

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

SZERKESZTŐSÉG (REDAKCIÓ) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÓNYAY UCCA 22. SZÁM. TELEFON: 1-811-52.

## Az Országos Szállodás és Vendéglős Bál.

BÁL-BIZOTTSÁGUNK HATÁROZATA szerint, az idei országos szállodás- és vendéglős-bált a Hungária nagyszálloda termeiben, 1937. évi március hó 4-én (csütörtökön) tartjuk.

Felkérjük iparunk mindazon tagjait, akik az eddigi bálak rendezésében résztvettek és főképpen felkérjük iparunk ifjabb tagjait, hogy az ezidei bál előkészítésében közreműködni szíveskedjenek. Ebbeli készségüket szíveskedjenek a bál főrendezőjénél, Gruber Emil kántár-sunknál (telefon: 1-650-87) bejelenteni.

Ugyancsak felkérjük iparunk barátait és tagtársainkat, azoknak családtagjait, hogy lelkes buzgólkodásukkal és áldozatkészségükkel biztosítsák ezidei bálunknak is a szokásos sikerét, mert bálunknak jövedelmét szociális intézményeink: péceli Otthon, nyugdíjintézetünk és temetkezési egyeletünk támogatására fordítjuk.

MALOSIK FERENC

báleinök.

**Epeda** csuetoert... az epeda matracos szobát kerjuek

**POPPER BORPINCÉSZET R. T.** BUDAPEST-KÖBÁNYA, ELŐD UCCA 8. SZÁM

ALAPITTATOTT: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: \*1-484-62.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE.

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

## A M I N A P T Á R U N K

1937 Január	Dél előtt 10 órakor <b>Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asztaltársaság összegjéve-tele</b> Gundel Karolyinál (XI, Szent Gellért tér 1). <b>Befizetendő</b> az együttesen kezelet adórtartozások (házaszó, általános kereseti-, jévedelem- és vágyonadó) egy havi részlete. Addig, amíg az új kivetések meg nem történnék, az előző évi kivetés egy havi összegje. <b>Befizetendő</b> az általányozott alkalmazotti kereseti adó egy havi összegje.	27 Szerda	Dél előtt fél 11 órakor a <b>képesítébizottság ülése</b> az Ipartestületben. Dél előtt 11 órakor a <b>segédvizsgálébizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Klein Jánosnál (IX, Mester u. 8). <b>Az előjáróság rendes havi ülése</b> délután 4 órakor az Ipartestület tanácstermében.
15 Péntek		29 Péntek	Dél előtt 10 órakor <b>Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asztaltársaság összegjéve-tele</b> Malosik Ferencnél (VIII, Népszínház u. 15).
20 Szerda	Dél előtt 10 órakor a <b>békéltébizottság ülése</b> az Ipartestületben. Dél előtt 11 órakor a <b>képesítébizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Beer Lászlónál (VIII, Főherceg Sándor u. 44).	Február	Dél előtt 11 órakor a <b>képesítébizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Somogyi Ottónál (Jakscs Ferenc, Erzsébet királyné szálló ét-termében, IV, Egyetem u. 5).
22 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Gundel Károlynál (XI, Szent Gellért tér 1).	3 Szerda	<b>Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizé-tese.</b> Dél előtt 10 órakor a <b>békéltébizottság ülése</b> az Ipartestületben.
25 Hétfé	Délután 4 órakor a <b>X. kerület részere</b> tagértekez-let később közlendé helyiségben.	5 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Holub Rezsónél (IV, Kossuth Lajos u. 12).

AZ ELŐJÁRÓSÁG RENDES HAVI ÜLÉSE F. ÉVI JANUÁR HÓ 27-ÉN, DÉLUTÁN 4 ÓRAKOR LESZ!

# Dreher Baksör

*Az évad slágere*

## BORBABA

alkoholmentes édes must  
gróf Hoyos Viktor pincegazdaságából, Mád(Tokajhegyaljai borvidék)

Forgalomba hozza:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T. Budapest, IV, Várház körút 8.

Telefon: 83-3-80.

# Magyar Szállodás és Vendéglős

## A mi bálunk.

Írta: **Malosik Ferenc.**

1937 MÁRCIUS 4-ÉN TARTJUK meg bálunkat a Hungária Szállóban, nem tudom hányadszor. Hogy is tudnám, mikor sok adat nem áll rendelkezésünkre, hogy hol és mikor tartottuk régebbi báljainkat. Ha visszatekintek az én multamba, Gundel János, Stadler Károly, Glöck Frigyes, Petanovics József, Burger Károly, Kiszél József, Márkus Imre voltak a báli előnökök. Bizony mondom, hogy büszke lehetek örökségemre és hogy szegyet ne hozzak elődeim fejére, minden erőmet latba vetem, hogy bálunk minél fényesebb erkölcsi és anyagi sikerét előmozdíthassam. Ehhez azonban kartársaim közreműködésére és barátaink támogatására van szükségünk.

Szeretnék már egyszer azzal dicsekedhetni, hogy minden egyes kartársunk kivette a részét — természetesen erejéhez mérten — a jótékonyág gyakorlásából. Másfélhónapi időnk van; ha csak napi húsz fillért teszünk félre, már megvan a báli családjegy ára. Tapasztalatból tudom, hogy a vendéglőstársadalom tagjai mind jószívú emberek és éppen ezért el sem tudom képzelni, hogy akkor, amikor nap nap után nem is egy, hanem több embertársukat segélyben részesítik, a saját kartársaikat kirekesztésnek szívékből.

Akik meghallgatják kérésemet, azokra Isten áldását kérem.

Bálunk fényének emelésére meghívtuk bécsi kartársainkat is. Hungária Szálló-beli bálunk tanulmány céljait szolgálja azoknak a kartársainknak, akiknek még nem volt alkalmuk ebben az elsőrendű nagyüzemben betekinteni, amely kiváló előnöktársam, Maréncich Ottó vezetése alatt áll.

Rendezőbizottságunk, amelynek élén Gruber Emil kartársunk áll, gondoskodik vendégeink mulattatásáról és tréfás szórakoztatásáról. Igazi magyar táncokat fognak bemutatni, köztük a lassú verbunkost, amit, mint Csokonay Írta, b. emléik elődeink, akik a nemzeti dolgokat korcsosodó unokáiknál jobban kedvelték, szébb és méltóbb kifejezéssel nemeses táncnak nevezték.

„Jusson eszedbe édes magyarom — folytatja tovább Csokonai — a halhatatlan Kaunitzknak ama mondanása, hogy nemzeti caractere csak az anglusnak és a magyaroknak van; s érezvén jobban-jobban nemzeti méltóságodat, becsüld meg az apróban is magadat!”

Nekünk, vendéglősöknek e részben is kötelességünk jó példával előljárni, főleg most, a nagy idegenjárás idején.

Magyari Imre játsza majd a talpalát valót. A modern táncokat jazz-band fogja játszani.

De nehogy azt higgyék, hogy a mi hölgyeinket a számitásból kifelejtettem: arra kérem őket, jöjjenek el minél többen a bába, úgyis tudom, hogy gyenge szivecskéik előre repesnek, hogy tört vethessenek kegyeseknek.

General násznagyi hivatal a Hungáriában, ahol nyomban matrikulába jegyzi a Hymen az új jegyespárokat.

## A kolbász története.

Írta: **Kolling Oszkár.**

A BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK az elmúlt években jeles sikerrel disznótoros versenyeket rendeztek. Az erkölcsi diadalt elsősorban a disznótorok kiváló ételének, a hurkának és kolbásznak jósága s minősége biztosította. Kitűnő jeles emberek tollából ez alkalommal sok elismerő sor látott napvilágot, mely a vendéglősipar érdekeit szolgálta. Nem esett azonban szó arról, hogy a magyar konyhában vajjon mikor jelent meg az első kolbász s vajjon, az ősmagyaroknak jutott-e földi osztályrészüll valamely kolbásztételnek egyik vagy másik vége?

