

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:
BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

SZERKESZTŐSÉG (REDAKCIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÓNAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152
A lap előfizetési ára egy évre 30.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávécsoknak 16.— pengő

Tanonctartók figyelmébe! Szakiskolai beiratások tájékoztatója a 6. oldalon

Ötvenszázalékos vasúti kedvezmény a szabadságra utazó alkalmazottaknak

A FIZETÉSES SZABADSÁGRA utazó alkalmazottak 50%-os vasúti kedvezményét a MÁV az idén is engedélyezte.

Az utazási kedvezményre minden alkalmazott (irodai vagy üzemi) jogosult, aki a fizetéses szabadságát vidéken kívánja eltölteni és ha az évi jövedelme a bérpótlék nélküli a 3.000.— pengőt meg nem haladja. Az utazási kedvezmény kiterjed az igényjogosult alkalmazottal együtt utazó feleségére és 14 éven aluli gyermekeire is.

A vasúti kedvezményt igénybevenni kívánók az ipartestületben kapható munkaadói igazolványnak a munkaadó által való kitöltése és aláírása után, munkakönyvükkel, a régi barna fényképes igazolványukkal, vagy ennek hiányában egy darab 6×9 cm nagyságú fényképpel jelentkezzenek az ipartestületben, ahol részükre a vasúti kedvezményre jogosító utalványt kiállítják.

A szabadságra utazó a visszautazásnál csak akkor veheti igénybe a vasúti kedvezményt, ha vidéken legalább 6 napot eltöltött.

A tömeges utazásra való tekintettel a MÁV igazgatósága arra kéri a szabadságra utazókat, hogy szombaton, vagy ünnep előtti napon ne utazzanak.

KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA
ELŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTÁTOTT: 1869. ÉVBEN

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

Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

Kristály víz

Téli-nyári rheuma-gyógyhely — Nyitott természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban.
Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas rheuma osztály. — Díjmentes prospektus

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

AUGUSZTUS 16., SZERDA:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

Délután 4 órakor Jóbarátok vacsorája Mayer Jánosnál, V., Csengery-utca 29.

AUGUSZTUS 18., PÉNTEK:

A penziónk e napig kötelesek elszámolni a július hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételmiszterjegy Központban (VI., Izabella-utca 61.)

AUGUSZTUS 20., VASÁRNAP:

A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az iparpest-tületbe.

AUGUSZTUS 21., HÉTFŐ:

A vígalmiadóatálány befizetésének határnapja.

Az idegenforgalmi járulékatálány befizetésének határnapja. E napig tartoznak a felhívott szállodák az üres szobák jegyzékét az iparpesttületbe beküldeni.

AUGUSZTUS 23., SZERDA:

Délután 4 órakor Jóbarátok vacsorája Deák Sándornál, I., Ybl Miklós-tér 9. (Várkeret kioszk.)

AUGUSZTUS 25., PÉNTEK:

Be kell fizetni a július 25-étől augusztus 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti- és pótdót.

AUGUSZTUS 30., SZERDA:

Délután 4 órakor Jóbarátok vacsorája Gerencsér és Sas Sándornál, Budafok, Petőfi-utca 32.

SZEPTEMBER 1., PÉNTEK:

A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az iparpest-tületbe.

SZEPTEMBER 4., HÉTFŐ:

A szállodák e napig kötelesek elszámolni az augusztus hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételmiszterjegy Központban (VI., Izabella-utca 61.)

SZEPTEMBER 5., KEDD:

A forgalmiadóatálány befizetésének határnapja.

SZEPTEMBER 6., SZERDA:

Kirándulás a pécei Otthonba.

SZEPTEMBER 10., VASÁRNAP:

A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az iparpest-tületbe.

SZEPTEMBER 13., SZERDA:

Délután 4 órakor Jóbarátok vacsorája Szentkúti Józsefnél, XIV., Pétervárad-utca 3.

Elismerten eisörangó **CSENGÖDI BORAIT** ajánlja és szállít napi áron

SZILVA MIHALY BORKERESKEDŐ

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11. Tekintse meg kitűnő 6- és újbormalmat!

Krayer E. és Tsa

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

JÁTSSZUNK**PIATNIK-****KÁRTYÁVAL****S I D O L****CHROMIT****S I D O L****S I D O L**

fém, ablak

nikkel, króm, alpakka

lakkozott, fényezett bútór tisztítószere.

S I D O L VEGYTERMEKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest, XIV, Cserél ucca 14.

