mint a hűs-levest, közben hozzáadjuk a rövid meléltre vágott kalarábét is. A gyenge kalarábéből hozzáadunk egy keveset a levelekből és petrezseliye-zöldjével főzzük puhára. Ha puhára tött, mar-

### Kötelező a könyvelés — a könyvelés pedig gyerekjáték

ha könnyen elsajátítható, a hatóságai rendelkezéseknek megfelelően **A JOUR Átírókönyvelésünket alkalmazza.** Jutányos áru módszerünk automatikusan mutatja ki az anyag-étszámolás adatait és ezzel, más előnyein kívül, tokeletes ellenőrzést biztosít.

### Vendégeink nyilvántartására és a számlázásra

ajánljuk szállodáknak, fogadóknak és penzióknak célszerű **vendégarbitelünket** és számlarendszerünket. Kérjen díjtalan ismeretést! Ét- és borlapok és más nyomtatványok **ízletes megtervezéssel** előlvaljuk. Francia blokkokat rakterción taktunk.

### vitéz Pétery Aladár

racionálizálási, szervezési és propaganda szekvállalata  
BUDAPEST, III., BESZTERCE-UTCA 2. SZÁM



Automatikus „ATE” villamos hűtőgépek, hűtőkamrák, hűtőszekrények minden ipari célra

### IGALY ÉS TÁRSA

BUDAPEST, VII., VÖRÖSMARTY-U. 9. TEL.: 220-239

# CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Állandóan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!

(Megfőlt nyomatványok ipartestületünkben darabonként 10 fillérrélt kaphatók.)

garinból vagy vajból világos rántást készítünk, összefőzzük a kalarábéval s ha felforr, 2 darab tojást kis zsírral vagy vajjal jól kikaverünk, adunk hozzá 10–12 deka lisztet hogy puhan feljő gauskatesztát nyerjünk, melyet a kész levelesé kiskanállal belezsággatunk Tejfelre láthatjuk. Egy fazékban felfelálatva a leves, főzelék, hús és tészta.

#### Töltőkalarábé gombamártásban.

A meghámozott kalarábékat főleg puhanra főzzük, s ha kihűlt, megtöltjük pároltírral, melybe darált maradékok sült húst vagy darált párizsot, vagdalt zöldségrezsalymel és egy egész tojást keverünk. Közben jó tejeles gombamártást készítünk, melyet leöntünk a „Durax” lúzáló üvegtábla hevevált töltőkalarábékat és keszre pároljuk.

#### Zöldborsós jércé.

Két darab rántani való csirkét, miután gondosan megtisztítottuk, negyedekbe vágunk és megsózzuk. Egy megfelelő lábosba teszünk 5 deka kis kockákra vágott, húsos kolozsvári szaloncni, 4 deka vajot és a két darab negyedekbe vágott csirkét. A tűzhely lapján addig pirítjuk, míg a jércé piros színt kap. Ekkor meghintjük liszttel, adunk még hozzá 8 darab magyioronagságú hagymát s ha ezzel is pirult egy keveset, feleresztjük 2 kanál csontlevelel, majd hozzáadunk 1 kiló forrázólt, gyenge zöldborsót és 2 fej negyedekbe vágott fejesalátát és fedő alatt 40 percig pároljuk.

#### Csersznyelespény takarékos tésztláb.

Takarékos tésztláb, amelyhez csak egy tojás és jöllehet vaj vagy zsír alig kell, éppen csak a lépsi kikeméséhez ezekben a háboris időkben, csersznyelespényt készítünk az alábbi módon: 45 deka liszt, 1 1/2 deka kelesztett élesztő, 1 tojás, picit só és kevés cukorral állítsuk össze a kelet tésztlát. Amint kidolgoztuk, azonnal nyomjuk bele a kikent tepsibe, tegyünk rá 1 kiló kimagozott és megcukrozott csersznye és hagyjuk megfermülni, hogy a csersznyeemes kissé belesüllyedjenek a tésztlába. Ha megsütöttük és kihűlt, megcukrozzuk és kockára vágjuk.