Régi magyar szakácskönyveink errenézve kielégítő felvilágosítással aligha szolgálhatnának.

Ballai Károly a „Magyar korcsmák és fogadók a XIII—XVIII. században” című művében egy összeállításban bemutatja a XV. század elején ételemezésre felhasznált terményeket és készítményeket a Buda város jogkönyve, schlagli, valamint a besztercei korabeli szöszedet alapján.

Művelődéstörténeti nagy értékük mellett, ezek

## BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: **KLABER MIKSA**

PINCÉSZET:

**BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.**

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

**BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 15. SZ.**

TELEFON: 1-142-62.

## Fellner Béla f. ü. v.

Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda **Budapest, IV., Molnár u. 3.** Telefon: 1-814-01

az adatok mégis szűkszavúak, mivel ezekből elődeink életmódjára csak hiányosan következtethetünk. Az életük rendjére és főképpen az ételek különféle elkészítésére nézve azonban semmit sem tudhatunk meg azokból.

E jegyzékből kitűnik az, hogy disznó, vaddisznó, malac, süldő és süldő disznó a fogyasztás tárgyát képezte.

Elkészítések módjáról azonban hallgatnak krónikáink. A sertés feldolgozására nézve feltehetjük, hogy a magyarok a Szent László-korabeli kereszties hadjáratokkal, nemcsak a keresztény eszmei áramlatot, hanem mindama szokásokat is átvették, melyek már a nyugati államokban a műveltség fejlődésével meghonosodtak. Ezek közt a sertésbús feldolgozásának, valamint a kolbász elkészítésének módját is ismerték.

Joggal következtethetünk erre, abból a körülményből, hogy a kolbász névvel már a legrégebb oklevelekben is találkozunk.

Igy IV. Béla király 1248-ban Herbord comesnek — Ősi fának — adományozta a Dráván-túli Razina helységet. Ebben az adománylevelében Colbaznok patak neve fordul elő. (Wenzel Árpád-kori új okmár VII: 264.)

Colbaz birtoknévvel találkozunk 1292-ben az egrí káptalan egyik bizonyág levelében is, mely Gyurmeri Endre comes fiait és Marothi kun nemzetség több keresztény tagja közti birtokcserére vonatkozik. (U. o. XII: 534.)

A szépesi káptalan előtt megjelenik 1342 május 11-én Azari Mihály fia Péter és elültja livereti Miklós és Lőrinczet attól, hogy az őket közösen megillető Azar és Colbaz a nevű birtokaikat idegen kézre adják és hogy azokat bárki is birtokba vehesse. (Tört. Tár. 1900: 400; dl 31241.)

I. Lajos király 1350-ben az abaújvármegyei Kuch-

lyn nevű vár jobbágyi birtokot Zendi András fia Tamásnak, Füzér vár várnagyának adományozta.

Az egrí káptalan a birtokbaiktatásnál, szokás szerint, határjárást tartat. Ebben előfordul fluvius K o l b a s a (folyó) és possessio Kolbasa (birtok). (Anjou-kori okmár V:420; 259 okl.)

1514-ből való okleveles emlékeink már magát a kolbászt is érintik.

A parasztfurdaolalom kitörése előtti időkben, Arad megyében, Corvin János özvegyének kezével, Brandenburg György hatalmas uradaiomnak jut birtokába.

A német uradalmi tsztek, miután a magyar jobbágy nyelvével nem értik, érzéketlenek s értelmetlenek a köznép óhajaival és jogos panaszaival szemben.

A nagy elégedetlenséget pedig kis okok idézik elő. Így az aradmegyei Várajához és Solymoshoz tartozó jobbágyok azon alázatos folyamodványt nyújtották be földesurukhoz: „engedje meg, hogy úgy a buzamosást, mint a disznó belsőrészeknek, beleink tisztítását otthonukban, a várhegy lábánál elterülő kis házaikban végezhessék. Ne kelljen evévelt asszonyaiknak télvíz idején a hegy tetején levő várudvarba menniök.” Ez a szerintük felesleges megterheltes sok bajjal járt, mert a jeges, sikamlós hegyi ösvényeken több szerencsétlenséggel, balesettel végződött. (Márki: Arad vm. tört. I: 478.)

A magyar történelemben is nyomaira akadunk a kolbásznak. IV. Béla királyunk által a kunoknak adott területen, a mai Kunmádasar helyén létezett Kolbászszék nevű helység nevében is. Ez akkoriban kun terület központja volt, amelyhez Madaras, Asszonyoszállás, Orgonda, Hegyes (ma Kunhegyes), Kolbászszék, Kolbász Szállás, Kakat, Ujszállás (Kisújszállás), Turkoszállás tartozott. Ez a kun székely 1683-ig létezett. Ekkor törökök dúlták. A lakossága elmenekült. A helység soha nem épült fel újból. (Századok, 1870: 311, 1872: 382; Gyártás: A kunok története.)

Kolbász személynévvél is találkozunk történelmünkben. Kolbaz Miklós de Alegregy igen jeles nemes familiáris volt a hatalmas aradmegyei főispánnak, Lindvaj Bánffy Miklósnak, mikor Mátyás király 1487-ben Bánffy börtönbe vetette, összes méltóságaitól megfosztotta és birtokainak elkobzását rendelte el, ura mellett továbbra is hűségesen kitartott. Amikor Mátyás király parancsára Bánffyék birtokához tartozó Solymos és Lippa várakat a királyiak ostromolták, a vár védelmében ura érdekében szintén részt vehetett. Felségárusal miatt Beatrix királyné ezért 1490 július 8-án Budán kelt rendeletével Kolbásznak Zarand vármegyében fekvő és őt helységre terjedő birtokát elkobozta és ezt hűségessé szolgálataiért Losonczy László és fiainak, Zsigmondnak és Albertnek adományozta. (Losonczy Bánffy-család okl. II. 284.236. sz. okl.)

Személynévben előfordul még Eperjes város 1504 szept. 14-iki jegyzőkönyvében, amikor Blasius Colbas

## NAGY ÉS EICHNER R. T.

Szállalmi, kolbászárú, hűskenyervek és finom felvágottak gyára. BUDAPEST, VI, PAULAY EDE UCCA 1. SZ. TELEFON: 12-48-36.



**SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR**

1½ literes zárt palackokban

**Kőbányai Polgári Sertőzde**  
gyártmánya

# Teherautomobil Közlekedési Vállalat

SPECIÁLIS BORSZÁLLÍTÓ AUTÓK.  
Telefon: 18-76-76.  
BUDAPEST, IX, LONYAY UCCA 35.

és Johannes Colbas és Clara nevű felesége, sárosi polgárokri van szó. (Tört. Tár 1909. 177—8.)

A zempléni református diocessis zsinatán. (Tört. Tár 1909. 205; 415—418 old.)

Korabinszky Mátvás pedig az 1786-ban megjelölt lexikon-jában elősorol a Zemplén vmében fekvő zsinati és gálszécsi járásokban két rutén községet, melyeknek nevei Kolbasza.

Míndezek alapján kétséget kizáró módon megállapíthatjuk, hogy őseink már az Árpádok korában, majd az őket követő időkben is a kolbászt ismerték, elkészítéséhez is értettek. Érthettek is hozzá, mert a húsoknak ilyen módon való feldolgozása már a meszszekultúrák idejében nyúlul vissza.

