

XXXIX. évfolyam. • 11. szám.
Budapest, 1934 június 1.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.



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., LÖNYAY UCCA 22. SZÁM • TELEFONSZÁM: AUTOMATA 86-1-82

SZERKESZTI:

REDIGÉ PAR:

BALLAI KÁROLY

Igen tisztelt Tagtársaink!

A beérkezett jelentések szerint pénzügyi közegek járják végig a vendéglőket és kávéházakat, a kártya készleteket felveszik és kártya nyilvántartások vezetését írják elő. Ezzel kapcsolatosan a kártyák, főként a tisztított kártyák kezelésére nézve különböző utasításokat hoznak az érdekelt Kartársak tudomására.

Ipartestületünk elnöksége ez ügyben a m. kir. pénzügyminisztériumhoz kérdést intézett, ahol az illetékes osztály részéről azt a felvilágosítást kapta, hogy az említett nyilvántartások vezetése, valamint az ezzel kapcsolatosan kiadott kérdőívek kitöltése tisztán adatgyűjtés céljaira szolgál és a kártya használatának korlátozása semmilyen formában — a törvénybe iktatott és évtizedek óta fennálló eladási tilalmon kívül — nincs tervbe véve. Az új és tisztított kártyák az eddigi szabályoknak megfelelően akadálytalanul használhatók, illetőleg azok tisztítása semmiféle korlátozás alá nem esik. Minden ezzel ellentétes állítás vagy utasítás téves, amellyel szemben szükség esetén az illetékes pénzügyigazgatóságnál lehet orvoslást keresni.

Kartársi üdvözlettel

Budapest, 1934 május 28.

Az Elnökség.

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

TELEFON: *48-4-62. — ALAPÍTOTT: 1869. ÉVBEN.

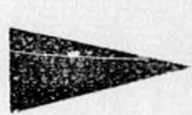
Az 1922. évi szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Olvassuk, ferjesszük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

A mi naptárunk.


1934 Június 1 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Hoffmann Jánosnál (I, Pálya u. 3.)	8 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéért ápoló asztaltársaság összejövedele Boross Gyulánál (I, Márvány ucca 6.).
5 Kedd	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. D. e. 10 órakor a békéltető-bizottság ülése az ipartestületben.	13 Szerda	D. e. fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. D. e. 11 órakor a segédvizsgálóbizottság ülése az ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Balázs Antalnál (I, Hidegkúti út 129—131). „Júniális“, családi kirándulás délután 4 órai kezdettel.
6 Szerda	D. e. 11 órakor a képesítőbizottság ülése az ipartestületben. D. u. 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Gundel Károlynál (VI, Állatkerti út 2. Állatkert)	15 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Gundel Károlynál (VI, Állatkerti út 2.).



DREHER



BAKSÖR



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!

TÜKRÖK átalakítása, újratükrözése. Megbízható munka, olcsó árak.
Deutsch Mór és Jenő VI., Paulay Ede ucca 57. sz.
Telefon: 22-5-80. Alapítási év: 1906.

Cifka József pincegazdasági cikkek szaküzlete Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz.
Borszivattyúk, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok. Telefon: 22-8-92.

Nálunk

nincs „FEHÉR HÉT“
nincs „LELTÁRI HÉT“
nincs EGYÉB „VÁSÁR“

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-körút 8.

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



Portyázás.

Irta: **Malosik Ferenc.**

Azok, akik katonaviselt emberek, jól tudják, mi a portyázás. A polgári életben ez a művelet razzia címen ismeretes. Az apacsok réme, az alvilág pusztító vihara. Aki tud, menekül előle.

Ifjú koromban akaratlanul is szemtanuja voltam egy-egy razziának, amelyet a kutyapeccér rendeztetett pribékjeivel Budapest uccáin. Szegény állatokat mindig megsirattam. Szinte haragudtam az emberekre és most úgylátom utolérte őket a nemezis.

Tudott dolog, hogy Budapesten mostanában többféle portyázás folyik. A razziák egyrésze rokonszenves a lakosság előtt, egy része nem és egy része iránt teljesen közömbös.

A legélénkebb ellenszenvet a tejrazzia váltotta ki a közönségből, valljuk meg őszintén, nem ok nélkül. A rossz nyelvek azt beszélnek, hogy a halászok örülnek annak legjobban, hogy nagymennyiségű tej kerül a Dunába, mert azóta kövérednek a halak. Ha van tejen hízlalt jérce, miért ne legyen tejjel hízlalt hal is.

A tűzkő, a szaharin razziákkal nem törődnek, a virágrazziáknak egyenesen örülnek, mert azóta szagosabbak az uccák Pesten, tele vannak szórva elkobzott virággal.

De hagyjuk az iróniát, a tréfát és térjünk át a portyázások jelentőségére, fontosságára.

A razziák egy részét jól, rosszul a hatóságok végeztetik a vámhatárok körül. De folynak ideben a városban is portyázások az iparosság részéről is. Kontár ellenőrzés. Sajnálattal kell megállapítanunk, hogy az önálló iparosok is elkövetik ezt. Ha egy szegény *iparostársunk* vetemedik rá ez még érthető, de megeselekszik olyan *vagyonos* iparosok is, akik nincsenek rászorulva arra, hogy más ember szájából jogsértés árán a kenyeret kivegyék, elcsempésszék!

Ezek ellen állítottuk fel a repülőbizottságokat, hogy védekezhessünk. Azok portyázzák, illetve razziázzák végig a várost. Mi a magunk részéről

nem szívesen nyultunk ehhez az eszközhöz, mert nagy súlyt helyezünk arra, hogy más mesterséget folytató iparostársunkkal jó viszonyban legyünk. De ez nem jelentheti azt, hogy jogainkat feladjuk és nagylelkűen átengedjük mesterségünknek ha csak részbeni kisajátítását is.

Tekintsenek egy kis őszinteséggel a mintaképpen odaállított becsületes magyar iparos lelkiségével a dolog mélyére és meg fognak, de meg *kell* győződniek védekezésünk jogosságáról és szükségességéről.

Kezembe jutott egy napihír, melyben azt olvasom, hogy a hatóság szigorú vizsgálatot indított a húscsempészek ellen. Az utolsó hónapokban ugyanis a fővárosban megdöbbentő módon elszaporodott a húscsempészség. Pestkörnyékéről esempész úton nagymennyiségű füstölt és nyershúst hoztak a fővárosba, amelyet viszontelárúsítóknak adtak el. A legutóbbi időben már annyira nekibátorodtak a zugvágók, hogy ügynökeik útján a Központi Vásárcsarnokba is bemerészkedtek.

A hatóságok végül is razziát tartottak a főváros felé vezető országutak mentén. A razzia során több húscsempészt lelepleztek. Valamennyien a pestkörnyéki községek lakói voltak és titokban leölt állatok húsát szállították be a városba.

Ezt olvasván fejtődnek meg azok a nagy talányok, hogy miként tudnak lehetetlenül olcsó áron menüket szállítani, bort eladni.

Ad vocem: igazság, bor! Miért nem rendeznek a hatóságok a tej és húsrazziák mintájára borraziákat is? Már halljuk szinte az ellenvetést, a bor nem tej és nem hús. Ez igaz, bár ókori bizonyítását a „Falurossza“ Gonosz bakter állításában látjuk, aki azt mondta a borról, hogy olyan mint a tej, úgyszintén a szőlő kémiai összetételének ismertetésében, ahol az vagyon írva, hogy a szőlőbogyónak húsa van.

Ettől eltekintve a borraziákat nemesak a külterkeken, hanem rajtaütésszerűen a városok belterületén is meg kellene rendezni, mert az elfogyasztott bor után a vendéglősök, italmérők fogyasztási, forgalmi, kereseti stb. adókat fizetnek, tehát vagy védjék meg őket, vagy mentesítsék minden teher-

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.

Borközraktár és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 69-8-01.

viselés alól, úgy, amint a csempészek mentesítik önmagukat.

A vendéglátóipar most vívja élet-halál harcát, vagy áll, vagy elbukik. Az utóbbi nem lehet érdeke az államhatalomnak, de még kevésbé a fővárosnak, tehát minden eszközzel, amely rendelkezésre áll, siessen segítségünkre, amíg nem késő. Reméljük, hogy úgy lesz!

Női munkásaink védelmében.

Irta: Németh Aladár.

Előljárási ülésünkön komoly támadást halottunk a női kiszolgálás ellen. Egy kiváló kartársunk indítványt nyújtott be, mely a női munkaerők száműzését célozza. 'Istizletreméltónak ismerem el az akció indító okát: az állás nélküli pincérek nyomorát. Az indítványt mégsem tudom magamévá tenni. Érveim:

A haladás, a felvilágosodottság, az emberiség és az igazságosság ellen vétenénk, ha a nőket — kizárólag *női voltak miatt* — kizárnánk olyan foglalkozási körből, amelyre egyébként *kiválóan alkalmasak*. Nagyon szép szólam az, mely csak feleségről és anyáról akar tudni, de kenyérkereső nőről nem. 100 férfira 116 nő esik. Ha minden nagykorú férfi családot alapítana is, még akkor is 16%-os többletnek kellene önmagáról gondoskodnia. *Mit tegyen a kenyérkeresetre utalt nő?* A bánya mélyére nem szállhat. Követ nem törhet. Izzó vasat nem kalapálhat. Olyan foglalkozást kell keresnie, melynek előfeltételei egyeznek *testi s szellemi adottságaival*. A német képességvizsgáló állomások *egyazon feltételeket* állapítanak meg a férfi és a női vendéglői *kiszolgálók* számára:

„Teljesen mozgékony test. Kitartás a járásban és az állásban. Normális látó és hallóképesség. Ügyesség a szóbeli kifejezésben. Jó modor.”

Az 1925. évi statisztika szerint Németországban 68.893 pincér és 28.525 *pincérnő* dolgozott. Az 30%-os arányt mutat. Mi még messze vagyunk ettől.

Ha a női munkaerő alkalmas arra, hogy lúgos vízzel padlót és lépcsőt suroljon, naphosszat a forró tűzhely mellett álljon, zakatoló és gőzölgő mosógépeket tápláljon és kezeljen, akkor arra sem lehet alkalmatlan és méltatlan, hogy tejszínhabos kávét, vagy párolgó bablevest szolgáljon fel.

A női kiszolgálás Nyugateurópában, különösen Svájcban, Ausztriában, Franciaországban, Angliában, Hollandiában még jobban ki van fejlődve. Ezzel ellentétesek a keleteurópai viszonyok. Válasszunk: *nyugathoz vagy kelethez akarunk-e tartozni?*

A cukrásziparban a kiszolgálást csaknem kizárólag nők látják el. A magyar cukrászipar mégis

világhírű s nemzetközi viszonylatban is az elsők között áll.

Svájcban *a legjobb középosztály leányai* nem tartják sem megalázónak, sem tisztességtelennek, hogy vendéglői felszolgálással foglalkozzanak. *Ez egyik titka annak, hogy Svájc vendégipara miért legjobb az egész világon.* Nekünk sem áll érdekünkben, hogy e tisztességes munkakörtől középosztályunk lányait elriasszuk.

Tiszteljük a hagyományokat s a nemes konzervatív szellemet. Ne tévesszük össze azonban ezzel *a maradiságot*, melynek hatalmas cégek, gyárak, sőt országok is áldozataivá váltak. Maradi az, aki nem akar tudomást szerezni a bekövetkezett tényleges változásokról, adott esetben a női munkaerőnek indokolt térfoglalásáról. A nők egyenjogósítása természetes jogfejlődés. Miért állana ennek ellentét a mi iparunk, amely a női munka nélkül amúgy is elképzelhetetlen? Amerika ezerszobás szálloda óriásai valóban magukon viselik a gyári jelleg és szervezethez minden nyomát, de még ezekben az óriási apparátusokban is a női munkának ép olyan értéke és jelentősége van, mint a férfi munkájának.

