



MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Organe et propriété du Syndicat des Hoteliers et
Restaurateurs de Budapest



Organ und Verlag der Budapester Hoteliers- und
Gastwirtegenossenschaft

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, IX., LONYAY UCCA 22. SZÁM • TELEFONSZÁM: AUTOMATA 86-1-82

SZERKESZTI:

REDIGÉ PAR:

BALLAI KÁROLY

Magyarország szállodásai és vendéglősei!

A Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai!

Mult számunkban ezen a helyen, e címen beszámoltunk az Országos Szövetség márciusi közgyűlési határozatának megsemmisíteséről. Erre a szövetség elnöke a következő nyilatkozatot küldte:

„Nem felel meg a valóságnak a „Magyar Szállodás és Vendéglős” című lap 1934. évi május hó 1-én megjelent 9. számában: „Magyarország szállodásai és vendéglősei! Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége tagjai!” címen közölt azon kitétele, hogy: „A vizsgálat során az elnöknek még az a súlyos mulasztása is megállapított, hogy a Szövetség 1931. évi május hó 15-én megtartott közgyűlésén megválasztott igazgatótanács az alapszabályok 9. §-ának 5. bekezdésében foglalt rendelkezés ellenére sem a fenti időpontban megtartott közgyűlés végén, sem későbbi időpontban tartott ülésein a központi igazgatóságot nem alakította meg.” — mert a hivatkozott véghatározat ilyen kitéttel nem tartalmaz.

De nem is tartalmazhat, mert az alapszabályok 9. §-a értelmében a Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetségének ügyeit a központi igazgatóság vezeti. O van hivatva minden szövetségből folyó ügyet elintézni és a Szövetség érdekét minden irányban megvédeni. Ennek a központi igazgatóságnak az elnök is csak tagja, ennek megalakítása és 12 tagjának megválasztása pedig ugyancsak a 9. § 5. bekezdése értelmében, a közgyűlés végén a jelenlevő igazgatótanács tagjai által választandó meg — aminek elmulasztása miatt engemet mulasztás nem terhel.

Ezzel szemben tartalmazza a véghatározat a következő kitéttel:

„S így bár megállapítom, hogy az egyesület elnöke és titkára jóhiszeműen járt el, amikor 1934. évi március hó 23-ára a Szövetség közgyűlését összehívta, főként abból a célból, hogy az 1933 október 17-én tartott közgyűlésen az Országos Vendéglős és Kereszmáros Egyesülettel való fuzió előkészítésére megválasztott 7 tagú bizottság a Szövetség közgyűlésének elvégzett munkájáról beszámolhasson, — a közgyűlés határozatait mégis meg kellett megsemmisítenem, mert a fentiek szerint a közgyűlés alapszabály ellenesen hívatott össze és sem a határozat hozásában résztvevők, sem a közgyűlésről kivonult fellebbezők között egy sem volt a Szövetségnek tanácskozási és szavazati joggal bíró tagja. Tisztelettel

Keszey Vince s. k.”

*

A szövetségi elnök ezen nyilatkozatához a következőket fűzzük:

1. A szóbanlevő közlésből mindenki, aki azt olvasta, nyomban megállapíthatta, hogy nem teljes szövegével közöltük az előjáróság megsemmisítő végzését, hanem

főbb rendelkezését idézőjel között, egyebet pedig rövidre fogott átírással.

Az előjáróság véghatározatából elsősorban csupán azt akartuk nyilvánosan közölni, amely beadványunkban felsorolt főbb alapszabálysértések megtörténtét éppen a beadványunkban megfogalmazott szöveggel alapította meg.

Mint hogy az iratoktól a szövetségi elnök érthetetlen okokból elzart bennünket, minket lepett meg legjobban, hogy az előjárósági véghatározat olyan mulasztásokat is alapított meg, (mint a központi igazgatóság meg nem alkotását, a közgyűlést megelőzően az évi tagsági díjak be nem szedését, aminek az volt a következménye, hogy a közgyűlésen tulajdonképpen szavazóképes tag az elnöktől kezdve nem volt), szóval olyan mulasztások is alapítottak meg, amelyek, nézetünk szerint, elsősorban az elnököt terhelik.

Egyesületi vezetőknek nem kell magyaroznunk azt, hogy az elnök nem csupán a díszes tisztséget, az elnökséget viseli, hanem felelősség is terheli mindenért, erkölcsi és anyagi mulasztásért, ami az egyesületi jogforrásba, az alapszabályokba ütközik. Az elnök tehát nem háríthatja el a felelősséget magáról azáltal, hogy a központi igazgatóságra hivatkozik. Mert ha a központi igazgatóság felelős is, vele együtt, sőt elsősorban az elnök a felelős. Azért elnök!

Az elnöki tisztség nemcsak az előülést jelenti, hanem velejár az egyesületi élet jogi kereteinek ismerete, az alapszabály rendelkezéseinek biztos tudása és feladata mindezt az egyesületi cél érdekében okszerűen felhasználni. Ha mindezt nem tudja az elnök, akkor főnyenyen olyan lehetetlen helyzetbe juthat, mint a nyilatkozó szövetségi elnök is került.

2. A másik hiányolt részt, mely a szövetség elnökének jóhiszeműségére vonatkozik, valóban meg sem említettük. Ennek az az oka, hogy a szövetségi elnök jóhiszeműségét soha senki, sem mi, sem más iparbeli, kétségbe nem vonta, sőt a jóhiszeműségét nyíltan és becsületesen most is elismerjük. Azonban a jóhiszeműség föl nem menti a szövetségi elnököt alapszabályszerű felelőssége alól.

Az előjárósági véghatározat egyébként meggyőzhetné a szövetségi elnököt is afelől, hogy annak a közgyűlésnek határozatait egyetlen hivatalos hely sem hagyhatja jóvá, amely közgyűlésen a megállapított alapszabálysértéseken kívül még magának az elnöknek sem volt szavazati joga. Őszintén örülnénk neki, ha a szövetségi elnök a meddő és elkülönítő vita helyett továbbra is velünk dolgozna a szövetség nagy és nemes céljaiért, mint ahogy azt hosszú éveken át eddig is tette.

Ballai Károly.

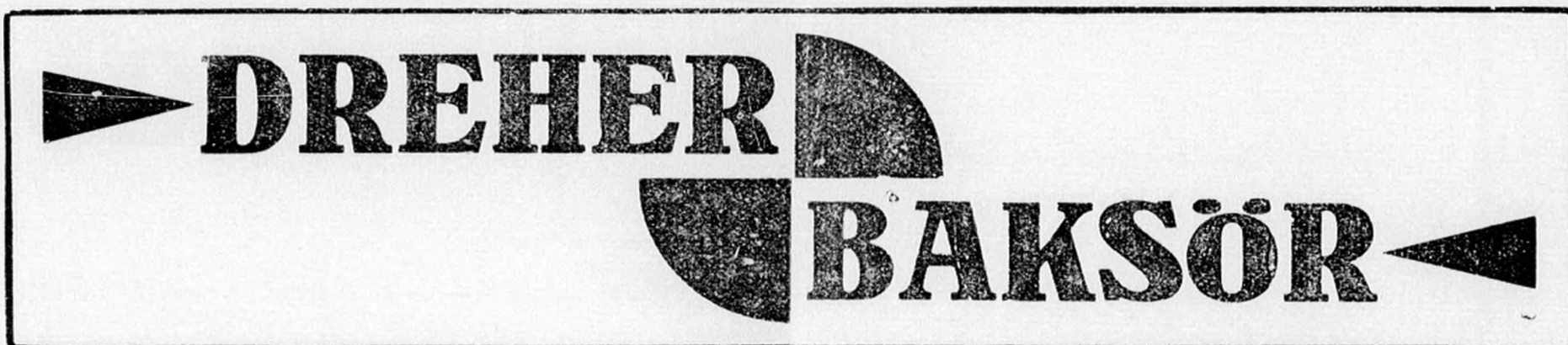
Malosik Ferenc.

Olvassuk, terjesszük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.

1934 Május 16 Szerda	Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Szántó Fábiánnál (VIII, Gólya uca 2.)	23 Szerda	D. e. 11 órakor segédvizsga az ipartestületben. A Vendéglősök Beszerző Csoportja d. e. 1/2 11 órakor az ipartestület tanács-termében közgyűlést tart.
18 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Márkus Imrénél (III, Alsó-Margitsziget.)	25 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele Ammer Jánosnál (I, Etele tér 7.)
22 Kedd	D. e. 10 órakor a békeltetőbizottság ülése az ipartestületben.	30 Szerda	Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Szabó Jenőnél (VI, Hermina út 65.)



Jégszekrények Jélics Pál jégszekrény üzeme
Budapest, VII, Kazinczy u 6/b
Telefonhívó: 42-8-88.

Készít és raktáron tart bor- és italmérő asztalokat, pohárszékeket, sörapparátokat, háztartási- és egyéb jégszekrényeket, szétszedhető rendszerűeket is. Minden e szakmába vágó javítás jutányosan!

Nem minden mustár

TIVOLI

Gyártja: **Gottlieb konzervgyár** Budapest.

Nálunk

nincs „FEHÉR HÉT”

nincs „LELTÁRI HÉT”

nincs EGYÉB „VÁSAR”

MI EGÉSZ ÉVBEN elsőrendű, jóminőségű árut előnyös árak mellett hozunk forgalomba s vevőink érdekeit mindig és mindenkor megvédjük.

Vendéglősök Beszerző Csoportja Részvénytársaság

Budapest, IV., Vámház-körut 8.

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.
Cikkeket nem küldünk vissza!



SZÁLLODÁS és VENDÉGLŐS MAGYAR

Az italmérési illeték.

Irta: Malosik Ferenc elnök.

A KÖZELMULTBAN FEJEZŐDTEK BE az italmérési illeték kivetése ellen beadott fellebbezések bizottsági tárgyalásai.

A megjelent szakképviselők, mint akik ismerik a kartársak üzleti forgalmát, italárúsításuknak mértékét, minden egyes alkalommal — a törvény-szabta kereteken belül — az igazságosság és méltányosság szellemében törekedtek hatásukat kifejejteni.

Sajnos, az italmérési illeték csökkentése egyes kartársaknál nem sikerült, főképen azoknál, akik teljesen készületlenül és felszereletlenül jelentek meg a tárgyalásokon vagy meggondolatlan, ú. n. „hasból“ való adatbemondásaikkal lehetetlenné tették, hogy a szakképviselők törvényes hatásukat kifejthessék. A tárgyalások során ennek sok példáit láttuk, amiből azt következtethetjük, hogy kartársaink nincsenek tisztában ezen felszólamlási bizottság feladatával, miért is bővebben megismertetjük az erre vonatkozó törvényes rendelkezéseket, mert kartársaink csak mindezek szem előtt tartásával fognak tudni a jövőben maguk is hatásosan védekezni a magas italmérési illeték ellen. Nem szabad azt sem figyelmen kívül hagyni, hogy a szakképviselők pártatlanságukra esküt tesznek, tehát mindent nem tehetnek meg...

„A felszólamlási bizottság minden törvényhatóság területére nézve annak székhelyén alakították és áll: az elnökből vagy helyetteséből; akiket saját tagjai sorából a hároméves kivetési időszakra az illető törvényhatóság közigazgatási bizottsága küld ki; továbbá a belügyminiszter által kijelölt egyének sorából, a pénzügyigazgatóság által esetről-esetre meghívandó két szakértőből, végre a pénzügyigazgatóság egy kiküldöttjéből, aki a bizottság előadója.“

Téves az a felfogás is, hogy az illetéket a forgalmazott italok mennyisége alapján állapítják meg. Az erre vonatkozó rendelkezés így szól:

„Az engedélyilleték meghatározásánál az üz-

letek minőségükhöz, forgalmukhoz és jövedelmezőségükhöz, valamint az engedélyben rejlő értékhez képest általában két osztályba soroztatnak...“

„A rendkívül jövedelmező (luxus) üzletekre és nagy forgalmuknál fogva a többi üzletek közül ki-magasló üzletekre szóló engedélyek után — abban az esetben, ha még az elsőosztályú törvényes illetéktétel alkalmazása sem volna az illető üzlet tényleges viszonyainak helyes arányban állónak tekinthető, — az illető üzlet minőségéhez, terjedelméhez, forgalmához, jövedelmezőségéhez s az engedélyben rejlő értékhez képest, a törvényes tételeknél magasabb összegű engedély-illeték megállapításának van helye.“

„Az illetéket a községi előjáróság meghallgatása után, s az illetékes pénzügyőri biztosítási kerület-vezető javaslata alapján a pénzügyigazgatóság veti ki, illetve állapítja meg.“

Ez ellen a megállapítás ellen (az érdekelt vendéglős) a határozat kézhezvételétől számított 15 nap alatt az illeték kivetésére alakítandó felszólamlási bizottsághoz fellebbezhet, amelynek határozata ellen a felszólamlási bizottság előadója is fellebbezhet ugyancsak tizenöt nap alatt a harmad és egyúttal utolsó fokon határozó pénzügyminiszterhez.“

A legtöbb esetben az a baj, hogy a fellebbezők készületlenül, adatok, bizonyítékok nélkül mennek a fellebbezőbizottságok elé és pusztán a szerencsére bízván magukat, sokszor kockára teszik a méltánylást érdemlő kérésüket.