Igy már a görögök is készítették kolbászféléket. Homeros az Odyssea XVII. ének 43—50 soraiban erről megemlékezően, írja, hogy a tűzőn sülnék a kecskebelekbe töltött szalonnás véres hurkák, melyeket a versengésben győztes díjúul is tüntet fel.

A bizánci császárság idején Bölcs Leó a kolbász-készítést eltiltotta és eképpen rendelkezett biradalmának lakosságához intézett császári rendeletében:

„Főlséges főleinkhez jutván a hír, hogy belebe vért pakkolnak, valamint gabonát szádba, s ilyenén módon mint más közönséges eledel megevdők, — császári főlségünk efféle szegénytelenül dolgot nem nézhet tovább és meg nem tűrheti, hogy az ország tekintélyén és becsületén holmi nyalakodó, hasunknak élő alattvalók bűnös főzte miatt csorba ejtessék Valaki tehát ezentúl vért ilyenén módon gyömszől gyomrába, az pörre vetkezettik, megbotoztatik és az országból örök időkre kiűzetik.”

A keleti népek ezután nem igen mertek kolbászféléket enni. Ott ki is ment az a divatból.

A rómaiak annál inkább kedvelték a kolbászféléket. A lucullusi lakomák egyik fő eledele volt.

A véres hurkát — botull, a kolbászt tomacola, a füstölt kolbászt lucanica és a májast hillaee néven ismerték.

Horatius második könyvében IV. szatirájában megállapítja a kolbással kapcsolatban, hogy „csuszik utána az ó bor”.

A hentespiacon hatalmas kolbász készletek várak készséges vevőkre. Apicius hírneves római gourmetnek egyik-másik kolbász receptjét ma is ismerik.

A rómaiaktól főleg a germánok vették át a kolbászkészítés mesteriségét és már a középkorban hihetően tökélyre fokozták. A városok ebben versengtek s a bölcs magisztrátusnak is adtak ennek irányításában munkát. Így a krónikákból tudjuk, hogy a braunschweigiek mindenáron el akarták vinni a pálmát azzal, hogy a leghosszabb kolbászt ők készítsék. A városi tanács ezt már becsületbeli kérdésnek is tartotta. Amikor már nyolcszáz rőf hosszúságot elérték,

— amit a városban mindenki már boszorkányságnak tartott — és már győzteseknek vélték magukat, akkor a königsbergiek kétezer tíz láb hosszú kolbással lepálinkálták őket.

A königsbergiek 1601-ben ezt a kolbászt, az új század születése napján, síp, dob, trombitaszóval ünnepléses körmenetben meghordozták városzerte és pedig a város legelőkelőbb ifjai „börrel a vállukon” a zsirosságnak miatta.

De nemcsak a kolbász hosszúságában, hanem a különféleségekben is vezettek a németek. Volt véres, májas, túttús, préshurka vagy disznósajt, majoránás, fokhagymás, sonkás kolbász, cervelat, majd később bécsi virstli. Mindmennyi kitűnőség. Hessen vidékén készített kolbászfélék később Európát elárasztották. Azonban más országok sem maradtak e dolgok mögött. Hírnevessé vált az olasz szalámi, a bolognai mortadella, a spanyol erősen paprikás chorizo, a francia saucissons de Lyon, a boudin à Richelieu stb. (Csukássy József: A kolbász nemzetsége.)

Szamosközy István, Báthory Zsigmond, majd Bocskai István erdélyi fejedelemk történetírója — egy különleges fajtájú kolbászkészítményről számol be. Erről ő is Bernátfi és Pozsonyi magyar követek útján értesült, akik a tatároknál — az erdélyi fejedelem megbízásából — jártak követségben. A tatárok, a követek tiszteletére Bakisersaiban nagy lakomát csaptak s mivel ők a tatárok kedvelt ételét, a lóhúst, nem tudták megenni, — nekik ühühist szolgálták fel.

Trefásan beszéltek el a követek, hogy a tatároknál fejedelem ételszámba megy egy különös készítmény, mely abból áll, hogy a lónak egyet testrészt megtisztítva megtöltik, mint a kolbászt, aszalt szőlővel, vajjal s mi egyébbel és ezt tálatják fel az asztalra. (Bagyari Simon: A magyar műveltség a XVI—XVII. szban. 160. old.)

A mi régi magyarjaink azonban már inkább beérték az egyszerűbb készítésű kolbással.

E hazai készítmények mellett azonban őseink — a tatár kolbásztól eltekintve — nem idegenkedtek a külföldön készült kolbászféléktől sem.

Gróf Thurzó Borbála menyegzői ünnepélyére Bécsből vásárolják a szükséges konyhaszerkeket és fűszer-számokát a nagy mennyiségben felszolgált hurka- és kolbászfélésegekhez.

Az 1612-iki erre vonatkozó jegyzék egyebek közt felsorol 6 font „csernelabli”-t s ezt 3 forint 60 denárért veszik.

Amikor gróf Thurzó másik leányát, Ilonát 1614-ben férjhez adta, szintén nagy lakodalmat csaptak.

A bécsi bevásárlások jegyzéke szerint ez alkalommal Puzián Antal bécsi árustól többek között 20 font „zarveladyi” vettek. Fizettek ezért 14 forint 70 denárt. (Radv. III. 60—63.)

Nyilvánvaló, hogy a „csernelabi” és „zarveladyi” a cervelatnak, a ma is használatos szafaládnak

## Kohn Mór

f. ü. v. közzéteti az összes vendéglői és szállodai személyzetet. — Megbízható felirókat és konyhai személyzetet. — Budapest, VIII., Rákóczi út 47. sz. — Telefon: 1—339—21.

# Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

**Fajborok, tömegborok, csemegeborok hordótelekben.**  
**BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 29.** Borok beraktározása **BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 40.**  
 Telefon: 1-108-43. előnyös feltételekkel. Telefon: 1-112-36.

torzított formája s ügylátszik, hogy a XVII. században a bécsi szafalódnak, akárcsak a hesseni kolbászkelesztményeknek, messze vidéken akadt készsleges fogyasztója.

A XVII. század hazai kolbászgártmányainak áralkulására nézve felvilágosít bennünket Kassa város tanácsának 1635-iki árszabása.

A mászáros céhek eszerint engedélyezték, hogy a sertésmarha apróké után a kolbász javáért fontonként 5—6 denárt; a gömböcért (a mai svartlíért) 8—9 den; az apró véres és májasért 5—6 denárt elkérhesenek. (M. Gazdaságtörténeti Szemle, 1901: 483.)

A régi céhek életében az inas felszabadításával egybekötött „re me ke b e d é s f o r o s t ö k ö m” a vándorút megkezdésekor az induló pohár s a céhbe való beiratkozások a mester asztal és a köszönő pohár jelentékeny szerepet játszottak. Ez a szegényebb sorsú iparosra nézve eléggé terhes volt. A komáromi tanács ennél fogva 1759-ben minimumra redukálta a remekebédét. Ez most már a következő fogásokból áll:

1. kolbász leveles; 2. tehénhús tormával; 3. savanyú káposzta hússal; 4. rizskása tyúkhússal; 5. bárányhús citromos lével; 6. fehérpecsenye, csibe, egy malac és sült lúd; 7. saláta; 8. tál fánk.

Megfelelő mennyiségű ital fejezi be az ünnepélyes ebédet.

Kiemeljük ebből a kolbászos levest, melyet na akár a kornak megfelelően borsóval vagy babbal, — akár savanyított káposztával készítettek, — mindenképpen elődeink jó ízlésére vall. (Magy. Gazdaságtört. Szemle, 1905: 379.)

