

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC, MARENCICH OTTÓ, NEMETH ALADÁR  
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR BALLAI KÁROLY

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÓNAY UCCA 22. SZÁM. TELEFON: 581-152.

## AZ IPARTESTÜLETÜNK KITÜNTETŐ ÉRME



MALOSIK FERENC elnök indítványára az ipari érdemek jutalmazására az előjáróság kitüntető érmet alapított, amelynek első példányát az előjáróság, sok érdemei jutalmául, Gundel Károlynak ítélte oda. Bemutatjuk az érmet, amelyet Vanczák Ferenc szobrászművész Malosik Ferenc elgondolása után készített el és az állami Pénzverő állított elő.

Az érme első oldalán iparunk halhatatlan emlékü üttörőinek: Palkovics Edének, Gundel Jánosnak és Glöck Frigyesnek alakja látható, akik fölött Hungária áll, a másik oldalát pedig egy szakácművészeti csendélet díszíti.



# MEINL

nagyfogyasztók részére szakszerűen összeállított tea- és közkedvelt kávékeverékeiből mintával is készségesen szolgál.

GYULA Rt. engros- és postaosztálya  
Budapest, VII., István út 23-25.

T.: 1-437-73.

# POPPER BORPINCÉSZET R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA,  
ELŐD UCCA 8. SZÁM  
TELEFON: \*1-484-62.

ALAPITATTOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

**TÜZIFA**  
maximális  
áron

**FUTÓ GYULA R. T.**  
V., ZRINYI UCCA 1. SZ. — TELEFON: 182-800.

**SZÉN  
KOKSZ**

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

## A M I N A P T Á R U N K

1937 Augusztus 4 Szerda	Délelőtt 11 órakor a <b>képesítőbizottság ülése</b> az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Deák Sándornál (I, Ybl Miklós tér 9, Várkertkoszok). <b>Snapsziverseny.</b>	11 Szerda	Délelőtt 11 órakor a <b>képesítőbizottság ülése</b> az ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Gruber Emilnél (I, Ördögóromosárdá)	
	5 Csütörtök	<b>Az adóközösség tagjainak általányuk befizetése.</b>	13 Péntek	Délelőtt 10 órakor <b>Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövele</b> Szűts Lajosnál (XI, Zenta ucca 3.)
	6 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Gundel Károlynán (VI, Állatkerti út 2).	16 Hétfő	<b>Befizetendő</b> az együttesen közölt adótarozások (házasodó, áttelános kereseti-, jövedelem- és vagygonadó) egy havi részlete. Addig, amíg a kivetések meg nem történnek, vagy ha a kivetés fellobbozás alatt van, az előző évi kivetés egy havi összege. <b>Befizetendő</b> az általányozott alkalmazotti kereseti adó egy havi összege.
	9 Hétfő	Délelőtt 10 órakor a <b>bekeltetőbizottság ülése</b> az ipartestületben.	18 Szerda	Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Pap Káimánán (I, Zugligeti út 20.)

Augusztus hó folyamán nem tartunk előljárosági ülést!

# Dreher Baksör

*Az évad slágere*

## BORBABA

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

Forgalomba hozza:

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

Telefon: 1-833-80.

# Magyar Szállodás és Vendéglős

## A Lillafüredi Gyógyhelyi Bizottság.

Írta: **Németh Aladár**, a szállodai szakosztály alelnöke.

MIÉRT MENEKÜLTÉM EL LILLAFÜREDRŐL? Miért nem tudott ott tartani a hámosi tó zöld tükre, a függőkert és kitünő Ságodi kartársunk marasztaló konyhája? Ennek oka a „Lillafüredi Fürdőújság” júliusi számának 2. oldalán található. Itt olvastam a beszámolót a Gyógyhelyi Bizottság újjálakulásáról. Ebből kitűnik, hogy a bizottság elnöke a főszolgabíró, tagjai a plébános, az orvosok, a főjegyző, az erdőigazgató, a min. titkár, a fémipariszkolai igazgató. És a szálló- és vendéglőipar képviselői? Azokat nem találtam a tagok között főlsorolva.

A tényállás a következő: a Palota Szálló olvasótermében tartott ülésre meghívták ugyan a lillafüredi szálló- és vendéglőipar képviselőit, de ott közölték velük, hogy a Gyógyhelyi Bizottság ülésén csak mint hallgató vendégek vehetnek részt. A Bizottságnak nem tagjai, tanácskozási és szavazati joggal nem bírnak. E súlyos sértés „enyhítése” céljából hozzáfűzték, hogy ez az állásfoglalás nem irányul személyük ellen, hanem kizárólag csak a szállodás- és vendéglőipar ellen, amelyet az előkelő honoráciorok nyilván összeférhetetlennek vagy méltatlannak találnak arra, hogy a helyi Gyógyhelyi Bizottsággal kapcsolatba kerüljön.