DR. BURGÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR

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

**Sváb-, rusznibogárrtás Jótállással**

Váljaljuk üzemi helyiségeknek sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartása

WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 189-585

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 6. TELEFON: 187-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Üveg, porcellán- és tőzálló-edények, mindennemű vendégláti és szállodai edény

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-35-29, 42-35-63
Hungária borkén, azbesztos, jutás kőnszelet, szénsavas méz, borderító-szerek, mustfokóidó, Malligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

**GROF JANKOVICH-BESÁN ELEMÉR
HALNAGYKERESKEDÉSE**

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

WEISER SÜTÖDE

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

ifj. Hantzmann Károly

bornagykereskedő, exportőr

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

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

Az üzem légóltalmi parancsnokainak (stb.) külön fizetése

A KORMÁNY 2.870/1944. M. E számú rendelete — megjelent a Budapesti Közlöny 1944 augusztus 6-iki (177.) számában — szabályozza az I. és II. csoportba sorolt vagyontárgyak légóltalmi végrehajtó szervezetébe beosztottak részére fizetendő külön tiszteletdíjak összegét.

Ennek a rendelkezésnek az alapján tehát mindazon vendéglők, szállodák, stb. légóltalmi parancsnokainak, stb. a rendes szolgálati viszonyukból járó fizetésükön, s egyéb járandóságokon felül fizetni kell az ezen rendelkezésben megállapított rendszeres havi tiszteletdíjakat és túlóradíjakat is. Ezeket az összegeket azonban csak azoknak az üzemeknek kell fizetniük, amelyeknek a légóltalmi szervezetét a lakóház légóltalmi szervezetén kívül kellett megvalósítani, tehát amelyek nagyobb befogadóképességűek, esetleg fokozottabb veszélyeztetettségük folytán külön légóltalmi tervek készítésére lettek — Budapestben a polgármester, mint a székesfehérváros légóltalmi vezetője által — kötelezve.

A rendelet szerint a sorolt vagyontárgy légóltalmi parancsnokainak, parancsnokhelyettesének, előadójának, körzetparancsnokainak és körzetparancsnokhelyetteseinek a szolgálati viszonyból élvezett illetményeken felül az alábbi összegű rendszeres havi térítést kell fizetni:

a) 300—1000 munkavállalót foglalkoztató vállalatoknál:	
parancsnok	havi 135.— pengő
parancsnokhelyettes	„ 115.— „
légóltalmi előadó	„ 100.— „
körzetparancsnok	„ 85.— „
körzetparancsnokhelyettes	„ 65.— „

b) a 300-nál kevesebb munkavállalót foglalkoztató vállalatoknál:

parancsnok	havi 115.— pengő
parancsnokhelyettes	„ 95.— „
légóltalmi előadó	„ 80.— „
körzetparancsnok	„ 70.— „
körzetparancsnokhelyettes	„ 50.— „

A munkavállalói létszám megállapításánál mind a testi, mind a szellemi munkát végző alkalmazottaknak, az előző, napról napra átlagosan foglalkoztatott munkavállalói létszámát kell alapul venni.

Akinek évi illetménye (törzstisztező, lakáspénz és rendszeres pótléka) — a most érvényes 50, illetve 60%-os bérpótlék nélkül — 12.000 pengőnél kevesebb, az a rendes heti munkaidéjén túl végzett légóltalmi tevékenységért a következő külön térítési összeget, túlóradíjként kapja:

parancsnok és parancsnokhelyettes	óránként 2.40 pengő
légóltalmi előadó	„ 2.20 „
körzetparancsnok és körzetparancsnokhelyettes	„ 2.— „

Az előzőekben felsorolt légóltalmi tisztséget betöltő személyeken felül minden más beosztott személyzetnek, amennyiben a légóltalmi tevékenységét a rendes munkaidőn belül végzi, térítés nem jár. Ha azonban az ilyen munkavállaló légóltalmi szolgálatát a rendes munkaidéjén kívül végzi, akkor ré-



szére a rendes túlóradíjat kell fizetni, hacsak ez a túlóradíj az alábbi összegnél nem kevesebb. Amennyiben valakinek a rendes szolgálatban járó túlóradíj összege kevesebb, akkor az ilyen személynek a légóltalmi tevékenységgel eltöltött túlóradíj címén az alábbi összegeket kell kifizetni:

Budapest és a hozzá csatolt egyéb városok és községek területén:

légóltalmi szolgálatvezető és a légóltalmi segélyosztágpáncsnoknak	óránként 2.— pengő
légóltalmi szolgálatvezetőhelyettes és segélyosztágpáncsnokhelyettesnek	1.70 „
légóltalmi végrehajtó szervezetbe beosztott egyéb — előzőekben felt nem sorolt — személyeknek	„ 1.20 „

Amennyiben ezen utóbb említett munkavállalók légóltalmi tevékenységüket légitámadás (riasztás) idején óvóhelyen kívül végzik, akkor részükre a fentiek szerint fizetendő külön túlóradíjnak 30%-kal magasabb összegűt kell kifizetni. Ugyanezt a rendelkezést kell alkalmazni az olyan munkavállalóra is, aki a légitámadás (riasztás) idején az üzem biztosítása érdekében a légitámadás által veszélyeztetett munkahelyén köteles maradni.

A légóltalom során főmunkát túlórák díjainak kiszámításánál a félórás, vagy annál rövidebb időtartamot félórárnak, a félóránál hosszabb időtartamot pedig egész órárnak kell számítani.