A magyaros disznótoroknak mikori és mikénti megtartásának módozatairól kedves és hüem-

lékét birjuk II. Rákóczi Ferenc fejedelem egyik huszárezredesének, báró Palócsay Györgynek, 1701 körül megírt „Egész esztendőn által való gazdaság gyakorlatásának leírása” című költeményéből. Ugyancsak megismerjük belőle a XVII—XVIII. században készült kolbászfajtákat is, melyeket a költő ekképpen írja le:

- „37. Szent Miklós napjág jártasad nyájadot  
 Böven termelt makkon; hadgyál malacokat;  
 Ha makkja nem terem: rendelt ártányokat  
 Tengeri-buzával, tökkel táplálhatod.
38. Ezekkel hialhalat közül egynehányat.  
 Érvén Szent Tamásnak karácsonkor napját:  
 Hizott ártányidnak mesd meg késsel torkát,  
 Alájok, reájok hányass elég szalmát.
39. Perzseltessd, bonczoltassd, csinálj bővön kolbászt,  
 Gyöngyhurkát és tüdöst, májost, véres, kásást  
 Ahhoz tudó ember — vigyázd! — az bonczolást  
 Jól tegye, végezze mindenféle vágást.
40. Sódát ne kéméljéd vágott sódoriditúl,  
 Kóvér óriáktúl és szalonnáiditúl, —  
 Ugy ehetsz jóízűt bennek állásoktul;  
 Jó egészségedre fordulhat azoktul!”

(M. Gazdaságtört. Szemle, 1897: 209.)

A XVII. század végén őseink Szent Tamás napján szúrták le a téli élelmük javát képező sertéseiket.

Debrecenten 1688 novemberében a kolbásznak éra friss állapotban 5 denár fontonként, míg a száraz kolbászt 6 denárért adják (M. Gazdaságtört. Szemle, 1904: 234.)

A XVIII. szbeli régi Pest országos vásárainak érdekes alakjai voltak a hurka és pecsenyészütök, akik a város kapuinál és a dunai hajóhídfőnél ütötték fel sátraikat s nyílt kemencéikkel nem egyszer veszélyeztették a biztonságot. (M. Gazdaságtört. Szemle, 1905: 250.) A frissen sült kolbászárt s cigánypecsenyéért szívesen felkereste a vásáros nép a lacikonyhásokat, ahol a zsíros sülték elfogyasztása után szívesen öblítették le torkukat idej karcossal.

A XIX. századbeliek már korábbi időpontra helyezték át a kedves foglalkozást s már Katalin napja körül folytát a disznótorok, amikor az ügyes, fürgé és markos bölliének nagy kerestete volt. A jó kolbász s hurka tölteléknek kellő arányú keverése és ízesítése fontos feladat volt, amihez valóban szakutdásra volt szükség. Ezt éppoly fontosnak tekintették, akár a nyers sertés húsnak és szalonnának sóban való konzerválását és fohagyamzását. Paprikát a régi magyarok még nem használnak. A paprika szó a Páriz-Pápay szótárának Bód Péter-féle 1767-iki bővített kiadásában sem

Kíméletes mosást

Ragyogó tiszta fehérnemű!

A szálloda- és vendéglősiiparnak előnyös árak!



FEHÉRNEMŰ ÉS VEGYTISZTÍTÓ R.T.

Visegrádi ucca 31.

Telefonszám: 2-900-79.

**Lindenfeld-tojás ma már fogalom!**

Nagyváradtelep, Tel. 1-313-12 Budapest, IX. Imre u. 4. Tel.: 1-866-25.

# Éttermi bérlet

Elköelő budapesti szálloda éttermi üzeme felszereléssel bérbeadó. Csakis tőkeerős, elsősorú szakember-bérlő ajánlatát kérjük, a korábbi üzleti tevékenység, a rendelkezésre álló tőke, valamint referenciák megjelölésével „Komoly, jóhírű szakember” jellegre a kiadói hivatalba.

fordul még elő. Csak később jött a paprika felhasználása szokásba, amikor az örölt paprikának a kolbász elkészítésében fontos szerepe jutott.

Magyaros öntudattal hozzáfűzhetjük mindehhez, hogy egy kis jófajta kolbászáért és hurkáért mi sem megyünk a szomszédba. Kerül ebből idehaza is a magyar ízlésnek megfelelő, még pedig olyan, hogy még külföldi ember is „megnyalhatja a szájaszélét utána”. Eismerten jeles készítményeink debreceni, gyulai és csabai néven vannak forgalomban.

Akárhogy is nevezzük el a kolbászféléket és súlyban, hosszban és külsőségeikben bárhogy is variálódjanak, mégis legfontosabb, hogy a bevalóval megadassák. Ha ebben mulasztás történik, ez már pótolhatatlan hiányt okoz. Brillat-Savarin is azt állította, hogy a kolbász elkészítésében a hiba — bűn.

Nem elég azonban a kolbászféléket jól elkészíteni, hanem a sütés módja éppoly fontos, aminek szintén főfeltétele a hozzáértés. A tűz — miként a vasat érc hulladéktól — a kolbászt a tepsiben minden fölös zsiradékotól és fűszertől mentesíti, elvéve a nyersséget, meglágyítja, megolvastja, ízessé, zamatoszá teszi.

Így készült az évszázados magyar multban, majd mai sivar napjainkban is honi jellegzetes eledelünk a jó kolbász, a disznótorok legkedveltebb étele.

A magyaros vendéglátás kései képviselői, a vendéglők sok lelkesedéssel és jószándékkal ápolják disznótoros vacsoráikkal azokat a hagyományokat, melyek mind az ősz udvarházakban, a várakban, mind a jobbágy-kunyhókban, a disznóölések idején a magyar barátokozás és vendéglátás formájában szokásban voltak.

A kolbász és hurkafélékhez a multban is akadt mindenkor egy kis jófajta bor és a gazda kínálgatta is jó szíveséggel, kellőképpen biztatván vendégeit:

„Jó borunk is van, mellyel enyhítheti Zsirosult gégéjét ki-ki öblítheti Szive bánatját is ez elfelejtheti A szarka tánca is magát készítheti.”

A jófajta kolbász a magyarnak tehát minden viszontagságában kiváló eledele volt s az utána elfogyasztott néhány pohár bor sok bajában is vigasztalására és megnyugvására szolgált.

## Dietz M. bornagykereskedő

Budapest, XI, Horthy Miklós út 31. sz. Telefon: 2-598-24.  
Sziklapincék Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32 szám  
Alapítva: 1890.

„HUNGÁRIA” SÜTŐDE Budapest, VII, Dohány utca 22. Tel.: 1-425-37  
Naponta állandóan friss sütemény és házikenyér.



### A mestervizsgáló bizottságok elnökei főlesküdtek.

A mestervizsgáló bizottságok elnökei január hó 11-én telt esküt a Kamarában Nagy Antal elnök jelenlétében.

Nagy Antal ismertette ennek az új törvényes intézkedésnek fontosságát és felhívta az elnökök és alelnökök figyelmét, hogy ez iparvédelmet jelent és hogy feladatukat pártatlanul, de szigorúan végezzék, azonban a méltányosságot se tévesszék szem elől.

Moór Jenő titkár ismertette nagyjában a mestervizsgáló bizottságok feladatait. A bizottsági tagokat egyébként behívják a Kamarába és csoportonként fogják tájékoztatni a teendőről. Felhívta a figyelmüket, hogy a budapesti mestervizsgáló bizottságok eredményei alapján kívánják a jövőben a vidéki mestervizsgálókat is megszervezni és már ez okból is nagy súlyt kell helyezni arra, hogy a budapesti iparosok minél jobban teljesítsék feladataikat és ezzel jó irányt mutassanak a vidékieknek.