Ime egy csepp a mi idegenforgalmi életünkben, amelyben benne van az egész tenger!

Hogyan képezzik ezek a kétségtelenül igen előkelő társadalmi állású, bizonyára igen művelt és széles látókörű, de idegenforgalmi vonatkozásban nyilván kevés tapasztalattal bíró urak, hogy egy Gyógyhelyi Bizottság eredményesen dolgozhathik a szálló és vendéglő tüntetésszerű kizárása, sőt bántó megállása és megsértése után? Mi lehet az indoka ez iparellenes magatartásnak? Állítólág az, hogy a szálló- és vendéglőipart nem találják megbízhatónak és méltatlannak arra, hogy reprezentánsai a Bizottságban cselekvően közreműködjenek. Ha valóban ez az indok, akkor ez igazgatótal véleménynel a leghatározottabban szembe kell helyezkednünk. Minden foglalkozási ágban található — sajnos — megbízhatatlan elemek is. Ez ellen még lillafüredi gyógyhely gazdjája, a

Földművelésügyi Minisztérium sincs biztosítva. De ahogy a hivatalokban sem szabad egy-két megtévedt ember miatt általánosítani, úgy a mi iparunkra sem szabad egy-két megbízhatatlannak bizonyult ember miatt szégyenbélyeget ütni.

Tiszteeljük a zárkózottságot. Mi sem áll tőlünk távolabb, minsem hogy erőltessük a magunk társaságát olyan körben, amely nem szívesen érintkezik velünk. Ha a lillafüredi, fixfizetéses előkelőségek a maguk körében kívánnak maradni, ám csináljanak maguknak kaszinót, ahol olyan zárt társadalmi életet élhetnek, amilyet akarnak. Nekünk soha eszünkbe sem fog jutni, hogy megzavarjuk kissé avult szellemű szórakozásait.

De a Gyógyhelyi Bizottság nem Uri Kaszinó, hanem az idegenforgalmi iparnak jelentős munkásszerve. Nem tagsági díjakból, hanem közpénzekből (gyógyhelyi illetekekből) él. Irányítása, munkája, kezdeményezése erősen kihat a gyógyhelyre, adott esetben lillafüredi életére, fejlődésére, forgalmára, tehát a lillafüredi szállók és vendéglők létre vagy nemlétre. Idegenforgalmat szállodások és vendéglősök nélkül csinálni annyit, mint orvosok nélkül egészségüggyel foglalkozni, vagy vasutasok nélkül vonatot vezetni.

Az idegenforgalmi politikában példatadó államokban, Svájcban, Ausztriában, Olaszországban, Franciaországban elképzelhetetlen lenne, hogy a helyi Gyógyhelyi Bizottságban a helyi szállós és vendéglőipar fejeit eleve, elvből kizárnák. Akár Kurkomissionak, akár Syndicat d'initiative-nek nevezzék, mindenütt a szállodások és vendéglősök a munka, az irányítás és a tényleges felelősség oroszlánrésze. És ez természetes is. Ha a gyógyhely forgalma évről-évre csökken, azért a főszolgabíró ur, vagy az erdőigazgató ur még mindig pontosan és hiánytalanul megkapja eslejen jól megszolgált fizetését. A szállodás és vendéglős ellenben csak akkor élhet meg, ha a fizető vendégek tényleg megjelennek és megmaradnak.

A lillafüredi sértés valóban nem személyeknek, hanem a mi iparunknak szól. Ezért a mi iparunk tiltakozik e felháborító bántalom ellen. Felkérjük a bizottság elnökét, hogy tegyék jóvá ezt a meggondolatlan sértést és lássák be, hogy

## BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: **KLABER MIKSA**

PINCSEZET:

**BUDAFOK, PETŐFI UT. 14. SZÁM.**

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

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

TELEFON: 1-142-62.

## Fellner Béla í. ü. v.

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

nem lehet vendéglátóiparral eredményesen foglalkozni a vendéglátóiparosok nélkül.

A lillafüredi Palota Szálló forgalma évről-évre csökken. Az összezsugorodott számok sehogysem állanak összhangban az állam 9 millió pengős beruházásával. De ami a legszembetűnőbb: amíg minden valamirevaló burapesti szállóban a megszállt vendégeknek legalább 50%-a, a vezető szállókban 60—75 százalék külföldi, addig a lillafüredi Ualota Szállóban ez az arányszám mindössze 8%. A Palota Szálló még főszeszóban is félig üresen ásit. Ez a pár adat is világosan mutatja, hogy a lillafüredi Gyógyhelyi Bizottság elhet előkelő, zártkörű testület, de e r e d m é n y e i azt mutatják, hogy nem áll hivatalosa magaslatán. A Fürdőújságbán leközölt tárgyalás anyaga sem mutat sok kezdeményezést, gyakorlati érzéket, szakmai tapasztalatot, életrevaló gondolatot, lüktető elevenységet. De hogy is kívánhatjuk mindezt, ha még a Palota Szálló igazgatójának is a megbántottság keserű érzésével kell elhagynia a vezetése alatt álló szálló olvasótermét?