Egy emberöltő óta nagy változásokon mentünk keresztül. Ezt egy valóságos példával akarom illusztrálni: Barátom és kortársam, a gépgyári mérnök, biztos és jó egzisztenciájára támaszkodva, megházasodott. Nemrég „leépítették.” Ennek következtében a feleség kénytelen volt tanítónői oklevelét elővenni. Az asszony lett a kenyérkereső. A férj ezalatt rendben tartja a háztartást, főz és dajkálja a gyermeket. Tragikómikus, de ki tehet róla?

Ha az indítvány nem a *nemre*, hanem a *szak-képzettségre* helyezi a súlyt, úgy meg kell adni a nőknek a *lehetőséget* ahhoz, hogy a *szak-képzettséget egyenlő feltételek mellett megszerezhessék*. Meglepődve kérdezhetnénk: talán nincs meg az egyenlő lehetőség? Nincs meg, mert a 155.102—1930. sz. K. M. rendelet 2. §-a szerint kiszolgálásra csak 24. életévüket betöltött nőket szabad alkalmazni. Ez a rendelkezés nem vonatkozik ugyan a tanoncként alkalmazott nőkre, de „ezeket a nőket csak esti nyolc óráig szabad foglalkoztatni.” Ez a korlátozás a gyakorlatban s a mi iparunkban annyit jelent, hogy *lehetetlenné válik női tanoncként foglalkoztatása és kiképzése*. Ezen kell *nyugateurópai szellemben* segíteni.

A mi iparunknak az a természetes érdeke, hogy

Háztulajdonosoknak-szálloda-tulajdonosoknak

díjtalanul ajánlok megbízható szakembert

házfelügyelőnek - portásnak

bármennyi készpénzzel.

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

A tagsági díjak befizetését kérjük!

SCHILLINGER MIKSA

húskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők
szállítója

BUDAPEST,

VII., Király-u. 15. Tel.: 42-8-66.

szakképzett munkaerők — mindkét nemből — kellő bőségben és választékban rendelkezésre álljanak, hogy a megfelelő szelektálódás lehetséges legyen. A további korlátozások ezt a célt nem szolgálhatják. Az elsőrendű, tisztességes, polgári vendéglőknek inkább több szabad mozgásra van szükségük. Ne kívánjunk még több rendőri és közigazgatási megkötöttséget. Nem az agyonrendszabályozásból fakad a jólét.

Aktuális jegyzetek.

— Marencich Ottó noteszából. —

A most lezajlott magyar-olasz gazdasági tárgyalásokon sorra került az olasz-magyar idegenforgalom kérdése is. Ez alkalommal magyar részről rámutattak arra, hogy sokkal több magyar táplálja Olaszország idegenforgalmát, mint viszont. Ezzel egyidejűleg azonban a konferencia magyar résztvevői meg is állapították ennek természetes okát, ami nem más, mint az, hogy az olasz nép, mint minden latin faj, nem turista s az megelégszik az állandóan napsugaras és romantikusan szép hazájával.

E megállapítás helyességét mindenben aláírjuk, kár volna azonban megállni bizonyos tények konstataálásánál és nem vonni le abból a bennünket terhelő következmény-kötelezettségeket. Bennünket idegenforgalmi szempontból csak a legkisebb mértékben érdekelhet az olasz nép. Annál fokozottabb mértékben kellene érdeklődési körünkbe vonni az Olaszországban megforduló számos idegeneket. Fontos lenne tehát, hogy Olaszországban fokozott idegenforgalmi propagandát fejtsünk ki és pedig az ottani idegenforgalmi- és utazási irodákban, valamint az olasz szállodákban. Alkalmos és átütő erejű propagandával kellene felhívunk az Olaszországból Középeurópába utazni szándékozó turisták figyelmét arra, hogy céljuk felé Magyarországon keresztül vezet a legrövidebb, a legszebb és a legolesőbb út. Egyelőre szűkre szabott korlátok között már kísérletezünk is ezzel a propagandával és megelégedéssel állapíthatom meg, hogy elég szép eredménnyel. Eddig is alkalmas és megfelelő

helyeken a fent említett útvonalat szemléltetően feltüntető plakátokat helyezünk el és ezeknek az elég ízléses plakátoknak igen nagy sikerük volt s ezért szükségesnek tartom, hogy a propagandának ezt a módját és eszközét tovább fejlesszük és fokozott aktivitással használjuk fel.

*

Komoly és megcáfolhatatlan igazság, hogy a gazdasági válságból csakis az együttes intenzív munka segíthet ki. Az államhatalomnak és a társadalomnak együtt kell és vállvetve kell együtt dolgoznia, mert az egyéni tevékenység csak gyenge kísérletszámba mehet a megoldásra váró feladatok nagy tömegében. Ily együttes munkára van szükség az idegenforgalom terén is, mert ez a munka csak tervszerű, csak gondosan irányított lehet, örömmel ismerjük el *Fabinyi* kereskedelemügyi miniszterünk koncepciójának helyességét, aki nemcsak konstataálta, hanem mindjárt realizálta is idegenforgalmunk intézésének központosítását. Most tehát már megvan idegenforgalmunk irányításának legfőbb központi szerve, ezután tehát arra van szükség, hogy ezen szerv gyakorlati érzékkel kapcsolódjék be az életbe, közvetlenül igyekezzék meglátani és megállapítani a szükségleteket és erélyes odaállással kikövetelni ezen szükségletek kielégítését. S amikor szükségletekről beszélünk, állítsuk ezek sorában az első helyre az utak és szállodák ügyét. Nem új megállapításokat kívánunk tenni, hanem csak ismételten akarok rámutatni arra, hogy elsősorban jó utakra van szükség és jó szállodák kellene. A közös, vállvetett munka itt teremtheti meg a joggal várt gyümölcsét. Az állam és a vendéglátóipar együttes teljesítménye lehet csak a táplálója idegenforgalmunknak s mert a magyar szállodaipar kormánytámogatásra szorul, ez a segítség már nem késhet sokáig, ha kereskedelmi kormányzatunk által létesített központi szerv csakugyan az idegenforgalomunk ütőerén tartja kezét. Egyébként megnyugtathatom a kormányzati szervet, hogy a szállodák felsegítéséhez nincs nagy összegre szükség és mindenesetre ez az áldozat fordított arányban állna azzal az eredménnyel, amit az azzal megnövesztett idegenforgalom az ország gazdasági életének hozni tudna.

*

Igen helyes és a komoly fináncpolitikus megállapítása volt *Imrédy* Béla pénzügyminiszternek az a mondása, hogy a gazdasági életben nincs helye a fantáziának. Nekem mégis ellentmondanom kell, mert ha általánosságban igaz is ez a megállapítás, az idegenforgalomra nem lehet ezt vonatkoztatni. Az idegenforgalom területén igenis fantáziára van szükség s még hozzá a szuggesztív fantáziának reális koncepcióval kell párosulnia. Ez adja ugyanis az éltető erőt, amit az idegenforgalom soha nem nélkülözhet. Tehát fantázia és realitás a megvalósításban. Példát mutattak erre az osztrákok, akiknek fantáziájuk elképzelte és kigondolta, hogy az Ausztriában megforduló idegeneknek az országot a nem-



**SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR**

1 1/2 literes zárt palackokban

a
**KÖBÁNYAI POLGÁRI
SERFÖZDE**
gyártmánya.

zeten, a nemzeti sajátosságokon kell megmutatni, azokkal megismertetni és megszerettetni. A különlegességekre, melyek Ausztriában olyan sokfélék, olyan sajátosak, fektetik a súlyt és ezeket mutatják be sokféle változatukban az idegeneknek. „Ezzel — mondotta *Strafella*, az osztrák *Tormay Béla*, — nemesak idegenforgalmunkat, hanem az egész ország háziiparát és iparművészetét kívánjuk szolgálni.“ Nekünk is ezen példa után kell cselekednünk és megelégedéssel láthatjuk, hogy mi is hasonló, tehát helyes útra léptünk. A magyar élet tele van népművészeti jellegzetességekkel és mint mezőn a virág, olyan tarkán szép, olyan festőien változatos a magyar vidék népelete. Az idegenforgalom érdekében azonban szükséges, hogy ez ne csak a magyar falvakban, hanem Budapesten is látható, élvezhető legyen. A fővárosban kell tehát bemutatni a magyar falut, a magyar népviseletet. Országunk fővárosának fekvése páratlanul szép, a város szépsége azonban egyedül nem elegendő idegenforgalmunk olyfokú fejlesztéséhez, mint ahogyan azt mi kívánjuk és amennyire azt fejleszteni lehet. S itt kell hangsúlyozottan megemlítenem, hogy nem modern metrópolisokra kíváncsi az idegen. Ebből eleget lát a nyugaton is. Budapest, mint speciális magyar város kell, hogy attrakció legyen s ezt kell bemutatnunk a speciális magyar zenével, különleges magyar népviseletünkkel, mert ezt sehol nem látja, de nem is láthatja az idegen. Ezt azonban minden külföldinek be kell mutatnunk, illetve arra kell törekednünk, hogy azt a szegény és gazdag turista egyaránt élvezhesse. Ezzel aztán helyes mederbe tudjuk terelni idegenforgalmi propagandánkat, mert tudnunk kell, hogy az idegeneknek csak egy kis része engedheti meg magának a magyar vidékekre való utazást és kirándulást, nem is beszélve arról, hogy a legtöbb külföldi útiprogramja csak egy-két napot szán Budapest megtekintésére. Ezzel az adottsággal logikusan kell számolnunk.

*

S itt állítsuk a közfigyelem fókuszába a főváros Vigadó épületét, mint amely szinte predesztinálva van a magyar népi sajátosságok és különlegességek bemutatására. Nem is tudjuk megérteni, miért vonatott el eddig ez az épület tulajdonképeni rendeltetésétől? Büszkén emlegetjük, hogy a világ páratlanul szép és gazdag fürdővárosa vagyunk, arról azonban nem gondoskodunk, hogy az idegen meg is kapja a fürdőváros egyetlen nélkülözhetetlen intézményét: a Kursalont. Hát lehetne-e alkalmasabb, szebb és különb épületet találni Budapesten kursalon céljára a Vigadónál? Bizonyára nem és ez az épület lenne a legalkalmasabb arra, hogy abban összpontosíttatnának az összes idegenforgalmi szervezetek, intézmények, létesítmények,

hogy az idegen mindent együtt és egy helyen találhasson meg. Valóban érthetetlen, miért idegenkedik a főváros attól, hogy ez az épület teljes egészében az idegenforgalom szolgálatába állíttassék. Hallottam ezen elgondolással szemben például azt az ellenvetést, hogy bálákat, koncerteket nem lehetne ebben az épületben tartani akkor, ha azt idegenforgalmunk céljára hasznosítanánk. Hát ez bizony nagy tévedés, mert pont az ellenkezője az igaz. Például állítom ide Wiesbadent, vagy Ostendet, amely világhírű fürdőhelyeken csakis a Kursalonban tartanak koncerteket és előadásokat. Ma egyébként a Vigadó épülete több mint elhanyagolt, holott a főváros legszebb épülete s ha jól tudom műemlék. Fáj az ember szíve, ha a gyönyörűen rekonstruált Hanglikioszk fényében, mint egy monstruózus sötétfolt látja gubbasztani ezt a grandiózusan megépített palotát. S aztán nézzék csak meg az illetékesek a Vigadó árkád átjáróját úgy este 6 óra körül. Igazi, hamisítatlan Cséry telepet fognak ott találni és gyanusan piszkos sarkokat, nem is beszélve a mindent ellepő porról, piszokról és a szennyes ablakokról. Ide is csak egy csekély fantázia és nem kevesebb, vagy több jóakarat kellene ahhoz, hogy a Vigadót, mint elsőrangú attrakciót állítsák az idegenforgalom eredményes szolgálatába. Erre már annál is inkább szükség volna, mert hisz hamarosan sor kerül a Dunakorzó kiépítésére. Hallomás szerint már a Dunakorzó új elnevezésével is foglalkoznak az illetékesek s azt „Promenade de Etranger's“-nek kívánják elnevezni. Mily szép lenne ezen promenád fókuszába elhelyezett Kursalon.