A pénzügyminiszter úr 1922-ben elrendelte, hogy mindazok az iparosok, akiknek segédjük van, feljegyzési könyvet tartoznak vezetni. De eltekintve ettől, minden kartársunk saját magának tesz szolgálatot, ha pontos feljegyzéseket készít magának, amelyből bármely pillanatban megállapíthatja beszerzéseit avagy forgalmát. Akkor nem fordulhat elő az az eset, hogy a fogyasztást összeíró pénzügyőri biztosnak más mennyiséget és a fellebbezés tárgyalásakor a bizottságnak is más mennyiséget mutatnak vagy mondanak be.

A sörfogyasztásról a sörgyár ad hiteles kimutatást, borról a vendéglős maga vezessen feljegy-

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Vezérigazgató: **Klaber Miksa**

Pincészet:
BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM
Telefon: 69-6-98

Városi iroda:
BUDAPEST, V. ARANY JÁNOS U. 10
Telefon: 14-2-62.

Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

zést, amelyből könnyen kiírhatja bármikor az évi fogyasztást. Ha így felszerelve megy a bizottság elé, bárki fellebbezése méltányos elintézését fog nyerni.

Ez a figyelmeztetésünk főleg a kis- és középüzemekhez szól, nagyüzemek hiteles könyvek vezetésére vannak kötelezve, ugyanis rendelkeznek számszerű adatokkal.

A magyar bor.Irta: **Fuchs Elemér,**

a budafoki m. kir. állami pincegazdaság igazgatójának előadása.

— *Első közlemény.* —

NÉHÁNY ÉVVEL EZELŐTT Okuni professzort, a japán császár udvari orvosát, kalauzoltam a budafoki állami pincegazdaság pincéjében, aki a tokaji bort tanulmányozni érkezett hazánkba. Okos, de egyúttal ravasz ember volt ez a professzor, amit azzal igazolt, hogy mondjuk a Gotthard vagy alagútbetegséget okozó bélférgék helyett a magyar bort és ennek királyát, a tokajit választotta tanulmányai tárgyául. Ez a japán professzor a természet remekének, a nemes borok legnemesebbikének gyógyító hatását bizonyára már régen ismerte, azonban, miután a japán tudós végére jár annak, amibe bele fog, hónapokig tartó útra kel, hogy a híres magyar bornak szűztiszta forrását a helyszínén tanulmányozhassa.

Okuni professzor azonban nemcsak elméletileg merült el az összes erjesztett italok közül a legtisztább és a maga becsületesebb egységében az egészségre legkevésbé ártalmas magyar bor élettani tanulmányozásában, hanem mint aktív borivó, kísérleti alapon igyekezett megismerkedni hazánk borbéli kiválóságaival annyira, hogy búcsúzás előtt borderős hangulatában fotografust hozatott, hogy császári urának otthon képen is bemutathassa a híres magyar borokat magábarejtő budafoki sziklapincéket.

Amikor a mai előadásom szövegének összeállításához fogtam, nem tartottam érdek nélkülinek Okuni professzorról is megemlékezni, aki visszatérve hazájába, élő propagálójává lett a magyar bor népszerűsítésének.

A szőlőtermelés a hírnév szárnyain pompázó dísz Magyarországnak, a világfelfogás szerint is a legjobb és legnemesebb termelési ág. A bor a világ legegészségesebb itala. Tudományos kutatások és megfigyelések szerint a borivó vidékek mentesek a nyári járványoktól. Ennek az az egyszerű magyarázata, hogy az egészséges, tiszta bor révén semmiféle betegséget okozó csira nem kerülhet az ember szervezetébe. A bort oly vidéken, hol az ivóvíz nem feltétlenül tiszta, a lakosság állandó szomjúságoltó

italnak használja s így önkénytelenül is védekezik az ivóvíz veszedelmei ellen.

Már a legrégebbi népeknél a bornak nemcsak a vallási szertartásokban, hanem a polgári életben is különösen ünnepi lakomában nagy szerep jutott. A Bibliában írva vagy, hogy Isten Noénak vigasztalásul adta a bort. A régi görögöknek, rómaiaknak s egyiptomiaknak külön istenségeik voltak a bor tiszteletére (Bacchus, Dionysius stb.).

Hazánk földjén a szőlőművelés közel 2000 esztendő. Pannóniában már a rómaiak uralma alatt virágzó szőlők koszorúzták a Balaton mellékének, Baranyának s a Szerémségnek lankás domboldalait. A római uralom alatt Pannónia szőlőművelése erősen fellendült, de valószínű, hogy a szőlőművelés úttörői, első telepítői nem a rómaiak, hanem előttük már a kelták voltak, akiknek a mezőgazdasági kultúrája sok tekintetben a rómaiaké felett állott; másrészt nem maradhattak el a szomszédos Dácia mellett, hol már időszámításunk kezdete előtt is voltak szőlők, mert a dákoknak királya *Burvista*, Augustus császár idejében jónak látta, hogy országa területén a szőlőtőkét kivágassa, ezúton remélvén vad népének erkölceit némileg szelídebbé tenni.

Magyarország éghajlata a szőlőművelésre igen kedvező. Bár a fölünk délre fekvő bortermő államok még kedvezőbb éghajlatuk mellett termésükben nagyobb cukorfokot, nagyobb alkoholtartalmat érnek is el, ennek dacára a magyar borok az alkotórészeknek kedvezőbb arányával s kellemesebb összhangjával amazok fölött állanak.

Természetesnek találjuk tehát, hogy Magyarország lakói mindig szeretettel gondozták és művelték a szőlő- és terjesztették azt annyira, hogy a XI. században már nem volt olyan vidék az országnak, ahol — ha egyébként a föld arra alkalmas volt — szőlőműveléssel ne foglalkoztak volna.

*

A múlt század utolsó harmadában Európán átvonuló filoxeravész Magyarország szőlőit sem kímélte meg s 1875-től kezdve, amikor a filloxerát először megállapították, a 90-es évek elejéig a kötött talajú hegyi szőlők túlnyomó része e parányi kártevőnek áldozata lett. A kataszteri felmérések szerint a múlt század 70-es éveiben Magyarország szőlőterülete Horvátország nélkül 623.000 kataszteri hold volt, amelynek több mint felét, 350.000 kataszteri holdat pusztított el a filloxera. A pusztulás arányá-

Háztulajdonosoknak-szálloda-tulajdonosoknak

díjtalanul ajánlok megbízható szakembert

házfelügyelőnek - portásnak

bármennyi készpénzzel.

SZABÓ GYULA, Nagymező u. 36. Telefon: 16-8-13.

Uj üzletnyitásnál, áthelyezésnél előbb az ipartestületben érdeklődjünk!

POPPER MÓR ÉS LIPÓT RT. BORNAGYKERESKEDÉS
BUDAPEST-KÖBÁNYA, ELŐD UCCA 8.

TELEFON: *48-4-62. — AL PITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

ban csökkent azután az évi bortermés is. Míg a filoxera előtt az évi bortermés 5—6 millió hektoliter, sőt 1878-ban 8 millió hektoliter volt, a 90-es évek elején az utóbbinak csak $\frac{1}{10}$ -ét, 800.000 hektolitert szüreteltek szőlősgazdáink.

A szőlőművelés Magyarország sok vidékén fő termelési ága, jövedelmi és kereseti forrása lévén a lakosságnak, sem az állam, sem a szőlősgazdák nem nézhették sokáig tétlenül az elpusztult parlag területeket, hanem, amint a csapás okozta döbbenésből magukhoz tértek, egy ideig tartó meddő kísérletezés után új alapokon, új tudással, de a szőlőnek régi szeretetével hozzáláttak az elpusztult területeknek felújításához. Az új évszázad elején részint az elpusztult területek felújításával, részint a nagyobb figyelemben részesített immunis homokterületeken telepített új szőlőkkel Magyarország szőlőterülete elérte a filloxera előtti idők szőlőterületét s az új szőlők termésbejöttével az évi bortermés is mennyiségre elérte, minőségre pedig a gondosabb művelés s a fajták helyesebb megválasztása után lényegesen felülmulta a régieket.

A fokról-fokra emelkedő termések új feladatok, új gondok elé állították a szőlősgazdákat. Egyfelől a borok értékesítésének nehézségei, másfelől a növekedő készletek kezelésének némi hiányossága károsan jelentkeztek s a szőlők sikeres felújításának eredményét már-már veszélyeztették.

A filloxera által elpusztított szőlők felújítása hosszú ideig lekötve tartotta mind az állam, mind a szőlősgazdák tevékenységét s az új szőlők költséget és gondot kívánó kezelése egy ideig háttérbe szorította a termelt borok kezelésére és értékesítésére vonatkozó feladatokat. Amint az újra virágzó szőlőművelés eredménye a bortermések emelkedésében jelentkezett, egyre nagyobb szüksége mutatkozott annak is, hogy a növekedő készletek helyes kezelésére és értékesítésére az eddiginél nagyobb gond fordítottassék.

Magyarország akkori földművelésügyi minisztere, *Darányi Ignác* — kinek a filloxera által elpusztított szőlők felújítása terén is örök érdemei

vannak — 1901. évben létesítette a budafoki pincemesteri tanfolyamot és állami pincegazdaságot, melynek feladata lett egyrészt az állami szőlőtelepeken termelt boroknak kellő előkészítés után való értékesítése, másrészt az okszerű borkezelés ismeretének és gyakorlatának terjesztése és fejlesztése.

Az ország egyes borvidékein levő állami mintaszőlőtelepek évi bortermése, mely mintegy 2000 hl. volt, a budafoki pincébe beszállítva alkalmas oktatási anyagul szolgált arra, hogy a pincemesteri tanfolyamon a kétéves tanfolyamú szőlészeti szakiskolát végzett egyének egy teljes évi szorgalmi idő alatt, az okszerű borkezelésben elméletileg és főleg gyakorlatilag rendszeres kiképzést nyerjenek s az intézet elvégzése után pedig mint pincemesterek a gyakorlati életben terjesszék és értékesítsék szerzett ismereteiket.

Az egyéves pincemesteri tanfolyam (ma pincemesteri szakiskola) mellett az állami pincegazdaság feladata lett egyszerű gyakorlati pincemunkások nevelése, továbbá rövidebb tanfolyamokkal, vándorpincemesterekkel, szaktanácsokkal a borgazdasági ismereteknek a szőlősgazdák körében való terjesztése és fejlesztése is.

Az állami pincegazdaságban összegyűjtött boroknak a palackérettségig való kezelésével s a fajtiszta boroknak ilyen állapotban való forgalomba hozásával a borértékesítés kérdése is előbbre jutott, s a forgalomba hozott borok között nemcsak a hegyi borok, hanem az addig többnyire alig méltányolt homoki borok is elismerésben részesültek s általában hozzájárultak a magyar borok jóhírnevének emeléséhez.

A budafoki állami pincegazdaság mellett a termelők borainak kezelésére, elhelyezésére és értékesítésének előmozdítására gróf *Serényi Béla* földművelésügyi miniszter 1910—13. években létesítette az állami közpincéket. Sátoraljaújhely, Miskolc, Badaacsony, Pécs, Beregszász, Bihardiószeg, Ménés, Dicsőszentmárton és Kolozsvár városokban, illetve községekben. Egyenként mintegy 15—20.000 hl. bor befogadására és elhelyezésére alkalmas pincéket építtetett és rendeztetett be, melyekbe a közeli borvidékek termelői mérsékelt kezelési díjak fizetése mellett boraikat raktározhatták s kezeltethették addig, míg vagy maguk, vagy az illető pincekezelőse azokat értékesíthette.

A magyar borok jóságáról a nálunk megfordult külföldi látogatók mindenkor elismeréssel emlékeztek meg. A dunamenti borvidékek borai, így a neszmélyi, a budai, a tolnai, a baranyai, valamint a szerémségi borok a folyókon való könnyű szállítás előnye révén már igen régen ismertek voltak a nyugat felé irányuló forgalomban.

A magyar bor mindenütt teret és piacot szerzett magának s világtekintélyre emelkedett. A közlekedési vonalaktól távolabb eső magyar borvidé-

**SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR****1 1/2 literes zárt palackokban****KÖBÁNYAI POLGÁRI
SERFŐZDE**

gvártmánya.

kek borai valamivel később kezdhették meg hódító útjaikat. A tokaji bor a tridenti zsinat alkalmával (1562) tünt fel először, mikor Draskovich György bibornok, pécsi püspök, később zágrábi érsek tályai termését a pápának bemutatván, a Szent- atya így kiálta fel: „Vere summum pontificem talia vina decent” — valóban, a legfőbb papot ilyen bor illeti meg.

Aktuális jegyzetek.

— Marencich Ottó noteszából. —

EGY ÚJ KÖNYV HAGYTA EL a napokban a sajtót. Gundel Károly könyve: „A vendéglátás művészete. Beszélgetés a fehérasztal örömeiről és multjáról.”

Szakmánkról lévén szó, iparunk szerénységének mértékével beszélve csak azt mondjuk, hogy *szakirodalmunk egy új könyvvel szaporodott.*

Gundel Károly kiváló kartársam, választékos szakírói készséggel írta ezt a könyvét, amelyben tudásának és gyakorlati tapasztalatainak gazdag tárházában mindent felhalmozott, amit a vendégeknek és a vendéglátó iparnak ismernie és tudnia kell.

Nemcsak ipari életünket ajándékozta meg Gundel Károly eme munkájával, hanem ajándék ez az áldásos munka ifjúságunk részére is.