### Január 25-ig kérelmezhető a vizgalmiadó átálynözása.

Közöljük tagjainkkal, hogy a fővárosi, zenét tartó vendéglők tulajdonosi részére kértük a Polgármester úrtól a vizgalmiadónak havi átálynözészeben való fizetését. Azok a fővárosi kartársak, akik vizgalmiadójukat átálynözészeben kívánják leírni, ezirányú kérelmeiket legkésőbb 1937. évi január hó 25-ig egyenként adják be a székesfővárosi iktató hivatalába (IV., Központi városköze, földszint 6.)

Megjegyezzük, hogy átálynözésére csak azok kaphatnak engedélyt, akik vizgalmiadóhatalnokként rendezik.

### Hadirokkant cigányzenészek kérelme.

A belügyminiszter által engedélyezett, Tuzák Gyula prímás vezetésével 18 tagból alakult „hadirokkant” cigányzenekar, azzal a kéressel fordul a vendéglőspár tagjaihoz, hogy amennyiben cigányzenekarra van szükségük, vegyék igénybe a hadirokkant cigányzenészek zenekarát. (IX. Mária Valéria úttelep 47. épület, 397. szám.)

A hadirokkant cigányzenészek zenekara bármely más zenekarral szemben megállja a helyét, úgyhogy nemcsak mint hadirokkantak, de egyébként is érdemesek a pártfogásra.

### Billárdtermek üzletszerű létesítése és fentartása.

Az alsótkör rendőri büntetőbíróóságok terheltet engedély nélkül billárdterem fentartása miatt a 64.573—1901. B. M. sz. rendelet 1 §-a és a Kbt. 76 §-a alapján megbüntették.

A m. kir. belügyminiszter 3.404—1936. kih. sz. alatt hozott

## Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12. Budafok Telefon: A. 2-698-01.

végzésével terheltnek a II. fokú ítélet ellen előterjesztett fellebbezését hivatalból visszautasította többek közt a következő megokolással:

„Terhelt fellebbezésében foglaltakat azért nem vehetem figyelembe, mert igaz ugyan, hogy közönséges biliárdasztal felállításához és üzembentartásához kávéházban, kávémérésben, vagy egyáltalában oly nyilvános etkező- és szórakozó-helyiségben, amelyben ily asztalok felállítását valamely jogszabály lehetővé teszi (78.000—1923. K. M. sz. rendelet, 802—1907. székessöv. ky. szab. rend.), rendőrhatalomra engedély nem szükséges, abban az esetben azonban, ha valaki közönséges biliárdasztalt külön e célra berélt helyiségben állít fel, tehát jártéktermet létesít, ehhez a 64.573—1901. B. M. számú rendelet 1. §-a értelmében, mint szórakoztató eszköznek nyilvános helyen felállításához, előzetes rendőrhatalomra engedélyt kell szereznie.”

### Üzletnek megfelelő névtáblával meg nem jelölés.

Az I. fokú rendőri büntetőbírósg terhelte melléküzletének családi- és utónévét feltüntető névtáblával el nem látása miatt a 1922.XII. tc. 126. §-a alapján megbüntette.

Budapest székesfőváros polgármestere 1545—1936—V. kih. sz. alatt hozott II. fokú ítéletével az I. fokú ítéletet helybenhagyja a következő megokolással:

„Igy határoztam, mert az 1922. évi XII. tc. 56. §-a imperatívus előírja, hogy az iparos üzlethelyiséget annak külső részén cégtáblával köteles megjelölni és a cégtáblán fel kell tüntetni az üzlettulajdonos családi- és utónévét. Nem vehettem tehát figyelembe terheltnek azt a fellebbezési érvelését, hogy azért nem csináltatott üzletének megjelölésére szabályszerű cégtáblát, mert a jelenlegi cégtábla használatával sem sérti másoknak a jogait.”

A Kihágási Tanács 5958—1936. kih. sz. végzésével a tolvábbi fellebbezést hivatalból visszautasította és így a büntetés jogerőssé vált.

### Hatályon kívül helyezett üzletkihataló rendelet.

A pénzügyminisztérium az 1936. évi december hó 30-án kelt 179.438—XIV. 16. számú rendeletével, mellyel a VI. ker., Hungária feiső körút 100. szám alatti helyiséget tiltottá minősítette, hatályon kívül helyezte és a helyiséget a tilalom alól feloldotta s így ide italmérési engedély a jövőben kiadható.

**Acélbélyegzők** (garanciával), **rézbélyegzők** (golddruck), **elsőrendű kivitelben, alfabettek** és minden e szakmába vágó munkák gyorsan és pontosan készülnek.

**WEISZ LIPÓT VÉS NŐK. VI. TERÉZ KÖRÚT 33. SZ.**

## Steiner és Szimper

BUDAPEST, IX. ÜLLŐI ÚT 57. SZ. TELEFON: 1-306-29  
SZOBAFESTŐK, MÁZOLÓK, DÍSZ- ÉS TEMPLOMFESTŐK

## Cifka József

pincegazdasági cikkek szaküzlete.

Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 1—228—92.

Borszivattyúk, szárógépek és az összes borkezelési anyagok.



### SIPÓCZ JENŐ

Szomorú szívvel emlékezünk meg Budapest főpolgármesterének: Sipócz Jenőnek váratlan elhűnytáról.

Sipócz Jenő nemcsak székesfővárosunk érdemes polgára és alkotó vezető tisztviselője, hanem az egész magyar közélet kimagasló nagy értéke volt. Másfél évtizedig volt fővárosunk legfőbb irányítója, mely idő alatt szilárd kormányása mellett, a főváros az a világgazdasági válság legszörnyűbb éveit is a legkisebb megrázkódtatás nélkül élte át. Fővárosunknak kiváló szervező és alkotó vezetője volt, akinek hervadhatatlan érdemei vannak fővárosunk legújabbkori szépítésében és idegenforgalmának mai kifejlesztésében. Szeretreméltó, pártatlan egyénisége, nagy teljesítményei és alkotásai a város polgárainak általános megbecsülését vívta ki, akik őszinte gyászal szívükben kísérték utolsó útjára.

Mi, akik Sipócz Jenőnek iparunk iránt érzett jóindulatát és becsülését számtalanszor tapasztaltuk, mert minden méltányos törekvésünkben a leghatóságban pártfogolt bennünk — emlékét mindig kegyelettel fogjuk megőrizni!

### ELKED JÓZSEF

Nemzetközi viszonylatban is kitűnő és nagyszerű kártyasunk halt meg hirtelen múlt év december 25-én: Elkéd József.

Elkéd József régi vendéglőscsalád gyermeke, édesatyjának, Elkéd Antalnak, a Kecskeméti és Magyar uccák sarkán volt igen népszerű és ismert vendéglője. Elkéd József a kereskedelmi iskolai érettségije és a tartalékos tisztirang megszerzése után az lthon szerzett szakmai ismereteit bővíteti Amerikába, Angliába, Francia- és Olaszországba megy és jóval a háború kitérőse elől Oroszországban telepedett meg. Moszkvában az ottani legnagyobb hotel, a Metropol igazgatója lett s mint ilyen szaktudásával nagy nyelvismeretével, szerény és finom modorával nemcsak az ottani őrli közönségnek kedvelte, hanem megbízhatósága és komolysága révén az orosz hatóságok bizálmása lett.