Ha kérelmünk nem talánna megértésre, ha a lillafüredi Gyógyhelyi Bizottság továbbra sem akar tudni a szálló- és vendéglátóiparról, nos, akkor nem marad más hátra, minthogy mi is igyekezzünk megelégedezni erről a jobb sorsra érdemes fürdőről. „Gezwungene Liebe tut Gott Weh!” — mondotta nékem tanítómeszterem, egy tapasztalt, öreg szállodás-vendéglős. Mi nem akarunk fájdalmat okozni sem Istennek, sem önmagunknak.

\*

Ebből a sajátos egyes esetből azonban általános tanulságot is vonhatunk le. Ugyanis azt, hogy a gyógyhelyi bizottságok megszervezését még sem lehet a helyi felfogásokra bízni. A gyógyhelyi bizottságoknak elsősorú idegentorgalmi hivatalúak van és működésükben a szakszerűséget minden körülmények között



**SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR**

1 1/2 literes zárt palackokban

Kőbányai Polgári Söröződe  
gyártmánya

biztosítani kell. Ezt nem lehet másképpen, mint az idegentorgalommal hivatásszerűen foglalkozó intézmények, testületek vezetőinek bevonásával. Eppen ezért ismételten felhívjuk az Országos Magyar Idegentorgalmi Hivatal figyelmét a helyi idegentorgalmi bizottságok egységes megszervezésének immár el nem odázható feladatára. Kérjük, dolgoztasson ki a gyógyhelyi bizottságok részére minta szervezési és működési szabályzatot és kötelezze arra a fürdő- és üdülőhelyek közigazgatási hatóságait, hogy annak alapján szervezzék meg a gyógyhelyi bizottságot.

Ezzel az idegentorgalom belső megszervezése terén nagyon hiányzó cselekedetet hajtana végre, mert az idegentorgalomról ma már nemcsak beszélni és szónokolni, hanem azzal hozzáértéssel foglalkozni is kell, nehogy az ország közigazdaságának kárára, azt a területet, amit eddig elfoglaltunk, elveszítsük. (A szerk.)

## Az iparosok tisztessége.

Írta: Kolling Oszkár.

FENYES ELEK A 100 EV ELŐTT kiadott nagy munkájában — „Magyarország mostani állapota, 1837” — a II. kötet 371. lapján elősorolja az akkoriban Budán létezett mesteremberek számát.

A sok mesterember közül csak az élelmiszerekkel, fuvarozással, közlekedéssel a vendéglátással foglalkozókat említjük, mivel ezek az idegentorgalmi multira vonatkozó kutatásoknál elsősorban jöhetnek figyelembe. Budán volt abban az időben 6 cukrász, 2 hajós, 12 fodrász, 14 halász, 28 hentes, 240 korcsmáros, 15 landkocsis, 27 mézszáros, 3 mézeskalácsos, 52 molnár, 48 zsemlyés vagy pék s többek között volt 54 kisebb-nagyobb kereskedő stb.

A vendéglátóipart különösen érdekelheti, hogy 1836-ban az italmérőket, akik nagyrésztben vendéglátók is, a mesterek között sorolják elő.

Mindenesetre figyelemmel kell lennünk arra a helyzetre, mely az italmérési jog gyakorlását illetően évszázadokon át hazánkban kifejlődött.

Az italmérés gyakorlása a földesúri kiváltságos jogok közé tartozván, az a hétköznapi életben mindennél a helyi körülményeknek és adottságoknak megfelelően alakult ki.

Buda városában a városi bormérők polgárok mindegyike gyakorolhatta bizonyos csekély megszorítások mellett a bormérést.

Innen értelemzhető az a rendkívüli számarány az ipari foglalkozást űző mestereknél, mely a korcsmárosokra esik (240), míg más iparágakban legfeljebb 1—10 mestert találunk, csupán a molnároknál (52) és pékeknél (48) emelkedik a létszám.

Sajnos, nem ismerjük a budai korcsmárosok rendjét és a cénszabályzatukat.

Kétségtelen azonban nem lehet az iránt, hogy a budai bormérők különleges helyzetében ily cénszabályzattal ne bírtak volna.