*

Külföldi rendszámú kocsik, idegenekkel telt autokarok száguldanak néhány nap óta a főváros minden részében. Noha a tavasznak a legszebb hónapjában vagyunk, mégis az állandóan tartó forrósággal a legszebb nyár köszöntött ránk. Május elseje óta kétségtelenül nagy az idegenforgalom nálunk. Ha az idegenjárásnak ezt a mértékét a Nemzetközi Vásár mellett a napsugaras nyári időnek köszönhetjük is, mindazonáltal szívesen könyveljük el ezt az eredményt a vásár bilancán és megérdemelten helyeseljük azt a tervszerűséget és okos politikát, hogy az évad idegenforgalmi eseményeit az árumintavásár idejére némileg csoportosították, mert ezáltal egymás értékét emelik: a vásár és az idegenforgalmat szolgáló események.

*

Jóleső megnyugvással láthatjuk, hogy szállodáink foglaltak. Olasz, török, osztrák, német és más országbeli vendégekkel teltek a hotelek és remélni szeretnők, hogy ez a forgalom nemcsak a Nemzetközi Vásár idejére szorítkozott, hanem tovább, a nyár és a gyönyörű magyar ősz egész ideje alatt is tartani fog és végre talán megérjük azt is, hogy

TAVASZI KERTI BUTOROK beszerzésénél feltétlenül kérje Steiner Ödön, VI., Izabella u. 43. Tel.: 240-97. ajánlatát. Modern csőbutorok, két fekvőhelyes. Rekamierék fémből és fából. Ország-szerte ismert gyártmányok.

nem kell minden egyes külföldre egy bizonyos százalékot ráfizetnünk.

*

Érdekes és a vendéglátó iparra nézve előnyös hatását láthatjuk a gazdasági válságnak a nagy világvárosokban. A lakás- és eselédproblémák radikális megoldására törekvők gazdasági érzékkel szállodai szobákban rendezik be otthonukat s mindinkább és szükségszerűen divatba jön a szállodában való állandó lakás. Nálunk még luxusnak tekintik a lakás és ellátás problémájának ezt a megoldását s ebben a vonatkozásban ránk nézve a legszomorúbb, hogy nemcsak a magyar konzervatizmus idegenkedik ettől, hanem a *fiscus* is fényűzést lát a szállodában való állandó lakásban és ezen megítélés alapján veti ki és hajtja be az adót!

*

Régi igazság, hogy a közlekedési eszközök a kultúra terjesztői. Mennél több a közlekedési alkalmatosság, mennél tökéletesebbek ezek, annál hatványozottabban jár annak nyomában a kultúra. Egy területi közösséget, várost és országot csak kultúráltsága emelhet ki az ismeretlenségből, fontos tehát, hogy a városokat és az országot jól kiépített közutak, országutak és vasútvonalak közelítsék meg és hálózják be. Ahol jó a közlekedési lehetőség, ott fokozott és állandóan növekvő az utasforgalom. Az utasforgalom lebonyolításához azonban nemcsak közlekedési és utazási lehetőségek, alkalmatosságok és eszközök szükségeltetnek, hanem szállodák, jól felszerelt hotelek is kellene. Ilyformán a szállóipar is a kultúra zászlótartója és annak fokmérője is. Megelégedéssel tapasztalhatjuk, hogy a kormányzat jelentőségüknek komoly megismerésével igyekszik a közlekedési tényezők fejlesztésével és állandó erősítésével és szaporításával az ország gazdasági kultúráját emelni, valamint a szállodaiparnak is segítségére lenni. Szeretnők hinni, hogy az új stílus ebben a vonatkozásban is új irányt szab a közvéleményben a szállodaipar fontosságáról.

*

Azt hiszem, mindenkinek feltűnt már eddig is, hogy hiányzik az amerikai vendég. Az Egyesült Államokban bekövetkezett nagy átalakulás, úgylátszik, nemcsak gazdasági vonatkozású, hanem *szociális jellegű* is. E változás következményei tartják vissza az amerikaiakat a szokásos világjárástól. S ez érthető is. A N. I. R. A. ugyanis még nem nyerte el a nyugópontot, mint ahogyan az arany és az ezüstdollár sem. S ez az átalakulás Amerikában igen radikális, mert a multtal mit sem törődve, teljesen új, eddig még nem ismert utat választ magának és bátran megy a New-Deal felé. Ez az új rend-



Magyar Játékkártyagyár R.-T.

Piatnik Nándor és Fiai

Budapest, VII., Rottenbiller ucca 17. sz.

Telefon: 31-0-63, 45-3-71. :: Alapított 1824.

SCHILLINGER MIKSA
húskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők
szállítója

BUDAPEST,
VII., Király-u. 15. Tel.: 42-8-66.

szer nem kíméli a szállodaipart sem és bevezette az N. R. A. (National Recovery Action) Code-t. Ez sok fejtörést okoz amerikai kollégáinknak, de mint hallom és olvasom, egy igen jó oldala van ennek az újonnan bevezetett rendszernek és pedig a „Code of fair competition“, ami tisztességes versenyrendszert jelent. Ezért igazán irigylem tengerentúli kártársaimat és hangosan kiáltom: *Drága jó Code jöjj át hozzánk is, de az inflációt ne hozd magaddal!* Ezt dobod az Óceánba.

*

Mint sok mindenben, úgy idegenforgalmunk különböző szerveinek kiépítésében is sokat tanulhatnánk külföldről. Amíg mi a külföldi országok emporiumaiban idegenforgalmi levelezők útján bonnyolítjuk le idegenforgalmi propagandánkat, addig a külföld, így legújabbán Svájc és Ausztria a *gazdasági külképviseleteiket állították az idegenforgalmi propaganda szolgálatába*. És ez a helyes. Minnek kell idegenforgalmi levelező, amikor egy amúgy is költséges konzulátusi apparátus működik mindenütt, ahol kereskedelmi kapcsolataink vannak, vagy ahol ilyeneket keresünk?! Az idegenforgalommal kapcsolatos teendők nem lehetnek derogálók, kívánatos volna tehát, ha a külföldi legációk keretében lenne egy szerv, amely szakszerűen foglalkoznék idegenforgalmunk propagandájával.

*

Az idegenforgalom fejlesztésének ügye minden országra nézve elsőrangú és olyan fontos nemzetgazdasági kérdés, hogy az nem tűrheti a dilettantizmust, de nem intézhető egyéni szimpátiával vagy antipátiával és nem is tűrhet ilyent. S ennél a megállapításnál visszatérek Gundel Károly új könyvére, amelyben egyik helyen azt írja, hogy a fogak piszkálása és az orrfúvás terített asztalnál nem izléses. Ezt olvasva eszembe jutott, hogy egy kis illemtanleckére lenne szüksége annak a külföldön lakó polgártársnak is, aki a drágapénzen előállított és címére bizalommal elküldött propagandaanyagunkat nemesak nem terjeszti, avagy nem küldi vissza, hanem ezt egyszerűen megsemmisíti.

Ezt a brutális eselekedetét azzal indokolja, hogy a nyomtatványok kivitele „nem felel meg izlésnek“, de ezt el sem titkolja, sőt külföldiek előtt a terített asztalnál még el is diesekszik vele!

Gondom lesz rá, hogy kritikai észrevételemről tudomást szerezhessen az, akinek ez elsősorban szól s akinek egy kis illemtanleckére lenne szüksége, nem is beszélve az erkölcsről való kioktatásról.

NAGY IGNÁC pincefelszerelési
cikkek raktára
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÚT 9.

Ajánlja dúsán felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek, palackok, parafadugók, címkék stb.
TELEFON: 415-15

A szálló és az idegenforgalom.

— Táberi Kornél anyaggyűjtéséből. —

(Második közlemény.)

KÜLÖNÖSEN ÜGYELNEK ma már a *kulcsrendszerre* is. Első az, hogy a vendég holmija biztonságban legyen s hogy minél egyszerűbben és zajtalanabban nyithassa ki ajtaját. Van pl. egy ötemeletes nagyszállóban rendszerint egy általános főkulcs, amely minden szobához illik, aztán öt ú. n. főkulcs, amelyek közül mindig csak egy illik az öt emelet egyikéhez, aztán megint húsz kulcs húsz szolgálati reviernek. Valamennyi fő- és szolgálati (személyzeti) kulcs titkos jelű s csak a megbízott személyek tudják, hogy melyik ajtóba illik. A számokkal ellátott szobakulcsok persze mind különböznek s az igazgatóság őrzi másolatukat arra az esetre, ha a vendég elviszi vagy elveszti a kulcsot.

Mindez a nagyszállókra vonatkozik, de a kisebbek is ügyelnek már annyira, hogy jobbfajtaájú, masszív, csak egy-egy ajtót nyitó kulcsot adjanak a vendég kezébe.

A jó szállóhoz tartozik egy varróműhely is, amely a fehéreneműt stb. állandóan javítja. Aztán szabóság, amely gyorsan elvégez minden vasalást és kisebb reparatúrát. A szállóberendezés jó állapotához kárpitós- és asztalosműhely, házifestő és műszerész is kell.

Hogy mennyire jó a hotel, az nagy mértékben függ a vezetőtől és a személyzettől. *A nagyszálló alkalmazottainak, akik a vendégekkel érintkeznek, nemesak az idegenek nyelvét, hanem szokásait és erkölcsét is ismernie kell*, hiszen csaknem minden országban megvannak a társadalmi érintkezési és életmód külön megíratlan törvényei. Emberismeret az, amiben a legjelesebb szakemberek sikerének nagy titka megtalálható.

Akik kezdettől fogva kellő számú esztendőt töltöttek a hotelvilágban, azok valóban tudják, hogyan kell bánni az emberekkel és sokszor egyetlen pillantás után több hiteleset mondhatnak róluk, mint más hosszú megfigyelés után. A laikus sok mindent oly egyszerűnek és könnyűnek tart, amit a jó szállóember egyszerűnek is tüntet föl, mert arra semmi szükség, hogy a vendég itt is, ott is komplikáltnak lássa a dolgot.

Kezdve a megérkezéssel. Ha például kocsin jön, akkor a szálló előtt posztoló személy, akit nagy hotelekben kocsimesternek szokás nevezni, először az érkezést jelző csengőt nyomja vagy húzza meg, hogy a fogadócsarnokban rögtön tudjanak az érkezésről. Ez a jelzés a szolgálattevő portást, csomaghordót és még esetleg egy fiút (aki

Politzer poloskát irt, takarít jótállással
Sváb- és ruszni irtás részletre.
IV. Vámház körút 14. szám. Telefon: 89-7-94.

Új borok az idén közismerten gyengék.

Nagy raktári tartók a legkiválóbb

amelyek megtekintésére tisztelettel meghívom.

Ó-borokból, KÖSSLER

Budapest, Kerepesi út 30. Telefon: 96-4-40.
Villamosközlekedés 24-es és 38-as végállomás.

page vagy boy) szólítja az autó elé, hogy a vendéget már kint fogadják és csomagjait átvegyék.

A laikus kissé talán nagyképűségnek is tartja azt, hogy akocsimester addig nem engedheti tovább a kocsi, amíg belsejébe nem tekint, pedig ennek is megvan a jó oka. Azt nézi, hogy a vendég nem hagyott-e benne ernyőt, keztyűt vagy más apróságot.

A portás bevezeti a vendéget a csarnokba. Ott vagy ő maga, vagy a külön fogadóhivatalnok egy pillantással megállapítja a különleges berendezésű táblán, hogy melyik szoba szabad és persze üdvözlő a vendéget, aki beírja nevét, aztán szobaszámos kártyát kap, amelyen a szoba ára is rajta van.

Egyik tisztviselő, szükség esetén page is fölvezeti szobájába. Közben a csomag már fölért a teherliften.

A vendég által sajátkezűleg kitöltött bejelentőlapra órabélyegzővel ráütik a pontos érkezési időt s erről a leggyorsabban értesítik az érkezési könyvelési osztályt, a postát, a telefonost, illetve házi-központot, a szobapincért. Amerika nagy szállóiban ez villamos távirókészülékkel történik.

Lent a csarnokban a fogadó irodán, a recepción kívül ott a portás fülkéje, amely újabban nem zárt hely, hanem széles, szabad, pultos rész s itt adják az általános fölvilágításokat. Nála van az érkezett levél és csomag, de nagyszállókban ezt is külön iroda kezeli. Aztán színházi pénztár. Táviró-büro. Ujság- és könyvtár. Virág- és ékszerbolt. Drogeria. A szálló rentabilitása nagyon függ a vendéget fogadó hivatalnok, vagy a portás jártaságától. Éreznie, tudnia kell, hogy a vendégnek a megfelelő szobát adja el. Az este üresen maradó szoba bevétele visszavonhatatlanul elveszett a szálló részére.

Ezért történik újabban, hogy ha késő este sok szoba áll üresen, bizonyos szállókban szinte minden áron kiadják, még ha az önköltségek sem fedezhetők. Gondos kereskedelmi érzékkel vezetett üzemek semmiképp nem teszik az ilyet, hisz végeredményben a vállalatot tönkrejuttatja és már csak a szálló jóhíre érdekében is kerülnek az árrombolást, ha már gondosan kiszámították, hogy valóban mennyiért adhatják szobáikat.