*

Ideje volna, ha más tekintetben is utánozni igyekeznők a külföldet. Az N. R. A. Amerikában például a Code bevezetése kötelező, természetesen a szállodaiparra nézve is. A Code jó oldala az, hogy a szobaárak törvényesen minimálva vannak. Amíg Amerikában az árrombolást nem tűrik, addig nálunk tovább tart az esztelen — önköltségen aluli hajsza. Azt is megtiltja a Code, hogy a számlában bármi címen és bármilyen összeget is felszámítsanak. Még kiszolgálás címen sines helye külön hozzászámításnak. A személyzet honorálását a vendég tetszésére és belátására bízva a törvény. De egyúttal azt is megtiltja ez, hogy a szállodás bárkit is jutalomban, vagy jutalékban részesítsen azért, mert vendéget ajánlott a szállodának.

Ideje volna nálunk is az árrombolásnak már végét vetni. Törvényes védelemtől lehet csak szó, mert az együttes elhatározásnak kevés szankeiója van. Ha aztán ez meglenne, következhetnék a szállóipart mentő sorozatos intézkedések. Csak az első lépés nehéz, a többi magától jönne.

Szűrők

gyártása és javítása a PRESTO és NOVA szűrő egyedüli gyártói

FRANK ÉS BERGER,

Budapest, VIII. Baross uca 91. Telefon: 39-7-20.

**Magyar Játékkártyagyár R.-T.****Piatnik Nándor és Fiai**

Budapest, VII., Rottenbiller uca 17. sz.

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

A magyar bor.

Írta: **Fuchs Elemér**,
a budafoki állami pincegazdaság igazgatója.

(Második és befejező közlemény.)

HAMM VILMOS „Das Weinbuch“ c. munkájában említést tesz arról a legendáról, amely szerint egy kolostor alatt elsüllyedt pincében kitünő ruszti, soproni, tokaji és más magyar borok voltak fölhalmozva. A pincemester csak teljes díszben, ezüst gyertyatartóval kezében közelíthetett azokhoz, ami ezeknek a boroknak különös megbecsülését bizonyítja.

A bor élvezetével a fáradtság, bágyadtság eltűnik, vidámság és jóérzés keletkezik, mely bűt, bánatot feledtet.

A borderűs hangulat bőségesen kitermelte a maga külön költői műfaját. A Biblia tanúsága szerint, Noé apánk, aki a szőlő bogyójából először készített italt, annak erejét nem ismervén, mindjárt oly alaposan elázott, hogy fiainak esúfságára, magával tehetetlenül feküvén a pusztai földön. Az agynak ekkora tompultságából művészi alkotás persze épügy nem sarjadhat, mint a részegségnek a féboly határán tobzódó vadságából. Szikkadt erkölcsbírak ilyen végletekre hivatkoznak, amikor butító méregnek, ártó veszedelemnek ócsárolják a bort. Ámde a művelt, eszével élni tudó ember, nem engedi úrrá lenni maga fölött a „föld szellemét“ inkább megfélemezi, vagy könnyű szövetségre lép vele. Ahelyett, hogy állattá aljasodna, megistenül a „spiritus“-tól és földöntúli gyönyörűségek élvezője, emberfölötti dolgok látójává lesz tőle. Ösztönösen tudják — gyakran magunkon is tapasztaljuk — ezt a költők s azért zengték minden időben, minden nyelven a bor hatalmát, dicsőségét.

A régi görögök hitregéje meg is személyesítette a bormámort Bacchus alakjában. Borissza költőjük a világfi Anakreon az öregség terhét is könnyen viselte: versenyt ivott a fiatalokkal táncrea is perdült közöttük. A boldog, önfeledt mámor lantosa volt Anakreon.

A latin lírai költészet legnagyobb formaművésze a józan és tárgyilagos Horatius is akkor üti meg a legmelegebb, legközvetlenebb hangot, ha a borról énekel. A Maecenástól ajándékba kapott kis tusculumi birtokon a Soracte alján „procul negotiis“ távol a közügyektől, maga szúrta a hegy levét s mint megrögzött agglegény egyedül is eliszogatott, ha nem akadt társasága. A szegény kishivatalnoki sorból, jómódú, független magánzóvá, nagyurak kegyeltjévé felcseperedett költő is az aranyközéput, az elégedettség életszemléletének volt szószólója. Tőle származik ez a híres latin közmondás: „Quid, quid, quid, latebit, vino patebit“ bármit óhajtasz elhallgatni, a bor napfényre hozza.

Schiller és Goethe a germán szellem két kima-



A NÍVÓ

emelkedik,
a vendég meglepődött:

MEINL

csomagolt, tizennyolc-féle

dessertje

emeli az étterem nívóját,
emeli az étterem forgalmát!

Meinl-minőség!

MEINL GYULA R. T.

budapesti csokoládégyára

VII., István-út 23. Tel.: 31-4-04, 31-4-35

gasló nagysága sem marad ki a bordal-költők sorából. Goethe a földi lét hiábavalóságára eszmél a bor mellett és úgy érzi, hogy mikor ittas, lelke a csillagokig szárnyal. „Ergo bibamus“ igyunk hát, kiáltja számos változatban, mert az ital minden nehézségen átsegít, minden veszteséget pótol, minden sebre vigaszt ad.

A legkiválóbb magyar költők is megéneklék a magyar bor kiválóságát.

A tudóbajos debreceni diák, Csokonai Vitéz Mihály, a nagyerdei esárdában borderűs hangulatban sokszor ragyogtatta lángelméjének fényét. „Szerelemdala a csikóbőrös kulacshoz“ az örökéletű pajkosság esípós zamatú szüleménye.

„Drága kincsem, galamboeskám,
Csikóbőrös kulacsoeskám!
Érted halok, érted élek,
Száz leányért nem cseréllek.

Megvidító orcácskádat,
Csókratermett piros szádat,
Ha a számhoz szoríthatom,
Zsuzsiét sem esókolhatom.

Ó esókollak, ó ölellek,
Míg moccanok, míg lehellek,
Tested, tegyék holttestemhez,
És ezt az iratot fejemhez:

Utas! Köszönj rám egy pint bort,
Itt látsz nyugodni egy jámbort,
Kedves életpárjával,
Csikóbőrös kulacsával.“

A Himnusz költője, a szelidlelkű Kölesey Ferenc, ezzel a kezdettel írt szép bordalt:

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

NAGY IGNÁC pincefelszerelési
cikkek raktára

BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÚT 9.

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

A tagsági díjkivetés kikűldetett, kérűjk a tagsági díj befizetését!

„Igyunk derüre,
Igyunk borura,
Ugyis, hol kedvre,
Ugyis, hol búra
Fordul az élet.
Kedved a jóbor
Jobban éleszti,
Búdat a jóbor
Messze széleszti,
S elmulat véled.“

Vörösmarty Mihály híres Fóti dala, amelynek szállóigévé vált versszakát a régi gondtalanabb időkben ünnepi fehérasztal mellett idézni alattvalói kötelesség volt:

„A legelső magyareMBER
A király,
Érte minden honfi karja,
Készen áll.
Lelje népe boldogságán
Örömét,
S hír, szerencse koszorúzza
A fejét.“

De a Szózat nagy látnoka, a vesztett szabadságharc után a bilinesbevert nemzet sorsán kétségbeesve keserűnél is keserűbb bordalt kiáltott a süket világba: „A vén cigány“ halhatatlan rap-szódiáját. Elég a refrénre gondolnunk:

„Szív és pohár tele búval-borral,
Húzd rá cigány, ne gondoldj a gonddal!“

hogyan átnyilaljon rajtunk a kor és a költő mérhetetlen fájdalma.

Ugyancsak Vörösmarty írta a „Ha férfi lelkedet egy nőre feltevéd“ kezdetű versét, amely, mint a lázongó Petur szilaj köszöntődala, betétként került Erkel „Bánk bán“ e. operájába:

„Gondold meg és igyál!
Örökké a világ nem áll,
Eloszlik mint a buborék,
S marad mint volt a pusztá lég,
Marad mint volt a pusztá lég.“

Vajjon iszákosak-e a bordalköltők? Az avatatlanok a dorbézolásra és a kicsapongásra való hajlandóságot többé-kevésbé feltételezik az író- és művészféle emberről. De nincs egészen igazuk, amire világító példa legnagyobb költőnk, Petőfi Sándor. akiről mindenki tudja, hogy nemesak példás férj és gondos családapa volt és erkölcsös, tisztáéletű férfi. hanem az italtól is úgyszólván teljesen tartózkodó. Ez a tény csodálkozásba ejtheti azt,

Házbéradó tartozás fejében visszatartott maroktányos (kantin) bútorok és berendezési tárgyak a m. kir. Vonatlaktanyaparság (Budapest, Aréna út 51.) által értékesítettnek.

Értékesítés napja 1934 június hó 12-én.

Ajánlat bánatpénz mellett úgy az egész, mint egyes darabokra tehető. Értékesítés alá kerülő tárgyak fenti cím alatt megtekinthetők d. e. 9–11-ig.

aki nincs tisztában a költői képzelet erejével, a valóságot távolról is megérző és megjelenítő varázslatával. Petőfi, ha nem is ismerte a bormámort, megsejtette „átélte mibenlétét s az egri kispapok borozgató társaságában lelke meg tudta alkotni a csapongó jókedvnek ezt a csodálatos látomását:

„Kedvemnek, ha napja lenne,
Elvetném a hó felett,
S virradatkor rózsakerdő,
Koszorúzná a telet.“

Egyébként a borral való vonatkozásban leginkább humorérzéke nyilatkozott meg nagyszerűen és életképszerű költeményei közt a részeg ember sokféle típusának pompás rajzaival találkozunk. A „Szomjas ember tünődése“, amely így kezdődik:

„Ejnye mi az istennyila?
Üres ám a ládafia!
Üres ám....
Hej pedig de ihatnám.“

Valódi bordalai közül idézem a legszárnyalóbbat:

„Milliom átok! Bort a billikomba.
Tűzsugárú, lánghullámú bort,
Mely keservet és bűt martalékul,
A felejtés örvényébe hord.“

Petőfitől, a népünk gyermekéből népünk bálványává emelkedett látnokszemű poétától már csak egy lépés a népdalig, amelynek dúslombú fájáról marékszámra szakaszthatjuk a legízesebb boros és duhaj nótákat. A „Vörösbort ittam az este“, „Részeg vagyok rózsám“, „Kalapom, kalapom csurgóra“, „Bort ide Salamon, hadd iszom“, kezdetűek nélkül nincs magyaros, cigányos mulatság, vagy kivált hetedhét vármegyére szóló lakodalom, amikor — mint a meséből tudjuk — „Hencidától Boncidáig“ szokott folyni a bor.

Szép volt, de elmúlt az az idő, amikor a magyar gond nélkül adhatta át magát a bor élvezetének. A szüreti idill felett a háborúban elvérzett, Trianonban szétszabdalt ország gondfelhője borong és ennek a szomorú kornak lángelméjű megsejtője, pesti kávéházak boros, bolondos éjszakáinak reméteje, Ady Endre figyelmeztet életével és költészetével: „A béke idilliuma sem volt fenékgig tejfel.“ Sok bátor akarás lankadt el, sok nemes lendület bukott le szárnysegetten, sok tehetség maradt félbe a magyar ugaron.

Látjuk Adyt „Az ős kaján“ félelmetes mámorrap-szódiájában, amint elkeseredetten üt a koresmasztalra: „Uram, én többet nem iszom!“ De bizony ivott ő a megszakadásig, az összeroppanásig, ivott, hogy elkergesse nagy, hasadt lelkének kínzó látomásait.

Üzletvezetőnek, gazdasági vezetőnek

ajánlkozik a szálló, éttermi és szanatóriumi szakma összességében perfekt szakember. Hét nyelvet beszél. Elsőrangú referenciák. Szíves megkereséseket „Gazdasági controll“ jellegére a szerkesztőségbe kér.

MENCZER tisztítócég 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.

