

# Magyar Szállodás és Vendéglős



A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK ÉS IPARTESZÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍROI:

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

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

A lap előfizetési ára egy évre 30.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosknak 16.— pengő

## A BURGONYA-ELLÁTÁNY CSÖKKENTÉSE

AZ ÉLELMISZERJEGY KÖZPONT felhívására közöljük t. Kartársainkkal, hogy a vendéglátóipari üzemek részére kiadott burgonyavásárlási jegyekre kiszolgáltatandó burgonya mennyiségét a december 21-étől érvényes 16-os szelvénytől kezdődőleg csökkentették és egyelőre az egy-egy burgonyavásárlási jegyre megállapított mennyiség felét szolgáltatják ki.

Azon tagjaink, akik az elmúlt hónap folyamán egyszerre átvették 18 heti burgonyamennyiségüket, tehát 1944 február 23. napjáig vannak burgonyával ellátva, burgonyakészletüket úgy osszák be, hogy az február 23. napjától számított további 8 (nyolc) hétre üzemük szükségletét fedezze. Az átvett burgonyamennyiség tehát

**1944 április 19-éig**

terjedő időre osztandó be.

Felhívjuk t. Kartársainkat a rendelkezésükre álló burgonya-mennyiséggel való legmesszebbmenő takarékoskodásra, mert a téli idény alatt nem valószínű, hogy az Élelmiszerjegy Központ az eredeti burgonya-mennyiséget vissza tudja állítani.

Amennyiben arra mód lesz, az Élelmiszerjegy Központ a csökkentett burgonya-ellátmányt fel fogja emelni.

Budapest, 1943 december 28-án.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

Kartársi üdvözléssel:

MALOSIK FERENC  
elnök.

# KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

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

## CÍFKA JÓZSEF

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

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

## Felhívás Előfizetőinkhez!

Az Ipari Tanulmányok 1943. évi kötete, amely a vendéglátóiparral foglalkozó s mai napig kiöcsesített rendszertanulmányt tartalmazza, megjelent. Ennek a vendéglátóiparral való felkészítésétől kinyomtatott példányait a T. Előfizetőinknek megküldöttük.

Tessentelül arra, hogy a könyv csak morsként számban áll rendelkezésre, felkérjük a T. Előfizetőinket, hogy a felhívás értelmében megküldött befizetési lapon ennek elvonatékot lehetőleg sürgősen utalják át, mert csak a beérkezett fizetések sorrendjében tudjuk T. Előfizetőinket kielégíteni.

1944 JANUÁR 1., SZOMBAT:

**BOLDOG ÚJÉVEI KIVANNAK:** az ipartestület, a Szállodás-szakosztály, az Adóközösség és a Nyugdíjnyújtó elnöksége és tisztviselői.

JANUÁR 3., HÉTFŐ:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja. Előkészítendő az alkalmazotti nyugtábeljegyzetek-bevallás.

JANUÁR 4., KEDD:

A számadatok a napig kötelesek elszámolni a december hónapban felhasznált élelmiszerátvittelekkel az Élelmiszerjegy Központban (VI., Izabella-utca 61.)

JANUÁR 5., SZERDA:

Be kell fizetni a gyermeknevelési hozzájárulás első negyed-évi részletét a VIII. számú Csaiadpenztárnál.

JANUÁR 12., SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Klein Jánosnál, IX., Mester-utca 8.

JANUÁR 15., SZOMBAT:

Az egyesületek befizetésének határnapja. A mai éltapok egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

Előkészítendő az alkalmazotti nyugtábeljegyzetek-bevallás.

JANUÁR 18., KEDD:

A penziók e napig kötelesek elszámolni a december hónapban felhasznált élelmiszerátvittelekkel az Élelmiszerjegy Központban (VI., Izabella-utca 61.)

JANUÁR 19., SZERDA:

Déliután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az előjáróság tanácstermében.

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Lukács Antalnál, VIII., Rákóczi-út 55. Közgyűlés.

JANUÁR 20., CSÜTÖRTÖK:

A vizalmi adóalány befizetésének határnapja. Az idegenforgalmi járuléktáblái befizetésének határnapja. E napig tartoznak a felhívott szállodák az üres szobák jegyzetét az ipartestületbe beküldeni.

JANUÁR 25., KEDD:

Be kell fizetni a december 25-étől január 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságokat az alkalmazottai kereseti és pótdát.

Be kell fizetni az alkalmazotti nyugtábeljegyzeteket.

JANUÁR 26., SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Tólas Józsefnél, VIII., Szentkirályi-utca 17.

JANUÁR 31., HÉTFŐ:

A mai napig be kell jelenteni az 1943 július 1. és 1943 december 31. közötti értelemiségi változásokat az Értelemiségi Ügyek Kormánybiztosához (V., Klottid-utca 10/c. Nemleges esetben is kell jelentést tenni azoknak, akik bejelentésre kötelezettek.

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibútorok, sörkimerők, borkimerősztalok új és használt állapotban.

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

## JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

## NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkén, azbeszt, jutás kényszerít, szénsavas mész, borerítő-szerek, mustfokók, Mailigand-készülék, borszőrök, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

## MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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



Sváb-, rusznibogárrítás jótállással

Választjuk üzemeltetői szolgálatok sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartás:

**WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT**

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 189-585

## Kenyérszeletelőgépek

külföldi gyártmány, kaphatók egyéb műszaki cikkekkel **GERŐ SÁNDOR** műszaki nagykereskedőnél, BUDAPEST, VI., Ó-U. 21. Telefon: 315-172.

GRÓF JANKOVICH-BÉSÁN ELEMÉR

## HALNYAGYERESKEDÉSE

Iroda: Budapest, Ferenc József rakpart 17. Tel.: 186-299, 185-484. Üzlet: Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-273.