Elutazáskor éppúgy értesül minden illetékes fórum, elsősorban a fogadásnál szolgálattelvő hivatalnok, hogy a szoba szabadná vált. Följegyzik a vendég következő vagy állandó címét, hogy a postáját továbbíthassák. Nemzetközi szokás, hogy a szobát a vendég legkésőbb esti hat óráig kiüríti, elhagyja az elutazás napján. Nyugodt időben nem veszik olyan szigorúan ezt a dolgot, de némely nagycsarnokok számára igen fontos. A statisztika igazolja, hogy elsőrangú szállók vendégeinek $\frac{2}{3}$ -a Párisba, Berlinbe vagy Rómába reggel érkezik a hálókocsin és elutazása napján újra este hagyja el, hogy hálókocsin utazzék. Ebből következik, hogy az érkezések nagyrésze aránylag korán, az elutazás pedig aránylag későn történik. Gyakran esik meg

emiat, hogy a reggel érkező vendég, ha nem kapja meg az általa kívánt szobát, túlsúfoltnak tartja a szállót. A valóságban egész sor szoba megürül délután s a szálló, amely erős idegenforgalom idején reggel oly teltnék látszik, este többnyire nagyszámú szobát adhat.

Ha ezt figyelembe vesszük, kiderül, hogy *Európa nagyvárosaiban sincs szükség újabb szállóépítkezésekre*, sőt már a legjobb években sem volt rájuk szükség. Így 1927-ben Berlinben 1.746.110 érkezés volt. Külföldiek átlag $2\frac{1}{2}$ napot töltöttek ott, belföldiek két napot. Ha $2\frac{1}{2}$ napot veszünk, akkor $1.746.110 \times 2\frac{1}{2} = 4.365.275$ éjjelzés volt egész évben. Ez azt jelenti, hogy a berlini szállók foglaltsága már akkor sem volt több, mint 60-65%, mert összesen húszezer ágy van és $20.000 \times 365 = 7.300.000$ éjjelzés volna, ha minden helyet igénybe vennének. Ez okozta, hogy a nagy amerikai vállalatok már 1929-ben lemondtak a tervezett új berlini építkezésekről.

Van a hotelnek sok olyan része és üzemének sok olyan jelensége, amelyet *a nagyközönség sose lát*. Egyet-mást még észrevehet az emeleti szolgálatból, amely az *etage-chef* alá tartozik. Ő ellenőrzi a munkarendet és beosztást valamennyi emeleten. Mellette több olyan tapasztaltabb, idősebb nő, akinek rendszerint inspektrice a neve és fődolga, hogy a szobalányok munkájára ügyeljen. Különösen fontos, hogy az inspektrice valamennyi szabadná lett szobát a legalaposabban átvizsgálja. Valamennyi bútornak minden fiókját ki kell húzni. Minden poharat meg kell vizsgálni, hogy egészen tiszta-e. Sokszor találunk a gyorsan elutazó vendégek fiókaiban mindenféle tárgyakat.

Allandóan ügyelnek a többi olyan helyiségben is, ahol a vendégek meg szoktak fordulni, itt már főképp azért, hogy a vendégeket megóvják molesztálásoktól, általuk nem kívánt látogatásoktól, ügynököktől.

A szálló nyilvános helyiségei: az olvasó- és írószoba, a zeneszalon és persze a nagy csarnok, amely a hotelvendégek és látogatóik számára föl-szolgálat nélkül rendelkezésére áll, továbbá a vendéglő és a különtermek sora.

Ma már természetes, hogy mindenütt van fodrász is hölgyek és urak számára. Régebben a nagyszállók maguk vezették az ilyet és személyzetet alkalmaztak. Ma bérbeadják önálló, ügyes fodrászoknak.

Rendszerint a többi étkezőhelyiségtől elkülönítve működik a bár, ahol italokon kívül egy- és más enivalókat is felszolgálnak olyan vendégeknek, akik gyorsan akarnak valamit fogyasztani. Roppantul nehéz az ilyen bár kontrollja s ezért

Szűrők gyártása és javítása a PRESTO és NOVA szűrő egyedüli gyártói
FRANK ÉS BERGER,
Budapest, VIII. Baross uca 91. Telefon: 39-7-20.

A tagsági díjak befizetését kérjük!

MENCZER tisztító cég felelősséggel mindenféle ruháknak fénytelenítését egy évi jótállással vállal. Vidékre is szállít. Központ: Budapest, II., Zsigmond utca 18. Tel.: 52-0-42. — Belvárosi fiók: IV., Váci u. 36. Duna utcai oldalon.

sokhelyt palacksorokat adnak át megállapított áron a bárvezetőnek, akinek bizonyos százalékot írnak javára, míg kevert italok, cocktail, stb. haszna egészen az övé, csak az alkoholok, mint a gin, stb. után, amelyeket az italok elkészítéséhez használ föl, fizeti a normálárát.

Mekkora személyzet kell egy luxusszállóban?
A válasz talán kissé meglepő. Nézzük például a berlini Bristolt. Itt tisztára a szállóüzem és a technikai melléküzemek (mosoda, stb.) 300 személyt igényelnek. Azonkívül a vendéglői személyzet 250 tagú. Tehát összesen 550 személy kell. Pedig csak 390 ágy van szállóvendégek részére, ennél többet akkor sem tudnak elhelyezni, ha megtelt a szálló. És az 550 személy akkor is ott van, ha a hotel nem telt meg. Ilyenformán egy igazi luxushotelben minden vendégre kettő esik a személyzetből.

Újabban sokhelyt igyekeztek leszorítani a személyzet számát, mint ahogy egyébfajta takarékoságot is alkalmaztak. Annál inkább kell vigyázni arra, hogy a személyzet megfelelő legyen és különleges gondtal válogassák össze.



Gundel Károly: A vendéglátás művészete.

Beszélgetés a fehérasztal örömeiről és multjáról.

(Kiadja a Magyar Szakácsok Köre. 8+185 oldal 17 hasonmással. Egész vászonba kötve 3.80 P. Kartársainknak 3.— P.)

A GASZTRONÓMIAI KÖNYVTÁR szerkesztősége a művet bevezető beköszöntőjében helyesen állapítja meg, hogy a magyar történelemben még igen nagy művelődéstörténeti terület hever kiaknázatlanul, már pedig fajunk multjának teljes és tökéletes megismerése ezen parlagi területek megmunkálása nélkül hiányos.

Ilyen terület, más egyebek között, a magyarság konyhája, étkezésének elemei, főzési babonái, valamint asztali szokásai.

De áll ezen tétel a gasztronómiáról általában is, jól lehet tárháza kimeríthetetlen.

Az emberiség fele nem tud róla semmit, hogy a másik fele hogyan él.

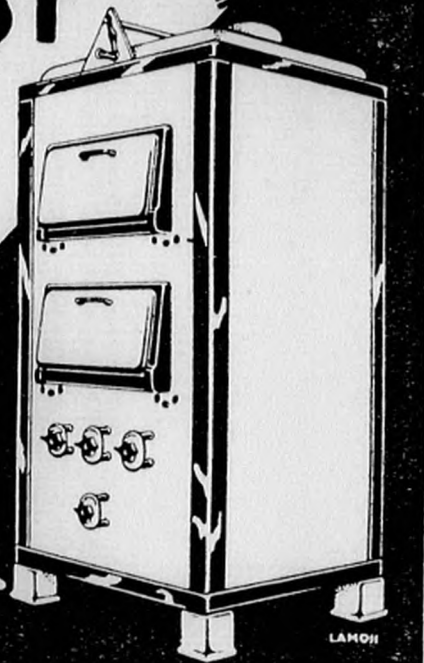
MOLNÁR LÁSZLÓ

BUDAPEST

X. KORPONAI U. 12.
AZELŐTT: VIII. MADÁCH U. 4.
TELEFON 49-1-84.

Alapítási év 1868.

Hűsítő
Kemencék
Gázkészülékek



A magasabb evésművészet iránti becsületos igyekezetben hátrább állunk a kultúraltabb és gazdagabb államoknál.

Általánosságban a franciákat szokás, mint a konyhaművészet klasszikusait citálni. Tagadhatatlan, hogy *Berchoux* „Gastronomie“-jában (1801), *Grimod de la Réynières* „Almanach des Gourmands“-jában (1825), *Brillat-Savarin* „Physiologie du Goût“-jában (1825), az idősebb *Alexandre Dumas* „Grand Dictionnaire de cuisine“-jében (1872) örökös értékállandóságukkal mindig mintául fognak szolgálni az eljövendő íróknak e téren.

Különös, hogy a németek, dacára, hogy a német konyha általánosságban a franciával nem vetélkedhetik s amelyről maguk a németek is elismerik, hogy az északnémet konyha emészthetetlenül nehéz, s ha a délnémet konyha könnyebb is, változatosságában elég szegényes, amit a sváb hetiétlap igazol: Montag Nudle, Dienstag Hutzle, Mitwochs Knöpfle, Donnerstag Spätzle, Freitags Gedämpfte Grundbirn, Sonnabends Pfannkuchen, Sonntag Brätle und Salätle. És mégis, a teóriában a német ezen a téren is elhódította a pálmát.

Karl Fridrich von *Rumor* „Geist der Kochkunst“-ja (1822), *Gustav Blumröder* „Vorlesung über Eszkunst“-ja (1833) és főleg *Baron Eugen von Vaerst* „Gastrosophie“-ja (1851) a német gasztronómiai literatura kimagasló csúcsai, amely szellemességben és humoros előadásban a francia mértéket nem üti ugyan meg, de tartalomban, óriási területen végzett alapos kutatással föllepítve, amazt túlszárnyalja.

SIMON KÁROLY utóda **HALÁSZ IMRE** hentesárugyár VIII. Békés u. 3.

Özv. Bandl Ferencné, Keszei Vince, Pannonia-szálló éttermek stb. állandó szállítója.

Tel fon: 50-1-42

OTI-ügyben törzskönyvi szám nélkül nem adhatunk fölvilágosítást!

Ponyvák!

Állószerkezetű vasgerendákra építve, dupla ollós karokkal, vagy falra erősítve Régi szerkezetet átalakítunk és áhúzunk új prima vizmentes ponyvával.
Legolcsóbban szállítunk! Kérjen ajánlatot.
 Nehány nagyobb és kisebb használt ponyvaszerkezet eladó.

IRÁNYI és ECKMAYER, Budapest, Vörösmarty u. 47. Telefon: 21-7-09.

A világháború a gasztronómián is nehezen gyógyuló sebeket ütött — most új renaissance-át éli —, sőt komolyabb tudomány, az orvostudomány kezd intenzíven vele foglalkozni, jóllehet, az orvostudomány semelyik terén nem uralkodik oly zür-zavar és sokoldalúsága az egymásnak ellentmondó nézeteknek, mint táplálkozásban. Amit az egyik fél élvezetnek tart, azt a másik, mint veszedelmes mérget, elveti. Az összes élvezeti cikkek a tudomány fórumán úgyszólván mérgek. A „megcsontosodott“ vegetáriánusok a húst egyáltalán megvetik és előkelő orvosok azt a nézetet vallják, hogy általában túlsok húst eszünk.

Sőt egyenesen azt vallják, hogy a jó konyha árt az egészségnek és hogy a rossz konyha jó a betegnek. A francia nemzetközi konyháról — mint ahogyan minden modern szálloda konyháján gyakoroltatik — azt állítják, hogy egészségtelen.

Visszatérnek a kétezer év előtti *Plinius* álláspontjára, hogy a legegyszerűbb ételek szolgálják legjobban az embert. Hogy egész táplálkozásunk jelenleg hamis és visszas. A teoretikus diszciplínák tanulságai alapján túlsokszor eszünk, de mennyiségileg is túlsokat, viszont minőségileg kevésbé racionálisan.

Dr. Wilhelm *Sternberg*-dr.-phil. *Werner Hille* szerint sehohsem tűnik elő az ellentét oly kihívóan az elméleti tudomány és az ipari gyakorlat között, mint a konyhaművészet területén, amidőn is konyhaművészet alatt összes táplálkozási és élelmezési cikkeink előállításának technikáját értjük a szó legtagabb értelmében. A konyhának komoly pertraktálása a kutató tudomány részéről mindezideig csak tapogatódzva történt és annyira újszerű, hogy ily irányú megtárgyalások csaknem időszerűtleneknek, sőt őszdiaknak is látszhatnak. A tudomány a táplálékot és a táplálkozás fiziológiáját illetőleg holtpontra érkezett.

A teoretikus kutatás, amely azt hiszi, hogy csak azért főzünk, hogy kémiai alkatrészekkel és fizikai kalóriákkal tartsuk el magunkat és ebben látja a táplálkozás problémáját kimerülni, nem akarja megérteni, hogy: *azért eszünk, mert ízlik és azt esszük, ami ízlik.*

Igaz, hogy minél műveltebb az ember, annál kevesebb táplálékra van szüksége, de épp oly igaz, hogy életélvezetünkre és egészségünkre nézve nem közömbös, hogy ezért eszünk és iszunk-e csupán, hogy együnk és igyunk, vagy hogy élvezettel teszünk-e? Méltatásra is fog még találni a konyhaművészet, bármennyire elűtők is felőle a vélemények.

A magyar életmódnak egy elterjedt és általában elfogadott meghatározása volt: *Extra Hungariam non est vita, si est vita non est ita.*

Gundel Károly a vendéglátás művészetében ezt

idézi elibénk; művének első része a jelenről, a második része a multról szól, míg a harmadik részben a magyar konyha fejlődését adja.

Amit a vendéglátásról általában és a velejáró ezernyi részletéről előad, egy szakember élettapasztalata plasztikus formában kifejezve.

