

Magyar Szállodás 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,
MARENICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

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

A BORÁRAK MEGÁLLAPÍTÁSA

A KOZELLÁTÁSÜGYI MINISZTER ÚR 41.063/1943/X. 3. b. K. M. számú rendeletével a termelői borárak emelkedésére való tekintettel a kereskedői és vendéglátóipari legmagasabb árak kiszámításánál figyelembe veendő alapárak legmagasabb új összegét hl Malligand-fokonként az alábbiakban állapítja meg:

I. közönséges (kommersz) borok	19.— P
II. móri, egri, badacsonyi, somlyói, balatonfüredi, villányi, tekei, szeretfalvai és szászlekencei borok	23.— „
III. soproni, neszemlyei, mecseki, balatonmelléki, szerednyei, nagyszőlősi, nagymuzsalyi, szekszárdi, abasári, domoszlói, visontai, verpeléti, markazi, debrői, szilágysomlyói és nyárádszeredai borok	22.— „
IV. A csemegebor legmagasabb alapárát literenként	5.— „
ürmös (vermuth) bor legmagasabb alapárát pedig literenként ..	5.50

pengőben állapította meg.

Budapest, 1943. évi július hó 20.

BALLAI KÁROLY
vezető jegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KŐBÁNYA
ELŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTTATOTT: 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

AUGUSZTUS 2., HÉTFŐ:

A beruházási hozzájárulás befizetési határnapja.

AUGUSZTUS 3., KEDD:

A szállodák 3-ig kötelesek elszámolni a június hónapban felhasznált ételismiszerjegyekkel az Ételismiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2.)

AUGUSZTUS 4., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Lakatos Gyulánál (II., Pasaréti-út 25).

AUGUSZTUS 5., CSÜTÖRTÖK:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

AUGUSZTUS 11., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Mészáros Istvánnál (II., Kacsau. 18).

AUGUSZTUS 15., VASÁRNP:

A mai étlap egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

AUGUSZTUS 16., HÉTFŐ:

Az egyenes adó befizetésének határnapja.

AUGUSZTUS 17., KEDD:

A penziók kötelesek elszámolni a június hónapban felhasznált ételismiszerjegyekkel az Ételismiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2.)

AUGUSZTUS 18., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Balázs Károlynál (XI., Bocskay-u. 121)

AUGUSZTUS 21., SZOMBAT:

A vigalmi-adóátalány befizetésének határnapja.

AUGUSZTUS 25., SZERDA:

Be kell fizetni a július 25-től augusztus 25-ig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazottii kereseti adót és a pótdót.

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Lendvai Jánosnál (X., Szabóky-u. 63).

KOSSUCH JANOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Üveg, porcellán- és
tűzálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény

ROSSZ A GYOMRA?

A
BARBARARENDBEHOZZA
DR. NOSEDA-GYÁRTMÁNY

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

Üjtermesű

Édes málna, cseresznye, meggy és alma itál kapható
„R O Z S A“ MÁLNA ÉS GYÜMÖLCSFÖZŐ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-090
Rendelést azonnal eszközöl.

NAGY IGNAC

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

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek alpakka-tálcák, teáskannák, evő-
eszközök, keletibútorok, sörkimerők, borki-
merőasztalok új és használt állapotban

HEXNER üzletberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

NATIONAL és egyéb ellenőrzőpénztárgépek speciális üzeme
karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, csere

Monhalt János műszerész-mester

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



Sváb-, rusznibogártás jótállással
váltóval azonos minőségűek sváb-, ruszn-
bogar, ogér és patkány ellen karbantartás
WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B
TELEFONSZÁM: 189-585

ifj. Hantzmann Károly

barnagykereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525
Városi lerakat: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári toltés

Dobsa László dr.

Az egész ország kézművesiparosossága őszinte megrendüléssel vette tudomásul a gyászírt, hogy Dobsa László dr., az ipartestületek Országos Központja közszerepében álló igazgatója, július 15-én elhunyt.

Dobsa László dr. IPOK igazgató ötven évben keresztül fejtette ki áldásos tevékenységét a magyar kézművesipari közéletben, mint a magyar kézművesiparososságnak meg nem átkozható harcra munkásként. Munkájának eredményét az egész országban ismerték és rokonszenves személyét nagy szeretettel vette körüli a magyar kézművesiparososság minden rétege. Sokoldalú tudása, szónoki képessége, emberismerete, megértő meleg szíve, szervezőereje, rendületlen magyar hite és nemzeti érzése, továbbá fáradhatatlan munkabírása tették lehetővé, hogy hivatását a kézművesipari érdekek szolgálatában mindenkor a legszebb eredményekkel tölthesse be.

Halála súlyos gyászt jelentett az ipari érdekképviseleti és gazdasági életnek, de egyben az egész magyar kézművesiparososságnak nagy családjának is, amely szerető atyai barátját, áldozatos, odaadó gondviselőjét, hivatott vezetőjét veszítette el benne.