Liszt- és kenyérváltójegy-beszolgáltatási űrlapok

## BERKOVITS papíráru gyár

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

**KOSSUCH JÁNOS**

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

# Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0,7 és 1,5 literes palackokban. Gyári töltés

## Újévi gondolatok és köszöntő

TALÁN MÉG SOHASEM volt olyan időszerű a boldog újév kívánása, mint most!

Mi a boldogság? Magyar ember szerint bor, búza, békeség; ékes feleség, széna, szalma, szalonna és ruha.

Borunk, búzánk — istennek hála — termelt elég bőségesen, ékes feleség is van akárhány Magyarországon (Rákosi József szerint csúnya egy síncs, legfeljebb rossz), széna, szalma és ruha manapság szűkösen kerül, de kerül. Lássuk mi van a békeséggel? Hát bizony azzal úgy állunk, mint a kapuféltá: se ki, se be! Anélkül pedig nincs boldogság! A boldogság, illetve a békeség utáni vágy ma már nem csak szézesre, hanem milliók ajkán epezdő hőhőszékné. Persze nem a mindenáron való béke után sóvárgunk, mert az nem igazi béke.

A foglalkozási ágak közül a béke visszatérője a dolog természetéből fogva: félénk a szállodás- és vendégfogóipar várja szívszorongó, mert igazi élet szakmánkban ma már idegenforgalom nélkül elképzelhetetlen.

De hiszen — mondják az avataltalanok — most háború van, tehát kedvezőtlen a viszonyok a szállodás- és vendégfogóiparra. Olyan forgalmat bonyolítanak le, amilyen akármik. Hát az nagy tévedés, mert más a háborús üzleti forgalom és más a tartós, szilárd, állandó, békebeli forgalom és kereset.

Az, aki óriási konjunktúrát lát a mai emelkedett forgalomban, az ne sajnálja a fáradságot és kukkantson be a szállodás- és vendégfogó színtalaj mögé — és a képzelt ábrándszerű hiedelme menten el fog tűnni, mint a pára.

Rengeteg sok terhet kell viselniük, de ahhoz még mindig újabb és újabb terheket raknak. A szükségesítétek állandó drágulása, amely drágulást sehol sem lehet sose be, sem felszámítani. Az emberi erővel meghaladó és felelősségteljes testi és szellemi szolgáltatások lömegei, mind a színtalaj tőkát takarják és elvonják a jövedelmét, a megvívó vagyont, ha van, sorozászták.

Mindez nem mű-sírán, hanem maga a valóság. Hogy nem hiszik el, az a mi külön szerencsétlenségünk, kárunk.

Azt a téves hiedelmet, amely a konjunktúráról beszél, úgy a „Borászati Lapok” december 25-iki számában megjelent vezércikk igen találóan így jellemzi: „...nékin, szőlősgazdáknak nem a borárak magassága hozza meg a boldogulást, hanem a borárak igazodása a termelési költségekhez”. Ehhez nem kell magyarázat, az nálunk ugyanígy van, csak a költői árák miatt nem érvényesülhetnek a megfelelő árak.

Visszatérve a békeségre, az csak úgy jó, ha nyugodtan halthatod te fejedet a párnádra és másnap, jól kiipihenve fáradalmait, állul erővel láthatás munkához. Féltreírás ne essék, mintaképpül nem Petőfi „Magyar nemesség” állított életék, hanem azt a derék magyar iparosit, aki nemcsak vállja hanem állja is a közmondást: „a munka nemesség”. Ha most sovánny is a falat, ami itt eszélyrészül, azt ósztrákok meg becslésellen vendégélek köztől, de ne tülkedeltek a szolgáltatásokkal, mert azzal az igazság rendelt bontitók meg. Inartestületünk vezetőseink minden lehető elkövet, hogy üzleteitek igényéit — természetesen — a lehetősség szerint kielégítsék.

De ami a terhek súvítást illeti, amíg a háborút tart, nincs módunkban csökkenteni. Hazafeles kötelezős is, hogy mindenki erejéhez képest az állami szükségletekhez hozzájáruljon. Természetesen, hogy ez neknek elviseeléséhez megfelelő bevételre is szükség van, de ne várjon senki illetéktelen jövedelmét!

Talánlak érdekel mindenkori loarkodunk és loarkodunk megvárni! Hogy ezt menthesítük kérjük talánlak bizámit mind a jelenben mind a jövőben is, HÁMÁN el kell ismernünk, hogy az elmúlt évben az állatában a közvételstátiú minisztérium határoltán szerzősítőre volt.

Összefoglalva megemlítenék a terén sikerült Neundfevesületünk sikat bizonyított haláitát az inartestület szerzősítőre birtos rábá hirtelen léte és körözött mindazoknak, akik ezt előzeteltették. Neundfevesület az inartestület tevékenységét és most szerzősítő meg várjuk kártársaim, hogy mielőtt órály üzletilem elviseletében meghaltnan inartestületünk sik néhétől kértől patáta szerzősítő vitéz hozzávalókat elást, akik edes szerzősítő hazánkban azonosulnak nemzetünkkel halálvalókat munkáink általuk ösziértésével le megvárjuk. Ötön meg évt Magyarországon pártjának Mária Boldogasszony Anyánk, hogy a háború

befejezése után diadalmasan térhessenek vissza épen maradt hajlékukba és szeretettel váró családok órály karjai közé.

Most pedig szívből kívánom minden egyes kártársamnak és barátainknak, segítőtársainknak, nem utolsósorban munkatársainknak, a hatóságoknak, hogy az Isten áldja meg őket egészséggel, boldogsággal, jól megérdemelt békeséggel!