Egyes fejezeteket belőle kihalásítani és azokat tárgyalni céltalan kísérlet. Végig kell olvasni kezdetétől utolsó betűjéig, hogy a logikus fölépítményt méltányolni tudjuk. Talán *Blumröder* hasonlatával élve egy *zenei kompozíció*-hoz hasonlítanám, ahol hatalmas preludákon felépítve a vegyes ízeltők, pástétomok, mousse-ok sellőin át hullámozva a gasztronómiai mesteralkotás, a traktamentum piéce de resistance-aiban tornyosodik s mely után édesen elhaló decrescendóban a torták, savoury-k és csemegeken át olvadozó pianinóban a szokásos (sajt és vaj) záró akkordjai mellett enyhén hangzik el, mint

Don Juan Ouvertürjének D-dur záró g^c
 é^c
 e akkordja.

De ezzel még nem fejeződik be, mint ahogy a symposion se, mert ezután kezdődik csak a fokozott élvezet: az ivás.

Gundel Károly a rutinirozott karmester botjával játszva kezeli e nagy zeneművet és meggyőződésem, hogy olvasói között iskolát fog állítani. Lehet, hogy nagy vendéglői perspektívájától egy kecsesítő kísérlet idején egynéhányan félni is találnának, mert hát nem mindenkinek áll rendelkezésére egy nagy szállodai konyha rejtelmes segéd-eszközeinek tárházával. Megnyugtathatom azonban háziasszonyainkat, e könyv főképpen nekik van szánva, benne mindenki megtalálja a magának megfelelő keretet; — de különös tekintettel volt arra, hogy az előkelő módozatok ma közkiesként egyformán mindenkinek a poggyászába legyenek bármely osztályhoz tartozzék is. Tanácsaiban ehhez tartja magát és nem mulaszt el semmit, hogy a finom vendéglátás titkaiba olvasóit bevezesse.

Internacionális relációban minden időben a kontinentális fővárosokban a gasztronómiának megvoltak elismert reprezentánsai. A jó táplálék istápolói kezdetben szabadkőművesi titokként sutogták ezeknek neveit, úti leírásokban ismételtén visszatérve emlékeznek meg róluk, míg a fáma szárnyaira kapva őket, mintegy Baedekeri-csillagzattal ellátva a közbecsülés alapzatára állítja őket — *Párisban* Foyot, Larue, Lapérouse, Voisin, Pailard és Prosper Montagné — *Hamburgban* Pfordte — *Berlinben* Adlon, — *Bécsben* Sacher, — *Milánóban* Cora — örökké ragyogó csillagai horizontjuknak. Budapesten hazai és külföldi vonatkozásban ezt „a“ *Gundel* jelenti. Ha az imponáló szak-



Használt sörapparátok, jégszekrények, teljes vendéglői felszerelés, **szék, asztal,** alpacca legolcsóbban
HAAS Budapest, VIII., Népszínház u. 16. Tel.: 36-0-01.

tudáson is épül fel ez a közelismerés, nem nyilvánulhatna meg azonban ily eklatánsan szakmája iránti rajongó szeretetének becsülése nélkül.

Ez a szeretett iratta meg *Gundel* Károllyal könyvét úgy, ahogy megírta és teszi szinte poétikusan vonzóvá olvasói részére.

Fiúi kegyelettel *édesapja* emlékének ajánlotta, de ipara iránti rajongása bátran ráirathatta volna *Cicero* dedikációját. „Haec scripsi non otii abundantia, sed amoris erga te.“

A második rész, amely a multat tárgyalja, fölészti bennünk a hagyományos magyar vendégszeretet ősi erényét. Egy büszke nemzet úri hajlama tárul elénk aranyos bőkezűségével, amelyről majd egy későbbi, tüzetesebb és összehasonlító vizsgálat alapján könnyen kimutatható lesz, hogy a magyar vendéglátás a kultúra haladásával az időszerű mértékének mindig magas fokán állott.

Ezen a téren alkalma nyílik mindenkinek a mozaikgyűjtéshez, hogy a majdani végleges kép minél teljesebb legyen.

Gundel Károly ily irányú kezdeményezése a legnemesebb példaadó buzdítás.

A harmadik részben a magyar konyha fejlődésével foglalkozva, a paprikának és a tokaji boroknak jutott egy-egy külön fejezet.

Külföldi szakírók a magyar konyha jellegét a paprikával való fűszerezésben látják, sőt, valljuk be őszintén, mi nálunk is ez a fölfogás az általános. Talán ez elgondolásból kifolyóan kutatja *Gundel* Károly a paprika nyomdokait és amit elibénk tár, az megkapóan érdekes. Meglepő adatainak sokasága, amelyet azonban eggyel kiegészítetek. Ugyanis *Rapaics* Raymund igen becses munkájában, „A magyarság virágai“-ban (236. old.) írja, hogy *Clusius*, (akiről *Gundel* is megemlékezik), küldött először paprikapalántát gróf *Batthyány* Boldizsárnak Németújvárra, bár akkor, a XVI. században, a magyar főúr kertjében mint ritka növény zöldelt a paprika, mert fűszerként később került hazánkba. Én a paprika meghonosodásában a magyar konyha különleges asszimiláló és amalgamáló erejét látom, a nyugat és kelet határmesgyéjén, magába fölveve és alkalmazva a különböző áramlatokat.

A magyar konyha ezen jellegzetes képességére számtalan példát tudnánk felhozni, mely a magyar konyhafejlődés történetében útmutatóul fog szolgálni.

A tokaji, de a magyar borokhoz általában nem akarok hozzászólni. Ez külön lapra, inkább külön kötetbe tartozik és azoknak jellemzésére nem toll, hanem *lant* kell.

A könyvecskét (mi fér el minden ebben a miniatureben!) néhány jól megválasztott étlap és étel-

HELLER SAJTOK IZLETESEK!

sor fejezi be, a ragyogó mult kánaáni bősége, a kömmün sivársága mellett — úgy lapozunk közöttük, mint egy ódivatú emlékkönyv fakult lapjai között, melyből ifjúságunk szerelmei illatoznak felénk és amelyek velünk együtt előregedtek.

A dicsőséges multról álmodozva, vajjon milyennek mutatkozik a gasztronómia jelene?

Klasszikus talaján, Franciaországban sorvadását látjuk. Védelmzői, enyhébb mentegetődzés között, sinylődését a konyhaművészet eliparosodásának vélik betudni, amelynél a tömegcikk előállításával a művészeti tökély elhanyagoltatik. A valódi érték, a belső tartalom egyre csökken, jóllehet a külső már erőltetett díszítési hatásokkal ezt kendőzni igyekeznek; — plus l'interieur secorrompt, plus l'extérieur se compose — egyszóval külső hatáskeltésre állítódott be.

Amerikában, az Ujvilágban, az agytröszt házájában a konyhaművészetet a konzervdobozba racionalizálták és határidőre szóló szállítással a tőzsdén való kötésre utalják. Az egységes kötés ezer ládát á 24 doboz ölel fel. És minálunk? A déli harangszóra karikázó boyok szállítják bádogcsajkákban, az ú. n. ételkosarakban a kifőzők „házi“ kosztját a családi asztalra, nem elvéteve, hanem napi sok ezer adagolásban.

Azt hiszem, hogy *Gundel* Károlyt ez a jelenség birta rá, hogy könyvét épp most írja meg, mint kiáltó *Mene tekel-t*.

Talán *Scheffelt* variálva gondolhatta:

„Ihm reuet der Zeiten Verderbniss
Denn ein nur zu bedenklicher Ton
Hat neulich hineingerissen
In die — Menu formation“.

Baj van, komoly baj. A házi tűzhely kezd nagyon is kihülni. A tűzhely, mely az oltár fogalmával volt ősidők óta összeforrva, amelyből tulajdonképpen az oltár lett és a konyha a templom, az isteni és emberi hely, ahol a mennyei és földi, szent és profán gyakorlatok végeztettek.

A százezer éves, tehát legöregebb emberi kultúra a kínai, mind mai napig megőrizte konyhaistenét, „Tsau-Kyun“-t, tüzetesebb fordításban a tűzhely fejedelmét.

Egy ősi fogalom kezd meginogni.

Tévelyeg a gasztronómia, vajjon révbe jut-e még? Ebben nekünk *Gundel* Károly könyve az iránytűnk.

A magyar konyha nemes hagyományait meg kell őriznünk, nemzeti sajátosságát megóvnunk és fejlesztenünk.

Sic itur ad astra! (—l —f.)

Springut Henrik tojas-nagykereskedő
Budapest VI, Vasvári Pál u. 10. Tel. 2-17-54.
Számos budapesti kávéház, étterem és vendéglő állandó szállítója.

Rongyaiból szőnyeget, takarót
divatos, izléses háziszőlttest készít **EHRENFELD**
VIII., Harmincetsek tere 4. (udvarban.)
Csere azonnal is eszközölhető vidékről is.
Állandó nagy raktár szőnyegekben.



Hivatalos ügyek

Előjáróságunk határozata a borraivaló-kérdésben

A Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének előjárósága f. é. május 9-én tartott ülésén a borraivalókérdésben a következő határozatot hozta:

A kereskedelemügyi minisztériumban tartott ankét alapos megbeszélése után a borraivalókérdést összes vonatkozásaiban, gazdasági, üzletszervezeti, erkölcsi, munkaalkalmak stb. szempontokból ismételtén újra megvitattuk és nem tudtunk olyan újabb megoldást produkálni, amely a borraivaló-rendszertől való abszolút eltérés esetén a kérdést nyugvópontra vinné, közmegelegedésre szolgálna.

Azonban a kereskedelemügyi minisztérium iránt érzett tiszteletünk és becsülésünk arra készítetett, hogy a minisztérium által ez évi április hó 20-án kelt 25.537/XVII. számú rendeletével beadott és az egyik munkásszervezet által készített javaslattal is behatóan foglalkozzunk.

Ennek megtárgyalása során csak megerősödöttünk a mai rendszer mellett — a vendégek érdekében — elfoglalt álláspontunkban.

Azaz: fönntartjuk továbbra is az említett ankétén kifejtett állásfoglalásunkat és kartársainknak, különösen oly helyeken, ahol külföldi idegenforgalom van, ajánljuk, hogy az ú. n. *fakultatív rendszert* vezessék be s ezt

„A borraivaló x%-kal megváltható.“

a látogató idegenek nyelvén feltűnően tüntessék fel étlapjaikon, az éttermek és a szállodai szobák falain, üzleti és a fél kezeibe juttatott nyomtatványaikon s ezzel a vendég tetszésére bízandó, milyen módon akarja a kiszolgálást honorálni.

Ezen határozatunkkal kapcsolatosan a beadott javaslatokra bátrak vagyunk a következő megjegyzéseket tenni:

1. Azt még tárgyalási alapul sem fogadjuk el, ha a százalékos rendszer bevezetése mellett foglalnánk állást, hogy az üzlet bruttó bevétele alapján állapíttassék meg a szétosztandó százalék.

Ilyen törekvést a legteljesebb mértékben perhorezskálunk.

Hiszen még a forgalmi- és fényüzési adóknak ívek alapján való leróvási módjától is azért térünk el, ennek mellőzését legfőképpen azért kértük a pénzügyminisztériumtól, mert ezen íveket, ame-

Bérbeadó szálloda Pápán.

A pápai Központi Szálloda BÉRBEADÓ előnyös feltételek mellett.

Közelebbi felvilágosítással szolgál Singer Samu, Pápa, Széchenyi tér 3.

lyek a napi forgalom összeállítását is tartalmazták, a főpincérnek és a felíróőnöknek is alá kellett írni. Valóságos „munkástanács“ ellenőrzése alatt volt az üzleti bevétel — míg a teherről, a közadóról, az anyag- és árubeszerzésről, valamint a rezsi-kiadásról már nem kellett beszámolnunk sem a személyzetnek, sem a pénzügyi kormányzatnak. Ha ez most fölújítatnék, ilymódon igen hamis, egyoldalú képet szereznének maguknak a munkások, amely az üzletvitel mai rendjét kétségtelenül megzavarná.

2. A százalékkulcsok is magasak és igen naív és átlátszó célzatú az a kitanítás, amelyben a munkásságnak ez a része, amely a javaslatot fölterjesztette, az árak megállapítását és egyéb, a százalékon elérhető hasznot (!) illetően részesít bennünket.

3. Az erkölcsi vonatkozásokról, a borraivaló „megszégyenítő“ voltáról már nem is szólunk, csak éppen megjegyezzük, hogy a borraivaló a százalék mellett, külföldön és belföldön egyaránt, szívesen fogadott többlet és csak hangulatkeltésre fölhasznált szóvirág az úgynevezett megszégyenítő jelleg.

Minthogy mi hangulatok által sohasem vezettük magunkat, megmaradunk vendégeink, munkásaink és iparunk érdekében a valóság talaján, az évszázados borraivaló-rendszer mellett — lehetőséget nyújtva azonban arra, hogy az egyes vendég azt a maga akarata szerint rója le.

4. Előjáróságunk ezek után megállapította, hogy többlet ezzel a kérdéssel nem kíván foglalkozni, mert a mostani évszázados redszert ha ideálisnak nem is ítélnék, ez az ajánlott megoldásnál mégis jobb. A kötelező százalékos rendszer — az pozitívum — a vendégeknek többszörös megterhelését eredményezné, a kisebb üzletekben pedig a munkások állásainak elvesztésével járna.

5. Végül e kérdésnek rendeleti úton való megbolygatását nem tartjuk helyesnek, legfeljebb évek múltán, ha a fakultatív rendszer a borraivalóadást megszünteti. Ekkor azonban már fölösleges volna a hatósági rendelkezés, mert az élet oldotta meg a borraivalókérdést.

Előjáróságunk határozatából

Ballai Károly
jegyző.

Malosik Ferenc
elnök.