# AGRÁR BORKERESKEDELMI K. F. T. BUDAFOK

Petöfi-út 24-26-28.  
Telefon: 2-698-02.

Látjuk azt, hogy a budai fuvarosok, szekeresek már 1760-ban, a vidéki kocsisok (landkutscherek) 1826-ban kapnak céhszabályzatot (Szádeczky: A Céhnek története, 1889, 74.), pedig ezek a korcsmárosoknál sokkal kisebb számban voltak.

Fényes Elek egykorú és megbízhatóság tekintetében elismert munkája bizonyítja, hogy Budán a korcsmárosság rendes iparúzó foglalkozás volt.

A korcsmárosok sorából Buda visszafoglalása utáni időben nem egy oly tag került ki, aki városi tisztséget töltött be (Ballai Károly: Magyar korcsmák és fogadók a XIII—XVIII. században, 103—105.)

Ez volt a helyzet körülbelül Pesten is.

Az ipar gyakorlását illetően fennálló céhszabályok szigorú szem előtt tartásán alapult a városok jóléti s fejlődési feltétele. A városok alapja már a XII. századtól kezdve elsősorban az ipari termelés és kereskedelem volt.

A céhrend volt tehát a középkortól kezdve az a tiszteltreméltó intézmény, mely a céhekben tömörült mesterek tevékenységét és egymáshoz való viszonyát, a kartársi és bajtársi összetartozandóság szellemét fejlesztette, ápolta s ennek fennmaradása felett nemcsak szigorúan őrködött, hanem az ellene vétőkkel szemben megtorlással élhetett.

Az ipari egyetértés volt különben alapja a céhek belélteli békekességének is.

Aki a közbéke ellen vétett, szigorúan büntették. Hasonlóképpen azt is, aki mestertársainak érdekeit megsértette.

A céhből kizárták, sőt mesteri jogát is elvesztette az, aki mestertársának legényét elcsábította a munkahelyéről, — ugyanígy büntették, aki legényeivel közös haszonra dolgozott, vagy aki a mestereknek a céhben történt tanácskozásait, különösen, ha ezek az alkalmazottaknak fizetendő munkabérekre vonatkoztak, — a legényeivel előre közölte.

Oly vétségeknek tekintették az előbbieket, mint ha a mester lopott, vagy a közérkölciség ellen bűnözött volna.

Ugyancsak elvesztette mesterjogát az a mester is, aki a mestertársánál már megrendelt munkát elvállalta s ezáltal a felvállalt munka elvégzésétől társát megfosztván, tisztességtelen versenyt támasztott.

Minden iparos csak egy mesterséget űzhetett, mások iparába, vagy kereskedésébe bele nem avatkozhatott senki.

## Használt National-pénztárak

garanciával, a berlini National-gyár volt műszerészénél.

Vétel, eladás, javítás, karbantartás.

KISS ÉS SÁNDORI, VII, Akácia u. 37—39. Telefon: 1-320-07.

Az ellenőrzést nagyban elősegítette, hogy az egy céhbe tömörült iparosok rendszerint egy uccában, vagy városrészben laktak s így egymást és az ár kialakulását ellenőrizhették.

Az ellentéteket, melyek a különböző időkben és helyeken kibocsájtott céhszabádmakban mutatkoztak, megszüntették az 1723. évi 74 országgyűlési cikkben foglalt általános rendelkezésekkel.

A kibocsájtandó újabb csebbeveleket később a budai magyar helytartótanács 1805 február 5-iki irányelvei alapján adták ki.

Ebben is rendelkeztek arra nézve, hogy az iparosgekedeket (legényt) a mester remekmű elkészítése nélkül mesterré avatni nem lehet. (III. cikkely.)

Az ipargyakorlás feletti felügyeleti jogot a vidéken a szolgabíró, míg a városokban biztos gyakorolta. (XIII. cikk.)

Fenntartották azonban Buda város törvénykönyvében lefektetett ama követelményeket, melyek még Zsigmond király idejéből valók. Eszerint a városi tisztújítás alkalmával, amikor már az új tanács is összeült, minden céhből két-két idősebb, tehetősebb és értelmesebb mestert mutatnak be a tanácsnak. Ezek megesküdtek a tanács előtt arra, hogy a céhekben az ipar tisztességes üzésére felügyeletet gyakorolnak (ők voltak a „mívlátó” mesterek) és, hogy a bíró eljárás esetén az ipari szakkérdésekben részrehajlás nélkül eljárnak. (Ifj. Palugyay Imre: Magyarország leírása, I. 120.)