Július 17-én délután 4 órakor helyezték örök nyugalomra a keresepárti temetőben, a főváros által adományozott díszsírhelyre, ahol Nagy Antal felsőházi tag, az IPOK ügyvezető alelnöke mondott búcsúbeszédet a központ vezetősége, tisztikara, az ipartestületek, ipartársulatok és a kézművesipar nevében.

Dobsa László nemes egyéniségének emlékét szívébe zárja a magyar iparososság, amelynek szebb és jobb sorsáért egy hosszú élet kitartó, áldozatos munkáját szentelte. Dobsa László ötven évben át szolgálta tettel, szóval, tollal a kézművesiparoság ügyét. Emlékét az egész magyar iparososság hálás kegyelettel őrzi.

A hadbavonult és a hadirokkant ellátásában előny biztosítandó

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR már a múlt évben elrendelte, hogy a hadbavonult kispárosok az anyagellátás tekintetében előnyben részesítendők. Ebből a célból a miniszter úr 35.819/IX. 1942. sz. rendeletével a következőképpen intézkedett:

Az iparát tovább folytató hadbavonult kézművesiparos üzeme részéről benyújtott anyagigénylési kérelmet soronkívül kell intélni és az üzem szükségletének megfelelő igényléseket más hasonló jellegű üzemi igénylésekkel szemben első helyen kell kielégíteni. A kiutalandó anyag mennyiségét természetesen az összesen rendelkezésre álló anyag mennyisége és a többi kézművesipari jellegű üzem szükségletének figyelembevételével kell megállapítani.

Evégből az ilyen kérelmek küldését feltétlenül zöld jellel és „hadbavonult” felirással kell ellátni.

A hadbavonult minőségét a kerületi előjáróság által kiállított bizonyítvánnyal kell igazolni, amelynek számát az átvett

II. csoportba sorolt szállodák és vendéglők Légtalaimi tervét és Készültségi riadótervét elkészíti

KEMPELEN GÉZA

a Budapesti Kővesipartestület légő szakértője.
BUDAPEST, XI., KANIZSAI-UTCA 28. — TELEFON: 130-765.

hatóság, vagy hivatal a megkülönböztető jelzés alatt fejjegyzeni és aláírásával előltni köteles.

Az ipartestületek a nyilvántartás és ellenőrzés megkönynyítése végett kötelesek az igényjogosult hadbavonultak névsorát a hivatali helyiségükben kifüggeszteni és ezen a megfelelő változásokat mindenkor átvezetni. Az igényjogosultság megszűnése esetén a hadbavonult nevével piros tintával át kell húzni és a név mellett feljegyezni, hogy az igényjogosultság mely napon szűnt meg.

A miniszter úr 21.552/XVIII. 1943. szám alatt kelt újabb intézkedésével elrendelte, hogy az ismertetett nézőpontok a hadirokkant kispárosokkal szemben is alkalmaztassanak. Méltányos ugyanis, hogy a hadirokkant önláli kispárosok, akiknek rokkantságukkal járó munkaképesség-csökkenése folytán az itthonmaradt iparostársaikkal szemben versenyképessége megfogyatkozott, fokozottabb mértékben részesüljenek az anyagellátás terén támogatásban.

Felhívjuk a hadbavonult t. kartársaink itthonmaradotjait (helyettesüket), hogy a nyilvántartás elkészítése végett azonnal jelentse, hogy az üzlettelajdonos mikor vonult be katonának, vagy mióta helyezték rokkantállományba.



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

IGALY ÉS TÁRSA

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

FELVIDEKI megyei város székhelyén főforgalmú helyen szálloda, étterem, kocsmák családi célok miatt átadó. Érdeklődést kérem „FELVIDEKI” jellegre a kiadóba.

DIÓSD fenyes üdülő parcellázása

Főváros közlebeben gyönyörű fenyes és gyümölcsös telkek négyezögölként 20—55 P-s propaganda áron. Magaslali ózondus levegő. Közlekedés: több vonat és autobusz. Kitűnő strand és minden más sport- és szórakozási lehetőség. Kiszállítás díjtalan. Parcellázási iroda: Budapest, Baross-tér 17. I. 9. Telefon: 424-375.

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR
Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Alapítotott: 1898

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Lépünk be a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetéb e, 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

A lövész alkalmazottak

A LÖVÉSZKÖTELEZETTSÉG gyakorlásával kapcsolatban ismételtten felmerült az a kérdés, hogy a munkaadók az alkalmazottakat a munkájából a lövészkötelezettség teljesítésére fordított idő alatt is díjazni tartoznak-e vagy sem. Az iparügyi miniszter úr a kérdésben 19.575/XIII/1943. számmal az alábbi szövegű döntést hozta:

A honvédelemről szóló 1939. II. tc. 72. §-a értelmében a munkaadó a lövészkötelezettség teljesítésére kellő szabadidőt tartozik a lövészkötelezettség engedni és a lövészkötelezettség teljesítése miatt a lövészkötelezetten hátránnyal sújtani, munkából vagy szolgáltatásból elbocsátani nem szabad.