Mélyen tisztelt hallgatóim! Az istenáldotta magyar bor a nap, az élet, a melegség, melynek nemcsak sok boldog, melegérzésű órát köszönhetünk, de amely a benne rejlő nagy természeti értékeknél, valamint a mögötte rejtőzködő nagy anyagi értékeknél fogva is igen nagy nemzetgazdasági érték és higgyjék el, minél jobban elmerülünk a nemes borok tanulmányozásában, annál jobban megértjük azokat, akik oly lelkes rigmusokat találtak a bor dicsőítésére. És amikor egy pohár bort veszünk a kezünkbe, hogy a fehér abrosz mellett jókedvre álmódjunk magunkat, gondoljunk arra egy percig, mennyi álmom, mennyi nehéz, fáradságos idegen álmom van ebben a pohárban.

A szálló és az idegenforgalom.

— Tábori Kornél anyaggyűjtéséből. —

(Harmadik és befejező közlemény.)

A vendéglőkben és a hozzájuk tartozó konyhákban különösen sok technikai újítás történt. Érdekes, hogy kezd igaza lenni azoknak a régi, tapasztalt szakembereknek, akik nem fogadtak el mindjárt vakon minden reformot. Némely gáz- és villamosmódszer kitűnően bevált. De a széntüzélést bizonyos helyeken megtartották vagy visszaállították, mert jobbnak ítélték a finomfőzésnél. Az új. n. patisseriehez gázkályhát s részben kis villamos főzőkészülékeket használnak.

Kezdenek visszatérni ahhoz a rendszerhez is, hogy a konyhát ugyancsak földszinten direkt a vendéglő mellett rendezik be és így az ételeket mindjárt elkészülésük után fölszolgálhatják. Sok étel sikerének része van ebben. A pincékben, éttermeiktől messze elhelyezett konyhákban komoly hátrányai közé tartozik, hogy a kiszolgálás útja aránylag túlhoszú. Ma már úgy tudnak építkezni és berendezni, hogy a konyhából semmiféle szag nem jut oda, ahol vendégek tartózkodnak.

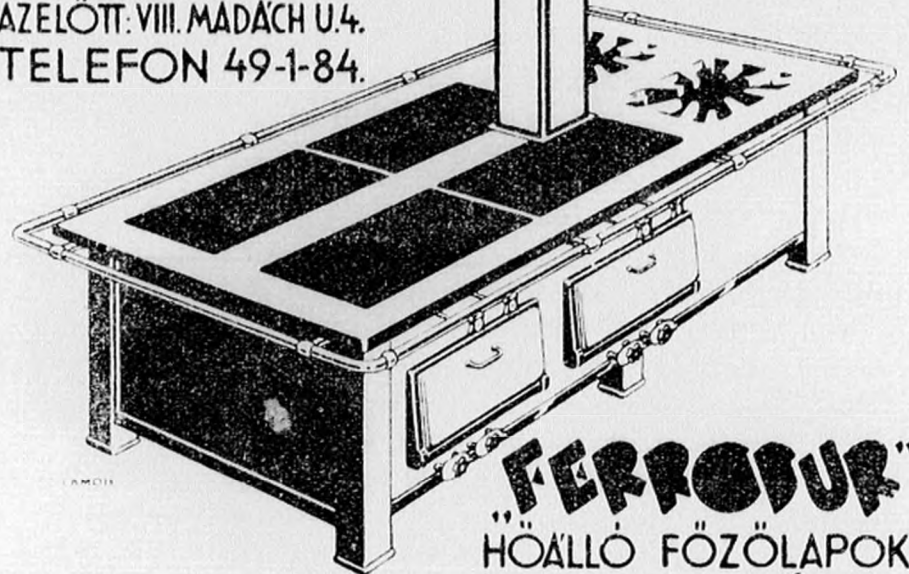
A konyhaüzem szervezete a nagyszállókban körülbelül ez. A konyhafőnök minden nap megbeszéli az étteremigazgatóval, hogy milyen étlapot nyomtatnak vagy sokszorosítanak. Ő maga is felelős a kalkulációért s az ételárak megállapításáért. Átlagban úgy számítanak, hogy a nyersanyag önköltségére 100%-ot esapnak. Ez aztán kell, hogy fődözzön a konyha és az étterem minden költségét, az adórészleteket, a mosás, az üveg, a porcellán, az ezüst stb. költségeit. De a haszon is benne legyen.

Ha a forgalom megfelelő, akkor rendben van, de ha egy bizonyos érték alá esik — ami ma igen

MOLNÁR AJÓS
BUDAPEST

Alapítási év 1868.

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



"FERROBUR"
HŐÁLLÓ FŐZŐLAPOK
NAGY KONYHAI BERENDEZÉSEK

sok hotelrestaurentban megesik —, akkor veszteség áll elő. Sok nagyszálló jobban járna, ha egyáltalán nem volna vendéglője, de presztizs okokból tartja. Az olyan üzemben, aminőről most szó van, a konyhafőnök alatt dolgozik egy helyettes, ú. n. *sous chef*, 22 szakács, ú. n. *chefs de partie*, két vágó, afféle konyhai mészáros, 16 ifjabb szakács ú. n. *commis* és 16 inas, ú. n. kukta. A vágók arra való, hogy a nagy darabokban vásárolt húst felszeljék. Minden szakácsnak megvan a maga osztálya. Egyik a halat, másik a főzeléket, harmadik a leveseket, negyedik a mártásokat, ötödik a süteményeket látja el és így tovább. Az új. n. *garde-manger* a vágó által előkészített húst a mindenkor kívánt egyes adagokra osztja föl. Ha például egy filet beafsteakot rendelnek, akkor a *chef de partie* a *rotisseur*-nak a normális 250 gr. súlyban adja át, az pedig az alatta álló ifjabb szakácsok, *commis*-k és kukták segítségével gondoskodik a szakszerű elkészítésről. A kész ételt sose vihetik ki a konyhából anélkül, hogy a *chef* vagy a *sous chef* maga meg ne nézte volna, hogy rendben van-e?

Epp a vendéglőüzemben fontos, hogy minél tovább ugyanaz a személyzet szolgálja ki a vendéget s a pincér ismerje az illető vendég kívánságait, sőt esetleg már lent a konyhában is tisztában vannak a szokásaival.

Italok számára külön borpincérek vannak, szakszerű kiképezéssel.

A jó szervezéshez tartozik a szállókonyha pontos ellenőrzése is. Hogy a konyha rentabilitását

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

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

Telefon: 30-1-42

Uj üzletnyitáznál, áthelyezésnél előbb az ipartestületben érdeklődjünk!

Ponyvák!

Állószerkezetű vasgerendákra építve, dupla ollós karokkal, vagy falra erősítve Régi szerkezetet átalakítunk és áthúzzunk új prima vízmentes ponyvával.

Legolcsóbban szállítunk!

Kérjen ajánlatot.

Néhány nagyobb és kisebb használt ponyvaszerkezet eladó.

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

mindenkor megállapítható, naponként súly szerint való kimutatások készülnek, amelyeket 10—20 naponként való összesítéssel néznek át. A jól vezetett konyhában mindig egyforma az az adag, amit a vendég kap és ennek mennyiségét, illetve súlyát a konyhaellenőrzéssel megbízott tisztviselő pontosan ismeri.

Tíznaponként van raktárfölvétel. Rendszerint először az ú. n. nagy hűtőkamrában levő nyershúst vizsgálják meg, tekintetbe véve, hogy a nagyvágók által szállított friss hús a hűtőhelyen kb. 3%-ot veszít súlyából. Azután a szárnyasok, halak, főzeléklék, konzervek, füstöltárúk, vajak, burgonyák, fűszerek kerülnek sorra. Mindet a tényleges önköltségi áron jegyzik az állományi ívbe. Aztán a kész és félkész ételek fölvétele jö. Sült hús például roastbeef a sütésnél kb. 30%-ot veszít súlyából. A főthús 50%-ot. A számításnál mindezt tekintetbe veszik. A sültnél 40, a főtnél 100%-ot ütnek hozzá s az így kimutatott súlyt veszik a nyershús önköltségi árának kimutatásánál. Kész levesek, saláták, mártások, előételek egyszersmindenkorra megállapított áron kerülnek liter vagy fontszámra a listába. Az összeállításnál számításba veszik a személynézetit élelmezés értékét, a béreket, a konyhai holmi mosatását, a szén, gáz, jég és hűtés, az elhasznált villamosenergia és tisztítóanyagok értékét. Ez a forgalom nagysága szerint kb. 20—25%-ot tesz ki.

Hasonló, de egyszerűbb módon állapítják meg a szálló kávékonyhájának rentabilitását. Itt azt is kimutatják, hogy naponta hány kiló kávét és teát használtak el, amiből könnyű következtetni, hogy mennyi adagot adtak el.

Külön világ a nagyszálló borpincéje. Szakszerűen képzett pincemester vezeti. Még a kisebb szállóborpincékben is nagyon vigyázni tudnak a szakszerű raktározásra. Külön pincét vagy pincerészt tartanak a francia és déli boroknak, hidegebbet az északi, például a német boroknak és pezsgőknek. Külön beosztással kezelik a régebbi évfolyamokat, amelyek a bornagykereskedésben már egyáltalán nem kaphatók. Vannak még olyan luxusszállók is, ahol egy-egy palaack bor árát 3—400 pengő értékben jelzik.

Propaganda és reklám számára is külön osztály van a nagyszálló központi irodájában. Bármi fontosnak tartják az eleven reklámot, amely a megelégedett vendégek útján terjed, a nyomtatott propagandát nem óhajtják mellőzni. Napilapokban ritkán hirdetnek az óriási költségek miatt, rendszerint csak különleges ünnepek, egyes események hírért közlik hirdetésben.

Állandó szívós munka az, amit a bel- és külföld nagy utazási irodáiban és szállóiban, hajós-

társaságoknál stb. fejtenek ki. Szem előtt tartják, hogy például az amerikaiak 60 százaléka ma is utazási irodák közvetítésével utazik. Itt persze sok függ attól, hogy melyik szállót ajánlja az utazási iroda. De különböző más helyeken is a nyilvánosság elé visznek minél jobban kidolgozott prospektusokat.

Országok szerint osztják be a propagandát, amely nem mindenütt egyforma. Az idők változása is nagyon jelentős. Észre kell venni, hogy mikor, melyik országból és miért jönnek kevesebben, gazdasági vagy politikai oka van-e a csökkenésnek és hogy a megmaradt utasszámból az adott viszonyok között milyen új eszközök segítségével lehetne többet kapni. Korlátoztak itt-ott reklámköltségeket, megszorították a mértéket, más relációkban viszont kiterjesztették.

Sajnos, a szállók túlnyomó része nem jár egészen végére a dolognak és nem vizsgálja meg elég részletesen például a prospektusok útját, azt, hogy mely országokban és milyen szállókban helyezik el csakugyan, hogy mennyi ideig tartják ki, hogy hol, mennyi fogy, hogy tulajdonképpen kik viszik magukkal a prospektusokat? Ma már egyes külföldi államokban tisztán látják, hogy nem elég bármilyen szép prospektusokat csináltatni, hanem minuciózusan utána kell járni, hogy tényleg hol és mennyit használnak. Esetleg más drágább, de hatékonyabb módszerekhez fordulnak, közös hirdetéseket adnak fel, amikor egy-egy vállalatra kevesebb költség jut, mint más módszereknél. De ez természetesen országok és néha városok szerint is különböző.

Bizonyos hotelek külön lapot adnak ki, amely a vendéget elalvás előtt szórakoztatja, informálja a másnapi vagy egész heti látnivalókról. Angol vendégek megszokták, hogy hazájuknak egyik lapját reggel a szobájukba kapják. Jobb szállók ezt már díjtalanul nyújtják. Érdekes, hogy Németországban a német vendégek megosztó fölfogása miatt ilyesmit nem tudtak megvalósítani, annyi volt a panasz. Az egyik vendég inkább bal-, a másik inkább jobboldalinak találta a kapott ujságot és eléggé neutrális egyik sem volt.

Néha meglehetősen gondokat okoz, kivált aféle bizonytalan korszakokban a szálló teljes biztonságának megőrzése. Egyes visszaélések és tolvajlások számát persze a minimumra igyekeznek leszorítani. Ezért tartanak állandó szállódetektívet a besurranó vagy a vendégképen föllépő tolvajok ellen. Hogy a személyzet bűnözze, az ilyen finomabb szállókban alig történik meg.