MÁLOSZI FERENC

## Beszékesfőváros az idegenforgalomról

A SZÉKESFŐVÁROS IDEGENFORGALMI HIVATALÁNK évi jelentése nagyon figyelemreméltó adatokat tartalmaz a múlt évi idegenforgalom eseményeiről, számcsokról eredményeiről, valamint a hivatal és külföldi irodái működéséről.

A háború következtében persze megszűntek a külföldi részről az üdülési és szórakozási utazások a gyógyítás céljából is állig érkeztek ide. Jólalman csak hivatalos és gazdasági tárgyalások részvevői jöttek Budapestre. De annál nagyobb arányúvá fejlődött a belvárosi forgalom, melyet az ország megnagyobbodása három világtól felel támogatott. Örömmel közli a jelentés, hogy a korábban ritka földművesvárosok érdeklődése mennyire rőtt az Országos Mezőgazdasági Képzési és Tenyészélesztés alkaából. 1941-ben 1425 személyt szállásoltak el 3.046 ászakára, 1942-ben pedig már 6.036 személyt 10.143 ászakára.

A főváros szállóiban és penzióiban tavaly 360.710 idegen 1.145.361 napot töltött el. Ebből külföldi 44.290 volt 234.953 éjelen. A belvárosi érkezők száma az előző évhez képest nagyon kevéssé emelkedett (0,6%-kal), a tartózkodási napok pedig csökkentek (7,1%-kal).

A belvárosi vendégeknek több mint egyharmada (108.950 személy) a húsz legnagyobb magyar vidéki városból jött: legtovább Kolozsvárról (12.519), Nagyváradról (11.989) és Uljvidékről (8.600).

A külföldi érkezők részletes statisztikáját már közöltük: német 23.936, orosz 4.282, bolgár 2.137, román 2.108 és svájci 936 volt. Hónap szerint legtovább jött szeptemberben, májusban és októberben. Az elszállásolás nehézségeit fokozta az, amit a jelentés a Budapesti Szállások és Vendégfogók Ipartestületének jelentéséből idéz, hogy a más célra igénybevevő vendég-látóipari férőhelyek száma 709-re emelkedett s ez a fővárosi férőhelyek tízszázalékos apadását mutatja.

Az idegenforgalom gazdasági értékét vizsgálva, s azt a tételet keresve, amit ezen a címen aktívünkint lelelhetünk hazánk fizetési mérlegében, csak a külföldi vendégek költsékeségeit kellett számbavevni, tehát azokat, akik itt idegen állam pénzét költötték.

Szállóban és penzióban szállt meg 1942-ben Budapestben 360.710 személyt és eltöltött 1.450.361 ászakat, 15.800 napot nap szállás és ellátás költséggel (100% mellékletadás hozzászámításával) 36.193.408 pengő.

Magánlakásban szállt meg 12.676 külföldi és 284.778 belvárosi, vagyis összesen 297.404 személyt, 10,6-tőlveinek szerint személyenként 6,5 ászakesen 1.933.176 ászakra, naponként átlagosan 7,90 P-t költve, ászkesen 15.271.695 P.

A Mezőgazdasági Képzési, Nemzetközti Vásár, Szent István-hét és Özi Lakberendezési Vásár alkaából, s más különös alkalmakkor, az edős év folyamán Budapestre érkezett, a helys forgalom nagy növekedését is számbaveve, lealább 700.000 áramon vendég és itt reggeltől estig személyenként 3,95 P-t költött, ászkesen 790.000 P.

Ez ászkesen: 52.255.103 P.  
Nem csak az a a részeseés meg emelt közvetlen és közvetett adó formájában volt, hanem a főváros személyenként 142.414.414.

Magyarország fizetési mérlegének szempontjából nézve, a külföldi eredetű idegenforgalmat, az eredmény így foglalható össze:

1942-ben 44.290 külföldi személyt 234.953 ászakat 10,6-tőlve Budapestben szállóiban és penzióiban, személyenként 15,80 P nap költséggel (100% mellékletadás hozzászámításával): 7 millió 421.255 pengő.

Magánlakásokban utazva esztendőben 12.676 külföldi érkezett meg és átlagosan személyenként 6,5 ászakát tartózkodást feltételező 87.069 ászakat 10,6-tőlve Budapestben, személyenként 7,90 pengő nap költséggel: 648.345 P.

# Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

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

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

A szállókban és penziókban megszálit 44.290 külföldi útr-kötsége 50%-os kedvezményvel érkezetteknek személyenként 18.11 pengő, a 33%-os kedvezményvel érkezetteknek 24.14 pengő, a teljes áron utazóknak 35.22 pengő utikötséget véve alapul, összesen: 1.450.409 pengő.

A magánlakásokban megszálit 12.676 külföldi útr-kötsége összesen 415.502 P. Összesen 9.933.700 P.

Ehhez kell számítani az 1942. évi külföldi eredetű magyar vidéki idegenforgalom pénzügyét. A beklüdtől becslések alapján 34.246 érkezést és 97.445 tartózkodási napot számítva, 2 millió 120.593 pengő s az átutazó külföldiek költsége 600.962 P.

A budapesti és vidéki idegenforgalom külföldi eredetű bevételei tehát aktív tételeknt 12.655.255 pengőt tesznek ki.

A beföldi propagandát szolgálta „Budapest, a Duna királynéje” című képes prospektus, a szászor példányban Eseménynapló, a Szent István-étn 5.700 plakátja és 20.000 prospektus, valamint az idegenforgalmi vendörkkláltás 20.000 prospektusa, számos nagy művészi propaganda-táblája, 164 filmetáadás és 51 vidéki lap 125 propaganda-cikke. Külföldi célra négy nyelven 60.000 példányban jelent meg a Budapestet képekben is ismertető prospektus, 17.000 példányban az Eseménynapló és 20.000 példányban, franciául, németül és olaszul az idegenforgalmi naptár. A főváros bécsi és velencei irodája persze nem érhetett el olyan eredményt, mint békában, de a propaganda folytatosságát elég jól biztosította.