E rendelkezés értelmezésével kapcsolatban felmerült kérdések eloszlátása végett a honvédelmi, valamint a kereskedelemügyi miniszterrel egyetértve az alábbiakat közlöm:

A lövészkötelezett munkavállaló munkaidejét a munkaadó — a fennálló jogszabályok korlátai között — úgy osztja be, hogy a lövészkötelezett munkavállaló a lövészkötelezettség teljesítése miatt a munkaadó üzletében megállapított munkaidőből ne maradjon.

Megállapított munkaidő alatt azt a munkaidőt kell érteni, amely a munkaadó üzletében az ott irányadó munkafeltételek szerint van megállapítva a lövészkötelezett munkavállalóra és a vele együtt hasonló munkakört betöltő többi alkalmazottra nézve.

Ha a munkaadó — akár az egyébként fennálló jogszabályok korlátaira tekintettel, akár saját elhatározásából — a lövészkötelezett munkavállaló munkaidejét úgy osztja be, hogy az alkalmazott a megállapított munkaidőből a lövészkötelezettség teljesítése miatt maradjon, a munkaadó az alkalmazottnak a mulasztás tartamára is köteles bért fizetni, tehát az alkalmazott béréből ezen a címen semmi sem vonhat le.

A munkaadó, aki az 1939. II. tc. 72. §-ában foglalt rendelkezések ellenére, illetőleg meghatározásokkal — össze nem egyeztetve a lövészkötelezett munkavállalójának munkaidejét a többi hasonló munkakört betöltő alkalmazott munkaidőjénél rövidebb időben állapítja meg és ennek következtében, az ilyen alkalmazottja részére kevesebb bért fizet, vagy aki a lövészkötelezett munkavállaló munkaidejét úgy osztja be, hogy ebből a lövészkötelezettség teljesítése folytán mulaszt, de az így elmulasztott időre járó munkabért nem fizet meg teljes egészében, e cselekmények bármelyike miatt a lövészkötelezett alkalmazottját hátránnyal sújtó munkaidő büntetőjogi felelősségre vonható.

A lövészkötelezettség teljesítésének részletes szabályozásáról szóló 9160/1939. M. E. számú rendelet értelmében, ha a magánalkalmazotti viszonyban álló lövészkötelezett a lövészkötelezettség teljesítésére kellő szabad időt nem kap, vagy a munkaadó lövészkötelezett alkalmazottját a lövészkötelezettség teljesítése miatt hátránnyal sújtja, vagy alkalmazásából elbocsátja — amennyiben cselekménye súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik — kihágást követ el és két hónapig terjedhető elzárással büntetendő és a kiszabható pénzbüntetés 8000 pengőig terjedhet.

HUNGÁRIA SÜTŐDE A főváros legelőkelőbb szállóival és sörözői szállítója
Üzem és főközelet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

Előjárósági ülés

A JUNIUS HAVI előjárósági-ülés 16-án volt, amelyen Malocsik Ferenc elnököl. Jegyzőkönyvhiteltesítők: Pirkhoffer György és Heleick Ferenc.

Malocsik Ferenc előnkénti megnyitójában megemlékezett, hogy iparunk megőrté intőzői, dr. Felkay Ferenc és dr. Rosta János tanácsnok urak magas német kitüntetést kaptak (Éljenzés), akiket melegen üdvözölt. Majd az új mestervizsgáló bizottság megalakítására tett javaslatot.

Az előjárósági egyhangúan megválasztotta: A vendéglős mestervizsgáló bizottság tagjává: Klein Jánost, Vári Lajost, Winkler Lászlót, Tólas Józsefet, Patat Lajost, Csákdódi Jánost.

A szállodás mestervizsgáló bizottságba: Arner Alajos (penzós), Kovácsai Sándort, Lendvay Józsefet, dr. Szilárdi Bélát.

A Kamárnak kinevezésére ugyanancsak egyhangúan ajánlotta:

A vendéglős mestervizsgáló bizottság elnököül: Malocsik Ferencet és alelnököül: Holub Rezsőt, tagjaül: Fornády Elemért, Gollerits Károlyt, Kedvessy Nándort.

A szállodás mestervizsgáló bizottság elnököül: Marenchik Ottót, alelnököül: Németh Aladárt. Tagjaül: id. Bandi Józsefet és Kurtz Bélát.

Ezután Ballai Károly vezetőjegyző terjesztette elő havi jelentését. A pénztári jelentés eredménye: I—V. hónapokban: 86.115.36 P bevétel, 76.029.40 P kiadás. Jelentette a bor új alapárát, amelyet egyébként már a lapban közöltünk. Az árrendező 14.000/1943. K. M. sz. rendelet számos iparjogi hibái felől a kereskedelemügyi miniszter úr érdeklődött, mire közöltük vele azt a nagy emlékiratot, amelyet az árrendezés hiányosságai miatt a közéletiügyi miniszter úrhoz intéztünk. Erre egy értekezletet hívtak össze a kereskedelmi minisztériumban, amelynek alapján helyesbítő rendeletet intéztek a közigazgatás vezetőjéhez, közlővén azt, hogy minden üzlet csak a törvényben és rendeletben megszabott üzletkörökön belül érvényesíthetik a vendéglősárakat. Errel a rendelettel megelőzte azt, hogy újabb jogszabályon vendéglősparázés hullám kezdődjék. A textill anyag hiánya miatt a papíroszabványok és szalvóta szabványozásáról és kötelező alkalmazásáról jön ki egy rendelet, amelyhez Köhnalmi György szólott hozzá. Majd a sörárakról és egyéb sörpro-