Gyakran közlik a vendégek, hogy lopás történt, ahol csak feledékenység volt. Egy igen előkelő hölgy érkezett például leányával és személyzetével

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

az egyik luxusszállóba és bizonyos okokból kb 200 font értékű aranypénzeket hozott magával egy zacskóban. Szekrénybe zárta. Elutazása előtt közölte, hogy a zacskó elveszett. Előtte még néhány darabot kivett és újra a szekrénybe zárta. A szobalány, aki persze gyanúba került, sírni kezdett és a háziszolga szitkozódott, de a zacskó nem került elő. Már autóba szállt a hölgy, amikor a szobalány, kezében a zacskóval rohant a vesztibülbe. Takarítás közben a matrac alatt találta. Kiderült, hogy a hölgy még előző este — amint most maga beszélte el — sietségében, mikor a színházba akart menni és nem találta hamarjában a szekrénykulcsot, hirtelen a már megvetett ágy matraca alá dugta a zacskót. Másnapra egészen elfelejtette, hogy hová tette s teljes biztonsággal állította, hogy a szekrénybe zárta.

Amerika nagyszállóiban számos detektív figyvel. Már a személyzetet is szemmeltartják és alkalomadtán külön ellenőr személyi motozásokat is végez. A detektívek ügyelnek ott anyagbevásárláskor és minden más alkalommal.

A szállítókkal kötelezvényt iratnak alá, melyben rögtön esedékes jelentékeny összegek fizetésére kötelezik magukat arra az esetre, ha a személyzettel való paktálásuk kiderülne. Ha összejátszik a személyzettel a liferáns, nemcsak büntetéspénze vész oda, hanem törlik a szállítók névsorából és a vesztegetés elleni szövetség följelenti az államügyészségnél.

Legnehezebb a kontroll a konyhákban és vendéglőkben. Minden bont utóellenőrzéssel is átvizsgálják. Csalás általában csak úgy történhetik, ha a különböző szervek, amelyek az ellenőrzést végzik, ugyancsak összejátszanak.

Nagy szükség van ilyen ellenőrzésre a szállók technikai berendezésénél is. A nagyszálló sokhelyt maga termel elektromos energiát, persze maga látja el a melegvíz- vagy gőzfűtést, gondoskodik a nap és éj minden részében fürdési lehetőségről, vízellátásáról, hűtő-üzemekről, vacuum-berendezésről, amely nemcsak a szőnyegek kefézését, hanem a bútorok portalanítását is biztosítja, exhaustorok, légtisztítókészülékek soráról, friss levegőt szállítókról is, amelyek a füstöt, ételszagot egykettőre kiszívják és tiszta jó levegőt szállítanak, tűzoltókészülékekről stb.

A fontosabb idegenforgalmi országokban százezernyi személyt foglalkoztat a szállóipar, technikai szakemberek, gyárak, műhelyek és nagyon sokféle üzemek hosszú sorát látja el munkával. Nemcsak a szállók érdeke tehát, hanem *igen széleskörű gazdasági érdek*, hogy az illetékes szervek minél inkább emeljék az idegenforgalmat, amelytől viszont a szállítók virágzása függ.

Ma ez sokkal fontosabb, mint a világháború előtt volt. Némely *kedvezőnek látszó statisztika* még nem elegendő, mert a tömegutazások, társas-, cserevonati és más hasonló akciók örvendetéseket

HELLER SAJTOK IZLETESEK!

ugyan, de nem pótolnak mindent. Ha az utasszám nagyobb is, a jövedelem sokkal kisebb, különösen hogy ha az éjjelezések száma apadó jellegű.

A nagykonyhák berendezése.

Irta: **Tuli Géza Titus**, műszaki főfelügyelő.

A NAGYKONYHÁK BERENDEZÉSÉNÉL elsősorban ismernünk kell a konyhának rendelkezését és üzemmenetét. Másként képeznünk ki egy kisebb vendéglői vagy intézeti konyhát, mint egy szállodait vagy szanatóriumait és más lesz a beosztása az egyenletes üzemmenetű kórházi konyhának, mint a nagy vendéglői konyhának, ahol a forgalom bizonyos órákban emelkedik.

Minden konyhaberendezésnél fontos körülmény a tisztaság és higiénia, éppen ezért nem lehet közömbös előttünk az alagyújtáshoz használt tüzelőanyag sem. Tudnunk kell, hogyha akár fát vagy szenet, vagyis akármilyen szilárd tüzelőanyagot égetünk el, ezeknek az anyagoknak tulajdonképpen a meleg által fejlesztett gázai égnek csak el, vagyis a tüzelésnél ezeket az anyagokat *elgázosítjuk*, s a tüztérben visszamaradó salakot és hamut időnként eltávolítjuk.

Ha ezt az elgázosítást nem a tűzhelyünkben, hanem a gázgyártásban végeztetjük el, az erre a legalkalmasabb tüzelőanyaggal, s mi megfelelő csővezetéken keresztül, már csak a megtisztított és tökéletesen égő kész gázt használjuk fel, akkor a tüzelésünk nemcsak higiéniai, hanem még gazdasági szempontból is ideális lesz.

A szénnek közvetlenül a tűzhelyekben való elégetésével a fejlődő melegnek csak igen csekély részét hasznosíthatjuk, annak nagy része a kéménykürtön keresztül kihasználatlanul eltávozik; emellett a szénnek még értékes anyagai is veszendőbe mennek, melyek a gázgyártásnál, mint melléktermékek maradnak, ami nemzetgazdasági szempontból nagyjelentőségű.

Szénnél vagy fánál a hasznosítható meleg mindössze 5—15%, átlagban 10%, tehát a fejlesztett melegnek körülbelül 90%-a vész kárba, míg gáztüzelésnél a melegnek 60%-át hasznosítjuk.

Gáztüzelésnél nincs füst és korom, nem piszkolódnak el az edényeink; nincs hamu és salak, melynek elhordásáról gondoskodni kellene, elmarad a kéménytisztítás, sőt még pincére sincs szükségünk, a tüzelőanyag elraktározása végett.

A gáztüzelésnek közegészségügyi szempontból is nagy jelentősége van, mert általa levegőnket

Ronayaiból szőnyeget, takarót

divatos, izléses háziszőntest készít **EHRENFELD**

VIII., Harmincettestek tere 4. (udvarban.)

Csere azonnal is eszközölhető vidékről is.

Állandó nagy raktár szőnyegekben.

mentesítjük a füst, korom és kénből, olyan fertőző anyagoktól, melyek nemcsak a belélegzésre ártalmasak és szennyezők, de a konyhaberendezésre, az épületekre és a növényzetre is károsan hatnak. Idegenforgalmunkat a budapesti neves gyógyforrások és fürdők mellett csak úgy tudjuk fokozni, ha városunk levegője tiszta és egészséges lesz.

Melyek tehát azok a követelmények, amelyek a jó tüzelőberendezéseknél megkívántatnak?

1. Alkalmazkodás formában és méretekben az üzem sokszor nagy határok között ingadozó szükségleteihez.

2. Azonnali és állandó melegszoigáztatás.

3. Szabályozhatóság.

4. Központi gyújtóberendezés.

5. Az égés szakaszokra való oszthatósága.

6. Roston-, nyársonsiítés lehetősége.

7. Higiénikus követelmények kielégítése.

Mindezeknek a követelményeknek legmesszebbmenően a gázkészülékek felelnek meg, mert sem nagyságban, sem formában kötve nincsenek, a gáztűzhelyek a helyiség formájának megfelelően készülhetnek, azok a mindenkori szükséglethez alkalmazhatók. A gázcsap nyitásával korlátozás nélkül már szolgáltatják a meleget. A meleg szabályozása egyszerűen végezhető a csap állásának változtatásával. Gyujtólángok alkalmazásával az égők a szükségnek megfelelően a csapok nyitásával vagy zárásával tarthatók üzemben külön gyújtás nélkül.

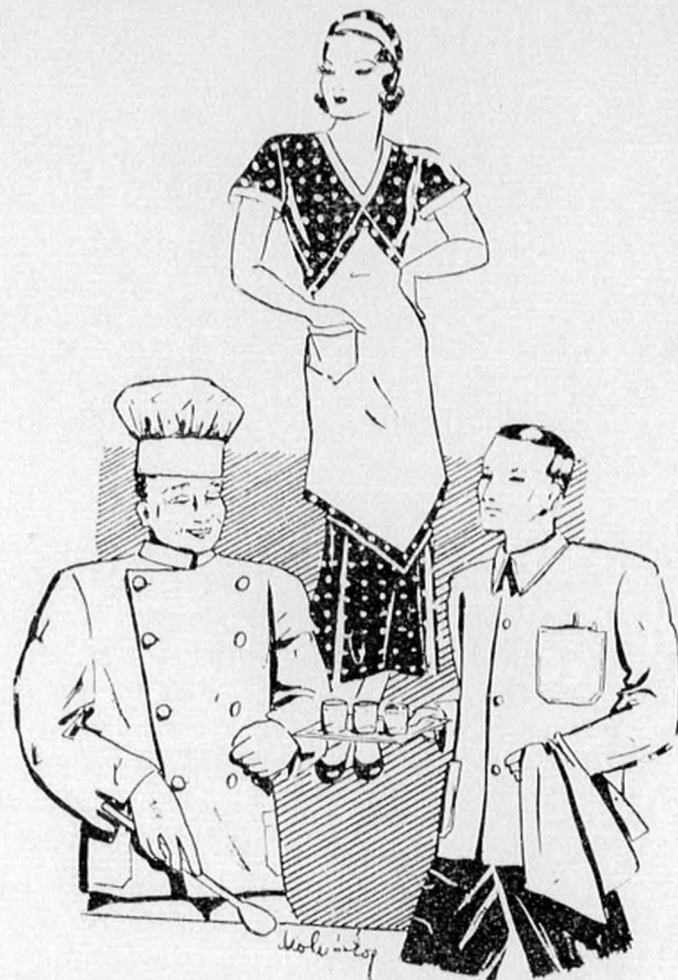
A tűzhelynek csak azt a részét tartjuk üzemben, ahol főzünk, tehát fölöslegesen nem hevítjük az egész tűzhely felületét. Roston- és nyársonsiítés, zsír- vagy vajmegtakarítással a gázsütő melegének szabályozhatósága és irányítása mellett jól, csak gáztüzeléssel végezhető.

Konyhánk csak akkor marad tiszta, ha azt mentesítjük a fa- vagy széntároolástól, ha nem kell a hamu és salak elhordásáról gondoskodnunk, ha a kéményseprő nem jön állandóan kormot tisztítani és ha nincs szükség a tűzhely belső tapasztását időnként megújítani.

Mindezek a munkák sok piszokkal és kellemetlenséggel járnak, eltekintve attól, hogy maga a szilárd tüzelés is piszkolódással és porral jár.

Gáztüzelésnél ezen hátrányok mind elmaradnak s a személyzet a tűzhelyek kiszolgálásával és takarítással járó időt, más hasznosabb munkára fordíthatja. A kisebb gáztűzhelyek rendszerint nyitott gázégőkkel vannak ellátva, melyeknél az edényeket közvetlenül az égők fölé helyezzük. A nyitott tűzhelyeknek az a nagy előnyük van, hogy a lángok közvetlenül érintvén az edényeket, az ételek elkészítése igen rövid idő alatt történik s a főzés a legtakarékosabbá válik. Ezeknél a tűzhelyeknél a sütők az alsó részben vannak beépítve, esetleg megosztva melegítőszekrényvel használatnak. A felső főzőlap zárt továbbmelegítőnek, vagy a köretek melegentartására Bain Marie-nek (vízfürdő) lehet kiegészítve.

Nagyobb éttermi és szanatóriumi konyhákban, ahol a menü változatossága és a diétás konyhák sokféle ételrendje miatt olyan tűzhely kívánatos, ahol a főzés egyszerre az edények egész sorozatával történik; és ahol a magas hőfokú főzőlap elengedhetetlen kellék, ott a legalkalmasabbak az erre a célra



Fenyvesnél

szakácskabát, cukrászskabát,
pincérkabát, szobaleánykészlet
bármelyik

4.80

pengő

Kálvin-tér 7. — Postán, utánvétellel küldjük.

külön épített zárt tűzhelylappal bíró gáztűzhely. Ezeknél az égők a tűzhelylap alá vannak beépítve. Természetesen itt sem szükséges a teljes tűzhelyalap állandó fűtése, mert a több részre osztott lapnak csak azt a részét fűtjük, ahol főzünk.