Szakiskolánk telefont kapott.

Az iskola igazgatósága, de főleg a tanonctartó üzemek részéről elhangzott jogos panaszt akartuk kiküszöbölteni azzal, hogy a posta új *kedvezményes* díjszabását felhasználva, az iskola igazgatóságának telefont vezetettünk be.

Hattyu gőzmosó és fehérnemű kölcsönző vállalat

Budapest, VII, Klauzál-u. 8. Telefon: J. 38-5-58 és 38-5-59.
Az ország legnagyobb gőzmosó üzeme, legmodernebbül újonnan berendezve!

Legkíméletesebb mosási rendszer!

A tagsági díjkivetés kiküldetett, kérjük a tagsági díj befizetését!

Ezzel alkalom kínálkozik arra, hogy az ipartestület tagjai az iskola igazgatóságával felmerülhető ügyeket rövid úton — telefonice elintézhessék.

Az iskola telefonszáma: 87-2-79.

Az előljárási ülés.

Május hó 9-én volt előljárási ügünk rendes havi ülése, melyen *Malosik Ferenc* elnökölt. A jegyzőkönyv hitelesítésére *Patz Antal* és *Fényes György* kéretett föl.

A napirend előtt *Ballai Károly* bejelentette, hogy a Magyar Szakácsok Köre kiadásában *Gasztronómiai Könyvtár* indult meg, amelynek első kötetét *Gundel Károly* írta. (E jeles és hézagpótló mű ismertetése a *Szakirodalom* rovatban olvasható.)

Az iparhatóság a folyó évi költségvetést és a rendszeresített aljegyzői állást megerősítette.

Az IPOK hévízi iparosüdülőjénél a balatoni érdekeltség nevében is *Major Károly* fölhívta az előljárási figyelmét arra az anomáliára, hogy az iparosüdülőben levő iparosok ellátását egy rokkant kőművesmester, tehát nem szakmailag képesített egyén végzi. Fölkéri az elnökséget közbelépésre, hogy e háziüzem élére vendéglőst állítson az IPOK.

A Diplomások Önségítő Szövetkezete azt javasolja, hogy egy meglevő alkalmas étterem szervezze át magát „*Diplomások Éttermévé*”, amelyben a zenét állástalan diplomás zenészek és oly helyeket, amelyeket az állástalan diplomások betölthetnek, azokkal volna betöltendő. Ennek ellenében a legnagyobb sajtópropagandát fejtenék ki.

Az IPOK a kézművesipar fogalmának meghatározásával foglalkozik és a gyárszerűség be nem tartása miatt a kereskedelemügyi minisztériumtól intézkedést kért. Ezentúl a gyárszerűséget felülvizsgáló bizottságban az IPOK is képviselve lesz.

A kamarától szakvéleményt kértünk arra nézve, vajjon a pénzügyminisztérium által 1926. évben kiadott 16.152. sz. rend. 1. pontja nyújt-e törvényes jogalapot arra, hogy *kereskedelmi alakulatok*, mint pl. a szekszárdi, a somlói pinceszövetkezetek termelői kiméresi engedélyt kapjanak.

A kifőzők üzletkörének szabályozása tárgyában annak idején két javaslatot terjesztettünk a kereskedelemügyi minisztériumhoz. Azt már jelentettük, hogy javaslatainkat a minisztérium a vidéki kamaráknak véleményadásra megküldötte. A kamarákat előbb már fölkértük, hogy az üggyel sürgősen foglalkozzanak és sürgősen terjesszék föl jelentésüket a minisztériumba. Most utóbb a kamara székhelyén levő ipartestületeket kértük föl, hogy előbbi megkeresésünk alapján szorgalmazzák a szakvélemények megküldését. Amint az ipartestületek válaszaiból és a vidéki sajtóban megjelent közleményekből megállapíthattuk, a vendéglősközvélemény a kifőzőknek eredeti tevékenységi területekre való visszazorítását, azaz az első javaslatunkat kívánják megvalósítani.

A főváros polgármesterétől kértük, hogy a város tulajdonában levő szállodai és vendéglői objektumokat a jövőben csakis szakképzett pályázóknak adassa ki.

Patz Antal az elnökség azzal a fölhívásával foglalkozott, amelyben azt kértük, hogy tönkrement kartársink és szakmunkások alkalmaztassanak iparunkban. Ezzel kapcsolatban intézkedést kért, hogy iparunkban csakis szakképzett alkalmazottak legyenek alkalmaz-

hatók. (Az erre vonatkozó indítvány — helyszűke miatt — lapunk következő számában jön.)

Ezután a borraivalókérdésről a kereskedelemügyi minisztériumban megtartott ankétről számolt be az elnökség, amivel kapcsolatban a minisztérium egy újabb leiratával és az azzal megküldött javaslatokkal foglalkozott az előljárási ülés. A határozatot e rovat élén közöljük.

Majd az indítványok során *Leimeter Ferenc* több javaslatot terjesztett elő és *Lippai Dezső* szakreferens pedig az OTI baleset biztosítással kapcsolatos magyarázó előadást tartott, amelynek során előterjesztett indítványok kidolgozására *Ballai Károly*, *Stein Sándor* és *Lippai Dezső* küldetett ki.

Az ülés végén *betöltötték az aljegyzői és jegyzői állást.*

Az elnök jelentette, hogy az aljegyzői állás jóváhagyása után nyomban nyilvános pályázatot hirdetett, amely május 7-én járt le. A pályázatokat, számszerint 61-et, az elnöki tanács tárgyalta és végeredményben az első helyen aljegyzőnek: *Téglássy Ernőt*, jegyzőnek *Ballai Károlyt* jelölte, akiket az előljárási ülés egyhangúlag meg is választott.

A hivatásos zenészek működési engedélye sürgősen kieserélendő!

A belügyminisztérium a zenészek működési engedélyük kieserélésének végső idejét f. é. április 15-ében állapította meg.

Mint hogy illetékes helyen megállapították, hogy még számos hivatásos zenész régi működési engedélyét a kitűzött időig nem cserélte ki, fölhívjuk t. Kartársainkat, hogy *saját érdekükben* vizsgálják meg, hogy a helyiségükben új működési igazolvánnyal zenélnek-e a hivatásos zenészek, mert a meginduló rendőrségi felülvizsgálat során, a kieserést elmulasztó zenésszel azt is megbírságotják, aki zenésztét nem kényszerítette a működési engedély megújítására.

Az új fényképes engedély *sárga színű és a főkapitányság bélyegzőjével van ellátva!*



Balaton

A balatoni adóközösség megalakult.

A *Balatoni Szállodások, Penziótulajdonosok és Vendéglősök Adóközössége* május 7-én tartotta alakuló közgyűlését, melyen a pénzügyi hatóságot dr. *Bíró Béla* pénzügyi titkár képviselte. Az alakuló közgyűlésen, melyen *Latinák Jenő* elnökölt több mint 70 balatoni szálloda és penziótulajdonos jelent meg. Az adóközösség lényegét *Ballai Károly*, a budapesti Vendéglősök Adóközösségének titkára ismertette, majd *Major Károly* kartárs javaslata szerint a közgyűlés kimondotta megalakulását és az adóközösség vezetőségét, illetve bizottságának tagjait megválasztotta. *A közgyűlés azonban felhatalmazást adott a bizottságnak, hogy újabb tagok-*

kal magukat kiegészítsék. A bizottságok névsorát következő számunkban közöljük.

Prospektust kérünk.

A Balatoni Iroda, azaz a Balatoni Szállodások és Penziótulajdonosok Egyesületének irodája IV, Váci ucca 36. alá költözött. Telefonszám: 83-2-56. Hogy propagandatevékenységét erélyesen folytathassa, kéri a tagokat, hogy minél nagyobb számú prospektust bocsássonak az iroda rendelkezésére. Ugyancsak kéri az érdekelteket, hogy a közvetlenül küldött körleveleket a propaganda-eredmény érdekében, postafordultával intézzék el.



Hírek közlemények

MEGHÍVÓ

a Vendéglősök Beszerző Csoportja részvénytársaság 1934. évi május 23. napján délelőtt 11 órakor, a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete (IX, Lónyay ucca 22) üléstermében tartandó

XVI. évi rendes közgyűlésére.

Tárgysorozat:

1. Az igazgatóság és felügyelőbizottság jelentése az 1933. üzleti évről.
2. Zárszámadások előterjesztése és a mérleg megállapítása.
3. Nyereség hova fordításának megállapítása.
4. Felmentés iránti határozathozatal.
5. Igazgatóság kiegészítése.
6. Felügyelőbizottság választása.

A közgyűlésen csak azon részvényes vehet részt, aki a részvénykönyvben legalább 30 nappal a közgyűlés előtt nevére írt részvényeit legalább 5 nappal a közgyűlés előtt főpénztárunknál (IV, Vámház körút 8. szám, I. em. 4.) a közgyűlés idejére letétbe helyezi.

Budapest, 1934. évi május hó 11. napján.

Az igazgatóság.

A kartársi összetartozandóságot

akarták szolgálni azok a már rég parladozó érdemes kartársaink, akik az öreg *Gundel-Kommer* emlékéért ápoló asztaltársaságot alakították meg nem tudom én mikor: a *Jóbarátok asztaltársaságának*, valamint a *péntek esti vacsorák rendezői*. Az utóbbi egyrészt a teljes részvétlenség hiányában úgyszólván önmagától szűnt meg.

Megkíséreltük a disznótóros vacsorák keretében az egész vendéglős társadalmat egy táborba összehozni. Sajnos, nem egészen úgy sikerült, amint azt szeretnénk volna, bár nem azok magatartásán múlt ez, akikről azt állították, hogy nem szívesen időznek kartársi körben. Most felvetődött az az óhaj, hogy ismét rendezzük meg

a *pénteki vacsorákat*. Mi készséggel tesszük eleget a kívánságnak, csak azután látogassák is azokat, mert ha meghirdetjük a vacsorákat és szép számmal látogatják, akkor rendben van, de ha nem mennek el, vagy itt-ott *egy-két* kartárs jelenik meg, vagy egyik helyre több, esetleg sok, máshová meg, amint ez nem egyszer megesett az utóbbi időben, alig valaki vagy senki, úgy ez egyenesen sértő illető kartársainkra. Reméljük, nem így lesz!
M.

A Ven-Ko-Ká 1933. évi közgyűléséről.

A szövetkezeti tagok nagy érdeklődése mellett tartotta meg a *Ven-Ko-Ká* 1933. esonkaévi működéséről beszámoló, évi rendes közgyűlését f. évi május hó 4-én *Lukács* Antal vendéglős éttermi helyiségeiben *Ammer* János vendéglős elnöklésével.

Az elnök a megjelent tagoknak, meghívottaknak és az ipartestület képviselőit megjelent *Ballai* Károly jegyzőnek meglehangú üdvözlése után a közgyűlést megnyitotta és felkérte dr. *Suták* István ügyészt, hogy ismertesse az igazgatóság jelentését a szövetkezet 1933. évi féléves működéséről. A kimerítő jelentés felölelte azokat az indokokat, amelyek szükségessé tették a szövetkezet megalapítását és különösen kihangsúlyozta a jelentés azt, hogy a *vendéglátóipar boldogulásának egyik legfőbb feltétele, miszerint a jövőben függetlenül igyekezzék magát az olyan vételi árak rádíktálásától*, amelyek folytán nem simulhat hozzá a fogyasztóközönség általános viszonyaihoz és így nem biztosíthatja magának azon minimális hasznot sem, amely nélkül nemesak a köz iránti kötelezettségeinek nem képes megfelelni, hanem létfenntartását sem biztosíthatja. A jelentés a szövetkezet céljaként nem egy külön vagyon szerzését jelölte meg, sem nem azt, hogy a már működő szikvíziparosokat közgazdasági működésükben lehetetlenné tegyék, hanem azt, hogy befolyást gyakoroljon a szövetkezet a kialakulandó szikvíz árakra egyrészt a vendéglátóipar, másrészt pedig a leszegényedett és „leépített“ fővárosi közönség érdekében. Megállapította a jelentés, hogy ezen célt a szövetkezet el is érte, mert köztudomású, hogy a szikvízgyárak eladási ára a szövetkezet működése óta az azelőtti árak felére esett vissza és hogy ezen tény előnyeiben nemesak a szövetkezeti tagok részesülnek, hanem azok is, akik anyagi elkötelezettségükönél, vagy bármi más oknál fogva még nem tehetek tanuságot kartársaikkal szemben érzett szolidáris voltukról és azok is, akik még egyáltalán fel sem ismerték, hogy mit jelent az *egyesülésben rejlő erő* egy közös cél felé törés közepette különösen akkor, ha azt az önzetlenség és erkölcsösség is körülbástyázza. A jelentés ez utóbbiaknak nem tett szemrehányást, de nyomatékosan felhívta a figyelmüket arra, hogy a vendéglátóipar teljesen le lesz süllyesztve és züllesztve, ha annak tagjai a jövőben nem fordítanak gondot arra, hogy *lehetőleg mindenkitől*, csak egymástól nem, *függetlenül álljanak a gazdasági harcok mezején* és hogy ezt a közel jövő eseményei félreérthetetlenül és rájuk nézve gazdaságilag is érzékenyen igazolni fogják.

Ezután rátért a jelentés arra, hogy a 94 taggal induló szövetkezet tagjainak száma az elmúlt év végéig 173-ra emelkedett, akik közül az elmúlt év végén nem a szövetkezettől függő okból 109 tagnak látta el a szövetkezet szikvízszükségletét és hogy a *csonkaév* az alacsony eladási árak mellett is 2903 P 08 f. nyereséggel

zárult, amely összeget teljes egészében a tartalékalapra átvinni javasolt az igazgatóság.