A háború alatt 4 és fél évig civilinternált volt ugyan,



azonban ez idő alatt az orosz hatóságoknál, mint az asztracháni osztrák-magyar fogolytábor megbízottja, tett jó szolgálatot a magyar hadifoglyoknak. 1918-ban két heti küzdelemes úton Moszkvába szökök és ott a dán konzulátus védelme alatt intézi tovább a magyar hadifoglyok sorsát. Ugyanezen évben a dán vöröskereszt segítségével került haza, Budapestre, amelyet évtizedekkel ezelőtt, Ifjan, nagy reményekkel hagyott itt. Hazatértekor katonaszolgálatra jelentkezik, azonban már szolgálatot nem tehetett, mert nem sokára az összeomlás következett be.

Budapesten az ismeretlen Eked nevezten tudott elhelyezkedni, előbb Gundel Károlynál volt, majd a pécsi Nádor Szállóba igazgatója, végül a budapesti Hungária szobafőnöke lett. Ebben a tisztségében hirtelen halt meg 59 éves korában.

Eked József is azon magyar tehetséges és szorgalmas férfiak közé tartozik, aki külföldön a magyar névnek mindenhol, ahol megfordult, tisztességes és becsületet szerzett és tájadalom, hogy kiváló emberi erényeivel és alapos szakmai tudásával nem tudott ilthoz érvenyesülni. Tragikus volt halála, de tragikus volt a sorsa is és akik ismörték őt, megrendülve vették híret egy nagyobbra hivatott férfúnak korai elmúltát. Áldás emlékére!

### Belga-holland együttműködés az idegenforgalom fejlesztése érdekében.

Már előzőleg beszámoltunk arról, hogy mind Belgiumban, mind Hollandiában erőteljes mozgalom indult meg a két ország kölcsönös idegenforgalmának továbbfejlesztése érdekében. E cél előmozdítására Belgiumban külön bizottság alakult, mely néhány héttel ezelőtt 3 napos tanulmányutat szervezett Hollandiába. A belga és holland sajtó részletesen beszámolt arról az ünnepléses keretek között megrendezett, szíveslyes fogadtatásról, melyben a németalföldi idegenforgalmi és vendéglátóipari szervezetek a belga bizottságot Hágában részesítették. Többek között a holland országos szakmai egyesület, a „Horecaf” hága csoportja is vendégül látta a belga meghívottakat, akik a közvetlen érintkezés és a holland intézmények közelebből való megismerése útján igen értékes tapasztalatokat szereztek.

A bizottság tevékenysége egyelőre csupán előkészítő jellegű ugyan, mindkét részről remélik azonban, hogy rövidesen létrejön a két ország idegenforgalmi kapcsolatát kölcsönös megalapozásra szabályozó egyezmény.

### Tervek a csehszlovák idegenforgalom fejlesztésére.

Mint a csehszlovák sajtó hírel adja, az elmúlt év végén Zsolnán kétnapos nagyszabású tanácskozást tartottak a csehszlovák idegenforgalmi érdekeltségek, az illetékes minisztériumok, az államvasutak, az utazási irodák, a vendéglátóipari és közlekedési szervezetek, valamint a gyógyfürdők kiküldötteinek részvételével. Az értekezlet behatóan foglalkozott az idegenforgalom fejlesztésének időszerű feladataival, melyeket a meghívott szakelődők részletesen kifejtettek. Különös figyelmet keltett a pozsonyi Central-szálló igazgatójának „szállodalánc” terveze, melynek lényege, hogy az előszálló szállodák szervezetbe tömörülve, egy közös utazási irodát állítsanak fel s ne egyéni tevékenység útján, hanem egységesen fejtsék ki a szükséges bel- és külföldi propagandát. A tervezet szerint egy felállítandó munka-bizottság feladata volna egy évre szóló egységes utazási tervekot készíteni, melyekbe az összes csatlakozó szállodákat belekapcsolnák. Az előadásokat kimerítő és alapos vita követte, melynek során a vendéglátóipar sérelmei

### MÉRLEGKÉPES KÖNYVELŐ

örökönnyelést vállal szálloda- vagy penzió-üzemnél. „Természetszabeni fizetésért” jellegre Patak hirdetőirodába, VI, Vilmos császár út 21., kér értesítést.

és kívánságai is napirendre kerültek.

A hatóságok jelenlévő képviselői a legnagyobb megértéssel fogadták az elhangzott indítványokat, kifejezeten hangsúlyozták, hogy a kormányzat a maga részéről minden tereen készséggel hajlandó támogatni az idegenforgalmi iparágakat jogos törekvéseikben.

### Az osztrák vendéglősök a forgalmiadó felemelése ellen.

Az osztrák vendéglősök ipartestülete december hó végén megtartott előjárásági ülésén élesen állást foglalt az árutorgalmi adónak a pénzügyminisztérium által tervbevetett felemelése ellen. Részletes statisztikai adatokkal világították meg azon sajnálatos tény, hogy az osztrák vendéglősipar helyezete az 1936-os üzleti évben jóval kedvezőtlenebbül alakult, mint az előző osztondékban. Különösen a keleti tartományokban: Alsóausztriában, Stájerországban és Karinthiában oltott aggasztó méreteket a forgalom visszaesése, ami azután az összforgalom kialakulására is hátrányos hatást gyakorolt. Szerencsére a nyugati tartományokat kevésbé érintette ez a kedvezőtlen változás. Az előjárásági egyhangulag azon álláspontra helyezkedett, hogy az osztrák vendéglősipar jelenlegi nehéz helyzetében semmiféle újabb adóemegterhelést nem képes elviselni. Az ipar vezetői nyelzói remélik, hogy a minisztériummal folytatandó tárgyalások során sikerüljön fog jogos álláspontjukat érvényre juttatni.

### Az angol szállodai életből.

Mint az angol szakfolyóiratok kimutaják, a brit szállodás-és vendéglősiparnak az 1936. évi idegenforgalmi bevételekből való részesedése mintegy 10 millió font sterlingre becsülhető, mely összeg a külföldi látogatók összes kiadásának jó harmadrészét teszi ki. Ilyen nagyarányú forgalmat az 1935-ös jubileum év után valóban nem vártak. A külföldi vendégek számára ez a nagymértékű gyarapodását általában a kontinensen uralkodó zavaros viszonyokra vezetik vissza, melyek számos ideget arra indítottak, hogy eredeti céljától eltérőleg, Nagybritanniát keresse fel. Az 1937. koronázási év idegenforgalmi eredményeihez természetesen igen nagy várakozásokat fűzött az angol szállodásipar s éppen ezért VIII. Edward váratlan lemondása a nagy nemzet tragédia általános hatásán felül is élkén nyugtalanságot váltott ki szállodáskörökben. Mint a „Caterer”-ben olvassuk, az angol szállodás-szövetség legutóbbi ülésén főképpen ezzel a kérdéssel foglalkoztak s nagy megnyugvással vették tudomásul, hogy az új király és királyné megkoronázása az eredetileg a lemondott király megkoronázására kitűzött napon, 1937 május 12-én fog végbemenni. A kedélyek most már kezdenek megnyugodni és a közelmúltban lejátszódott történelmi események nem lesznek hátrányos befolyással az angol idegenforgalomra.

Élénken foglalkoztatja a szállodai köröket az utóbbi időben a borrháló-kérdés is, amely egész váratlan és ezért vált időszerűvé, mivel a legtekintélyesebb londoni szállodák egyike, a Hotel Splendid „számos vendég kívánságára és a személyzet nagy megalapozására” áttért a százalék-rendszerre. Ez az el-

**Kitünő a Dreher keksz és a Dreher csokoládé!**

## DUBOVETZ EMIL

**hűskülönlegességei**

Előkelő szállodák, vendéglők,  
intézetek, szanatorniumok és  
menzák szállítója.