A nagyobb konyhaüzemekben a sütés rendszerint a tűzhelytől elkülönítve, különállósütőszekrényekben történik. Egymásföle épített 2—3 sütőtőrből álló készülékek ezek, melyeknek a fűtése külön égőkkel sütőtőrenként van megoldva. A cukrászke-mencék rendszerint még egy szárító és érlelő szekrényvel is bírnak, mely melegét az alsó sütők feltűző égéstermékeiből nyeri.

A Bain Marie a nagykonyhákban a tűzhelyektől teljesen elkülönítve a kiszolgáló tálaló közelében nyerhet elhelyezést.

Nagyobb tömeg ellátására szolgáló konyhákban, ahol kevesebb ételfajtát, de nagyobb mennyiségben főznek, előnyösen alkalmazhatók a gáztüzelésű főzőüstök. Kettős falú üstök ezek, belső részük rendszerint nikkal anyagból készítve, közvetett víz- vagy olajfürdővel úgy, hogy a gáz melege csak a külső üst falát éri, ami az odaégést vagy kozmásodást kizárja. Az alul elhelyezett gázégők gyujtólángbiztosítóval vannak ellátva és így szabályozásuk és kezelésük a lehető legegyszerűbb.

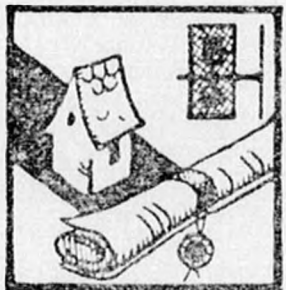
A nyitott égőjű gáztűzhelyek égéstermékeit nem

Dr. Grüner Fülöp Pusztamérgesi Szőlőgazdaságának budapesti irodája:
VIII., Pál ucca 7. (József körút sarok)

szükséges elvezetni, részben mert az égéstermékek normális elégetés mellett teljesen ártalmatlanok (szén-sav és vízpára), másrészt pedig, mert ezeknél a gáztűzhelyeknél nem égetünk el egyszerre olyan nagy mennyiségű gázt, hogy annak égéstermékei kellemtelenek legyenek. Konyhánkat az ételektől származó gőzök és párák miatt amúgy is szellőztetni kell, ami az égéstermékek eltávolítására is teljesen elegendő.

A zárt tűzhelylappal bíró tűzhelyeket, továbbá sütőket, melegítőszekrényeket mindig kéménybe kötjük. Ezeknél a készülékeknél a kéménybe torkolás előtt a füstcsövekbe megfelelő helyen *huzatmegszakítót* iktatunk közbe, melynek célja egyrészt az időjárásból kifolyólag fellépő égéstermék visszatorlás elhárítása, másrészt pedig a helyiség szellőzésének megjavítása. A huzatmegszakítóval ellátott elvezetőcsövek tehát nemesak az égéstermék vezetik a kéménybe, hanem még a helyiség ételszaggal telített rossz levegőjét is magukkal viszik s így természetes, jó ventilációt idéznek elő. Míg a szén vagy fatüzelésű konyha hőmérséklete gyakran a 40–45° C-t is eléri, addig ugyanannak a konyhának a hőmérséklete, gáztüzelés mellett nem több 25–30° C-nál.

Összehasonlítva a gáztüzelést a szén és egyéb tüzelőanyagokkal, megállapíthatjuk, hogy a jobb kihasználás folytán, pld. *1 m³ gáz fűtőértékben 3–4 kg. szénrel egyenértékű*, melyeknek napi árát véve figyelembe, meggyőződhetünk arról, hogy minden egyéb előnyétől eltekintve, a gáz teljesen versenyképes más tüzelőanyagokkal szemben.

**Hivatalos ügyek****Nem lehet fröccsöt adni a bortermelői kimérésekben.**

A kereskedelemügyi miniszter rendeletet intézett Sipőcz Jenő polgármesterhez a bortermelői kimérések szikvizárusítási ügyében. A rendelet így szól.

— Újabban az a gyakorlat kezd kialakulni, hogy a bortermelői kimérések az általuk elárusított bort szódavízzel vagy ásványvízzel keverten árusítják. A bortermelők saját termésű boraikat azok kimérésénél szódavízzel vagy ásványvízzel nem keverhetik és részükre ilyen engedély ki nem adható, minthogy a bornak ilyen keverése már iparszerű tevékenység.

Az iparszerű tevékenységet pedig csak az arra vonatkozó iparjogosítvány birtokában lehet üzni, azaz a bornak szódavízzel vagy ásványvízzel való keverését

30 éve fennálló jogfolytonos kocsma haláleset miatt azonnal eladó. Cím a szerkesztőségben.

csak a vendéglői vagy kocsmai ipari iparjogosítvánnyal bíró iparüzők végezhetik. Felhívom tehát polgármester urat, hogy a hatósága területén működő elsőfokú iparhatóságokat erről megfelelően tájékoztassa azzal, hogy ellenőrizzék a termelői borkiméréseket és ott, ahol a bornak szódavízzel vagy ásványvízzel keverten való kimérését megállapítják, tegyék folyamatba a kihágási eljárást jogosulatlan iparüzés miatt.

Kocsmárosiparnak és kifőzőiparnak egyidejű üzése.

Az I. fokú iparhatóság által kocsmáros és kifőzési iparra kiadott iparigazolványt, mint tévesen és szabálytalanul kiadottat, haladéktalanul vissza kell vonni és a fél választásához képest, részére vagy a kocsmárosiparra iparengedélyt vagy pedig a kifőzőiparra iparigazolványt kell, illetve lehet kiadni. Szabálytalan volt a visszavont iparigazolvány kiszolgáltatása, mert egyrészt a kocsmárosiparra csak iparengedély adható ki, másrészt a kocsmáros — s a kifőzési iparnak együttes gyakorolása a vendéglősipar üzletkörét teljesen kimerítheti és így a két iparra szóló iparüzési jogosítványnak és az iparok gyakorlásának egyesítése az 1922:XII. te. ama határozmányának a ki-játszása volna, amely szerint a vendéglősipar képesítéshez kötött ipar, amelynek gyakorlására csak az kap-hat iparengedélyt, aki a képesítést saját személyében igazolja. (90818—1924. K. M. I.)

A kereskedelmi miniszter megszigorítja az ipari szakvizsgálatokat.

Dr. Fabinyi Tihamér kereskedelemügyi miniszter rendelettervezetet küldött az IPOK-nak és az ipartestületeknek az ipari szakvizsgálatokra vonatkozó egyes rendelkezések módosításáról. A rendelettervezet szerint csak oly egyén tehet a jövőben ipari szakvizsgálatot, aki a szakvizsgálatra bo-csátás feltételül előírt szakbavágó gyakorlatot el-fogadhatóan igazolja. A rendelettervezet megkívánja, hogy ha a folyamodó a jövőben a szakvizsgálatra bo-csátás feltételül előírt szakbavágó gyakorlatot nem se-gédlevéllel vagy munkakönyvvel, hanem egyéb mó-don (helyhatósági bizonyítvány, magánbizonyítvány) igazolja, az iparhatóság minden egyes ipartestülettel, amely területén a folyamodó szakbavágó munkát vég-zett, a vonatkozó adatokat azzal felhívással köteles kö-zölni, hogy ha az adatok a valóságnak meg nem felel-nek, arról az iparhatóságot tizenöt nap alatt a tény-állás pontos megjelölésével írásban értesítse. Az ipar-hatóság a szakvizsgálatra bo-csátás tárgyában a tizen-öt napos határidő eltelte előtt csak abban az esetben ha-tározhat, ha az ipartestülete válasza beérkezett. Ha a vizsgálobizottság a szakvizsga során azt állapítja meg, hogy a vizsgálatra jelentkező nem eléggé szakképzett,

Köszeg legforgalmasabb helyén

a város szívében egy jól menő vendéglő (sport-egyleti helyiséggel) szállodai szobákkal, teljes be-rende-zéssel, **azonnal eladó.** Esetleg bérbeadó. Bő-vebbet az ipartestület irodájában lehet megtudni.

Hattyu gőzmosó és fehérnemű
kölcsonzó vállalat
Budapest, VII., Klauzál-u. 8. Telefon: J 38 5-58 és 38-5-59.
Az ország legnagyobb gőzmosó üzeme, legmodernebbül újonnan ber-ndezve!
Legkíméletesebb mosási rendszer!

A vendéglős urak figyelmébe ajánlom hírneves
CSENGŐDI sajtótermésű boraimat **Angyal Gábor**
 Budapest, gróf Haller uca 30. Telefon: 35-9-48.

úgy a jelentkezőt a vizsgálat ismétlésére kell utasítani és a kiállítandó bizonyítványban azt az időt is meg kell szabni, amelyen át a vizsgálat után még tovább szakbavágó munkát kell végeznie. Ha a vizsgálóbizottság által megállapított gyakorlati idő meghaladja a hat hónapot és azt a vizsgázó túlhosszúnak találja, a kereskedelmi és iparkamarától annak leszállítását kérheti.

Adó nem fizetése az iparüzés szempontjából.

Az 1922:XII. tc. csak az engedélyhez kötött iparoknál engedi meg az iparüzési jog elvonását s ezzel kapcsolatban a megbízhatóság kérdésének vizsgálatát. Késedelmes adófizetés az ipartörvény szempontjából megbízhatatlanságnak nem tekinthető s ez még az engedélyhez kötött iparoknál sem lehet alapja az iparjogositvány elvonásának. (61.596—1933. K. M. — 10.436—1934. K. M.)



**Szállodai
 élet**

Rovatvezető: STEIN SÁNDOR dr.

Tatarozási hitel.

A tatarozási rendelettel kapcsolatban a Pénzügyi Központ által nyújtott hitel keretében eddig csak bérházak és családirházak igényelhetek hitelt. A magyar kir. kereskedelmi kormány kezdeményezésére a Pénzügyi Központ ezt a hitelkeretet a szállodaépületekre is kiterjesztette. A kereskedelmi kormány ezzel az intézkedésével elsősorban az idegenforgalom szempontjából jelentőséggel bíró vidéki szállodaépületek tatarozását kívánja elősegíteni. A tatarozási hitelre vonatkozó igényléseket a szállodaépület tulajdonosa a LAB tatarozási hitelekre vonatkozó, a Budapesti Közlöny 1934 január 5-i számában megjelent hirdetményben foglalt módon *legkésőbb 1934 június hó 30-ig* az illetékes m. ki. Államépítészeti Hivatalnál a hiteligenylési lappal 3 példányban nyujtsa be a helyszíni vizsgálat megejtése céljából, részletesen közölve, hogy a kért kölcsönt mily tatarozás céljából kívánja felhasználni. Az illetékes m. kir. Államépítészeti Hivatal szakközege a helyszíni vizsgálatot 8 nap alatt, a hitelt kérő költségére megtartja, annak eredményét záradék alakjában a hiteligenylési lapokra rávezeti és azok két példányát az igénylőnek visszaadja.

A hiteligenylő szállodaépület tulajdonosa valamely, a tatarozási hitelakcióba bekapcsolatott vidéki pénzügyintézetnél lép ezek után, a záradékkal ellátott hiteligenylési lapok átadása mellett, érintkezésbe.

„Hungária“ sütőde Budapest VII., Dohány u. 22. Telefon: 42-5-37
 Naponta állandóan friss sütemény és házikenyér.

Abban az esetben, ha valamely ily pénzügyintézet a fedezetek elbírálása alapján a kért kölcsön nyújtására hajlandó, erre irányuló készségét a hiteligenylési lapokra cégszerű aláírásával rávezeti és az ezen záradékkal ellátott hiteligenylési lap mindkét példányát, az előírt összes mellékletekkel együtt a Pénzügyintézeti Központhoz továbbítja, ahol a hitelnyújtás pénzügyi lehetőségeit a fedezet és a visszafizetés biztonsága szempontjából mérlegelik.