A jövőre való készülést szolgálja az idegenforgalmi szakfanyalvany is, amelyet dr. Markos Béla, a jelentés közreadója, szervezett meg és igazgat kívánna. Igaz van neki végszámban, hogy Budapest teljes idegenforgalmi felkészültségével várja azt az időt, amikor újra itt lesz a békés utazások lehetősége s ez nem egyszerű, lokális városi érdek, hanem az egész ország érdeke is.

### Előjárásági üléseink

I.

NOVEMBER HAVI előjárásági ülésünket 17-én tartottuk. Jegyzőkönyvhieléstől: Arner Alajos és Lukács Antal, Malosik Ferenc elnök megnyitja és engedélyt kér a beszéd után az előnk-ség javaslatára Somogyi Ötödöt legrzóknak választotta.

Ezután Ballai Károly vezetőlegyző a pénztári állapotról számolt meg, majd jelentette, hogy a polgármester úr a közgyűlési határozatokat jóváhagyta. Tájékoztatta az előjáráságot a lap dolgról, amelyről jelentést terjesztettek föl a polgármester úrhoz. Szólt arról, hogy a Zeneszerzők Szövetkezete a mal időt nem tartja alkalmasnak a zenekörösség megalakítására. Furcsán érintette az a közlés az előjáráságot, mikor mind az állam, mind a főváros éppen az adókörtösségek további fejlesztésére törekszik. Itt vita is kerekedett, amelyben résztvettek: Patat Lajos, a vezetőlegyző és Molnár Sz. Dezső dr. ügyész. A számólap-illeték feltevéneivel felszólták Kóhalmi György, Kincses Pál, Pónt Lajos, Sörös Rezső, Malosik Ferenc, Németh Aladár. Az előjáráságyékről szóló jelentést tudomásul vették: Arner Alajos a világlátási korlátozást hozta szóba, amelyhez Németh Aladár és Kóhalmi György szóltak hozzá.

II.

A DECEMBER HAVI előjárásági ülést 15-én tartottuk, amelynek bevezetőjében Malosik Ferenc elnök kegleletes szavakkal emlékeztet meg az elhunyt Páczor János előjárásági tag haláláról, szavalt az előjárásági állva halgatra végig. Malid Szász Elemár dr. lemondását terjesztette elő, amelyet az előjárásági tanálattal veit tudomásul és hasznos szöglátalért köszönetet szöglözött. Az előnk-ség javaslatára Kulcsár Elekét az Otthona egyenlőreig töltözték. Ezután Ballai Károly vezetőlegyző terjesztette elő jelentését. Az előjárásági a pénzügyi jelentéssel kapcsolatban úgy határozott, hogy az anyagaadókódás költség-térítésében elért maradvány az Otthon céljaira tartalékolandó, jelentette, hogy tagjainkat föltekürt, hogy az e háborúban részt-

vett és elesett tagjaink és munkásaink bejelentését kértük egy-részt, hogy emléküket megörökítsük, másrészt, hogy hátramaradt és arra rászoruló gyermekeiket támogathassuk. Bemutatta az új vendégátotpari luonválokat, amelyet az előjárásági határozatából tagjainknak hivatalból meg kell küldeni az önköltségi ár ellenében. A polgármester úr az alepszabálymódosítást jóváhagyta és ezzel a tagjaid 10 százalékos emelése is jóváhagy-tott. A vesélyközösség létesítésére a pénzügyminiszter úrtól előzetes hozzájárulást kértünk. Szó volt a záróról és a zenel-jogdíjról is.

Jakabos Endre jegyző a borármegállapításról, a tüzelőellátásról tolyt eredménytelen újabb tárgyalásokról tett jelentést. A borár-kérdéshez Démusz János és a vezetőlegyző szólt hozzá.

Langer Lajos dr. jegyző az ellátásfajtyékról, így a szappan-ellátásról, a baromfi-, a tojás-, a hús-, a rizs-, a paprika- és a sajtelállítás biztosítását illető tárgyalásokról és azok eredményéről számolt be.

## A BANKETT

szárított zöldfűszelések állandó használatá megkímélt a mindennapi beszerzés gondjaitól

GYÁRTJA:

MEZÖGAZDASÁGI ÉS KÉMIAI IPARTELEPEK RT.  
BUDAPEST

**Alexanderwerk**

BAGASZTÓ- ÉS HABYERŐGÉPEK  
BURGONYAHÖZŐGÉPEK  
BÉEPÍTETT MOTORRAL  
KÖNYHAL- ÉS CUKRASZÁPIRI GÉPEK

MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

**ERDŐSS PÁL ÉS TÁRSAI**  
BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.  
TELEFON 342.946

## CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

Az új OTI napibér osztálybasorolásról testületünk tárgyal, körlevelünk kézhezvételéig semmiféle bejelentést t. Kartársaink ne tegyenek!

# MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

## Időszerű ételreceptek

### Gosztenyével töltött kappan.

A francia konyhaművészet azt tartja, hogy a 6 hónapos kappanpecsenye királyi asztalra való étel. A gondosan megtisztított és előkészített 6 hónapos kappant, miután kívülről és belül megdúsított, az alábbi töltelékkel töltjük meg: 50 deka hámozott sültgesztenyét fél kilo darált sertéshússal, 1 vagy 2 darab tejbeáztatott, kifacsart zsemlyével, sóval, borspótló fűszerrel, késhegynyi majoránnával, egy egész tojással egy öblös tálban jól összevegyünk és megtöltjük vele a kappan hasüregét, a nyílást bevarrjuk és sütőben gyákrati öntözgetés közben piros, ropogósra sütjük. Mielőtt a szavonyi felszeletelnék, a tűzhely közepében, langyos helyen 30 percig állni hagyjuk, hogy a töltelék összeálljon. Almás párolt káposztával fogyasztjuk el.