Azoknak az alkalmazottaknak, akik az üzem légóltalmi szervezetébe nincsenek cselekvően beosztva (az úgynevezett

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

Bombakárosult kártársaink jelentkezzenek az Ipartestületben!

fenmaradó személyzet), a légoitalmi kiképzési és gyakorlati idejük a törvényes munkaidőbe nem számít be és ezért illetmény vagy térítés részükre nem jár.

A sorolt vagyontárgyak légoitalmi végrehajtó szervezetebe beosztott munkavállalóknak azonban mindentelje légoitalmi tevékenysége (kiképzés, légoitalmi és légvédelmi gyakorlat, készségi szolgálat, stb.) a rendes heti munkaidőbe beszámít és így részükre az ezen rendelkezés megsabotot keretében, a légoitalmi szolgálat során fölmerült túlórákért a külön térítést is ki kell fizetni.

Az ezen rendelet alapján fizetett térítési díjak (tisztelődíjak) és külön térítési összegek (túlóradíjak) után bér- vagy fizetési pótlékok fizetni nem kell. Ezek az összegek az alkalmazott munkaidőjének az illetékes szabadságának szabályozására vonatkozó jogszabályok alkalmazása tekintetében nem számítanak illetménynek.

Az üzemi légoitalmi szolgálatra igénybevett munkavállalóknak, a vállalat érdekében teljesített személyes légvédelmi szolgálatát, az abból eredő igények szempontjából, rendes szolgálati viszonyoknak kell tekinteni.

Ez a rendelet 1944. évi augusztus 1-ével lépett hatályba.

Etől az időponttól kezdődőleg kell tehát a sorolt vagyon tárgyak személyes légvédelmi szolgálatra igénybevett alkalmazottainak a rendelkezésben előírt térítési és külön térítési díjakat fizetni.

Csak munkakönyvvel ellátott munkavállalókat foglalkoztassunk

A VENDEGLÁTÓIPAR szempontjából érdekes jogi kérdéssel foglalkozott a Hatásköri Bíróság. Konkrét esetben azt kellett eldönteni, hogy egy vendéglátóiparos házcseledeje, aki a házi munkák ellátása mellett, munkaidőjének túlnyomórésztében a vendéglátóipari üzletben takarított, feldolgozó ideje és egyéb munkaviszonya szempontjából beadott keresetét a házcseledekre, vagy az ipari munkásokra vonatkozó jogszabályok alapján döntsék-e el?

A Hatásköri Bíróság ítélete szerint az ipari üzletben dolgozó munkavállalók munkaviszony ügyei az Ipartörvények alapján a rendes bíróságok hatáskörébe tartoznak.

Helytelen tehát a vendéglátóiparosok körében többször tapasztalt az a gyakorlat, hogy cselédkönyvvel alkalmaznak munkavállalókat. A vendéglátóiparban foglalkoztatott minden munkavállalónak — a tanoncszerződés alapján foglalkoztatott tanoncok kivételével — az Ipartörvény rendelkezései alapján munkakönyvvel kell rendelkeznie. Munkavállalóknak cselédkönyvvel való foglalkoztatása kihatás, amely büntetést von maga után.

Ha vendéglátóiparos olyan alkalmazottat kíván üzemében foglalkoztatni, akinek még munkakönyve nincs, akkor, az illető részére adjon rövid igazolást arról, hogy alkalmazásában van és küldje az ipartestületbe, ahol részére születési, házassági bizonyítványa és a cselédkönyve, valamint ezen munkaadói igazolvány alapján munkakönyvet állíttanak ki.

Minden vendéglátóiparos vizsgálja meg tehát az üzemben foglalkoztatott alkalmazottainak okmányait és amennyiben olyan alkalmazottat talál, akinek munkakönyve sincsen, azt az előzők szerint kiállított igazolvánnyal lássa el és a munkakönyv haladéktalan pótlása céljából utasítsa az ipartestülethez.

A munkakönyvvel alkalmazásban lévő alkalmazottak munkába lépését ugyancsak az ipartestületben kell a munkabábelépéstől számított 15 napon belül — a munkakönyv lebélyegzése által — igazoltatni. A ki-lépéseket pedig a munkából való kilépéstől számított 8 napon belül kell felbélyegeztetni az ipartestületben.

MALOSIK Ilkór- és rumgyár.
Telefon: 428-325.

Alexanderwerk
BUDAPESTI ÉS MÁGYARORSZÁGI
BESZÁLLÍTÁSI ÉS SZERELÉSI
KÖZVETÍTŐ ÉS SZERELÉSI IRODA



MŰKÖR- ÉS IZLEKIPÁRÉLLÉSI
ERDOSS PÁL ÉS TÁRSAI
BUDAPEST IX. MESTER UTCA 57.
TEL: Or. 342 546



Egyetlen
könyvhó-
sem
hiányozhat
az



életvesztő
és
marhalás
erőkövető

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

MONHALT Ellenőrző Pénztárak Műszaki Üzeme
Eladás, Vétel, Csoro, ÖSSZES KELLEK
BUDAPEST III., LAJOS-U. 107. T.: 362-761

CSALÁDI SÖR - KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Parunk bombakárosultjai javára a közgyűlés segélyalapot létesített. Fölkérjük t. tagjainkat, figyelemzességük bombakárosult kársárainkat, hogy a segélyezéshez szükséges kérdőívet Ipartestületünkben töltsék ki.