A céhekben egy legénynek sem engedték meg, hogy különös ok, vagy bírói döntés nélkül mesterét hat hónapon belül otthagyhassa s más mesternél munkát vállalhasson: — viszont a mesternek sem állott jogában különösebb indok nélkül segédjét a megállapított időn belüli elbocsájtani.

Gondoskodtak az ipari nyersanyagok, valamint kész iparcikkek árának megszabásáról.

Üldözték a kontárokot, a tisztességtelen versenyt s mindazt, ami a tisztas ipar fejlődését, vagyis az iparos nyugodt munkálkodását és megélhetését veszélyeztette.

## Dunai utazások M. F. T. R. hajókon

MAGYAR KIR. FOLYAM- ÉS TENGERSHÁJÓZÁSI RT.  
BUDAPEST, V, MÁRIA VALÉRIA UCCA 11. SZÁM.

### Személyhajójárat:

Budapestről Wienbe hetenként háromszor,

Mohácsra naponként,

Esztergomba naponként többször.

Budapesten sűrű helyijáratok és sétahajózás.

Fürdő- és üdülőhajókirándulás hetenként kétszer.

Személyhajójáratok a Tiszán.

Hajóinkon az utazás: üdülés, pihenés és olcsó szórakozás.

A XIX. század liberális szelleme s a szabadverseny előretörése mérte az utolsó csapást a kötött-séggel vádolt céhrendszerre.

A mai időkben, — két emberöltő után, azonban a kézművesiparosság későn jön tudatára annak, hogy a céhen belül úgy a maga, valamint az iparostársainak érdekei sokkal hathatósabb védelemben részesültek, mint ma.

A ma kíméletlen verseny következtében bekövetkezett kenyérférség, dömpingárak, árletörések a céhek idejében ismeretlenek voltak, mert ily eljárásokkal szemben a céhek előjáróinak meg volt a megtorlási joga és hatalma.

A megváltozott gazdasági formák közé szorított ipartestületek az egykoron gyakorolt jogkörnek csak töredékeivel rendelkezvén, a rideg anyagi érdekeknek önző és brutális kielégítésével szemben ma már leginkább erkölcsi alapon léphetnek fel.

Igy megtörténhetik, hogy egyes mesterek, túltéve magukat a jóízűs kötelező szabályain, megfélemlézve a kartársak iránti szolidaritásról, a munkaerőket a legszorgosabb időkben egymástól elcsalogatják.

Az ezáltal okozott anyagi káron felül az ily eljárásnak végzetesen romboló hatása van az egész kisiparra. Veszélyeztetli az egyetemes ipari érdekek védelmét, kikezdi az egyetértést, az összetartozandóság érzetét s gyökerében megtámadja azt a nagy összefogást, melyre a ma már bizonytalanná vált iparostütnök szilárdítása érdekében mindenképpen feltéttszükség van.

Becsültes ipari érdekképviselőnek is csak akkor lesz igazi jelentősége és súlya, ha az egy szakmabeli iparosok mindegyike az egyéni és közös célokat teljesen önzetlenül, nem pedig mások károsításával szolgálja.

A régi céhekkel együtt kimúlt közszellem, az, melynek felrészítése nélkül nem várható a kézművesiparnak reneszanszát.

**„HUNGÁRIA” SÜTŐDE** Budapest, VII, Dohány uca 22. Tel.: 142-537  
Naponta állandóan friss sütemény és házikenyér.

**ifj. Grünwald Mór**  
Ferenc József rakpart 8. Tel.: 1-843-39. — Üveg és porcellán.



ROVATVEZETŐ: **GUNDEL KÁROLY.**

**A közölt ételreceptekre minden jogot a szerzők maguknak fönntartanak.**

## Tüzdelt borjúszege parajos töltelékkel.\*

Írta: **Lőhnert Mátvás.**

A **MULT SZÁMUNKBAN** IDÉZETT vendéglős „Jóbarátok” társaságának eszmecserejéből alakult ki az a gondolat is, hogy a töltött borjú- és bárányszegek töltelékében kellene valami újat produkálni.

Ezúttal a konzervipar új termékeivel — a szárlított fűszelvények lisztjeivel — mutatkozott célszerűnek a kísérletezés.

Az eredmények kielégítőek voltak, mert egyszerű technikával és előnyös kalkulációval — olcsóbb mint a gazdagon, sok tojással készített, zsemlyés töltelék — sikerült parajos, kelkáposztás; zelleres, sárgarépás és paradicsomos töltelkeket készíteni.

Ezeket a töltelkeket borjújún, bárányjún és csirkénél kipróbáltam és alkalmasnak találtam.