### Almás párolt káposzta.

4—5 meghámozott almát és 1 fej káposztát megreszelünk a káposztát beszújuk, 1 kis fél finomra vágott hagymát, 1 kanál elhervasztunk, hozzáadjuk a sózott kifacsart káposztát és fedő alatt 30 percig pároljuk, akkor hűzzük le a reszelt almát, felöntjük 1 pohár fehérborral, adunk még bele 1 kanál cukrot és késhegynyi kőmennygőt és puhára pároljuk.

### Izletes svábburka.

Hozzávaló: 3 kiló bővérs sertéshús, 1 1/2 kiló máj, 3 kiló pofaszalonna, bőrke, vese és nyelvé, só, borspótló fűszer, majoránna, fűszerpaprika.

A hústelét feldarabolva, bő sós vízben puhára főzzük, aztán durvára vágdelluk. A májat nyersen megdaráljuk és drót-szállan áttörjük, majd hozzáadjuk a durvára vágdelt főtt sertéshúst, fűzelünk szerint fűszerezük, aztán kevés, zsíros abalóval jól összevegyünk és a tiszta hűrkabélba betöltjük, a széleit hurkapálcikával szorosan összetűzzük. Az abalóhoz kelesztünk még kevés hideg vizet, rakjuk bele a hűrkézt és lassú forrással addig főzzük, míg a hűrkék az abaló felszínére lönek. Ekkor kivesszük és hideg vízbe tesszük. Amint nem fogyasztunk el, azt megfűstöljük a hentesnél. Sokáig eláll.

### Somogyi köleskásás hurka.

Hozzávalók: 6 kiló sertésszűzger, 50 deka bőrs szalonna, 110 deka köleskása, 30 deka hagyma, só, borspótló fűszer, fűszerpaprika, majoránna.

A szűzger feldarabolva, a bőrs szalonnával sós vízben ötnegyed óráig főzzük, aztán megdaráljuk. A köleskását többször váltott meleg vízben dörzsölve, megmossuk, utána leforrázzuk, így elvesztéli kesernyős ízét. Az abalóból elvesszünk annyit, hogy a sárgakását benne megfűstöljük, hozzáadjuk az apróra vágott, zsírban megpirított hagymát, majd a megdarált szűzgerrel összekeverjük, fűzelünk szerint fűszerezve, vastagabb hűrkabélba töltjük, végül hurkapálcikával összetűzzük.

### Isztengyalulta tők.

Másképp cematóknak nevezik ezt a téli konyhakertészeti terméket, az Alföldön azonban „Isztengyalulta tők”-nek hívják és a nyári tőkfelzárékkal teljesen azonos ételt készítenek belőle a téli hónapokban; a különbség mindössze az hogy ezt a tőköt hálával fűzik és nem kell meggyalultni, mert főzés után villával metélnék szétszedjük.

Hozzávalók: 1 darab kőbőrnagyasdaú tők, 12 deka zsír, 15 deka liszt, 1 fej hagyma, 8 deci tej, 4 deci tejföl, só, ecet, cukor, paprika, kőmennyag.  
A tőköt nagy készel 8 résszel feldaraboljuk, a magokat villával kikaparjuk. Lábasba tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Jól forrali hagyjuk és addig főzzük, amíg a tők belseje a héjától könnyen elválk.

Ekkor villával a cikkeket kiemeljük a vízből és másik villával a feketé magokat kifűstöljük belőle. Majd tálba téve, a két villa segítségével a tőkcsálakat a hájáról leteszedjük és szét-

szedjük. Nem nagy munka, a tiszaháti menyessék márabb készen vannak vele, mint a tők gyűlölésével. Rántást készítenk, a hegymát beeresztjük, paprikával meghintve, a tőköt beforgatjuk, Két és tőrral tejésszel feleresztjük, ecettel, cukorral ízesítve, össetörrelük és tejfelre tálaljuk.

### Mustár házilag készíve.

50 deka barna mustárgyöcsztet, negyedkiló tört cukrot és féliter borocetot addig keverünk, amíg teljesen sáma lesz. Uvegekbe tesszük és lekötjük. Ha azonban hosszú időre akarjuk eltenni, akkor söt keverünk bele és csak használat előtt cukrozuk meg. Disznótörhoz, sült hűrkához, kolbászfélekhez pedig úgy készítünk finom mustárt, hogy másfél liter litr mindösség, fehér édes mustot fedő nélkül addig főzzük, amíg 7 deci lesz belőle, akkor hozzákeverünk 28 deka örölt mustármagot, kevés törtött borst vagy törtött szegfőbort és forrást főzzük, míg mustársűrűségű lesz. Előmelegített Uvegekbe történő töltjük be, aztán bedugaszoljuk, lepecsételjük és azon forrón dűnyhával beölt korbába tesszük és száraz gőzben hagyjuk kihűlni.

### Disznótöröz burgonyalepény.

Zsrolvasztáskor a töpörttyöt igen gazdaságosan felhasználhatjuk.

15 kiló hámozott nyers burgonyát egy öblös edénybe reszelünk, aztán hozzákeverünk 2 és félkiló megdarált töpörttyöt, másfélkiló lisztet, 2 és féldeka tört borsot, 25 deka sót. Ha mindazt jól összekevertük, lány téasztat kell, hogy kapjunk, melyet megfelelően jól kiszűrtöt tepsiiben a sütőben világospirosra sütünk. Kockára télváva adagoljuk. Ilyen arányban a fele mennyiségből is készíthetjük.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács

**MALOSLIK** likőr- és rumgyár.  
Telefon: 428-325.



### Édes szörp

üdítő tea és forralt borhoz kapható

„R O Z S A” MÁLNA és GYÜMÖLCSFŐZŐ ÜZEM  
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-080

Rendelést azonnal eszközöl.

## KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Központi iroda: Budapest, VIII., Körös-utca 27. Tel.: 133-482. Különleges palackos és hordós falborai ma Budapest szenzációját

Az új OTI napibér osztálybasorolásról testületünk tárgyal, körlevelelünk kézhezvételéig semmiféle bejelentést t. Kartársaink ne tegyenek!

## HANN FERENC BÖRPINCÉSZETE

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

### Székyföldön

(Folytatás)

Erdőtüzeket is láttunk, amelyről annyi zűldságot és jámfírt hullottunk. Hargitán hitelesen megtudtuk, hogy az erdőtüzeket a szokásos emberi hanyagság és felelőtlenység okozza: az erdőben tüzet gyújtanak szalonna-süléshez, főzéshez. A tüzet nem oltják el, a többi kotelekeznek a tüzek, melyeknek félelmetes lángja, füstje messzire látszik.

Tolvajostelenőn autobuszunknak várakoznia kellett. Ezért megkérdeztem sofőrünket: „Vannak-e még zárványok itt, a Tolvajostelen?” — „Hát hogyné lennének!” — felelte. „Most is vízszeg egy csomót!” — Így ismerkedtem meg az izes, laipárosított székyei humorral.

A székyeludvarhelyi székyei néprajzi múzeumban pompás órát töltöttünk. Gazdagabb, áttekinthetőbb, művészi elrendezés jellemzik a nagy tárgyszereettel ösztönytől hatalmas anyagot. Székyország elke itt kerközött hozzánk a legközelebb. Szelleim erőben gazdagodva, feltárlásával, alig tudtuk megvárni ettől a kis és mégis oly gazdag múzeumtól. Látunk a IBUSZ új, székyeludvarhelyi menettágyúrodját is. A génius loci-hoz „ikalmazkodik, székyei szellemű berendezés, művészi egységessége mintaképpül szolgálhat utazási irodánk számára. Székyeludvarhelyen még az OMH diákszállóját is töviről-hegyire megnéztük.

Szóvata világhírű fürdőjébe is sültoztunk. Most csendes és kihaló volt a Medvetic csodálatosan szép környéke és csak üzemenkilvü láthatunk a híres, topirai Casino vendéglőt. A szép főigverés egyik legfestőbb pontján felismerjük a sokas emlegetett „Remetéhez” címzett vendéglőt is. A gazdájának középiskolai tanári diplomája van és a filozófia doktorátus inveciönzsa kandaló tervező. Nemcsak italokat árul, hanem jóslatokat is, vagy legalábbis lelki tanácsokat. Végtelemül mlatságos adomák keringenek személyéről.

Nagyon szeretnék volna a helyszínén megnézni az évszázados hagyományokat őrző székyei fazekasságot. I.e hasztlan erőlködünk. A nehéz közlekedési viszonyok miatt rem jótutottunk el sem Korondra, sem Szikmadarasra. Így csak a népművészeti boltokban vásárolt edényekkel végigszaladtunk, meg a tréris csiki szőlés maradt a fejünkben.

Hoi a pap is főzekés!  
Ez a falu Madaras,

A szóvatai búcsúvacsorán a helyi értelemiség — a főszólagosról az élen — megtízszelt bennünket megjelenésével. A piébános mondotta a pohárköszöntőt. Magyvali régedő dinamikája volt ennek a rögzítésnek. A székyei vir lobogása, a székyei virtus szelleme szónoki formában is vérszédítően hatott.

Hajnalba kakkaszóra kellett kelniünk. De megkönyvitette ezt az a szép éjjeli zene, melyet társaságunk üdvösközlének, a kedves Gunde. Pál máánk adott: „Miről álmodik a lány?” — kérdezte az édes hegedősziám.

De a zenés ebresztőló eltekintve is, érdemes volt korán kelni Marosvásárhelyre mentünk. Ez volt utunk legnagyobb meglepetése és legszűfőbb napja. A kissé rozoga autóbuzsan annyira összehérselődtünk, hogy már Pesten, a 6-os villamosban éreztük magunkat. De megérte. Egyik álmulatól a másikba estünk, amikor kutyafutásban megismerkedtünk a mindössze 40.000 lakosú kisváros nagy kultúrájával. Kezddött a Közművelődés névze, benne Kőrösi Krisch Aladár zseniális tréskörével és levegfestményével, 70.000 lötetes könyvtárával, képtárával, meg egy metropolisan is díszesre vázó, hatalmas hangversenytermével, benne 45 változó orgonájával. Ha nem vesztjük el arányérzékünket úgy mindig nagyobb teljesítmény, mint Budapest Operaháza, vagy Milánó Scalija. A városkórán a fővelvő polgármester helyettene fogadta tisztelőinket és bemutatja a városkórán impozáns tanácsstermét és reprezentatív helyiségeit. A nemes értelemben modern vármegyeházán Maros-Torda vármegye főtanácsa, Mikó László lekövetelő kedves séggel és közvetlenséggel, igazunk lötés megbecsülésével választott tisztelőinkre.

(Folytatjuk)

MEMETH ALADÁR

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

Az új OTI napibér osztálybásorolásról testületünk tárgyal, körlevetünk közhevételőig semmiféle bejelentést I. Kartársaink ne tegyenek!

Egyetlen  
konyhából  
sem  
hiányozhat  
az



ételkészítő  
és  
marhahús  
erőkönyvat

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



**Pálpusztai sajt  
Hella doboz  
emmenthali  
Derby sajt**

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

**Krover E. és Tsa**

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

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

**Villamos hűtőszekrény**

minden méretben és áramkörre, villamos parketkelfelő és kövödarázó 110 Voltira kapható.