Gerencsér József és Sass Sándor bornyagykereskedők

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

Magasabb kiszolgálási díj felszámítása ártülpépés

EGYIK uszorabírószági ítélet szerint az uszorabírószág az egyik étterem alkalmazottját azért, mert az ételekért a megengedettnél magasabb árat számított fel, elítélte, azért azonban, mert a megállapítottnál magasabb kiszolgálási díjat számított föl, a munkabérszora vádjá alól fölmentette.

Erre az uszorabírószági megállapításra föllebbezés folytán BX11.980/1942. számú ítéletében az ítéletábra a következő észrevételt tette:

„Észlelte az ítéletábra, hogy az uszorabírószág helytelen jogi álláspont alapján mentele fel a vádlottat a magas kiszolgálási díj követelése miatt elene munkabérszora címén emelt vád alól, minthogy azonban a felmentő részben a közdávó megnyugodott, a vádlottat az említett cselekmény miatt nem lehetett büntönek kimondani és a helyes jogi álláspontira az ítéletábra csupán irányítás végett mutat rá.

Minthogy az étteremben kiszolgált ételek és italok másképpen, mint az éttermi alkalmazott munkájának igénybevételevel, egyáltalán nem szerezhető be, a kiszolgálási díj az ételek és italok árának elválaszthatatlan része. Ehhez képest a kiszolgálási díj nem tekinthető önálló munkabérszerződés alapján kifejtett munkabéremek, hanem az, az ételek és italok ára fejében felszámított összeghez szorosan hozzátartozik, azzal egy jogi egységet alkot. Ilyen körülmények között az adott esetben az lett volna a helyes jogi álláspont, hogy a kiszolgálási százalékoságnak túlmagasan történt felszámításával nem valósított meg a vádlott önálló bűncselekményt (munkabérszerződés), hanem ezzel továbbdrágította a kiszolgált ételek és italok árát. A százalékoságnak illetéktelenül felemelt része tehát az ételekért és italokért illetéktelenül felszámított többlettel együttesen alkotja az ártülpépés mérvét, míg a munkabérszóróról az adott esetben nem is lehet szó.”



FREISSLER ANTAL FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁRT 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

Gondoljunk a télre

Főzelékek télire való eltevése.

Tököt sóban legcselezőbben úgy tehetünk el, ha a gyaluit tökök könnyedén lesozjuk és 2/3—3 óra hosszat állni hagyjuk. Nagy, széles szájú uborkás üveg aljára ujjnyi sor söt szórunk, erre kb. 15 cm-es réteg levettől kinyomott tököt, megint egy sor söt és így folytatjuk, amíg az üveg megtelik. Legtetejére, hogy az üveg szájtól jól eltársa, újra egy sor söt teszünk. Két sóréteg közé annyi tököt tegyünk, amennyi egy étközésre elég. Ha a tök túl sok levelet eresztene utólag, öntsük le a tetejéről a képződött vizet, majd gondosan kössük le és tegyük a kamrába. Télen használat előtt ki kell áztatni. Ugyanígy tehetünk el télre só közé kaprot és zöldséprezseliem levelet is.

Leves zöldséget

szintén lehet sóban elteni vagy szárítani, illetve aszálni. A szárítás úgy történik, hogy a felszeletelt leveszöldséget sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, kalarabó, zöldsárpika stb-it minden elődőzés nélkül abroszra kiterítve, vagy párgára felteve a napon csöbörse szárítjuk. Sóban pedig úgy tesszük el, hogy a megisztított vegyes leveszöldséget átáradjuk a húsdarálon és ahány kilót nyom, annyiszor 4 dg sóval jól összekeverve befűtes üvegekbe leköjük. Mint leveszesítőt, áztatás nélkül használjuk el.

Lecsót

is többféleképpen lehet elteni. Kétszer annyi paprikát veszünk, mint paradicsomot, addig főzzük együtt, míg a paprika üveges nem lesz. Ezután üvegekbe töltjük, leköjük és kigőzöljük. Lenet úgyis készíteni, hogy a kesz lecsót zsírban megpároljuk, aztán üvegekbe töltjük, lezárjuk és rövid ideig kigőzöljük. Gőzölés után a zsír felszál a tetejére és eltársa a levegőt. Ugyan-csak el lehet tenni a lecsót csupán szárazgőzbe táva is.

A teljeseen főtt lecsót minden kg-ára 1,5 gramm (1 mokkalán) langyos vízben feloldott benzoosavas nátriumot keverünk és azon forrócn üvegekbe töltve azonnal lezárjuk és pckóccal, dunyhával kibélelt kosárba rakva így hagyjuk 24 óráig a száraz gőzben.