Végül az igazgatóság a jelentésben mind a maga nevében, mind a felügyelőbizottsági tagok megbízásából kijelentette, hogy *alapszabályszerű illetményekre az elért jövedelemből igényt nem tart*, mert teljesen önzetlenül akarja szolgálni a vendéglátóipar céljait, hogy a végecé, az ipari függetlenség, minél előbb megvalósítható legyen.

A megjelent tagok kitörő örömmel és köszönettel vették tudomásul az igazgatóság bejelentéseit és az 1933. évi mérleget 2903 P 08 f. nyereséggel egyhangúlag megállapították.

Ezután *Kotauczek* György felolvasta a felügyelőbizottság jelentését, amelynek folytán a közgyűlés mind az igazgatóságnak, mind a felügyelőbizottságnak a felmentvényt egyhangúlag megadta és újból megválasztotta egy év tartamára a felügyelőbizottság tagjaivá *Kotauczek* György, *Mayer* Pál és *Sipos* Károly vendéglősöket, valamint *Gulyás* László és *Sándor* Ferenc koreszmárosokat.

Ezután az elnök felhívására dr. *Suták* István szövetkezeti ügyész szólalt fel és felhívta a tagok figyelmét a megrendíthetetlen összetartás szükségességére, hogy a szövetkezeti cél, a vendéglátóipar függetlenítése minél előbb elérhető és megvalósítható legyen. Különösen kiemelte felszólalásában az igazgatóság és felügyelőbizottság áldozatkész és önzetlen működésének jelentőségét, mert ez teszi lehetővé a végecéhez való közeledést és érleli a szövetkezet keretén kívül álló vendéglátó iparosokban a szolidaritás és belátás érzetét.

A szövetkezeti ügyész után *Kotauczek* György felügyelőbizottsági elnök fordult a tagokhoz intellemmel, hogy vigyék hírül a vendéglátóipar tagjainak, miszerint a szikvíz szakma körül a szikvíz árának felemelése céljából újabb kartelszerű alakulat készül, ami ellen egyedüli védekezésük csak az lehet, ha mielőbb bemenekülnek a szövetkezet védő várába, hogy annak védősáncai fokozatosan kiépíthetők legyenek az új tagok részére, mert egy esetleges megrohanás anyagi feltételeivel a szövetkezet nem rendelkezik.

Az ipar nevében *Ballai* Károly jegyző üdvözölte a szövetkezet vezetőségét és a szövetkezet jelentőségét felismerő tagokat, majd biztosította afelől a szövetkezetet, hogy az ipartestület nemesak rokonszenvvel kíséri működésüket, hanem annak fejlesztését a vendéglátóipar érdekében állónak is tartja, hogy az ipar gazdasági függetlenségi harcát a nagy köz érdekében győzelemmel fejezhesse be.

Végül az elnök mondott köszönetet dr. *Suták* István ügyésznek, *Sólyom* Ferenc gazdasági igazgatónak és *Cseh* Kálmán pénzügyi könyvszakértőnek a szövetkezet érdekében kifejtett különösen buzgó működésükért és a szövetkezet további működésére Isten áldását kérve zárta be a lelkes hangulatban lefolyt közgyűlést.

Az állami pincegazdaság borbemutatója.

A budafoki állami pincegazdaság a Corvin Áruház igazgatóságának felkérésére az áruház IV. emeleti termében látványosságzámba menő borbemutatót rendezett a közönség részére. A maga nemében egész különleges és minden tekintetben szakszerűen megrendezett borbemutató megnyitóján *Fuchs* Elemér, a pincegazda-

LIGNUM-SANCTUM
TEKEGOLYÓK
GYERTYÁNFA
TEKEBÁBUK



SCHÜLLER KÁROLY műsztergályos mesternél,
Budapest, VII, Miksa ucca 5. Telefonhívó: 32-0-26.

ság igazgatója előadást tartott a magyar borról, a benne rejlő nagy természeti értékekről és a bor költészetéről, mely előadás szövegét más helyen közöljük. A kiállítási terem hatalmas polcain az ország különböző borvidékeinek legjellegzetesebb borfajtái kerültek bemutatásra. Vitrinekben az elszakított területek, így különösen az erdélyi borvidék nagyhírű muzeális értékű borai, továbbá 1811. és 1836., 1867. stb. évjáratú öreg tokaji borok voltak kiállítva. Ugyancsak vitrinekben láthattuk a budapesti szállodás és vendéglős szakiskola szaktanfolyama növendékeinek borlaptervezeteit is, melyek közül különösen *Ketter* József *Horthy* Miklós úti vendéglős kartársunk bájos leányának, *Ketter* Klárinak invenciózus, művészi rajzai ragadták meg a látogatók figyelmét. Irredenta tárgyú tervezeteivel kiűnt még *Czirjék* Emil, valamint a szakiskola néhány más növendéke is.

A csornai járás vendéglőseinek közgyűlése.

A csornai járás vendéglőseinek legutóbbi közgyűlése több fontos határozati javaslatot fogadott el, melyeket helyzetük javítása érdekében egyhangúlag szavaztak meg a jelenlevők.

Egyik jelentős sérelmük, hogy lépten-nyomon szaporodik a kismértékbeni italmérések száma. Majdnem minden kisebb falusi üzlet árusít ma már palackokban bort. *Kismértékbeni italmérésre adnak ma már engedélyt a borkereskedőknek is.* Bár illetékes helyen ezt cáfolták és azt állították, hogy 8 év óta ilyen ki nem adtak, ennek ellenére Csornán az utolsó két év alatt két borkereskedés kapott erre engedélyt, egyik 1933. évben. A közönség ezeken a helyeken csak pár fillérrel fizet kevesebbet, viszont ezzel érzékenyen sújtja a vendéglősöket, miért is kéri ezen engedélyek sürgős visszavonását.

Ezzel kapcsolatos bajuk az ú. n. borbatyuzás, a bortermelők faluról-falura való házalása. Van olyan termelő, akinek 170 hl bora terem egy évben, mégis 1 év alatt elad négy-öttször annyi bort. *Laza az ellenőrzés e téren.* Az ilyen, az országot kocsin bejáró borházalók legtöbbször este 10 óra tájban érkeznek meg a faluba, ahol mindegyiknek van, zalai nyelven szólva, egy „bratyí“-ja, zugkimérője, ennél letesznek egy hordó bort. A magánháznál azt kimérik, nem egyszer valószínű orgiák folynak pajtákban, ahol 12—13 éves leányok két-három évvel idősebb legénykéekkel mulatnak, nem egyszer hajnalig. Mivel ez erkölcsi szempontból is káros hatással van a fiatalságra, a korbatyuzók sokkai szigorúbb ellenőrzését kéri.

Következő határozati javaslatuk azt kéri, hogy valószínű forgalmukhoz arányítva állapítsák meg a kereseti, jövedelmi és forgalmi adójukat, vegyék tekintetbe teherbíró képességüket, mert lassanként össze-roppannak a súlyos közterhek alatt.

Súlyos a megyében a túlkoránra megállapított záróra is. Amíg Vas- és Veszprém megyékben a falusiak zárórája éjjel 12-kor van, addig Sopron megyében ez 10

órában van megállapítva. Kérik a vármegye alispánját, hogy ezt legalább egy órával felemelje és a zárórát 11 órában állapítsa meg. Ezzel kapcsolatban az a fentemlített két szomszédos megyében ma is fennálló lehetőség, hogy az ú. n. „licenc” révén a vendéglős meghoszszabbíthatja az ott 12 órában meghatározott záróját, ha másnap megjelenik a jegyzői irodában és ott lefizet a 12 órán túl éjjél után 2 óráig történt nyitvatartásért 2 P-t. Ezt a régi békebeli rendszert kérik a sopron-megyeiek is, amivel egy igen súlyos tehertől, a minduntalan fejük felett lebegő 8–10 pengős büntetésekkel járó záróra kihágásoktól szabadulhatnának.

Másik súlyos panaszuk a zenedíjak túlmagasán, a mai viszonyokkal arányban nem álló megállapítása. Egy zeneengedély ma mintegy 42 pengőbe kerül. Ehhez járul a cigány és egyéb kiadások, úgyhogy felmegy a kiadás 90–100 pengőre. Nagy kérdés, hogy eladható-e minden ilyen zenés-mulatságon az a vidéki vendéglős 100 liter bort?

A következő sérelmük, hogy nem tarthatnak búcsú másnapját. Ez ősi, tradicionális magyar szokás faluhelyen. Első napját a búcsúnak a falusi mindig a vendégnek szenteli, ő maga, gyermekei részt nem vehetnek a búcsúi mulatságban, marad részükre a búcsúmásnap. Ha ezt elveszik tőlük, nem azt jelenti, mintha azért az a falusi fiatalság nem mulatna. Sőt. Sokkal rosszabb a helyzetük, mert járják a kocsmákat, nincsen tánc, többet isznak, bánatukban földhöz vágják a borosüveget, poharat, meglátják a szívük választottját, akivel nem táncolhatnak, még jobban elkeserednek s így születik az alkalom a verekedésre, a bieskázásra. Ezt az ősi szokást, — kérik a vendéglősök — ne vegyék el a falutól, engedjék meg a búcsú másnapját és pedig anélkül, hogy erre a napra külön engedélyt kellene kérniök.

Sürgetik egy következő javaslatukban a kocsmáipar képesítéshez kötését és követelik, hogy ne tegyenek különbséget vendéglős és kocsmáros között. Vidéken ugy sincs köztük különbség, csak városban. A megyében az engedélyesek 75 százaléka kocsmáros. Ehhez nem kell képesítés, mindenki kiválthatja, ami a szakképzettek kiszorítását eredményezi. Nem szabad ezt a kérdést fővárosi szemüvegen keresztül elbírálni.

Előadások a svájci szállodások részére.

A svájci *Treuhandgesellschaft* igazgatója, dr. Traugott Münch, a berni egyetem magántanára, ez év nyáron Svájcban sorozatos előadást tart a „Szállodaüzem aktuális problémája” címen.

Münch előadásainak főbb pontjai a következők: racionalizálás, üzemi kiadások problémái, tapasztalat-kicserélések, hitelkérdések, kamatlab, jelzálogterhek, jelzálogbiztosítások, az üzemvitel, árszabályozás, tisztességtelen verseny, reklámok, értékesítési kérdések, szállási technika, az államszövetség pénzügyi része, segítőintézetek és intézmények, jogi intézkedések, felügyeleti kérdések, vám- és valutaügyek.

Ki felelős a tönkrement vendéglőért?

Az aradi törvényszék a minap hirdetett ítéletet abban a kártérítési perben, amelyet Gerő Mendel volt vendéglős indított a város, illetőleg annak egészségügyi vezetősége ellen. Gerő Mendel vendéglőjét 1930-ban bezáratták, azon indokolással, hogy nincsen száz lépésnyi távolság a legközelebbi italméréstől. Később a határozatot visszavonták ugyan, de közben a vendég-

lős tönkrement és ki is lakoltatták. Százezer lei kártérítést kért és több tárgyaláson vitatták, hogy a város vagy az egészségügyi minisztérium felelős-e a kárért? Legutóbb a törvényszék megállapította, hogy a vendéglő bezárásáért az felelős, aki Gerő Mendel fellebbezése ellenére végrehajtotta a határozatot. A mai tárgyaláson azonban megváltozott a helyzet és Cucu Vazul dr., akit tanuként hallgattak ki, kijelentette, hogy a vendéglőnek nem volt szabályszerű egészségügyi engedélye, tehát azt jogosan csukták be. A törvényszék elfogadta ezt az érvelést és elutasította Gerő Mendel keresetét. A tönkrement vendéglős a Táblához fellebbez.

A „Debreceni Hét”.

A budapesti árumintavásár lezajlása után megkezdődik a debreceni kiállítás is, melyen a Kereskedelmi és Iparkamara vezetésével nemesak az összes debreceni érdekképviseletek, hanem a főváros és a Tiszántúl nagyobb cégei és gyárai is résztvesznek.

Ez időben kongresszus és nagygyűlés lesz a városban, valamint ugyanekkor avatják fel az új Stadiont is, amely egyike lesz az ország legszebb, legmodernebb sportépületének.

Debrecen városa nagy fényvel fogja megünnepelni ezt a társadalmi eseményt. Az államvasutak a kiállításra 50%-os utazási kedvezményt biztosítanak, ezenkívül az ország különböző részeiből filléres gyorsok is közlekednek.

Előreláthatólag óriási idegenforgalomra lesz kilátás, miért is kéri a rendezőbizottság azokat a kartársakat, kik a kiállításra Debrecenbe akarnak utazni, jelentsék be lakásigényüket a „Debreceni Hét” lakásügyi bizottságának, hogy idejekorán megfelelő szállásról gondoskodhassanak.

A bécsi vendéglősök a kiránduló vonatok ellen.

Az alsóausztriai és bécsi vendéglősök központi intézőbizottsága legutóbb tartott évi közgyűlésén beszámolt az elmúlt években megkezdett akciójukról.