WEISER SÜTŐDE

Budán, Naponta legavorszában szállítunk friss süteményt és kenyeret — XII., Bőszyrmányi-út 36/a szám Telefon: 151—041

Egyetlen
konyhából
sem
hiányozhat
az



ételkészítő
és
marhahús
erőkövont

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

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek!

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.

Borkülönlegességek. — Budafok, Kossuth L.-u. 44—45
és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Központi iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 133-482. Különleges palackos és hordós fajboral: ma Budapest szenzációjai!

biémákról volt szó, amelyben főszóalaltak Sörös Rezső, Kiss Ernő, Hótlós Jenő, Kóhalmi György, Járányi Gyula. Majd a vezetőlegyező a nyugdíjgyesületről tett jelentést, amely szerint ezidőszárat 295 tagja van. Ebből 73 tag évi 360 pengőt, 67 tag 720 pengőt, 42 tag ennél magasabb összeget biztosított, a többi 1000—3000 pengős régi tag. Az alapszabály rendelkezése szerint most a még nem jelentkezett érdekeltek beszervezése, valamint a vidéki propaganda megszervezése folyik. Közölte, hogy az Ételmísterjeggyé Központ kérte, világítsuk föl tagjainkat, hogy a rendelkezésre álló nyersanyag szabványserűen és tárgyilagosan kerül szétosztásra és egyes tagok ne üljének föl felelőtlenül híresztelőnek, mely szerint egyesek jogosulatlanul többet kapnának. A nyár folyamán a kerthelyiségek nyitva tartatása végett kérték a honvédelemügyi miniszter urat, engedélyezze a szobákban is az irányfénylámpák alkalmazását. Szó volt még az osztályba sorozásról, a főszóalások orvosi-létkörének rendezése után a kereskedelemügyi minisztérium a kifőzők ügyének szabályozásáról érdeklődött. Végül több aktuális ügyről volt szó (a paprika-rendeletéről, az alkalmazottak várható béremeléséről), a hadifoglalkozás ipari alkalmazásáról, a borról, a borhiteiről, a hordókról), amelyekről Sörös Rezső, Lánzos Ferenc, Klein János, Kóhalmi György, vitáz Kecskes János, Arner Alajos tett föl kérdéseket. A megadott válasz után az ülés véget ért.

II.

Előjárósági ülés

JULIUS HÓNAP 21-én rendkívüli előjárósági ülést tartottunk, amelyen Malosik Ferenc elnökölte. Jegyzőkönyv hitelesítő-kül: Egermann Ferenc és Somogyváry János-kartársaink kérték föl.

Az ülést Malosik Ferenc elnök a következőkkel nyitotta meg:

Bár legutóbb a t. előjárósági ügy határozott, hogy a nyár folyamán nem tart üléseket, azonban időközben oly nagy jelentőségű rendeletek jelentek meg, hogy indíttatva éreztem magam az előjárósági ülés összehívására. Szükségesnek tartom, hogy ezeket a rendeleteket megbeszéljük.

Örömmel közlöm, hogy Babicz Gyula előjárósági tagtársunk behívása folytán a székesfővárosi törvényhatóságának rendes tagja lett. (Elnézés.) Azt hiszem főlélegesen ennek jelentőségét különösen méltatnom, hiszen a törvényhatóság közgyűlésében talán csak a mi iparunknak nem volt képviselője — holott a régmúltban erős képviselőitünk volt. Gundel János, Glück Frigyes, Stadler Károly és lársáik személyében Babicz Gyula kartársunk általános és közési ügyekben különösen értékes tájékozódást szerzett és kiváló szónoki képességével — hiszszük, hogy visszhangot fog kelteni iparunk érdekében történő főszóalásaival. Javaslom t. Előjárósági, határozatban üdvözöljük Babicz Gyula kartársunkat és kérjük, hogy minden adandó alkalommal legyen szószóója iparunknak. (Egyhangúan elfogadják.)

Szomorú kötelezettséget is kell teljesítenem. Dr. Dobsa László, az Ipartestületek Országos Központjának igazgatója, ötven évi hasznos, érdemes és eredményes ipari-közéleti munka után 71 éves korában meghalt. Korszekos Dobsa László ipari tevékenysége: egyike volt azon keveseknek, akik egész életüket az iparosság megszervezésére, az ipartestületek összeröfására szentelték. Egyik alapítója volt az Ipartestületek Országos Szövetségének, majd mikor bugzó táradozásának eredményeképpen az Ipartestületek Országos Központját törvényesen létesítették, gazdag tudását és nem lankadó energiáját az egész iparosság javára fejtette ki. Egyik legkiválóbb ipari jc-

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 kártékony bacillusokat. — Megrendelhető:

GARAMVÖLGYI SÁNDOR

ITALÁRUK ÉS DUGÓVEZÉRKÉPVISELETÉNÉL

BUDAPEST, VII. ERZSÉBET-KRT 44. TELEFON: 220-824, 222-342

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

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

BORNAGYKERESKEDŐK
BUDAPEST, XIV., HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401
BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ÜLLŐI-ÚT 85. SZ.