Tölteni való paprika télire.

A kimagozott tölteni való paprikát egymásba állítva széles szájú üvegekbe rendezzük. Vizet forralunk, minden liter vízhez felszünk 1 kávés kanál söt és 1 mokkalánnyi benzoosavas nátriumot, nem forraljuk tovább, hanem ráöntjük a paprikára forrón

BALATONFÜREDEN

„ASTORIA”

az

szállodában levő étterem és sörböz
lább évre

BÉRBEADÓ.

Érdeklődni lehet leveletben, vagy
Balatonfüreden a tulajdonosnál

MOLNÁR JÓZSEF tűzhelykészítő

Budapest, VIII., Dankó-utca 4. Telefon: 134-225
Budapest, XIV., Várna-utca 11. Telefon: 496-015

HUNGÁRIA BORPINCE

hordós és palack fajborki Kiválóak

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

HAHN FERENC BORPINCÉSZETEElsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 24. Tel.: 269-802**Alma-paradicsomot egészben tölire eltenni.**

A friss paradicsom fagyasztás általános közkedveltséget váltott ki a mai nemzedékben. Pompásan tehetünk el akár jövő tavaszig friss paradicsom-almát, ha hibátlan, kemény húsú, ép, piros paradicsomokat gondosan szárazra törőve egy uborkás lévegbe teszünk és annyi étolajat öntünk rá, hogy ellepje, sőtét kamrában tartjuk. Mindkettő bármikor felhasználható.

Uborkasaláta tölire.

(Az eltevési idő augusztus eleje.)

Tisztított, gyalult uborkát, leszóva 2—3 óra múlva kicsavarva soronként rájuk le bőszerű lévegben apró tördelt marhasóval. Tetején ujjnyi vastag sóréteg legyen. Használatkor a sót lesejdzük, az uborkát hideg vízben átmoszuk, esetleg áztatjuk.

Finom vizes uborka tölire.

Egy 4 literes léveghez 4—5 kg körülbelül 10 cm hosszú egyenes hiba- és foitnélküli, frissen szedett, puha kéfével megmosott uborkát számítunk. Ehhez egy széjjel tépelt zsemlyét 2 liter vízben 1/2 óráig főzzük. A fűszerekkel berakott uborkára (kapor, érett szőlő, meggyelével, csipetnyi borspótlófűszer) öltjük a szítán átszűrt zsemlyés, forró sózott vizet. Az uborkákat apró ággal vagy turnér lemezekkel szorítsuk le. Vízben tisztított marhahájjal azonnal kötözzük le és naponta tel-frissített ruhát tartunk a tetején, mindaddig, míg az uborka leve megtisztul. Ez kb. 12—14 nap. Ha a marhahájat kiszáradt, kötözzük még át tiszta papírossal. Egész télen lesz pompás vizes uborkánk.

Csőves kukorica tölire.

Gyenge sósvízben főzzük a csőves kukoricát, majd szitára szedve, ha kihűt, megfelelő lévegbe rendezve a vízvezeték csapból engedünk rá vizet s ha lezártuk, három nap egymásután gőzöljük. Első nap 40 perc, második nap 30, harmadik nap 20 perc. Betöltési idő: augusztus hónap.

Mustáros uborka.

A kovászos- vagy vizes uborkák eltevésekor a formátlan uborkákat használjuk erre a célra. Az uborkákat meghámozzuk, magas részét kivájva, hosszúkára daraboljuk, aztán beszóva, másnap állni hagyjuk. Közben elkészítjük a mustár mártást az uborka mennyiségéhez mérten:

1/2 kilo mustár, 1/2 liter 2%-os ecet, teáskanányi mustármag (a mártás kellemes savanykás legyen). Az uborkákat kicsavarjuk, rétegenként széles száju lévegbe rendezzük, a mustármártással leöntjük és lezárjuk. Tanácsos apró lévegbe el-tenni, mert felbotlás után hosszú ideig nem áll el.

KOVÁTSITS MÁTYÁS
mesterszakács.

ÉDES MÁLNALÉ

Citrom és narancsle

JOBBILLA UDÍTÓ ITAL

zárt lévegben megrendelhető

„RÓZSA” GYÜMÖLCSFŐZŐ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-080

„Kérek még egy pohár
MECSEKIT!”

**Szakiskolai beíratások és tudvalók
az 1944/45. iskolai évre**

A VALLÁS- ÉS KOZOKTATÁSÜGYI MINISZTER 9.150/1944. V. K. M. szám alatt kiadott rendelete szerint az iskolákban az 1944/45. iskolai évet 1944. évi szeptember 1-én meg kell kezdeni.

Ezen rendelkeznek megfelelően szakiskolánkban az 1944/45. tanévi beíratások szeptember 1-én és 2-án lesznek, a IV. Cukor-utca 6. szám alatt lévő elemi iskola II. emeletén az igazgatói irodában, délután 4—7 óra között.