**BUDAPEST,**  
V., Lipót körút 17. Tel.: 1-263-08.

Járás annál nagyobb meglepetést okozott, miután néhány héttel ezelőtt a szövetségi közgyűlésen az angol szállodásipar legnagyobb súllyal bíró vezetőinek túlnyomó része a borralvaló-rendszer fenntartása mellett foglalt állást. Azóta más, nagyobb szállodák is foglalkoznak a szállalékos rendszer bevezetésének gondolatával, legalább is abban a formában, hogy szabad választást kell adni a vendégnek a borralvaló-adás vagy borralvaló-megváltás között. Egyes szakemberek véleménye szerint, a koronázási évben a világ minden tájékról Londonba áramló idegenforgalom fogja a legjobb alkalmat szolgáltatni a kérdés végleges rendezésére.

### A bajországi vendéglátóipari zárlat meghosszabbítása.

A bajor gazdasági minisztérium, a vendéglőipar még mindig nyomott helyzetére, valamint az általános gazdasági viszonyokra való tekintettel, december hó végén kiadott rendeletével, újabb 2 évre, tehát 1938 december 31-ig meghosszabbította a vendéglő-engedélyek 1936. évi december 31-én lejáró zárlatát.

Ezen rendelet értelmében vendéglői és korcsmai üzemek, sökreszekedések és penziónk alapítását, továbbá meglévő engedélyek kiterjesztését a zárlat tartama alatt általában nem engedélyezik. Kivételt csak azon esetek képeznek, amikorra a kérelmezett üzletmegvalósítás, vagy engedély-kiterjesztés az illetékes hatóságok véleménye szerint általános népéletlétési, vagy idegenforgalmi szempontokból feltétlenül szükségesnek látszik.

### A borralvaló-rendszer megszüntetése Franciaországban.

Mint a francia lapokban olvassuk, a képviselőházba a borralvaló-rendszer megszüntetését célzó törvényjavaslatot terjesztettek be, melyet most tanuimányoz a parlament munkaügyi bizottsága.

A törvényjavaslat szövege a következő: I. cikk: A borralvaló vagy „szállalékos borralvaló”, mint személyzeti fizetési rendszer, ezentúl tilos és minden olyan üzemben, ahol ez a gyakorlat érvényben volt, a tulajdonost terhelő fix fizetéssel helyettesítendő. Mindenesetesen foglalkozási ág és kategória fizetése az üzemi tulajdonosok szövetsége és az érdekelte munkásszervezetek közötti szerződésekben határozandók meg. II. cikk: Minden, a jelen törvényvel ellentétes rendelkezés érvénytelen veszt.

A törvényjavaslatnak a szakmai körökben igen erős ellenzéke van, ami annál is inkább érthető, miután annak törvényerőre-emelkedése a teherbíróképessége legszűkebb határán álló francia vendéglátóipart újabb nehéz, csaknem elviselhetetlen terhekkel sújtaná. Erősen kockázatos dolog volna ennek a teherbőrlésnek a közönségre való áthárítása is. Rámutat a szakcsajtó ezen körülményre is, hogy Franciaországban a borralvaló hosszú idők folyamán mély göyökereket vert szökás és így azt máról-holnapra eltörölni nem lehet.

### Mi újság a borpiacon?

Az árak tartottak, amit részben a borpárlat főtésének és az exportnak tulajdonítanak.

Borárak: Paraszárú 10 málligandos 11—12 fillér, urasági áru 20—26, hegyvidéki, bádacsanyói áru, 40—45, Balatonfüreden

55—60, Villányos 35—40, Sopronban 20—22, Tokaj hegyalján 24—26. Jobb fajta lehérs és vörös Szekszárdon 22—30, Jászberényben 15—22 fillér, minőség 10—13 százalék között mozog. Kínálhat élénk, kereslet gyenge. Mórón 24—25 fillér a bor literje.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

Péceli Otthonunk részere alábbi vendéglős kartársaink küldtek újévi malacokát: Beer László 2 drb, Lukács Antal 1 drb, Holub Rezső 1 drb, Dénes József 1 drb, Bertha Gyula 1 drb, Gráf János 1 drb. Pénzbeli adományok: Wertner János (Gyula) 12 pengőt, Lukács Sándor (Szombathely) 10 pengőt, Radosztils János (Kaposvár) 8 pengőt. Az adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

### Állást keresnek.

Ügyvéd, vidéki ipartestületi vendéglős szakközpórtjának 13 éven át volt ügyése, nagy szakmai gyakorlattal és összekötötetással az iparban elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben megteudható.

Tönkrement vendéglősök akár kiegészítésre is elhelyezkedést keresnek. Címük az ipartestületben.

Gazdaasszonyok, teirónók gyakorlattal elhelyezkedést keresnek. Címük az ipartestületi irodájában megteudható.

### Pályázati hirdetmény vendéglő létesítésére és bőrlítésre.

A MÁV esztergomi állomásának felvételi épületének toldalókatott vendéglő létesítésére és bőrlítésre nyilvános versenypályázatot hirdet.

A szabályszerű okmánybőrléggel és „Ajánlat a M. kir. Államvasutak Esztergom állomásán vendéglő létesítésére és bőrlítésre a 23.849—1936. számú” felirattal ellátott ajánlatok lepercsérlésre a M. kir. Államvasutak üzletvezetőségéhez (Budapest, Kerepesi út 5. I. 125. ajtó) 1937 január hó 30-án, déli 12 óráig közvetlenül vagy posta úttján, térti vevény mellett nyújtandók be.

Ugyanezen időpontig bánatpénz fejében 264— pengő, bevett üzletvezetőség pénztáránál leteudó.

Pályázók csak az lehet, ak az 1884. évi XVII. tc. 4. §-ában megállapított feltételeknek megfelel. A magyar honosságot és fedhetetlen előéletet tanúsító okmányokon felül, bemutatandó a tanoncbizonyítvány, valamint igazolandó két évi szakbavágó gyakorlattal.

A vendéglő bőrlítésre vonatkozó feltételek és épület-terv fenti üzletvezetőség forgalmi osztályában (földszint 20. szám) megtekinthetők.



**SCHILLINGER MIKSA**  
hűskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők  
szállítója

**BUDAPEST,**  
VII., Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészeit a MABI-ba bejelentse!

# Szűrőgépek gyártása és javítása

A PRESTO és NOVA szűrőgépek egyedül gyártói  
FRANK ÉS BERGER  
Budapest, VIII, Baross ucca 91.  
Telefon: 1-397-20.

## Tagtársaink az itt felsorolt cégeknél vásárolnak

**Sikk! Elegancia! Olcsóság!**  
Ezt adja  
**HALÁSZ DEZSŐ**  
NŐIDIVATÁRUHÁZA VIII, RÁKÓCZI ÚT 54.

**HERCZEG ÉS FODOR R. T.**  
textil-, úri- és női divatáruháza  
Budapest, VII, Thököly út 24  
a Keleti pályaudvarnál. Tel: 1-314-67 és 1-312-68

**SZÜCS és MÁRKUS divatháza**  
PETŐFI SÁNDOR UCCA 18.  
selyem, gyapjuszövet, bársony, velursifon és csipke-  
volan különlegességeit rendkívül kedvező árak mellett  
bocsátja a t. tagok rendelkezésére.

**KÁTAI JÓZSEF**  
háztartási szaküzlete  
Budapest, VII, Király u. 5. Telefon: 1-406-77, 1-423-23  
Alapcso és chróm evőeszközök.  
Háztartási gépek, jégszekrények,  
főzőedények, konyhabútorok.