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Élsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 24. Tel.: 269-802

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek.

vitéz Tóth István **likőr-, rum- és pálinkagyártmányai** minőséget jelentenek Budapest, II., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 151-999

gészkun volt. Emlékét munkái fogják megőrizni. Javaslom, hogy a vesztéshez töltött érzett fájdalomokat foglaljuk jegyzőkönyvbe és erről az IPOK elnökséget értesítsük. (Egyhangúan hozzájárultak.)

Ezután áttértek a napirendre, melynek során Ballai Károly vezetőjegyző terjesztette elő jelentését.

A testület első félévi pénzügyi jelentése szerint a bevétel 100.272.68 P volt, a kiadás 100.242.07 P. A második félév egyik jelentékény kiadása a kormányrendelet folytán kiadott tisztviselői és egyéb alkalmazottak fizetése, amelynek fedezetéről a szeptemberi előirányozási ülésen tesznek javaslatot.

A só-problémák közvetlen megárgyálására főkéntük a Sertőzők Egyesületet, amely arról értesítette elnökségünket, hogy megkeresésünkkel áttette az érdeket sógyárak igazgatóságaihoz. Majd sorra jelentette azokat a változásokat, amelyekről egyébként tagjaink körleveleiben értesítettük és tájékoztattuk. Nevezetesen, hogy kérésünkre a honvédelmiügyi miniszter úr megengedte, hogy irányművekkel a belső helyiségek is világíthatók, hogy így a nyári melegben nyitvatartathatók legyenek; a létrarendezés mártékát és módját; az új ármegállapító rendelkezéseket. Itt a halármegállapításnál Lánctos (Leimater) Ferenc, Sörös Rezső vitát kezdett, amelyben részt vettek — elmentmondván az előzőknek — Lukács Antal, Kugler Ferenc, Kecskes János. A vitában fölvetett indítványait kapcsolatosan bizonyos jogi vonatkozásban dr. Molnár Sz. Dezső adott fölvilágosítást. Jelentést tett a tojás, vaj, paprika és a szappan előállításáért a Beszerzővel közösen folytatott tárgyalásokról, amelynek eredményeiről szokás szerint körlevélben fogjuk tagjainkat értesíteni. Németh Aladár a tengeri ármegállapításának alapja felől érdeklődött, mire válaszul azt kapta, hogy a tengerit a gyümölcs %-kal megállapított áron lehet kiszolgáltatni. Azután a számolólap illetékéről szóló rendelkezést ismertette és ezzel kapcsolatban az elnökség állandó tárgyalást, amelyet részletesen a tárgyalásokban résztvevő Németh Aladár ismertett. A vita élénk és heves volt, amelyben résztvettek Sorós Rezső, Köhalmi György, különösen azon hibás rendelkezést kifogásolták, hogy az illetékoteleltetésüket a korcsmárosokra, kifizetőkre stb-re nem terjesztették ki, bár Ballai Károly vezetőjegyző közölte, hogy rájuk is vonatkozik a rendelkezés, csak más kötelező módszert fognak náluk előírni. E rendelkezés értelmében az államtitkár úrnál van már aláírás alatt. Köhalmi György indítványozta, hogy az ipartestület létesítsen segélyalapot az esetleges légítámaszkodók károsultjainak támogatására, amelyet egyhangúsan elfogadtak.

Végül fölolvasta Szász Lajos, közellátásügyi miniszter úrnak leiratát, amelyben fölhívja az elnököt, hogy gondoskodjék

— akár a szék útján —, hogy a vendéglősök a közellátásügyi rendelkezéseket betartsák. Az elnökség a miniszter úr ezen fölívását a székhez áttette, amely a jövő héten fog ezzel foglalkozni és teendőkről dönteni. Ezzel a több órás ülés befejeződött.

Idényszerű salátakészítmények

„FOGYASSZUNK minél több salátát, mert ezzel tartozunk egészségünknek.”

Nyákkunon a kánikula, amit a németek igen taláiban Hund'stágenek kereszteltek el, de hát mikor is beszéljünk a salátáról, ha nem most, az uborkaszezonban, mikor meg az ételben is a leg több ember a salátafélék után sóvárog. Salátát csaknem minden konyhakészítési termékből készíthetünk, így tehát időszerű is, ha ezt a témát itt tárgyaljuk.

Polgári saláta.