#### Paradicsomos fejesaláta.

Készítünk jözü paradicsommártást. A jól megmosott fejesaláta szétálló leveleit széles metéltre vágjuk, míg az összebörölő sziveket négyfelé darabolva, a forrásban levő paradicsommártásban hagyjuk felforrni és azonnal fáteljük, nehogy rögpatatlan legyen. Borjúsütökhöz kitűnő nyári főzelék.

#### Eper hamis tejszínhabbal.

A gondosan megtisztított, érett epret, hideg piccobe vagy jögszektényibe állítjuk Hamis tejszínhabot így készítünk: 16 deka cukrot kevés vízzel sűrű szirupnak főzünk, ezalatt 3 tojás fehérjéjébe verjük fel a habját jó keményre és takarékánlagon vagy a tűzhely lapján folytonos keverés mellett kanálként csurgassuk vele a fűvő szirupot, 3–4 percnyi folytonos verés után jó kemény, hóhéhr habot kapunk, melyet, ha kihűlt, mint hamis tejszínhabot keverünk össze a jégben tartott eperrel és fáteljük fel üvegtálákra.

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRPÖT pórtálja a közönségtől  
**ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKELÉ**  
Edekes és minőségben kapható  
„RÖZSA” GYÜMÖLCSFŐZŐÜZEM, Budapest, VII, Csengery u. 10  
Telefon: 423-090. — Rendeléseket azonnal szállítjuk!

#### Fejesaláta kapormártásban.

A kaprot lezedszve a vastagabb száraitól, rövidre metéltük. Egy gyorsforralóba egy deci vizet és 3 evőkanál ecetet adunk, s ha forr, beteszedjük a kaprot és 3 percig főni hagyjuk. Közben másfél evőkanálnyit lisztből és zsírból zsemlyeszűnő rántást készítünk, beleresztjük egy félfeje hagymát és az ecetes vízben lótt kaprotal és csontlevelel feleresztjük, lisztjük só, sórtörts, kevés citromlé, porcukor és mástól deci tejfellet, s ha felforr, a jól megmosott salátafejek nagy, szétálló leveleit széles metéltre vágjuk, míg az összebörölő szivet négyfelé darabolva, a forrásban levő mártásban keverjük s ha a mártás a salátával újra felforr, azonnal fátelhatjuk, mert hosszú főzéssel veszíti az omláságából és rögös lesz a saláta.

KOVÁCSITS MATYÁS mesterszakács

#### Kartársaink figyelmébe!

SZÁMTALAN esetben előfordult, hogy iparrestitűlőttünkkel cseledeknyvel akartak munkavállalókat bejelenteni. Tekintve, hogy iparban csak ipari munkakönyvvel lehet munkavállalókat alkalmazni, nyomatékosan felhívjuk tisztelt Kartársaink figyelmét arra, hogy ha cseledeknyves munkavállalót alkalmaznak, úgy az illetőt a cseledeknyvvel, egy munkaadói igazolvánnyal és 90 fillér készpénzzel az iparrestitűlőthez küldjék fel, hogy cseledeknyvet ipari segédmunkás munkakönyvre becserelejük.

#### HUNGARIA SÜTŐDE

A főváros legelőkelőbb szállodái és sörözői szállítója

Üzem és főzlet: Budapest, VII., Dohány u. 22-24. Tel. 223-271

FEHÉRVÁRY MIHÁLY budaloki és termelői borok vezérképviseelője. Szeszital képviselő. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 527-855

## Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK  
BURGNYAHAMOZÓGÉPEK  
BÉPÍTETT MOTORRAL  
KONYHAI- ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

**ERDŐS PÁL ÉS TÁRSAI**  
BUDAPEST K. MESTER-UTCA 57.

TELEFON: 342-946



## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Élsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban  
Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 269-802

Takarékossági propaganda számoló-cédulák az iparrestitűletben díjmentesen kaphatók. A takarékosági gondola terjesztése érdekében kérjük t. Kartársainkat, hogy ezen számoló-céduláikat minél nagyobb számban használják.

# MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT. **Borkülföldességek. — Budafok, Kossuth L. u. 44—45 és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775**

## A 30 filléres telefonbeszélgetési díj életbeléptetése.

A KERESKEDELEM ÉS KÖZLEKEDÉSÜGYI MINISZTER ÚR 725/100/1945. IV. 8. számú rendelete szerint a 30 filléres beszélgetési díjat a pénzbedobásra működő készülékek átalkotási rendjének megfelelően:

a) a Krisztina és a Lágymányos távbeszélőközpont területén az 1945. évi június 15. napján,

b) a Lipót és a Teréz távbeszélőközpont területén az 1945. évi június 16. napján,

c) a Belváros, az Erzsébet és a József távbeszélőközpont területén az 1945. évi június 17. napján lépteti életbe.

Az utcákon és más, nem állandó felügyelet alatt álló helyeken pénzbedobásra működő készülékekkel felszerelt nyilvános távbeszélőállomásoknál a 30 filléres helyi beszélgetési díj a készülék átalkatása után az erre vonatkozó nyomtatvány kitűzésétése után lép életbe.

A távbeszélő előfizetők az állomások használó feleiként, attól a naptól kezdve, amely napon a 30 filléres beszélgetési díj a központjuk területén életbelép, a 30 filléres beszélgetési díjat még abban az esetben is beszédhetik, ha nincsen pénzbedobó készülékük, vagy annak átalkatása még nem történt meg.

A magántulajdonban levő, pénzbedobásra működő készülékek átalkatását a posta készülékeként 15 pengőért vállalja.

A telefon-perselyekkel a posta nem alakítja át.

Telefon-persely felszerelése további megkérdezéssel nem igényelhető.

**Vendéglősök! Kávéháztulajdonosok! Terraszok kivilágítására** vegyék a m. kir. Honvédelmi Miniszter 104.737/ Ein 35—941 sz. rend. eng. szabadalmait!

## "BOMBA" légóltalmi irányfénybúrát

Ara darabonként 3.50 P. — Kapható: Gerő Sándor műszaki nagykereskedőnél, Budapest, VI., O-utca 21. Tel.: 315-172.

## DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRNÖK GÉPGYÁRA

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

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

HÜTŐBERENDEZÉSEK — CUKRASZIPARI GÉPEK — PÉKIPARI GÉPEK

Kérjen díjtalan árajánlatot!



## A szakiskola evzáró vizsgája.

SZAKISKOLÁNK 1945. máj 7-én tartotta nagy érdeklődés mellett evzáró emeleti és gyakorlati vizsgáját. Annak ellenére, hogy a tanulók nagy többsége különféle légtitami beosztások miatt nem látogathatta rendszeren az előadásokat, az eredmény kielégítő volt. Dicséret illelt a tanári kart, lelkes és odaadó munkájáért, különösen Krišťalffy István dr. igazgatót.

Mint az elmúlt években, iskolánk lelkes partfogói az idén is rendelkezésünkre bocsájtották a jó előmenetelű tanulókat jutalmazására tárgyi és pénzüeri jutalmikkal. Támogatásukért a helyről is hálás köszönetet mondunk.

Jutalomban az alábbi tanulók részesültek: Pronaczik János IV. o. (az Iparkamara érdemé és Dreher Sörgyárak 120 P-je), Stadler János IV. o. (a Dreher Sörgyárak II. 120 P-s jutalmát), Kucser Antal III/a. o. (a Dreher Sörgyárak III. 120 P-je), Köböl Gyula III/a. o. (a Magyar Szakácsok Körétől egy töltőtollat), Bözi László IV/a. o. (a Főpincérek Országos Egyesületétől egy töltőtollat), Rolót Andráš III/a. o. (a Szánoadaigazgatók Egyesületétől jutalmát), Nádler Rezső IV. o. (a Giucci Frigyes-alap 20 pengős jutalmát), Benkő István IV/a. o. (a Gundel János-alapból 20 P-t), Tarpataki János III/b. o. (a Döcker Ferenc-alapból 20 pengőt), Herb János II/a. o. (a Kammer Ferenc-alap 10 pengős jutalmát), Kürschner Gábor II/a. o. (a Palkovics Ede-alapból 10 pengőt), Zolnay László IV/a. o. (a Keszey Vince-alap 10 pengőjét), Pálutia Géza III/b. o. (a Rajágh—Neményi-alapból 5 pengőt), Gaigóczy Lajos IV/b. o. (a francia követségtől 15 pengőt és a Koissa—Reichardt-alapból 5 pengőt), Gyarmati János IV/b. o. (a Posch Mihály-alap 5 pengőjét), Illes Béla IV/b. o. (a Vendéglős Jóbarátok alapjának 5 pengős jutalmát), Vasziljevics Sándor I/b. o. (a Hungaria-szálló jutalmából 5 pengőt), Balogh Ádám I/a. o. (a Geilert-szálló jutalmából 5 pengőt), Góndör Tibor I/a. o. (a Geilert-szálló jutalmából 5 pengőt), Hauch József IV/a. o. (a francia követség 15 pengős jutalmát).