Minden tanuló — még akkor is, ha az előző évben az iskolának már rendes tanulója volt — köteles a beíratkozáskor tanoncszerződését bemutatni. Nagyobb üzemek tanoncsalk beíratása csoportosan is történhet, de a beíratást végző megbízottnak magával kell hoznia a beíratandó tanoncs szerződésait, az első ízben beíratkozó tanulóknak utolsó iskolai bizonyítványát és születési anyakönyvi kivonatát, emellett tudnia kell minden beíratkozó tanuló édesatyjának (szülőjének) foglalkozását, a szülők és a tanulók állandó lakását. A fennálló miniszteri rendelkezés szerint ezen adatok ismerete nélkül, az iskola igazgatója kénytelen mindenkit visszautasítani.

Azok a tanulók, akik az új tanévben először iratkoznak be, beíratásuk alkalmával a szükséges szakkönyvekre és beíratkozásokra 65 pengő 60 fillért fizetnek. Ugyancsak kötelesek bemutatni tanoncszerződésüket, utolsó iskolai bizonyítványukat és születési anyakönyvi kivonatukat.

Akik már előzetesen az iskola tanulói voltak, a Szállodás-igazgatói című könyvvel együtt 15 pengő 60 fillért fizetnek. Ezek a tanulók is kötelesek azonban tanoncszerződésüket bemutatni.

Akik a kötelezőleg elrendelt beíratkozási idő után jelentkeznek és elmaradásukat hivatalos bizonyítvánnyal igazolni nem tudják, fölemlt beíratási díjat fizetnek.

Szeptember 4-én évnvnti tanári értekezlet.

A tanév ünnepélyes megnyitása, fegyelmi szabályok ismeretlása, tudvalók közlése a B. csoport tanulóinak szeptember 5-én (kedden), az A. csoport és a szaktanfolyam tanulóinak szeptember 6-án (szerdán) lesz, hacsak a felsőbb tanhatóság — időközben — másként nem rendelkezik. Ez utóbbi esetben az erről szóló hirdetményt az igazgatói iroda ajtaján kifüggesztjük és szaklapunk szeptember 1-i számában is közöljük.

A szaktanfolyam hallgatói közül az első ízben beíratkozók 97 pengő 60 fillért fizetnek, akik már az előző évben is a tantfolyam hallgatói voltak, 47 pengő 60 fillért fizetnek. Beíratkozásuk alkalmával szintén kötelesek tanoncszerződésüket bemutatni, az első ízben beíratkozók ezen kívüli kötelesek születési anyakönyvi kivonatukat és utolsó iskolai bizonyítványukat is magukkal hozni.

Bármely beíratkozási lehetőségről — válaszbiology csatolása esetén — az iskola igazgatója szívesen ad levélbeli felvilágosítást.

MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.Borkülönlegességek. — Budafok, Kossuth L.-u. 44—45
és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775**Munkakönyvek bejelentése és a fizetések bejegyzése.**

A MUNKAKÖNYVEK be- és kijelentési kötelezettségéről — különös tekintettel az ipari alkalmazottak legutóbbi munkabéremelésére — az alábbiakban tájékoztatjuk t. Kartársainkat és kérjük, hogy az alábbi rendelkezéseket a legpontosabban betartani szíveskedjenek.

Munkakönyv nélkül alkalmazásba venni semmiféle munkakörben munkavállalót nem szabad.

A munkakönyv 1., 2. és 3. rovatait a munkaadó a munkabérpéskor kitölti és a belépéstől számított 14 (tizennégy) napon belül testületi közhöz láttamozás végett beküldi. (1884:XVII. tc 103. §.)

Kilépés alkalmával a munkaadó a munkakönyv 4. és 5. rovatát kitölti és a kilépés láttamozása céljából a munkakönyvet a munkakönyv tulajdonosával 8 (nyolc) napon belül testületi közhöz beküldi. (1884:XVII. tc 104. és 106. §.)

A munkakönyv 5. rovatába bejegyzendő az alkalmazott tényleg élvezett fizetése, mégpedig:

a) ha az alkalmazott csak a legkisebb fizetést kapja, akkor a megállapított legkisebb fizetés összegét külön és utána külön a törvényes, jelenleg 60%-os bérpótlékot;

b) ha az alkalmazott a legkisebb fizetésnél többet kapott, akkor bejegyzendő először az 1943. évi június 30-án érvényben volt fizetésének a 77%-a, mint alapbér, utána pedig az ezen alapbérre adott 30—50% bérpótlék.

Nyomatékosan kérjük t. Kartársainkat, hogy ezen rendelkezéseket pontosan tartsák be, mert testületünk — az iparügyi miniszter úr külön rendelkezése értelmében — hiányosan kitöltött munkakönyveket nem láttamozhat. A belépésnél 14, illetve a kilépésnél 8 napi határidő be nem tartása esetén pedig testületünk csak az Országos Társadalombiztosító Intézet „Munkaviszony igazolása” alapján láttamozhatja a munkaviszonyokat.