Hozzávaló: 50 dekka fehér gyallult káposzta, 4 drb húsos zödpaprika, 4 drb érett paradicsom, 1 fej hagyma, 1/2 liter salátalevél. Készítsd el először is a salátalevél. 1/2 liter vizet főzünk szerint sóval (ha van törött borssal), ecettel, kevés cukorral és vögdait zödpetrezselyemmel felforratunk.

A gyallult fehérkáposztát keverjük el papírvékonyra szeletelt hagymával és torrázzuk le a lobogó salátával. Két fakánál segítségével forgassuk és keverjük meg a hagymás káposztát, hogy a puffasztó anyagok a gőzben eltávozhassanak. Keverjük hozzá a vékony karikára szeletelt zödpaprikát s ha a saláta már kihűlt, adjuk hozzá a ceruzavastag karikára szeletelt paradicsomot is. A salátát üvegtálcában szépen elrendezzük és tálalásig jégszekrényben tartjuk.

Paradicsomsaláta.

Szép érett, húsos paradicsomokat félpercre lobogó forró vízbe süllyesztünk, aztán hideg vízben lehűtve, a csutkját ki-

Vendéglősök! Kévháztaulajdonosok! Terraszok kiültetésére vegyék a m. kir. Honvédelmi Miniszter 104.737/El. 35—941. sz. rend. éng szabaddalmazott

"BOMBA" légóitalmi irányműbúrárt

Ara darabonként 350 P. — Kapható: Gerő Sándor műszaki nagyrakodónál, Budapest, VI., Ó-utca 21. Tel.: 315-172.

LEPEDŐ

konyharuhák, törülközők, falmosóruhák stb.
nem műrostos, rendkívül olcsón.
WEISZ, Paulay Ede-utca 58. Udvariban jobbra

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!
Az előfizetőknek pénzbeszedőnk kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek!

HUNGÁRIA BORPINCZE

hordós és palack fajborai kiválóak

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

végjük és a paradicsom héját késsel lehúzzuk. Keresztben ceruza vastagságúra felszeleteljük, a magokat kirázzuk belőle és a szeleteket a salátás- vagy mély üvegtábla szépen elrendezzük. Készítünk jó salátapáccot. Ecetet megfőlelő savanyúságú a higítunk, adunk bele sót, ha van törött borsot, kis porcukrot, finomra vágott hagymát, zöldséprezselymet, snidlinget és ha van egy kevés tárkonyt is. Ezzel a salátapáccal leöntjük a paradicsomszeleteket és hideg helyen vagy jégsekrényben 1 órát állni hagyjuk.

Zöldborsaláta.

1 kiló gyenge vajbobot vagy vékony sötétzöld angol babot langyos vízben megmosunk, a két végét letréjük és forrásban levő sósvízben addig főzzük, míg hajlékony és rugalmas lesz. Jó ecetet kelemes savanyúságúra higítunk, adunk bele kis sót, ha van törött borsot, kevés porcukrot egy kanálnyi reszelt hagymát és vagdalt zöldséprezselymet. A leszűrt zöldbabot egy öblös porcellán edénybe tesszük, leöntjük ezzel a salátapáccal és egy ideig benne áztatjuk.

Bolgarsaláta.

Fejenként tisztítsunk meg 2-3 darab jó húsos, nem erős zöldséppaprikát. Forró sütőben vagy a tűzhely lapján gyakori forgatás közben süssük meg szép pirosra. A héját még forrón lehúzzuk, így a paprikák egészségesen maradnak. A lényezett sült paprikákat aztán egy öblös porcellánedénybe tesszük és olyan salátapáccal öntjük le, mint az előbbi zöldborsalátát. Ebben a salátalében 2 óra hosszt marinizzuk.

Vegetáriánus saláta.

Hozzávaló: 30 deka piros káposzta, 4 drb. alma, 15 deka sárgarépa, 5 deci tejföl, fűszerek.

A gyulált piros káposztát 2 drb. reszelt almával összekeverjük és 2 tányér között lepréselve tartjuk 1 óra hosszat. A sárgarépát és 2 drb. almát szintén megreszeljük és összekeverjük. Az 5 deci tejfölt elkeverjük kicsi só, piros fűszerpaprika, cukor, citromlé, finomra vágott kapor, tárkony, zellerzöld, petrezselyemlevél és egy kis tej reszelt hagymával. Ha jól összekevertük, öntsük a mártás felét a sárgarépa, a másik felét a piros káposztára, cösinosan rendezzük el üvegtábla és díszítsük madársalátával.

Öntött saláta székeliesen.

Az apró kockára vágott szalonnát rózsaszínűre sütjük, felengedjük 2 dl. ízesre készített salátalével (só, ecet, cukor, víz), ha felforrt, keverjük hozzá 1 deci tejfölt, öntsük a tisztított négybeszelt salátára. A megforgatott salátát meleg salátátábla rakjuk, levét újra felforraltal, locsoljuk rá. Közvetlenül a fogyasztás előtt kell elkészíteni, nehogy rágos legyen.

Hamis tartármártás (olaj nélkül).