Ez alkalommal a parajos töltelékét ismertettük:

**Egy kétkilogrammos, töltésre teljesen előkészített borjúszege töltelékéhez az anyagszükséglet a következő:**

2 deka parajliszt (egyenértékű 36 deka friss, nyers parajjal), 7 deci tej, 5 deka vaj vagy zsír, 1½ deka só és törött fehér-bors (izlés szerint), 1 deka húskivonat (Yestor), 1 kevéshegy hagymalisz, vagy 2—3 deka pirított hagymapüré, egy kis szórás fokhagymalisz, vagy sóval zúzott fokhagyma, 19 és fél deka búzadara (kb. 3 deci), 3 darab nagy (60 gr-os), vagy 4 kisebb (45—50 gr-os) egész tojás.

**A töltelék készítése:**

A 2 deka parajlisztet egy kb. 2 és fél—3 liter úrtartalmú fazékba tesszük és a 7 deci hideg tejet — legjobban a nyers tej — részletekben hozzá öntjük, habverővel simára összekeverjük (vigyázat, ne legyen csomós!) és mintegy fél óráig állni hagyjuk, hogy a parajliszt felhadjon, illetve megduzzadjon. Azután hozzá tesszük az 5 deka eldarabolt vajat vagy zsírt, sót, törött fehérborsot, húskivonatot, hagymát és fokhagymát és többszöri keverés mellett felforradjuk. Felforrása után állandóan keverve, a búzadarát óvatosan beleszórjuk — befőzzük — és sürty pépes tömeggé duzzasztjuk. Ezután félre tesszük és langyosáig — közbe-közbe megkeverve — hűlni hagyjuk. Ha már lehűlt, egyenként alaposan hozzákeverjük a feltört tojásokat, megjelöljük, esetleg utánfü-

\* A recepteket és a Pápai-t illető minden jogot a Kúria P. I. 3581/21. számú ítélete alapján a szerző fönntartja magának.

szeressük és teljesen ki hagyjuk hűlni és úgy töltjük a borjú szegyébe. Töltés után a nyílást hőzáccsal vagy igen vékony spárgával, vagy olajpapírral bevarjuk és a töltelék a szeg-üregbe elegyengetjük, hogy mindenütt egyforma vastagon legyen. A szegye töltésénél figyelni kell, hogy a mellősi nyílás kivételével a szegye sértetlen legyen és hogy ne legyen túltöltve, mert a sütésnél a hús összehúzódása miatt az üreg kibővül, a töltelék tágul és így igen könnyen felreped és a töltelék egy része kifolyhat. Tehát ajánlatos már jóelőre a gyanús helyeket néhány óttelssel összehúzni.

Az illykép szabályosan megtöltött borjúszegyet kívánatos szalonnával megtűzdelni (a legegyszerűbb a sózott fehér szalonna), amit legkönnyebben úgy lehet megcsinálni, hogy egy megfelelő nagyságú sütőtepsibe 3—4 cm magasságig vizet öntünk, azt felforraljuk és a borjú szegyet a felső részével — amit tűzdelni kell — lefelé, a forró vízbe tesszük és abban néhány percig abájluk. Utána pedig hideg vízbe tesszük lehűlés végett. Ha már lehűt, a vízből kivesszük és tiszta ruhával leitatjuk róla a vizet és azután megtűzdeljük. A tűzdelő szalonna ne legyen túlvastagra vágva — kb. másfél gyufaszál vastagságú a legalkalmasabb —, inkább sűrű sorokban tűzdeljük.

A tűzdelés után a szegyet gyengén megsózzuk. Néhány szelet sárgarépa, petrezselyem-gyökér és hagyma-ágyn, kevés zsírral — tekintettel, hogy a tűzdelő szalonnából is olvad ki zsír — és kevés vízzel, gyakori öntözgetés és 2—3-szori megforgatás mellett fényszegyre sütjük.

A sütés ideje, megfelelő tűzdelés mellett mintegy másfél—egy és háromnegyed óra. A sütés befejezése után, illetve a megvágás előtt, a töltött szegyet mindig mérsékelt meleg helyen, rechaudban — esetleg zsírozott fehér papírral letakarva — mintegy 20 percig pihentetni kell.

A sültedényben (tepsiben) keletkező pörzsanyagot vízzel vagy könnyű csontlével mérsékeltén feleresztjük, jól felforraljuk és átszűrve, az adagolt hús mellé, vagy külön felszolgálhatjuk.

#### Zegyzetek:

1. Egy másik változata ennek a parajos tölteléknek úgy készül, hogy a tej helyett jó húsleves vagy erős csontleves használunk. Ez esetben a hűsvivat (Yestor) mellőzhető. Ha nem tejjel, hanem levestel készítjük a töltelék, akkor 2—3 dekával több vajat vagy zsírt teszünk hozzá, hogy a mellőzött tej zsírtartalmát kiegyenlítsük.