Ipartestületi kiadványok

Pénztárkönyv kizárólag vendéglők és kávéházak részére. Ára kötvé 40.— pengő.

Szállodai nyilvántartó könyv (rendőrségi bejelentőkönyv), 200 lapos kivitelben. Készült a 38.000—1941. B. M. számú rendelet szerint. Ára kötvé 30.— pengő.

Szállodai vendégek betűsoros nyilvántartó könyve 300 lapi bejelentésére szolgáló kivitelben. Ára kötvé 3.20 pengő.

„Kiszolgálási díj 15%.” Kartonon nyomva. A magyaroron kívül négy idegen nyelven. Áa darabonként 40 fillér.

„A munkafegyelem biztosítása.” (A 4860/1941. M. E. és az 53.74/1.—1942. K. K. M. számú rendeletek alapján.) Kartonon nyomva. Ára darabonként 50 fillér

„Este 11 óráig az üzlethegek kiűritendők.” (A 132.513/V.—1942. B. M. és a 21.324/1.—1943. K. K. M. sz. rendeletek szerint.) Kartonon nyomva. Ára darabonként 50 fillér.

„Kedves Vendég!...” megszólítású felszólítás. Ára darabonként 10 fillér.

Munkaidőrend. Ára darabonként 18 fillér.

Heti bérelészmólosi nyomtatvány. Ára 100 darabonként 2.20 pengő.



Staufer

sajt és vaj, ha ritkán is kapható,
de minősége nem változott.

A zsidók üzletheységének hasznosításáról kiadott rendelet módosítása.

LAPUNK július 1-i számában közöltük a kormány 2.120/1944. M. E. számú rendeletét, amely szerint a lezárt zsidó üzletheységek az elsőfokú iparhatóságok útján kell igényelni.

Ezt a rendeletet módosítja a kormány 2.880/1944. M. E. sz. és az ennek végrehajtására kiadott 95.600/1944. K. K. M. számú rendelet (mindkettő a Budapesti Közlöny 1944. augusztus 6-iki [177] számában jelent meg), amely szerint:

Budapest székesfőváros területén a lezárt zsidó üzletheységeket nem az első fokú iparhatóságoknál, hanem augusztus 6-ától kezdődően a m. kir. Küllereskedelmi Hivatalnál kell igényelni.

A különleges légvédelmi szolgálatra bevonult alkalmazottak kijelentése.

A KÜLÖNLEGES LÉGVEDELMI SZOLGÁLATRA kijelölt férfiak évenként legfeljebb hat hónapon át folyamatos légvédelmi szolgálatot kötelesek teljesíteni. Az ilyen alkalmazotaknál több probléma merült fel, s ezeknek tisztázása során:

A Magyar Munkaadók Központja tájékoztatása szerint, a vállalat alkalmazásából különleges légvédelmi szolgálatra bevonult alkalmazottak az illetékes társadalombiztosító intézetnél (OTI, MABI) ki kell jelenteni és a kijelentőlap „megjegyzés” rovatában fel kell tüntetni, hogy az illető alkalmazott különleges légvédelmi szolgálatra vonult be. Az ilyen alkalmazottak után az OTI, MABI, stb. járulékokat a város (község) tartozik megfizetni.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTVERER helyett más gyártmányú Altverer, sem az öreg Altverer fejlel elliatott Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

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

Halálozás.

PÁZSY LAJOS vendéglős kartársunk felesége 49 éves korában, július 16-án meghalt.

„HATYÚ GÖZMOSÓGYÁR” Budapest, VII., Klauzál-utca 8.
Telefon: 423-750. Teljesen kijavított gépparkkal, garanciával mos és tisztít. Vendéglők, kávéházak, szállodák állandó szállítója.

SZÁLLODAI VAS- ÉS CSÖBÜTOROK javítását és fényezését vállalja
Hikker csöbütorgyár
BUDAPEST, VII., HOLLÓ-UTCA 3. SZÁM. — TELEFONSZÁM: 227-052

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

Az IPOK legközelebbi mestervizsgára előkészítő, közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamát szeptember 1-én este 5 órákor kezdi meg VII. Erzsébet-körút 5/11. I. em. helyiségében. Jelentkezni az első előadási órán kell, a tanfolyam részvételi díja 8.— pengő.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJÁRA a Vendéglős Jóbarátok Társasága tüzelőanyagbeszerzésre 500 pengőt, Siklósi János és Jajczay István 100—100 pengőt, s Reigl Gy. Béla 10 pengőt adományozott.

A jószívű adományokért ezúton is őszinta köszönetet mondunk.

Állást keresnek.

SZÁLLODÁSPORTÁSI vagy líftesi állást keres megbízható, szakképzett, német, francia és angol nyelveket beszélő férfi, jó referenciákkal. Címe az ipartestületben tudható meg.

Vendéglátóipari szakkönyveink

Ballai Károly: VENDÉGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK 1942. (III) évi kötete. Ára füzve 16.— pengő.