## Krayer E. és Tsa

LAJK ÉS FESTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

Felvidéki város központjában jömenetelű, éterekkel, kerthelyiséggel és söntéssel rendelkező

## elsősztályú vendégfő

betegség miatt

## azonnal, olcsón eladó

Cím a kiadóhivatalban

## LEPEDŐ

konyharuhák, törülközők, felmosóruhák stb.

nem műrosztos, rendkívül olcsón.

WEISZ, Paulay Ede-utca 58. Udvarban jobbra



## Pálpusztai sajt Heller doboz emmenthali Derby sajt

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

Egyik vendéglátóipari szakma sem formálhat jogot olyan cikkekre kiszolgáltatására, amely az általános iparjogi szabályok értelmében az üzleti tevékenység körét meghaladja.

A KERESKEDELEM ÉS KOZLEKEZÉSI MINISZTER UR 61.007/1943. I. K. K. M. sz. rendeletével szabályozta a 14.000/1943. K. M. sz. rendelet végrehajtásával előírtó iparjogi viszonyosságokat.

A rendelet kimondja, hogy a vendéglátóipari üzemek és műsoros szórakoztató vállalatok legmagasabb szintű újabb szabályozás tárgyában kiadott 14.000/1943. K. M. sz. rendelet az egyes vendéglátóipari szakmák által felszámítható árak tekintetében több esetben utal a vendéglői vagy a kővéházi árakra (pl. a 12. §. az espressók által felszámítható árak tekintetében a vendéglői árakra). Minthogy ebből a felületes szemlélő esetleg arra következtethet, hogy az egyes szakmák más szakmák utánébbre tartozó cikkei is kiszámíthatóak, tudomásul és tájékoztatás végett a m. kir. közérkezési miniszter úral egyet-entőlők közli, hogy az egyes vendéglátóipari gyakorlatának előtetőitől, valamint az egyes vendéglátóipari szakmák üzleti-köre tekintetében változatlanul az 1922.XII. tc. és az ennek végrehajtása tárgyában kiadott 78.000/1923. K. M. számú rendelet, valamint az ezt módosító és kiegészítő rendeletek és az azok nyomán kialakult joggyakorlat irányadó.

A 14.000/1943. K. M. sz. rendelet alapján lenni egyik vendéglátóipari szakma sem formálhat jogot olyan cikk vagy cikke kiszolgáltatására, melyek a fennálló általános iparjogi szabályok értelmében üzleti tevékenység körét meghaladja. Így nem jogosultak espressók, kórszámok, kifőzők és kővéházi vendéglátóipari cikkekre kiszolgáltatására és főrgombantanoztatására (13508/1943. lpt. szám.)

**KARTÁRSÁK FIGYELMÉBE!** Ajánljuk WEISS János újverébzi líkór- és rumgyáros, bor- és szesznyagkereskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűen elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LÍKOREIT, BRANDY-Ját, BORAIT, PÁLINKAIT és RUMFAJTAIT. Telefon: ÚJVERÉB SZ. 58. és 78.

### Felújítási tartalék létesítése.

A PÉNZÜGYMINISZTER UR 130.707/1943. VII. számú körrendeletével módosított utánpótlási és felújítási tartalék létesítésére.

A felszámított adó alá eső iparvállalatok gépeik és egyéb felszerelési tárgyakkal az 1943. évi adókövetelés alapján szorgalmas megőrzésük, gépeik és felszerelési tárgyak beszerzési értékeinek 5 százaléka, azokkal a vagyontárgyakkal kapcsolatosan pedig, melyeknek értékei a vállalatok értékszámlájának címén már teljesen leírta vagy tartalékozták, a beszerzési érték 2 százaléka erejéig adómentes felújítási tartalékok létesíthetnek. A felújítási tartalék javadalmazásán azonban nem haladhatja meg a megengedett nyereség 20 százaléka.