LIGETI IMRE, VI. KER., HORN EDE-UTCA 9. SZÁM

**MONHALT,**

Ellenőrző Pánztárs Műszaki Üzeme  
Eladás, Vétel, Cseré, ÖSSZES KELLEKÉ  
BUDAPEST III., LAJOS-U. 107. T.: 562-761

**FRANÇOIS  
PEZSGŐ**



**Crémant Rosé  
Transylvania sec**

# HUNGÁRIA BORPINCSE

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

## Tiltott italmérségi hely.

A SZÉKESFŐVÁROS PENZÜGYIGAZGATÓSÁGA — a pénzügy-miniszter úr rendelkezése — az alábbi italmérségi helyiséget nyilvánította tiltottá:

VII., Alsóerdősröd 10. szám.

(87.037/3—1943. V. 16. pü. ig. sz. és 210.121/1943. XV. 16. P. M. sz.)

Ezen helyre sem új engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély áthelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság — a pénzügyminiszter nevében — tárgyalás nélkül, végérvényesen elutasítja.

## Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPOK-ban mestervizsgára előkészítő közigazgatási tanfolyam kezdődik január 3-án, este fél 7 órakor. Jelentkezni az IPOK helyiségében, VII., Erzsébet-körút 9—11. szám alatt, 1. emelet 3., lehet.

## A Magyar Szakácsok Köre

A VENDEGLÁTÓIPARBAN dolgozó női segédszemélyzet részére újabb átképző főzőtanfolyamai január 10-én kezdődnek. A tanfolyam időtartama két hónap, tanfolyam havi 15— pengő. Részletesebb felvilágosítást nyújt a Magyar Szakácsok Köre, VII., Rákóczi-út 58. Telefon: 225—024.

## Vendéglátóipari Hadiárvak Alapja.

MALOSIK FERENC 250 pengőt adományozott a vendéglátóipari Hadiárvak Alapja javára.

## Különbféle katonai kórházakban

ELHÉLYEZETT BETEGEK részére Mrosi Géza sok szeretetszolgálatát és 10.000 darab cigarettát adományozott, amelyet a Magyar Vöröskereszt Egyesület külön levélben köszönt meg.

## Szakkönyvek az ipartestületben kaphatók.

A MESTERVIZSGÁRA VALÓ ELŐKÉSZÜLÉSHEZ szükséges szakkönyvek az ipartestületben állandóan kaphatók:

Domafalvi: Szakácsművészet .....	7.— P
Fornády: Borkészítés mestersége .....	7.— P
Gundel: A vendéglátás mestersége .....	10.— P
Kurtz: Szállodásipar .....	12.— P
Marencich: Vezérfonal .....	5.— P
Ballai: Vendéglátóipari tudnivalók .....	16.— P

**FEHÉRVÁRI MIHÁLY** budaloki és termelői borok vezérképviseelője. Szeszital képviselő. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 327-855

A TÉCSŐI KORONA-SZÁLLODA és étterem vezetéséhez **KERESEK** mestervizsgával bíró **SZAKEMBERT**. Az üzemet esetleg át is adom. Megállapodás lehetőleg személyesen. A szálloda 10 szobás, fürdőszobákkal, étteremmel, kaszinó-helyiségekkel, sőténssel és állással. Febr. 1-ére vendég át. Ertekezni lehet.

Borbély I. Károlyné, Técső, Horthy Miklós-tér 209.

**BUDAFOKI—CZERMANN-téle WALDMEISTER VIRAGECET**  
a diétás és ínyem konyhában nélkülözhetetlen.  
Nem okoz gyomorégést.

**MOLNÁR JÓZSEF tűzhelykészítő**  
Budapest, VIII., Dankó-utca 4. Telefon: 134-225  
Budapest, XIV., Varna-utca 11. Telefon: 496-015

## RAKTÁROKNAK

v. más bizalmi állásba ajánlkozom, óvadékkal, gyakorlatlalt.  
„Feltétlenül megbízható” jellegre Erdős hirdetőbe, Teréz-krt 35

**DÍJMENTES CIGÁNYZENÉSZ KÖZVETÍTÉS**  
csak az egyesületünk által. **BUDAPEST, IV., Fővám-tér 2.**  
Telefon: 184-609.

**ifj. Grünwald Mór**  
Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-439. Uveg és porcellán.

Elsőséglényújtás, 18 éven al., Hitelezési csal., Énekolni és lárm., Padlóra köpni t., Kutyát behozni t., Illetékekre és számlótálapokra vonatkozó táblázat. Esti Zórári táblázat stb. stb. és mindentéle, a hatóság által előírt és a **vendéglátóüzemeken kifüggeszteni kötelező feliratok k a p h a t ó k :**  
**GÁSPÁR ADÁM, BUDAPEST, VIII., FÜTŐ-UTCA 49. I. EMELET 11.**

**Gyomorbarát** *likőr*különlegesség  
Gyártja: PUTNOKI Ilikörgyár, Budapest, IX., Ferenc-körút 22

**ifj. Hantzmann Károly**  
*bornagykereskedő, exportőr*

Központi Iroda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525  
és 223-217. Városi Iserakat: VII., Vörösmarty-utca 11. sz.

## WEISER SÜTÖDE

Budán. Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és kenyereket. — XII., Bőszerényi-út 36/a. Irsám. Telefon: 151—041

## LÁSZLÓ SÁNDOR

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

Elsimerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** és kitűnő szűrt mustot ajánl és szállít napi áruban

**SZILVA MIHÁLY BORKERESKEDŐ**  
Csongöd, az állomással szemben. Telefon: Csongöd 11.  
Tekintse meg kitűnő ó- és újboraimat!