2. Igen jófű parajos töltelék készíthetünk úgy is — ha a tej helyett hús- vagy csontleves használunk —, hogy a vaj vagy sertészsír helyett kifogástalan, friss, hártálytól lefejtett, nyers és megdarált borjúvese-faggyút, mintegy 14 dekát teszünk a parajléval összekevert és felforralandó levesbe. Ebben az esetben az étel forrón való felszolgálására külön súlyt kell helyezni.

3. Lefőlözött (sovány) tejjel való készítés esetén, a vaj vagy zsírmennyiség azonos a levestel készíttel, illetve 2—3 dekával többet veszünk, mintha



**Pápuszta sajt  
Heller doboz  
emmenthali  
Derby sajt**

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

teljesíttével készítenők és hűsvivatot (Yestort) is adunk hozzá.

4. A töltelék nyers mennyisége a töltendő nyers-hús súlyának maximum a felét (50%) képezze. A fent megadott töltelékennyiség ezek szerint elegendő kétkilogrammos borjú, vagy ennek megelelő súlyú — töltésre teljesen előkészített — bárányszegyekhez. A töltött csirkénél a kibontott, tisztított csirke nyers súlyának mintegy 40%-a vehető számításba.

A elképzőstás, zelleres, sárgarépás és paradicsomos töltelék leírásait későbbi számokban fogjuk közölni.

## A paprikásolaj — a Papoil — alkalmazása.

— Magyaros olajvaj (mayonnaise). —

FOLYTATÁSKÉNT ISMERTETJÜK a „Papoil” (paprikásolaj)-ból készíthető olajvaját (mayonaisse), amely különleges kellemes alapíze és szép narancssárga színe révén számot tarthat arra, hogy a vele készült „Magyaros halmayonnaise” és egyéb — halakhoz, húsköz, tojásételekhez, salátákhoz stb. alkalmas — hideg mártások ugyanolyan kedvelteké váljanak, mint az eddig ismert, de más ízű, francia eredetű elődjek.

Az elkészítés technikája azonos az ismert francia mayonaisseival, csak az alapfűszerezésébe felhasználják a törött bors, vagy oly sokszor használt cayenne bors.

Az elkészítésnél szabálynak kell tekinteni, hogy:

1. a felhasználandó olaj és tojássárgája ne legyen hideg, hanem inkább langyos. Legalkalmasabb a konyhahőmérsékletű melegség;

**Citropekt**  
**GYÜMÖLCSPEKTIN**  
**készítmény**

Legfinomabb gyümölcscekek, jamek, zselék, fagyaltok, krémek és masszák készítéséhez.  
Forgalomba hozza:  
LINDNER DÁNIEL, Budapest, V, Alkotmány u. 23. Tel: 119-418, 119-427

**Kohn Mór**

f. u. v. **közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet.** — Megbízható felirőket és konyhai személyzetet. — Budapest, VIII., Rákóczi út 47. sz. — Telefon: 1-339-21.

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

2. a tojássárgájáról a jégzsínór eltávolíthatóságát;
3. a tojássárgájához keverendő olajat, különösen a keverés kezdetén, óvatosan — inkább csepegtetve — adjuk hozzá;
4. előre meghatározandó, hogy gyors használatra — fogyasztásra — vagy előre látható állásra — tárolásra — készül az olajvaj (mayonnaise), mert előbbi esetben több, utóbbiban mintegy 10%-kal kevesebb olajat kívánatos tenni, illetve keverni.

#### A legkisebb elkészíthető mennyiséghez

- 1 tojássárgája (50—55 gr nagyságú tojásból),
- 2 gr só, 1 kávéskanál ecet vagy citrom leve (ízles szerinti),
- 15 dkg (1 és fél dl) Papoil,
- 1 és fél kávéskanál melegvíz szükséges.

#### Nagyobb adagolásban gazdaságosabban az elkészítés, mert:

- 5 tojássárgája (50—55 gr nagyságú tojásokból),
- 1 dkg só,
- 1 és fél nagy evőkanál ecet vagy citrom leve,
- 1 kg (1 liter) Papoil és
- 3 nagy evőkanál melegvíz összetétele, mintegy 11%-kal előnyösebb a kalkulációban.