A szobanév tartalék csak akkor képezhető adómentesen, ha a vállalat a tartalékok összegének harmad részéig elnyel nyel tartalékok elhelyezésének céljára kibocsátásra kerülő állami kötvényeket jegyez.

Amennyiben a nyitványozó számadatai közelebről vállalat már szabályozott közzétételű tartott, a moireget a végzőságnak benyújtott és igénybe kívánja venni a tartalék létesítésének lehetőségét, úgy legfeljebb — a közzététel —, ha kéri a közzététel megismerésével és a közzététel tart. amikor is a megengedett már a közzététel megtételében tudja a felújítási tartalékot beállítani.

### Bejárulna mesterlevéllel

hosszú szakmai gyakorlattal rendelkező helyg szálodához vagy penzióhoz, fővárosi helyg szálodák felújítására. — Cím: új ipartestülettel

„Kérek még egy pohár

# MECSEKIT!“

### Akk az Ötthonról megemlékeztek.

AZ ÖTTHON FENNÁRTÁSI ALAPJA javára Vida Albert 30 Ft, Gruber Emi és Rainer Mátysné 20—20 Ft adományozott.

A Jobbaratok Asztaltársasága az Ötthon tüzetőnyagellátására 1000 pengő adományozott.

A jószívvel küldött adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

### Bombakárosultak a szállókban és vendéglőkben.

A NEMELBÍRODALM hivatalos idegenforgalmi szervezete, a „Kerchgruppe Fremdenverkehr“ felszólított infezett a bombázott városok szállodásaihoz és vendéglőseihez, hogy segítsenek a bombakárosultakon. Csak természetesen, mondja a főtitkár, hogy a szállók és egyéb vendéglátóipari helységek, amennyiben sártetlenek maradtak, ágyakat, illetve férőhelyeket azonnal átengedik a hájlettalanoknak. A megmaradt városok vendéglátóipari helyiségeit — mihelyt csak lehetséges — újra meg kell nyitni. Különösen a nagybott és a közepuzemek területén a hitelen beálló nagyszükségletben toposztalásokkal, be rendezésekkel érteles szolgáltatásokat.

### Házasság.

ÜZV. SUGAR JOZSEFNE ES KURZ BELA a nyiregházi vendéglátóipariésihéleti élnöke június 8-án tartott esküvőjüket féccsét.

### Háloázás.

FATÁT LAJOSNE vendéglős kartáramk 50 éves korában, házusi szüvészes után meghalt.

SÁNDOR KÁROLYNE június 5-én, 50 éves korában elhunyt.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ÁLTVATER helyett más gyártmányú Áltvater, sem az öreg Áltvater fejlel ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegből ne adjanak es erre személytűket is utatítsák.

### Állást keresnek.

20 EVES száidai gyakorlattal rendelkező (számlázás, lettermi elszámolás, személyleti ügyek, raktárkezelés, leltározás), több előző szállodában működött tisztviselő a fővárosban elhelyezkedne. Esztelg mint direktus is. Német nyelvismertető. Cím: az ipartestületben megudhato.

SZÁLLO-DIREKTUSZ gyakorlattal állást változtatna. Teveket az ipartestület felváltó!

KÖZFEKORU, nyelvüket beszélik, megdínható, agilis írnió gazdaszerzőnyak, telegyelődnök ajánkozik. Cím: az ipartestületben.

Száidai jóam-vezetésben, gép- és gyorsírásban jártas, német, francia, angol es olasz, nyelvűdászati rendelkező

### tisztviselőő állást keres

„KERESZTÉNY“ jellegű az ipartestületbe.

## ifj. Grünwald Mór

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

### KOSSUCH JANOS

BUDAPEST, IX., BORTHY ISTVÁN-KÖRUT 5. TELEFON: 387 141. Alapítva: 1836. — Baross-utca. — Üveg, porcellán es szálodásipari, mindennemű vendéglői es szálodai edény