Ballai Károly: VENDÉGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK 1943. (IV) évi kötete. Ára füzve 20.— pengő. — E két kötet egymáshoz költésztől. —

Ballai Károly szerkesztette: A MAGYAR VENDÉGLÁTÓIPARI TÖRTÉNETE. Első kötet. Ára kötve 30.— pengő.

Domalvai Andor: SZAKÁCSMŰVÉSZETI SZAKKÖNYV. Ára füzve 7.— pengő.

Fornády Elemér: A BORKEZÉLÉS MESTERSÉGE. Ára kötve 10.— pengő. (Eltogyított.)

Gundel Károly: A VENDÉGLÁTÁS MESTERSÉGE. Gyakorlati gasztronómia. Ára kötve 12.— pengő.

Gundel Károly: A VENDÉGLÁTÁS MŰVÉSZETE. Ára kötve 6.— pengő.

Gundel Károly: KIS MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV. Ára kartonálva 5.— pengő.

Gundel Károly—Reichardt György: A FELSZOLGÁLÁS KÉZIKÖNYVE. Ára füzve 8.— pengő.

Késmárky Béla: AZ IRTALMÉRÉSI ENGEDÉLYESEKRE ÉS AZ IRTALMÉRÉSI JOG GYAKORLÁSÁRA ÉS ELLENŐRZÉSÉRE VONATKOZO HATALYOS JOGSZABÁLYOK. Ára füzve 8.— pengő.

Kovács István Győző: NAGYKONYHÁK ANYAGKISZABÁSA. Ára füzve 15.50 pengő.

Kurtz Béla: A SZÁLLODÁSIPAR GYAKORLATI VEZETŐJE. Ára kötve 12.— pengő.

Marencich Ottó: VEZÉRFONAL A SZÁLLODA ÉS VENDÉGLŐZEM MEGSZERZÉSÉHEZ ÉS VEZETÉSÉHEZ. Ára kötve 12.— P.

Marencich Ottó: VENDÉGLŐIPARI SZÓTÁR. Ára 7.— pengő.

Mazsary Béla dr.: A MAGYAR IRTALMÉRÉS GYAKORLATA A JOVEDEKAI TÖRVÉNY MEGALKOTÁSAIG, 1367—1888. Ára füzve 15.— pengő.

E könyvek az Ipartestületi irodájában megrendelhetők. Vidékre csak a pénz előzetes beküldése után küldjük meg a könyveket.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete Szerkesztőség

Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Alkalmazottak Nyugdíjgyűjjesülete

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 381-152
A Szállodás Szakosztály, telefon: 180-001

Szállodások és vendéglősök szakiskolája

Budapest, IX, Lónyay ucca 6. sz. Telefon: 187-279
Igazgatóval értekezni hétköznap délután 4—7-ig

Budapesti Vendéglősök Adóközössége

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 184 003
Hivatalos órák: hétköznap délelőtt 9—12 óráig

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánant ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegből, se másfajta üvegből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos, védjegyzett tulajdonképezi és e néven csak valoldi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keszerlet nem szabad eladni so Zwack üvegből, se más üvegből.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszisital képviselő. Bpest, VI., Teréz-krt 23. Tel.: 327-355

Hatóság által előírt vendéglátó üzemekben kifüggesztendő kötelező táblák. Első segítségnyújtás. 18 éven al. Hitelezési csal. Enkeitni és lár. Padlóra köpi t. Kutyát behozni. I. Illetékre és számolólepra vonatkozó táblázat. Légi veszély esetén a helyiség kiürítendő. Esti záróra rendelet. Övohely. Szunnap tábla. Elemiszér felragasztó ívek. Bón-és konyha-, keszezivek. Blokkok. Könyvek. Ebben a helyiségben csak zsidókat. Ebben a helyiségben zsidókat nem szolgálunk ki. Beszerelhető: Gáspár Adám, Budapest, VIII., Futó-utca 49, I. em. 11.

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

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

**A vendéglősök
könyvezetési
kötelezettsége**

A PÉNZÜGYMINISZTERIUM 300/927. számú rendeletének 50. §-a a vendéglátóiparost könyvezetésre kötelezi.

Az új adótörvény életbeléptetése alkalomával a pénzügyi hatóságok ellenőrzik, vajjon a vendéglősök és kávéos vezetnek-e üzleti bevételeikről könyveket. De tagjainknak anyagi érdeke, hogy csak a tényleges keresetük után adjon, ezért az előjáróság határozatára a törvényes előírásoknak megfelelő PÉNZTÁRKÖNYVET adott ki az ipartestület.

A 100 lapos pénztárkönyv, főlévszonba kötve és hitelesítésre teljesen előkészítve 40.— pengőért kerül forgalomba.

A pénztárkönyv kizárólag vendéglős- és kávészületek használatára készült.

Minden pénztárkönyvben rövid használati utasítás van.

Megrendelhető testületünk irodájában.