A szállodaépületekre kért tatarozási hitelek előterjesztéséhez az előírt mellékleteken felül a következőket kell csatolni:

1. A szállodaingatlan értékére vonatkozó megfelelő becslést, jövedelmének és értékének igazolására az előző két évről szóló általános kereseti adó jövedelmi és vagyonadó alapjára vonatkozó adófizetési meghagyást; amennyiben a szálloda ingatlan bérbe volna adva, a bérjövdelem összegét és az azután kivett adóra vonatkozó adófizetési meghagyást;

2. Amennyiben a szállodaingatlan tulajdonosa, vagy bérlője részvénytársaság, annak utolsó két évi mérlegét és veszteség-nyereség számláját.

Szállodaépületekre tatarozási hitelek szintén négy évi időtartamra engedélyezhetők és ennek megfelelően a három havi váltók, negyedévenként az eredeti hitelösszeg 6.25%-át kitevő törlesztés mellett 15 ízben ugyancsak 3 havi váltókkal újíthatók meg.

A benyújtandó váltókat a tatarozás alá kerülő szállodaingatlan telekkönyvben feltüntetett összes tulajdonosai elfogadói aláírással látják el. Ha a szállodaingatlan részvénytársaság tulajdonosa, a váltót a főrészvényesek is tartoznak váltónyilatkozatukkal ellátni.

A Magyar Nemzeti Bank mindenkori váltóleszámítolási kamattételét 2½%-kal meghaladó (ezidőszerint 7%) évi kamatot az adósnak úgy az alap, mint az újítéváltók benyújtásakor készpénzben előzetesen kell megfizetnie; a kamatok és az esedékes tőketörlesztések megfizetése nélkül az újítéváltók leszámítolása nem igényelhető és a fennálló tartozás egyösszegben azonnal esedékessé válik.

Az első újító váltó benyújtása előtt a hitelt nyújtó pénzügyintézetnél az illetékes m. kir. Államépítészeti Hivatal írásbeli jelentésével igazolni kell, hogy a tatarozás, a folyósított hitelösszegnek megfelelő terjedelemben, az előterjesztett terveknek megfelelően, megtörtént.

Az első váltóbenyújtás előtt az adós a hitelt nyújtó pénzügyintézet előtt igazolni tartozik, hogy a jelzálog fedezetéül szolgáló ingatlan megfelelő módon tűz ellen biztosítva van s az egyes megújítások előtt igazolni kell azt is, hogy a biztosítási díj fize-

KÁDÁR MIKLÓS

Használt

evőeszközök, teáskannák,
 gyufatartók, üveg- és por-
 cellánárúk olcsón.

KÖLCSÖNEDÉNY

VII. ker., Népszínház uca 57. szám. — Telefon: 44-3-89. — Telefonhívásra hazhoz ívők

A tagsági díjak befizetését kérjük!

tésében hátralék nem áll fenn.

A tatarozási hitel összege, az elfogadott tényleges tatarozási költségelőirányzat keretében a bérházakra engedélyezhető ily hitelekhez hasonlóan — nem haladhatja meg a fedezetül lekötendő szállodaingatlan értékének 30%-át.

Az ingatlan értékét a Pénzügyi Központ a vagyonadó alapjául elfogadott fizetési meghagyással igazolandó érték, a hitelt folyósító pénzügyi becslési értékelése és a LAB szakvéleménye alapján állapítja meg.

A szállodaépületekre általában csak elsőhelyű bekebelezés mellett nyújtható kölcsön, kivételes esetekben mérlegelés tárgyát képezheti, hogy az aránylag kisebb összegű, előző jelzálogos kölcsön utáni rangsorban is engedélyeztessék tatarozási kölcsön, ha a jövedelem mindkét kölcsön tőketörlesztésének és kamatainak megfizetését fedezi; de már a fennálló bekebelezett előző kölcsön és a követő rangsorban folyósításra kerülő tatarozási hitel együttes összege semmi esetre sem haladhatja meg az ingatlan adóalapjául elfogadott értékének 30%-át és előzetesen igazolni kell azt is, hogy hátralékos közterhek (adó, OTI és MABI járulék, vízdíj stb.) nem állanak fenn.

A hitelkérőnek ezenfelül, a Pénzügyi Központ elbírálása szerint, megfelelő módon igazolni kell, hogy egyéb kötelezettségeinek zavartalan teljesítése mellett a fentiek szerint nyújtható tatarozási kölcsön kamatát és törlesztését fedezni tudja.

Amennyiben a szállodaingatlan bérbe van adva, a bérjövédelmet az esedékes törlesztőrészek és kamatok erejéig a hitelt folyósító pénzügyi intézetre kell engedményeztetni, amely, ha ezt szükségesnek látja, azt is kívánhatja, hogy a szállodatulajdonos, avagy amennyiben a tulajdonos részvénytársaság, utóbbi egész pénzkezelését az intézet ellenőrzése mellett a hitelt nyújtó intézetenél bonyolítsa le s a bevételekből a tatarozási kölcsön esedékessé vált törlesztéseit és kamatát elsősorban fedezhesse. Esetleges további felvilágosításokkal szállodai szakosztályunk szolgál.

*

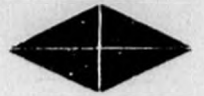
A Nemzetközi Szállodás Egyesület (Internationaler Hotelbesitzer Verein) az idén Berlinben tartja kongresszusát október 3—6-ig. A kongresszus tartama alatt kb. 20 szakelőadás lesz aktuális problémákról.

Az Alliance Internationale de l'Hotellerie folyó évi június 3—7-ig tartja végrehajtóbizottsági ülését Kopenhágában. Az ülés tárgysorozatának kiemelkedő pontjai: az évi jelentés; a szállodák és utazási irodák egymás közti viszonyainak fejlődése; a minimális árak; a szállodák alkalmazkodása a modern turizmushoz; a szállodák szanálása.

A Royal nagyszálló igazgatósága Ranschburg Károly igazgatót a vállalat ügyvezető igazgatójává nevezte ki.

LIGNUM-SANCTUM
TEKEGOLYÓK
GYERTYÁNFA
TEKEBÁBUK

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



B
a
l
a
t
o
n

A BALATONI IRODA új helyisége, Budapest, IV, Váci ucca 36. Telefonszám: 83-2-56. Küldjön prospektusokat!

Lesz-e vendég?

Ezt a kérdést még önmagához is csak titokban intézi a balatoni szállodás, mert optimizmusa minden kétkedést el szokott hesegetni. Az optimizmus a balatoniak igazi aktívuma, melyre üzleti tevékenységüket építik. Viszont a vendégszerzés reménységét főképp a hirdetésekre alapítják, ami részben helyes, mert üzleti vállalkozás, reklám nélkül nem prosperálhat és ha az újságok hirdetési rovatát megnézzük, megállapíthatjuk, hogy a balatoni szállodás- és penzióipar értékeli a reklám fontosságát. De....

De ne felejtsük el, hogy az újsághirdetés csak egy lépés a vendégszerzés felé, amely nem pótolja az élő szó rábeszélő erejét. Különösen nem a hirdetések mostani formájában. Képzeld el, hogy az újságolvasó 60—80 balatoni penzió hirdetését találja egymás mellett és minden hirdetésben azonos dícsérő jelzőket az ellátásról, amely magyar-francia és diétás konyhát ígér, folyóvízes mosdó, saját strandot stb. A sok hirdetés szövege jóformán azonos, csak abban különbözik egymástól, hogy az egyik penziót Balatongyöngyének, a másikat Carltonnak stb. nevezik. Már most hogyan tudja az érdeklődő a maga számára a legmegfelelőbbet kiválasztani? A hirdetések közül semmi esetre sem! Vagy mind a hatvan címre írjon és hatvan levélben kérdezősködjék olyan részletek felől, amelyek a hirdetések közül nem tűnnek ki, de amelyekre mégis kíváncsi? Elvégre a vendég számára nemcsak az a fontos, hogy a penzióban, amely 3—4 hétig otthona lesz, magyar-francia konyha van — ez ma már általános adat — hanem sok más mellékkörülmény, amelyek egyéni igényeinek megfelelnek.

Ezek az igények különbözők, az egyiket ez, a másikat amaz érdekli. Tehát sok részletkérdésre kíván választ, amiket hetekig tartó levelezések útján sem tisztázhat olyan alaposan, mint élőszóval lefolytatott 10 perces, személyes informálódás alatt.

Ezért tartja fenn egyesületünk a Balatoni Iroda

DUBOVETZ EMIL
húskülönlegességei

Előkelő szállodák, vendéglősök,
intézetek, szanatoriumok és
menzák szállítója.

BUDAPEST,
V., Lípót körút 17. Telefon: A. 263—08

Uj üzletnyitásnál, áthelyezésnél előbb az ipartestületben érdeklődjünk!

tájékoztató szolgálatát, amely hosszú évek alatt szerzett tapasztalatai alapján minden részletre kiterjeszkedő felvilágosítással szolgál az érdeklődőknek. Ezt a közönség értékeli és sokkal szívesebben jön bármily felvilágosításért az irodába, minthogy levélpapírost vegyen elő és hosszas levelezésbe kezdjen. Amellett bízik a Balatoni Irodában. Mert amennyire természetesen találja, hogy a pensiótulajdonos elfogult a saját üzeme irányában, annyira megszokta, hogy a Balatoni Iroda őszinte tárgyilagossággal ismerteti a részleteket és évek alatt szerzett rutinnal úgy beszél rá az érdeklődőt a szóban forgó nyaralás lekötésére, hogy az illetőnek tényleg megfeleljen.

E bizalom révén térnek vissza irodánkhoz a vendégek, illetve ajánlják egymásnak és tapasztalatunk, hogy akiknek az előző évben felvilágosítást nyújtottunk, a következő nyáron ismét felkeresnek, hogy a Balaton egy másik üdülőhelye iránt ismét tőlünk kapjanak információt.

Amikor tehát látjuk, hogy az egyesület tagjai újsághirdetések révén keresik az összeköttetést a vendéghez, kötelességünknek tartjuk fentiekre a tagok figyelmét felhívni és a vendégszerzés érdekében ajánljuk, hogy az újságokban megjelenő hirdetések szövegét azzal tegyék gyakorlatilag értékessé, hogy pótlólag iktassák be a figyelmeztetést, miszerint szállodájukról, penziójukról felvilágosítással a Balatoni Iroda szolgál, címe: Budapest, IV, Váci uca 36.



Hírek közlemények

A szerkesztő szabadságon lévén, e számot Téglássy Ernő szerkesztette.

A nyiregyházi szállodások és vendéglősök közgyűlése.

Az elmúlt héten tartották a nyiregyházi vendéglősök XI. évi rendes közgyűlésüket Papp Lajos elnöklésével a Korona szálló nagytermében.

Az elnök megnyitó beszédében felsorolta az ottani vendéglősség siralmas helyzetét. „Egy évvel ezelőtt — mondotta — arról beszéltem, hogy pirkad a javulás ideje, ma azonban, ha üzleti könyveinkbe beletekintünk, csak a folytonos hanyatlás számadatait láthatjuk. Mégis bizakodással várjuk a holnapot, annál is inkább, mert a világválság végéről írnak és a helyzet javulását ígrik. Lehetséges, hogy némi javulás mutatkozik egyes kereskedelmi cikkekben, esetleg a vasút forgalmában, ahol 10%-os javulást mutatnak ki, ezt a javulást azonban mi vendéglősök eddig nem vettük észre.”

További beszédében elmondotta az elnök, hogy a városban rengeteg a zugszálló, melynek alkalmazottai, esetleg a tulajdonos maga, az állomásokon, uccasarkokon megállítják a podgyással érkező gyanutlan ide-

Szerezze be borszükségletét

„Szőlősnnyaraló“ gazdaságában Tápisüly mellett. Külön Máv-megálló. Ugyanott termő szőlővel beültetett olesó telkek is eladó. Budapesti iroda: V, József tér 3. félem. Tel. 86-8-30, 363 mellékállomás

gent, akik rendes szállodai szoba helyett sokszor kényelmetlen szállást kapnak.