Többek között eljárta a kormánynál az osztrák söradó sürgős mérséklése tárgyában, mert csak így látja lehetőségét annak, hogy a mindinkább hanyatló sörfogyasztás ismét fellendüljön és külön terjedelmes jelentést adott a kormánynál tett előterjesztéseiről a kiránduló vonatok, az ú. n. „Fahrt ins Blaue” és a „Fahrt ins Weisse” nagyszabású kedvezményekről. Főképpen azt kifogásolták, hogy az osztrák kormány a messze fekvő (Tirol, Salzburg, Voralberg stb.) állomásokra a helyi vasúti kedvezményeket lényegesen meghaladó vasúti díjtételeket léptetett életbe. Az egyévi tapasztalat megmutatta, hogy ezen nagy kedvezmények az alsóausztriai és Bécshez közel levő helyekről teljesen elvonták a forgalmat. Ezen helyek forgalmi kimutatásai katasztrófális eredményeket mutatnak.

Másodsorban azt kívánja az előterjesztés, hogy mindazokat a kedvezményeket, amelyeket még a békeévekben Bécs és Alsóausztria községei egymás közötti forgalmában adtak, haladéktalanul állítsák vissza, mert csak így lehet a közeledő nyárra forgalom emelkedést remélni.

Idegenforgalmi iskolai kurzus Németországban.

Tribergben, a bádeni Országos Szövetség megbízásából április hó folyamán Sutter Ernő idegenforgalmi iskolai kurzust tartott. Előadását számos szakember

hallgatta végig, melynek kiemelkedő pontja volt: az idegenforgalom emelése és feladata a népösszegség szempontjából; az idegenforgalom alapelvei és feltételei; idegentoborzás eszközei és módjai; az idegenforgalom és utazási propaganda hatásai; végül a vendéglátás lényege és emelése.

Az amerikai szállodaipart

rendkívül érzékenyen érintette a hosszantartó gazdasági válság. Az amerikai nagyszállodák száma kerek számban 26 ezerre rúg, amelyekbe a vállalkozók több mint 5 milliárd dollárt investáltak. A krízis előtt évente 1.3 milliárd dollár volt a szállodák forgalma, amely a krízis éveiben 600 millióra csökkent. A prohibíció felfüggesztése óta a forgalom bizonyos mértékben megélénkült, de korántsem éri el a normális nívót. Az amerikai szállodák dekonjunktúráját nemcsak a válság okozza, hanem az automobiltáborok, a sátorlakások és a nyári blokkházak divatjának egyre nagyobb arányú elterjedése is.

Az Aschinger-konzern nehézségei.

A német Aschinger-konzern, amelynek közel kétezer büffé- és szállodavállalata van Németországban, tudvalevően az utóbbi időben meglehetősen nehéz anyagi helyzetbe jutott. A túlterjeszkedés okozta az egyébként jól megalapozott vállalat nehézségeit. Az elmúlt esztendőben több mint kétmillió márka veszteség érte a vállalatot, amelynek reorganizálásáról most döntöttek a meglehetősen izgalmas hangulatú közgyűlésen. Az igazgatóság beszámolója szerint a konzern az utóbbi időben főleg az újonnan megszerzett nagy modern szállodák jövedelméből élt, mert a régi büfféüzemek nem mutatkoztak rentabilisnak. A baj főleg onnan ered, hogy ezeket a modern nagy szállodákat nem saját tőkével, hanem kölcsöntőkével kellett finanszírozni.

Az osztrák szállodaszánálási akció.

Az osztrák kormány újabban az 1934. évi április hó 30-án lejárt bejelentési határidőt június 30-ig meghosszabbította, tekintettel arra a körülményre, hogy az újabban beküldött 1700 kérvény még elintézetlenül fekszik az illetékes bizottság előtt. Jellemző az osztrák szállodai viszonyokra, hogy ilyen nagyszámú szálloda kér sürgősen szánálási kölesönt.

Mi ujság a borpiacon?

Amint azt már a múlt számunkban jeleztük, a szőlőkben való munkáltatások költségeinek fedezésére a legtöbb termelőnek pénzre van szüksége, valószínű tehát, hogy az árak esökkenni fognak. Ehhez hozzájárult a korán beköszöntött nyár is, mely a sörfogyasztás emelkedését idézte elő a gyárak által nem várt és nem remélt mértékben. A fagyoszentek is elolvadtak a nagy melegben, e részről veszély nem fenyegeti a termést, a gazdák tehát alábbhagytak a tartózkodástól és szívesen szabadulnak a minőségileg is rossz tavalyi terméstől.

Urdalmi tételek az Alföldön fejtve, vasúthoz szállítva, 10 fokos 20 fillér, 10 fokon felül 23—24 fillér. kisgazdaságból a pinecéből fejtve 18—19 fillér 10 fokon és azon felüli 21—24 fillér.

Hegyvidékeken jóval magasabb árakat kérnek és

fizetnek. A Balaton veszprémi és zalai oldalán jobb-fajta borok 50-től 70 fillérig állnak. Tokajhegyalján jobb-fajta szamorodni és aszúbor 1.25—1.30 = 4.00—5.00 pengő literenként. Vörösborokban, főleg ó vörösborokban nagy a hiány, árak tehát erősen emelkedik.

Nyugdíjegyületünkben

a IX. kerületi Elöljáróság a napokban hivatali vizsgálatot tartott. *A vizsgálat az ügykezelést és a pénztárt teljesen rendbe találta.* A f. hó első felében a számvizsgálóbizottság is ülést tartott és az adminisztrációt tüzetesen megvizsgálván, azt szintén rendben találta. Végül az előterjesztett múlt évi zárszámadásokat és a f. évi költségvetést elfogadva, az igazgatóság elé terjesztette.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Az Otthon javára jegymegváltás címén *Galambos Antal* és *Kiss Ferenc* kartársunk 5—5 pengőt küldtek. Köszönet érte!

Halálozás.

Az Országos Iparegyesület mély megilletődéssel jelenti, hogy hosszú éveken át volt alelnöke, *Jungfer József* m. kir. kormányfőtanácsos folyó hó 9-én sokévi ipari-közéleti működése után elhunyt.

Tóth József vendéglős kartársunk folyó hó 7-én 52 éves korában meghalt. Temetése nagy részvét mellett volt a farkasréti temetőben.

Állást keresnek.

Volt vendéglős szakember szerény igényekkel azonnal elhelyezkedne nyári üzletben. Szíves megkereséseket az ipartestület irodájába kér.

Szállodai szobaasszonynak vagy *gazdasszonynak* ajánlkozik rendkívül ügyes középkorú úriasszony. Címe: Magyar Ferenéné, VIII, Baross u. 38. flsz. 8.

Penzió vagy szanatórium vezetésére vállalkozik gyakorlattal és szakértelemmel bíró úrinő. Címe az ipartestület irodájában megtudható.

Olvassunk szakkönyveket!

SZAKKÖNYVEK KAPHATÓK:

MAGYAR SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉBEN
(IX., Lónyay u. 22.)

Ballai Károly: A magyar korcsmák és fogadók a XIII—XVIII. században. Ára 3.— aP.

Dittmayer Andor: Gastérea. Ára 3.20 aP.

Fuchs Elemér—dr. Szathmáry Arisztid: A bor, sör, szeszesitalok előállítása és szakszerű kezelése. Ára 10.— helyett 8.— aP.

Gundel Károly: A vendéglátás művészete. Beszélések a fehér asztal örmeiről és multjáról. Ára egész vászonba kötve 3.80 aP helyett 3.— aP.

Gundel Károly—Reichard György: A vendéglői felszolgálás kézikönyve. Ára 6.40 aP.

Kovaltsik Sándor: Utazásaim, külföldi élményeim. (Amíg a piccolóbból szakember lesz.) Ára 3.— aP.

Marencsik Ottó: Szakszótár. Ára 3.20 aP.

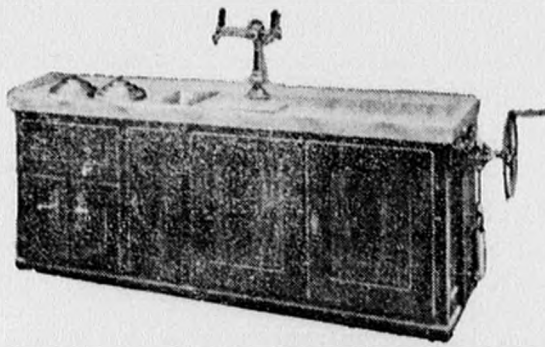
— Vezérfonal a szálloda- és vendéglőüzem megszervezéséhez és vezetéséhez. Ára 5.— aP.

Palkovics Ede—Dittmayer Andor: A szakácsművészet kézikönyve. Ára 5.— aP.

Wayand Miklós: Húsipari szakkönyv. Ára 6.— aP.

Kiadja: a **Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete.** Felelős szerkesztő és kiadó: **Rutassy Lajos.**

Kiadóhivatal: Budapest, VIII, Rökk Szilárd uca 31. szám. Telefon: 31-4-00.



Alapított 1865. évben.
HENNEFELD R. T.

jégszekrénygyára
Budapest, VI., Ó-ucca 6. Tel.: 11-4-29.

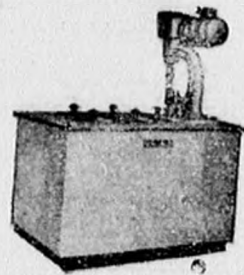
Szab. jégszekrények, sörkimérő készülékek, autom. elektromos jégszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni: csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és önműködő elektromos fagylalkészítógépek és konzervátorok.

Kedvező fizetési feltételek!

Árjegyzék ingyen és bermentve.



Jélics Pál jégszekrényüzemét (VII, Kazinczy ucca 6/b.), mely kartársaink körében évek óta igen jó hírnévre tett szert, ezúton is legmelegebben ajánljuk.

A fagylalkészítés céljaira több vendéglátó üzem már jóelőre új, tökéletesebb felszereléssel látta el magát. Az újonnan megnyitott Wagner söröző, valamint a Hangli söröző elektromos hűtőszekrényeket, az Ilkovics vendéglő és a Vigszínház kávéház pedig elektromos fagylalkonzervátorokat szereztek be. Valamennyi a Hennefeld Jégszekrénygyár Rt. kiváló gyártmánya.

Figyelmeztetés! Ezúton hozzuk t. Kartársaink tudomására, hogy Népszínház u. 16. alatt Haas Testvérek kávéház- és vendéglőberendezési szaküzletet nyitottak, ahol használt és új szakmánk körébe vágó cikkeket a legolcsóbban és legszolidabban árusítanak. Tel: 36-0-01.

A kávéház, a vendéglő legszebb díszje a csillogó tükör, de csak akkor, ha nem foltos, törött sarkú. Ne tűrje helyiségében a hibás tükröket, amikor azokat igen csekély összegért rendbehozza Deutsch Mór és Jenő üvegsziszoló és tükörgyár, Budapest, VI., Paulay Ede ucca 57. sz. Telefon: 22-5-80. A szakma egyik legrégebbi cége. Alapított 1906. évben. Kérjen árajánlatot

Ifj. Rufferschmidt Károly
gőzüzemre berendezett sütődéje

Budapest, IV., Váci ucca 55. sz. Telefon: 84-0-42.
(Egész napon át friss sütemények.)

Forgalmát emeli, ha a Szekszárdi Pinceszövetkezet kiváló borait méri! Rendelést felvesz és 5 litert már hához szállít a termelői kimérés. Bpest, V II, József u. 19. T. 3-0-63.

Borpalota Rt.

Budapest, VI. Király ucca 26. Telefonok: 14-0-44 és 18-4-64.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben

Balatonbogláron

a tóparton épült 30 szobás üdülőtelep saját stranddal, nagy étterem, színpaddal ellátott 300 személyes hangversenyterem, fedett és nyitott teraszokkal, 2000 négyszögletes gyönyörű parkkal azonnal

bérbeadó.

Bővebb részletek megtudhatók Erzsébet körút 49. szám, II. emelet, délután 5-7 óra között az Ujságkiadók Otthonában.

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei mindenütt kaphatók.

A III. kézművesipari tárlaton éremmel kitüntetve
üvegsziszoló, dí- mű-üvegező és tükörfoncsorozó
Ludányi István
Budapest VIII, Práter u. 59 c Telefon: 44-8-79

SIDOL fém-, ablak- és márványtisztításra a legalkalmasabb!
Gözl Lipót „Sidol” vegyitermékek gyára Rt.
Budapest, VII Cserei u. 14. Tel.: 96-6-86, 96-8-27.

Steiner és Szimper
szobafestők, mázolók, dísz- és templomfestők
Budapest, IX., Üffői út 57. Telefon: 30-6-29.

ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI R.-T.

*

Budapest, Központi Vásárcsarnok. Tel.: A. 854-48

FIÓKÜZLETEK: V., Gróf Tisza István u. 10. Tel.: A. 816-79.

VII., Rákóczi út 90. Telefon: J. 304-84.

IRODA: VIII., Horánszky utca 19. I. em. Tel.: J. 335-39.

Sör- és borkimérő berendezések, jégszekrények

KRAUSZ REZSŐ jégszekrényüzemében állandóan raktáron
Budapest, csak Ó-ucca 2. Címre ügyelni. Elsőrendű referenciák

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete
A Magyar Szállodások és Vendéglősök Országos Szövetsége
Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Alkalmazottak Nyugdíjgyűjtője
Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: Aut. 8-11-52.

Budapesti Vendéglősök Adóközössége
Budapest, IX., Lónyay u. 22. Telefon: Aut. 8-61-82.
Hivatalos órák: köznapokon d. e. 9-3 óráig.

Előfizetési díj: egy évre 8 aP., segédeknek, szakmai tanulóknak évi 4-3 aP.
Külföldre évi 15 aP.