**DR. BURGYÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR**

BUDAPEST, VII., THÖKÖLY-ÚT 34. TELEFON: 227-770  
225-780

# ZAYMUS GYULA borpincészete

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

**Halálozás.**

PEYERL FERENC vendégloás kartársunk 79 éves korában, december 27-én elhunyt.

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

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

A TESTÜLET felkérésére az Otthon céljára újabban a következő adományok érkeztek: Britannia Szálló Rt., Szőlőskert Rt. 100—100 pengő.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Malosik Ferenc 250 pengőt, Kovács Gyula, Marosi Géza, ötv. Wéber Józsefné, Szűts József, Kátai Vilmos és neje 100—100 pengőt, Marx Viktor (Csep), Járányi Gyula 50—50 pengőt, Fekete Sándor, Pogány Bruno dr. 10—10 pengőt adományozott.

Marosi Géza 100 darab Extra cigarettát, 20 darab Faintos szivart, 5 darab Cuba szivart, 2 doboz mézesecskőt, 2 doboz Boon-csokoládét, 2 üveg konyakot; Márton Lajos (Ferenc-tér) 10 liter bort, 22 csomag cigarettadobányt, 22 csomag cigarettapapírt, 22 darab szivart adományozott az Otthon alapítói részére.

A jó szível kiadott adományokért ezúton is köszönetet mondunk. Bükki Dénesné által adományozott egy hordó bor 156 liter volt.

**FONTOS FIGYELMEZTÉS!** Saját érdekében kérjük a vendégloás kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivatert, sem az öreg Altivater fejlelt oállott Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyeztűket is utasítsák.

**Állást keresnek.**

MESTERVISZAGZÓT, több nyelvet beszélő, öskeresztény, üzletvezetői vagy főpincéri állást keres. Címe az ipartestületben. GYAKORLÓTT PÉNZTÁROSNÓ elhelyezkedést keres. Cím az ipartestületben.

SZÓBAAASZONY gyakorlattal elhelyezkedne. Címe az ipartestületben.

VENDEGLÁTÓIPARBAN nagy gyakorlattal bíró, öskeresztény, könyvelői vagy irodai elfoglaltságot keres. Címe az ipartestületben tudható meg.

Tajglaink és hozzátartozóinknak boldog üjlesztendőt és eredményesebb üzleti évet kíván a

**BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDEGLŐSÖK IPARTESTÜLETE**

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző

MALOSIK FERENC  
elnök.

**BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDEGLŐSÖK ADÓKÖZÖSSÉGE**

BALLAI KÁROLY  
titkár.

HOLUB REZSŐ  
elnök.

A FŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK, KORCSMÁROK ÉS KÁVÉOSZIKVIZTERMELÉSI ÉS FOGYASZTÁSI SZÖVETKEZETE (VEN-KO-KÁ) IGAZGATÓSÁGA

Előfizetőinknek, olvasóinknak és hirdetőinknek boldog üjsvet kíván

**A MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDEGLŐS szerkesztősége és kiadóhivatala**

BOLDG ÜJESTENDŐT KIVÁN KEDVES VEVŐINEK A DREHER-HAGGENMACHER ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNYSERFÖZŐDE városi irodája

BOLDG ÜJESTENDŐT KIVÁN KEDVES VEVŐINEK A KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZŐ ÉS SZENT ISTVÁN TAPSZERMŰVEK RT. városi irodája

BOLDG ÜJESTENDŐT KIVÁN KEDVES VEVŐINEK A KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZŐ ÉS SZENT ISTVÁN TAPSZERMŰVEK RT. igazgatósága

ÖSSZES VENDEGEINEK ÉS JÓBARÁTAINAK BOLDG ÜJÉVET KIVÁN RÓNAI MIKLÓS A BELVÁROSI KÁVÉHÁZ TULAJDONOSA

ÖSSZES VENDEGEINEK ÉS JÓBARÁTAINAK BOLDG ÜJÉVET KIVÁN RÓNAI TESTÉREK A Hangli-kioszk és söröző tulajdonosa

Kedves vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván BIRO DÉNÉS vendégloás, Budapest, VIII., Rákóczi-út 29. szám

Kedves vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván BÓROS NÁNDOR vendégloás, Budapest, VI., Hajós-ú. 30. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván VITEZ MIKLÓS, a Vitez kávéház tulajdonosa, VIII., József-kr. 55

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván EGERMANN FERENC a Kulacs étterem vendégloás, Miksa-ú. 11

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván ANDREICS KÁROLY vendégloás, VIII., Kerepesi-út 5. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván vitez KECSKÉS JÁNOS a Sörkaiakomba vendégloás, VIII., Eszterházy-utca 6. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván a CSEKO étterem vendégloás, VIII., József-körút 4. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván GRATCZAG GYULA a Székely menyecske vendégloás tulajdonosa, IV., Csarnok-tér 5

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván BADA JOZSEF, a Hubertus étterem vendégloás, II., Kapas-ú. 26

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván BERTOK MIHÁLY, a Kakaskapu étterem vendégloás, Pálffy-tér 4

Kedves vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván WAGNER SÖRÖZŐ KFT., Budapest, VI., Andrásy-út 44. szám

Kedves vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván OPERA KÁVÉHÁZ RT., Budapest, VI., Andrásy-út 24. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván a LABÁNYI étterem vendégloás, V., Szent István-körút 13. sz.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván SCHRETTNER ISTVÁN a Négy Szürke étterem vendégloás, II., Margit-körút 83. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván KOCH D. ISTVÁNNÉ a Törökbástya söröző vendégloás, II., Margit-körút 89. szám

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván ALAK JOZSEF a Vig Hajós étterem és söröző vendégloás, V., Rudolf-tér

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog üjlesztendőt kíván DEÁK SÁNDOR a várkert Kioszk vendégloás