**AMERIKAI CIPŐ R. T.**  
BUDAPEST, V, DOROTTYA UCCA 9.  
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ CIPŐKÜLÖNLEGESSÉGEK — 4 HAVI HITEL

**KÁLLAI GYULA**  
CIPŐÁRUHÁZA  
BUDAPEST IX, VÁMHÁZ KRT. 7  
Alapítási év: 1911.  
Tel. 1-882-50  
Különlegességek férfi-, női- és gyer-  
mekcipőkben. Mérték utáni rendelé-  
sek saját műhelyben készülnek.  
4 havi hitel ABC tagok részére.

GUMIHARISNYÁK,  
FUZÓK,  
LÚDTALPBETÉTEK  
SZAKÜZLETE  
**KELETI J.**  
TELEFON: 1-880-13.  
IV, PETŐFI SÁNDOR UCCA 17.

**„KRONOSZ” ÓRA- ÉS ÉKSZERKERESKEDELMI R. T.**  
Cégünk törekvése: Az árut a gyártól közvetlenül nélkül olcsón  
és elsorángú kivitelben a vevőhöz juttatni. Dús választék  
mindennemű óra és ékszerterükrakban.  
Elsorángú órajavatóműhely. ABC-kedvezmény.  
**CORTÉBERT WATCH Co.**  
világhírű svájci órajárv vezérképviseletje és gyári lerakata.  
Budapest, IV, Eskü út 3. lételemet. Telefon: 1-892-14.

**Hauer és Márton**  
vászon és pamut asztalkészlet, töröl-, törülköző, vászonáru  
férfi és női szövetek — divatickek — selyem — kötöttáru  
szőnyeg, kókuszfuto — függönyök  
Alapítási év: 1884 II, SZILÁGYI DEZSŐ TÉR 4

**ZSUFFA ISTVÁN ÉS TÁRSAI**  
ANGOL ÉS HAZAI GYAPJUSZÖVETEK  
IV, VACI UCCA 25. TELEFON: 1-886-40.

**NAGY OLCSÓ CIPŐVÁSÁR**  
**JUHOSNÁL**  
BUDAPEST, III POLGÁR TÉR 6. SZÁM. TELEFONSZÁM: 1-623-11.  
Női divaticipők, férfi fekete és barna cipők, női és férfi  
szandálok és szandalették, női és férfi gumis és evezőcikkék.  
Speciál gyermek szeges és varrott cipők minden nagy  
várostékban. — Fájós lábakra mértékosztály.

Buda legnagyobb úri-, nőidivatáruháza  
**FÁBIÁN JÓZSEF**  
csak I, KRISZTINA KRT. 8-10. (Széll Kálmán tér sarok)  
Asztaineműek, férfi és női kelengye.  
Teljes szálloda- és pansióberendezést vállalok.

## NAGY IGNÁC pincelfelszerelési cikkek raktára BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

Ajánlja dűsan felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk,  
szűrőgepek, palackok, parafadugók, címkek stb. T. 1-415-15

## Pfeifer Sándor gomba- kereskedő Budapest, Központi Vásárcsarnok, Telefonszám: 1-851-78.

## Borpalota Rt.

Budapest, VI. Király ucca 26. Telefonok  
1-140-44, 1-184-64

Ajánlja kiváló minőségű márkás  
fajborait palackozva és hordóteleiben

Revier rendszerhez mellékösszegezős

### használt National-pénztárak

a berlini National-gyár volt műszerésznél.

Vétel. — Eladás. — Javítás. — Karbantartás.

KISS és SÁNDORI, VII, Akácia ucca 37—39.

## S V A B B O G Á R BLATTOL ruszni, leigebogár, hangya és kertli lőtetű ellen leghatásosabb márkás „THERIAKA” R. T., V, HOLLÁN UCCA 3. TELEFON: 1-146-96.

## RUM- ÉS LIKÓRKIVONATOK

kaphatók gyári áron minden mennyiségben,  
SZABÓ SÁNDOR, Aggteleki u. 5. fsz. 8. Tel: 1-426-95.

## Bognár Károly paprikakereskedő

Paprika, fűszer- és gyarmatúrá a legolcsóbban  
Központi Vásárcsarnok, Balkarzat 646. szám.

## Özv. Vuchetich Mátyásné konzervvü kereskedő Budapest, Központi Vásárcsarnok. — Telefonszám: 1—854—61.

Kiskunfélegyháza m. város polgármestere.  
674/ki. 1937. szám.

## Versenyfárgyalási hírdetmény

Kiskunfélegyháza m. város tulajdonát képező gőz-, kád- és  
gyógyfürdő, valamint ugyanazon épületben levő, teljesen  
szárazított szálloda, étterem és kávéház bérbeadására verseny-  
fárgyalást hírdetek.

Bérelti idő 3 év, esetleg a bérlő által eszközöndő betek-  
telés arányában, megegyezés szerinti hosszabb idő.

Pályázní szándékozók, szabályszerűen felbélyegzett, aláírt  
és pecséttel lezárt ajánlataikat „Pályázat a városi gőzfürdő bé-  
relésére” felírással borítékban a város Polgármesteréhez címezve  
adják be a város iktató-hivatalába folyó évi február hó 4-én,  
délután 11 óráig.

A város fenntartja magának a jogot, hogy a beérkezett  
ajánlatok közül szabadon válasszhasson, vagy azokat visszautá-  
síthassa s az ebből, vagy a közszállítási szabályrendelet hatá-  
rozmányának nemáni megsértéséből eredő kár (elmaradt há-  
szon) megtérülését az ajánlattevők sem a hivataltól, sem annak  
közegétől nem követelhetik.

Feltételek, valamint a bérbeandó objektum leírása, vá-  
laszbélyeg csatolásá mellett a város gazdasági hivatalától  
kérendők.

Kiskunfélegyháza, 1937. január 7.

Polgármester.

## CSISZÉR JÁNOS ny. detektív főfelügyelő Budapest, VIII, Esterházy ucca 24. f. 3. Telefon: 1-389-89. NYOMOZ — INFORMÁL — MEGFIGYEL

## ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.  
BUDAPEST

Központi telep: IX, Gőnczy Pál ucca 4. Telefon: 1-854-48.  
Fiókiüzletek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 1-854-48.  
V, Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 1-816-79.  
VII, Garay téri vásárcsarnok. Telefon: 1-304-84.  
Iroda: VIII, Horánszky ucca 19. szám. Telefon: 1-335-39.

## MOLNÁR JÓZSEF szén- és gáziüzhely-készítő

Telefon: 1—342—25. Alapítatlott 1868.  
Budapest, VIII., Dankó Pista ucca 4. (Volt Madách ucca.)

Régi parkettát felgyalul, ajtót, ablakot javít.  
Új parkettázást végez és új ajtót, ablakot,  
berendezéseket kérvző árban szállít

## Ifj. Hufnagl Imre aszfalosáru és parkettgyár

Budapest, VI, Kartács ucca 27. szám. Telefon: 2-916-64.

## Kérjük

kartársainkat,  
csakis

## hirdetőinknél vásároljanak

és vásárlásaiknál hivatkozzanak lapunkra!

### Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete Szervezőstőség

Szállodások, Vendéglősök, Kávéosok és Alkalmazottak  
Nyugdíjgyesülete

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 181-1-52

A Szállodai Szakosztály, telefon: 180-0-01

### Szállodások és vendéglősök szakiskolája

Budapest, IX, Lónyay ucca 6. sz. Telefon: 187-2-79.  
Igazgatóval értekezhetni hétköznapokon d. u. 4—7-ig.

### Budapesti Vendéglősök Adóközbűsége

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 186-1-82.  
Hivatalos órák: hétköznapokon délelőtt 9—2 óráig.