Most, hogy olajat igen nehezen, sokszor egyáltalán nem tudunk beszerezni, salátákhoz így készítjük el a tartármártást. Sűrű tejfölt, kevés sót, csipetnyi borsot vagy paprikát, porcukrot, citromlevet, egy öblös porcellán táblán összekeverünk,

adunk még hozzá egy evőkanányi finomra metélt snidlinget és tárkonyt és egy kanálka mustárt.

Hamis majonéz (olaj nélkül).

(Salátákhoz, hideg halhoz, húsfélékhez)

Kis habúsból elkeverünk 1 deci tejfölt és 4 tojás sárgáját, meleg vízbe állítjuk és a tűzhely lapján a habverővel addig keverjük, amíg anélkül, hogy feltörni engednénk, míg krémmé sűrűsödik. Ekkor elvesszük a tűzről és tovább keverjük, míg langyos lesz. Hozzá keverünk még 3 deci tejfölt, kis kanál porcukrot, egy kanál ecetet, sót és 10 deka mustárt.

Töltött paradicsom. (Hidegétel).

Sárgarépát, zellert, kalarábét kiskockákra vágva sósvízben megfőzzük, aztán szitára öntjük. Adunk még hozzá 1-2 szem héjában főtt, hámozott kiskockára vágott burgonyát, egy darab szintén kockára vágott asztali almát, puhára főtt zöldborsót és 10 deka kiskockára vágott krémlinint vagy vadászkolbászt. Szép érett paradicsomokat szűrőkanálba téve forrásban levő vízbe süllyesztünk, fél perc múlva kivesszük és hideg vízben kihűtjük, a csutkjánál széles ívben körülvágjuk, a héját késsel lehúzzuk és a belsejét kanállal kikaparva belül megsózzuk és kissé megcukrozzuk.

A kockára vágott zöldség- és kolbászfélékhez adunk egy kis tej igen finomra vágott hagymát, aztán összekeverjük az előbb leírt hamis majonézzal, megöltjük vele a kivájt paradicsomokat és tálatásig hideg helyen tartjuk. Tálatáskor egy üvegtálat salátalevelekkel kirakunk és arra helyezük a töltött paradicsomokat.

KOVÁTSITS MÁTYÁS,
mesterszakács.

Krayer E. és Tsa

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

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Elsőrangú asztali és fajborok, valamint csemege- és ürmösborok állandó nagy választékban.

ZAYMUS GYULA borpincészele

AJÁNLIJA MÁRKÁS PALACKBORAIT
BUDAFOK, Petőfi-út 44. — Budapesti Iroda:
VII., Erzsébet-körút 38. Telefon: 22-24-26.

Kerületi vendégül-ölések.

AZ ÚJÓBBI NAPOKBAN MEGJELT nagyfotossági kormányrendelettel kapcsolatban idén kerületi vendégül-ölési tartottak értekezletet, hogy megbeszéljék a rendeletet egységes végrehajtásnak módjait és kiterjesztés juttassák a rendelettel kapcsolatos kívánásokat.

Ezeken Kőbánya vendégül-ölési tartották meg kerületi üléseket Kincses I. Pál vendégül-ölésén, majd az óbudai vendégül-ölés Kény Ferencnél a Zuglók Pirkhofer Györgyénél és a XIII. kerület vendégül-ölésén (J. Murányi Gyula) nál.

Kincses I. Pál, Kugler Ferenc, Pirkhofer György és Babicz Gyula kerületi elnökök, valamint Jakabos Endre jegyző ismertették a kerületükben a szőlőlap-ölések bevezető rendeletét, a közéleti igazgatási miniszter rendeletét a vendégül-ölési és itali kiszolgáltatási arokról, az alkalmazottak fizetésének politikai-szociális szöveg kormányrendeletét és több más időszerű rendeletet.

Jakabos Endre jegyző bejelentette a kerületi üléseken, hogy a szőlőlap-ölések kötelezettségnek a korcsmákra, kizökökre való kiterjesztése már folyamatban van.

Az ismertetett rendeletek közül a szőlőlap-ölések változtak minden kerületben igen élénk, sok tekintetben ekesszerű vitát. Ehhez a kérdéshez volt a legtöbb hozzászólás.

A kőbányai vendégül-ölések közül Lastyik András, Láncoz Ferenc, Jurák Ferenc, Jácso Vilmos, Kramer Artúr, Somogyvári János és Hasza Lajos szólaltak fel, majd Gyuris József javaslatára elhatározták, hogy a kőbányai vendégül-ölés kiűzősége mennek fel a pénzügyminisztériumba és kéri a 2 pengő aluli fogyasztás mentesítést és a rendeletnek a korcsmákra, kizökökre, és általában az itali előadásával foglalkozókra való kiterjesztését.

Óbudán is igen élénk vita fejlődött ki a szőlőlap-ölésekről Kugler Ferenc kerületi elnök változó, mennyire méltánytalan ez a rendelet a jelenlegi formájában, majd Murányi Józsefnek, Frindt, Wilchardt és Schnäffer József hozzászólásai és Kény Ferenc javaslatát után az óbudaiak is a pénzügyminisztérium kihallgatást szavazták meg.