Ezenkívül sok a kifőző és a bortermelő pince. Főleg ezek ölik meg a vendéglősipart. Ezután részletesen ismertette az egyesületnek különböző akcióit, melyek között rendkívül érdekes az iparkamarának beszolgáltatott kimutatás is a szállodák és vendéglők jövedelmezőségéről, amire az adóalapoknál van szükség. A kimutatásból számszerűen kitűnik, hogy elmúltak azok a jó idők, amikor az italmérés és a vendéglő jól jövedelmező vállalkozás volt. Ma legfeljebb 10—12% a nyers haszon és ebből kell viselni a rengeteg teher-tételt is. Végül megbeszélték a felterjesztéseket, amelyeket az ipar megvédése érdekében eljuttatnak a pénzügyminiszterhez.

Szállodás és Vendéglős Júniális.

Az ipartestület elnökségének felkérésére a Vendéglős Jóbarátok Társasága június 13-án, szerdán d. u. 4 órai kezdettel szállodás és vendéglős jóléti alapok javára Balázs Antal hüvösvölgyi vendéglőjében (I, Hidegkúti út 129—131) családias jellegű júniális rendez. Tombola, zsákbaftás, talicskaverseny, kötélhúzás és egyéb vidámságok fogják a jóhangulatot fokozni. Tekintettel a jótékony célra, kérjük kartársainkat, hogy családtagjaikkal minél nagyobb számban jelenjenek meg a júniálison és megjelenésükkel támogassák annak sikerét. Belépődíj nincsen, szíves adományokat pedig köszönettel fogunk nyugtázni az ipartestület hivatalos lapjában.

Mi újság a borpiacon?

A borpiacon lényegesebb változás nem történt. Állítólag a fürthozam lényegesen kisebb, mint a múlt évben volt. Ez egyelőre annyit jelentene, hogy a termés mennyiség kevesebb lesz, mint 1933-ban volt, de tudjuk azt, hogy ilyen esetekben, ha az időjárás kedvező a szőlőkre, kitűnő minőségre számíthatunk. Szóval a kilátás az, hogy kevés, de jó boraink lesznek. Ez természetesen értékelkedéssel jár.

Borárak vidékenként változnak: A *balatonvidéken* 40—70 fillér literje. *Móron* 24—28—33 fillér minőség szerint. *Kecskeméten* 18 fillértől 28-ig. *Gyöngyösön* 26-tól 30 fillérig. Kereslet esekély, amelyet részben múlt számunkban már említett melegebb idő következtében felemelkedett sörfogyasztás idézett elő.

Most jelent meg a Nemzetközi Borhivatal statisztikája, amely a világ államainak 1932. évi borfogyasztásáról számol be. A legnagyobb fejadag Franciaországban volt, ahol egy emberre évi 145 liter esik.

A nyilvánosságra került adatok a következők (zárjelben a sörfejadag):

„Sirály“ gőzmosó, **fehérneműkölcsonzó**, Budapest, VIII., Nagydíófa uca 33. — Telefon: 42—8—07.

Új vállalat — új fehérnemű!

OTI-ügyben törzskönyvi szám nélkül nem adhatunk fölvilágosítást!

	Egy ember fogyaszt	
Olaszországban	107	liter bor (10 liter)
Spanyolországban	80	„ „ (10 „)
Görögországban	42	„ „ (10 „)
Csehszlovákiában	39	„ „ (10 „)
Svájcban	36	„ „ (62 „)
Magyarországon	37	„ „ (46 „)
Jugoszláviában	28	„ „ (10 „)
Ausztriában	17	„ „ (72 „)
Németországban	2,5	„ „ (68 „)
Angliában	1,3	„ „ (— „)
Szovjet-Oroszországban ..	0,03	„ „ (77 „)

A szállodaszanelási akcióról.

Az osztrák kormány az új végrehajtó bizottság megalakulásával kapcsolatban újabb 3 millió 750 ezer schillinget boesátott rendelkezésére a „Treuhandgesellschaft“ társaságnak. Mint értesülünk a segélyösszeget a közeli napokban szétosztják az érdekeltek között.

Adományok az Otthon részére.

Az *Otthon* javára jegymegváltás címén *Zeidler* Antal kartársunk 5 pengőt, *Stéger* Károly kartársunk 10 drb Beszerző Csoport részvényt adtak. Ezenkívül *Zucker* János kartársunk a pünkösdi ünnepekre egy hordó (60 liter) bort küldött ápoltságainak. Köszönet érte.

Üzleti hír.

Sepsizoltáni Czirjék Emil kartársunk május 18-án este, előkelő közönség jelenlétében nyitotta meg a IV. Apponyi tér 1 szám alatt „Székely Góbé“ elnevezésű vendéglőjét és borházát.

Házasság.

Nagy János kartársunknál pünkösdvásárnapján kettős családi ünnepet ültek. Leányuk: *Erzsike*, az erzsébetvárosi templomban tartotta esküvőjét *Piszek* Istvánnal, ugyanekkor az örömszülők házasságuk 25-ik évfordulóját ünnepelték. Úgy a fiatal párt, mint a jubiláló házaspárt sokan keresték fel szerencsekívánataikkal.

Halálozás.

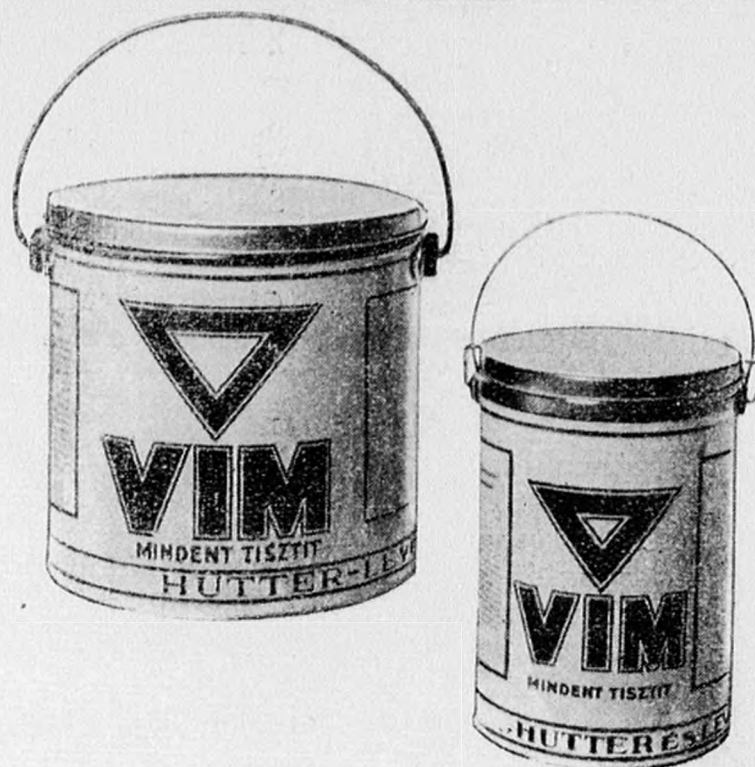
Lugmayer Jánosné, sz. *Sipos* Mária vendéglős kartársunk felesége f. é. május 10-én, életének 67-ik évében váratlanul meghalt.

Grecsák Róbert vendéglős kartársunk f. é. május 24-én hosszú szenvedés után 66 éves korában elhunyt.

Lindmayer Mihály bortermelő, volt vendéglős gyóni birtokán f. é. május 25-én 76 éves korában meghalt. Az elhunytban *Lindmayer* János kartársunk az édesatyját és *Klein* János kartársunk az apósát gyászolja.

Ujfajta kétszersültek.

Egyik kőbányai sütőde agilis tulajdonosa rendkívül ízletes sós kétszersültet készít, amely nagyon alkalmas az italok mellé. Kis pogácsaalakú sütemények, amelyeket higienikus papíresomagolásban küld a vendéglős uraknak. Kapható *Gizella* sütődeben, X, Petróczy u. 1. Telefonhívó: 48-7-58.



Szállodák és vendéglők részére Vim tisztító szappanport vödörökben szállítunk.

10 kg-os vödör ára P 11.— ingyen vödörrel

5 kg-os vödör ára P 6.— ingyen vödörrel

8%-os forgalmiadóváltás felszámítása mellett.

Hutter és Lever rt.

BUDAPEST, VII, ERZSÉBET KÖRÚT 6. SZÁM.

TELEFON: 43-7-77.

Olvassunk szakkönyveket!

SZAKKÖNYVEK KAPHATÓK:

MAGYAR SZALLODÁSOK 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.

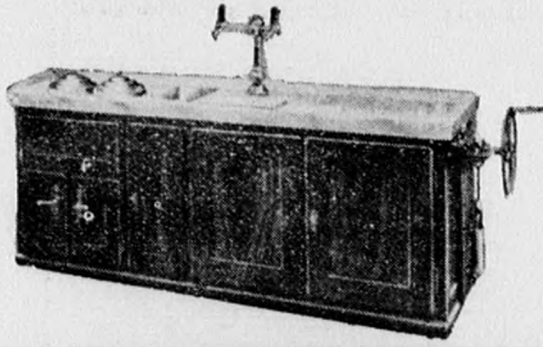
Kovalltik Sándor: Utazásaim, külföldi élményeim. (Amig a piccolóbból szakember lesz.) Ára 3.— aP.

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.



Alapított 1865. évben.
HENNEFELD R. T.

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

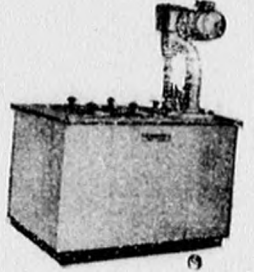
Szab. jégszekrények, sörkimérő készülékek, autom. elektromos jégszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni: csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és ön-
működő elektromos
fagylalkészítőgépek
és konzervátorok.

Kedvező fizetési fel-
tételek!

Árjegyzék ingyen és
bermentve.



Allást keresnek.

Felirónőnek vagy gazdaasszonynak vagy söntésbe National kasszához értő, rendkívül ügyes, feltétlenül megbízható úriasszony ajánlkozik. Címe: Magyar Ferencné, VIII, Baross u. 38. flsz. 8.

Szállodai, szanatóriumi, az összes irodai- felügyelő-női munkálatokban perfekt úriasszony, vidékre is elhelyezkedne. Elsőrendű információ, esetleg biztosíték. Címe az ipartestület irodájában megtudható.

Pincérnek ajánlkozik volt szállodás és vendéglős. Szíves megkereséseket Ádám Mihály névre Pesterzsébet, Álmos u. 45. sz. alá kér.

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 megnyílt **Wagner** söröző, valamint a **Hangli** söröző elektromos hűtőszekrényeket, az **Ilkovies** 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.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy **Zwack Unicumja** gyanánt ne mérjétek ki más italt se az **UNICUM** üvegből, se másfajta üvegből, mert az **Unicum** szó a **Zwack likörgyár** kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csakis valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég **Unicumot** kér: adjatok neki valódi **Unicumot**, mert **Unicum** néven más keserűt nem szabad eladni se **Zwack** üvegből, se más üvegből.

Ifj. Rufferschmidt Károly

gőzüzemre berendezett sütődéje

Budapest, IV., Váci ucca 55. sz. Telefon: 84-0-42.

(Egész napon át friss sütemények.)

Borpalota Rt.

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

Ajánlja kiváló minőségű márkás
fajborait palackozva és hordótételben

**Bérbeadó
szálloda
Pápán.**

A pápai Központi Szálloda **BÉRBEADÓ** előnyös feltételek mellett.

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

Fővárosi Sörfőző R. T.

Fősör Maláta Pezsgő

és

Mátyás Király (világos)

sörkülönlegességei **mindenütt** kaphatók.

Forgalmát emeli, ha a Szekszárdi Pinceszövetkezet kiváló borait méri! Rendelést felvesz és 5 litert már házhoz szállít: a termelői kimérés, Bpest. VIII, József u. 19. T. 32-0-63.

SIDOL fém-, ablak- és márvány-
tisztításra a legalkalmasabb!
Göttl 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.