A Zuglói kerületben Pirkhofer György kerületi elnök ismertetése után Szalkai József, Farkas Kálmán és Haramia Tamás szólaltak fel.

Időrendben a XIII. kerületiek tartották meg legközelebb összejövetelüket, amelyen Babicz Gyula kerületi elnök ismertetésében a szőlőlap-ölési rendeletet és az ezzel kapcsolatos kívánásokat és Kránitzléd Károlyi, Bóka Imre, Kirchenkopf, Oswald, Bankhardt és Boné Károlyi hozzászólásai után a kerületi ülés egyöntetűen elhatározta, hogy az ipartestületi elnökségen keresztül kéri a 2 pengő aluli fogyasztás mentesítést és a rendelet hatályának mindazokra való kiterjesztését, akik ételt vagy italt készítésével és forgalmazásával foglalkoznak.

Az ülésen Babicz Gyula tett még indítványt, hogy a szőlőlap-ölések fizetése aluli mentesítés a kormány a hadirokkantakat, hadiözvegyeket és a frontról szabadságra hazatérő honvédeket.

E négy kerületi vendégül-ölési értekezletének egyöntetű álláspontja volt szociális szempontból az, hogy a 2 pengő aluli fogyasztás mentesítéssel a szőlőlap-ölések aluli, az egyöntetű elbírálás elve alapján pedig az, hogy a szőlőlap-ölések-rendelet a korcsmák, kizökökre, szanatóriumokra, üdülőkire, termelői, horkiművekre és azokra a fűszer- és csomagolóüzemekre is terjedjen ki, amelyek készleteit előadásával is foglalkoznak.

Esküvő.

POSGAI IRÉN és KULACZ IMRE múlt hó 29-én d. u. 6 órakor tartott esküvőjüket a Szt. Imre herceg úti piébbánia templomban.

Halálozás.

JANÓUS JÁNOSNÉ 72 éves korában múlt hó 16-án meghalt TRENDL PÉTER vendégül-ölés múlt hó 20-án meghalt.

KARTÁRSÁK! A PUTNOKI LIKÓRGYÁR „GYOMORBARÁT” elnevezéssel hazai gyógynövényekből párlás után előállított, kellemes zamátú keserűlő-különlegességet hozott forgalomba. Ajánjuk Kartársainknak, tegyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az áru kitűnő minőségéről. A gyár telefonszáma: 189-733 és 185-365.

FONTOSSÁG FÜGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendégül-ölési kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTATER helyett más gyártmányú Altatert, sem az öreg Altater fejtelé ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szécsesi utca. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 327-855



Az eredeti GESSLER ALTATER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gessler Altatertől és így felesleges kellemetlenségnek teszi ki magát, aki mást ad valód helyett.

A munkakönyvek bejelentése.

FELHÍVJUK I. Kartársaink figyelmét arra, hogy csak olyan alkalmazottat vegyenek fel, akinek előző munkaviszonyát az iparügyi igazgató (fűtőbővegező) és akinek volt munkaadója a

munkabéret és a bérpótlékok külön-külön feltüntetve

a munkakönyvbe bejegyezte.

Amennyiben valamely alkalmazott munkakönyve nincs szabályszerzőn kiállítva, azt testületünk nem igazolja.

Az elnökség.

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA az iparügyi miniszter új rendelkezése értelmében minden hónap elején ipari képzései és gazdasági ismereti tanfolyamokat rendez. A tanfolyamokon szakelőadók ismertetik, illetőleg megfogalmazzák a mestervizsgálatokkal kapcsolatos általános és részletes paragraf, társadalmi-biztosítási, adózási és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, a munkabérré, fizetési szabadságra, stb. vonatkozó rendelkezéseket. Az előadások minden este 6, illetőleg 8 órából az ipartestületek Országos Központja (Budapest, VII., Erzsébet-körút 9/11. l. em. 3.) előadóteremben tartatnak meg. A tanfolyam résztvevőit díja 6—P. Jelenkezni lehet az ipartestületek Országos Központja helyiségében az első előadási napon, 1943. évi augusztus hó 2-án, este 1/2 órákor.

KARTÁRSÁK FIGYELMÉBE! Ajánjuk WEISS János üjverbázi likőr- és rumgyáros, bor- és szeszgyártó cégének a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KREM, KUPICÁS BARÁT LIKŐREIT, BRANDY-JÁT, BORAIT, PÁLINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÜJVERBÁSZ 58. és 78.

ITALMERŐK FIGYELMÉBE!

*Borszükségletét
előnyösen beszerezheti*

FAILLER JÁNOS

BORNAGYKERESKEDE ÉS BORKÖZVEVŐTÉLŐNÉL, TAPOLCA

Termelőitől közvetlenül és szállítók garanciával
Csak minőségű, hegyvidéki, balaton-
meleki borokat árulunk és közvetítünk!

PARKETTÁT szállít, lerak, javít **LANG JÓZSEF** parkettázó vállalata, VI., Munkácsy M.-u. 23. Tel: 129-211, 315-060