#### Az elkészítés folyamata:

A jégzsínóról és tehérfőtől jól elválasztott tojássárgáját megfelelő nagyságú, kifogástalanul zománcozott — lehetőleg kőedénybe — tesszük, megsózzuk és habverővel jól összekeverjük. Azután hozzáöntjük az ecet vagy citromlé egy részét és ezzel együtt tovább keverjük. Ezután az olajból csepegtetve hozzá keverünk annyit, hogy a jó kötés létrejöjjön. Ha ezt megállapítottuk, az olajat lassan folytatva hozzákeverjük. Közbe az ecet vagy citromlevet is belekeverjük. Ilypék a keverék oly sűrű lesz, hogy az edény szelétől már elválik. A keverék elkészülte után, a meleg vizet óvatosan hozzákeverjük, hogy ezzel az összefutást meggátoljuk. Ha történetesen munka közben mégis összefutna, akkor egy kevés melegvízzel a kötest ismét helyrehozhatjuk, úgy hogy a vizet az edény egy kis helyére öntjük és a habverővel keverve mindig nagyobb területet vonunk be a víz körül kötésnek indul részbe.

Ezt a sűrű anyagot (olajvaj, mayonnaise) a kitűzött célnak megfelelően ízesíteni és hígítani kell.

(Folytatjuk.)

#### HIRDETÉMÉNY

arról, hogy a „Közszegi takarékpénztár” tulajdonát képező „Bátházi vendéglő”, mely áll: 1. 3 vendég-szoba, egy emeleti kisterem, jég- és borpince és a hozzátartozó összes mellékhelyiségekkel, egy nagy kertihelyiséggel, továbbá 11. mulatószoba és különféle előadók tartására alkalmas nagy-teremből, kisteremből s öltöző-helyiséggel, végül egy mozközpontú kamrából — tojás 1937. évi október hó 1. napjától kezdve bérbeadjuk.

Bérbévehető a tenti helyiségek esetleg az 1. és 11. alatti helyiségek együttesen, vagy külön-külön is.

Az ingatlanhoz helyhez kötött ialmérsési engedély is tartozik.

Érdeklődőknek a Közszegi takarékpénztár, vagy annak alulírott ügyésze közelebbi felvilágosítást adnak.

Dr. Schneller Aurél, a Közszegi takarékpénztár ügyésze.



#### Pest-budai kávéházak. Kávé és kávésmesterség 1535—1935. Írták: Bevilaqua-Borsody Béla és Mazsáry Béla.

KÉT ÓRIÁSI KÖTET. A második még hatalmasabb az elsőnél. A szerzők ezzel a könyvükkel önkéntlenül is az olyan szónokot juttatták az ember eszébe, aki lassan kezdti mondkáját s amikor a hallgatóság, kilátrádvá, már-már azt hiszi, hogy közel van a befejezéshez, ő akkor kezd még csak igazán belemelegetni az előadásba.

Mindenestre a hosszú beszédhez mondanivaló is kell a szerzők: Bevilaqua-Borsody Béla és Mazsáry Béla olyan mennyisége felett rendelkeznek az elmondandóknak, hogy a két vastos kötet szinte szűknek is bizonyul. A két szerző alapos munkát végeztek. A kávésmesterséggel kapcsolatos, minden meglévő történelmi adatot összegyűjtöttek 1535-től 1935-ig. Négy-száz esztendő olyan óriási keret, amelyben a történelmi események, adatok — még ilyen speciális vonatkozásban is — illehetetlen mennyiséget tesznek s ezt a keretet még akkor sem igen lehetett volna szűkíteni, ha a szerzők csupán csak a száraz adatok felsorolására szorítkoznak. Különben is az ilyen, ú. n. „szakkönyv”-nél nem hiába a tárgybőség, a terjedelmesség, sőt kívánatos tulajdonság.

A két kötet jelentősége azonban túlnő a szokványos szakkönyveken és pedig nem a történelmi adatgyűjtés alaposágával és az adatok megbízhatóságával, nem is a lexikális rendszerezés páratlanul ötletes, új módszerével, — hanem szépirodalmi jelentőségével. A könyv felbecsülhetetlen értéket jelent a szépirodalomtörténeti kutatás számára, mert érdekes, új megvilágításba helyezi írónkat és alkotásaikat s bemutatja őket, mint embereket, egy csésze feketekávé mellett, ahogy éltek s ahogy írtak — úgy azonban, ahogyan s amivé a kávéház sajátos légköre formálta őket. A kávéház, amely nélkül talán nem lettek volna azó, amivé lettek.

Az olvasót már az első oldalak után kellemesen lepi meg az a szeretet, amely a könyv minden sorából árad, az anyag: az írás 'art pour l'art szerete. Érezni, hogy szinte minden szót külön formáltak, csiszoltak és szépitettek a szerzők s ezzel elhivatott, vérbeli írómivoltukról tetten ismételt tanúbizonyságot. Hiszen igaz, egy szakkönyv: legyen szakszerű elsősorban s a szakmabeliek számára ez elegendő is. Mégis, ki kell emelni az élvezetes, gördülékeny, magyaros nyelvezetet annál is inkább, mert bár a szerzők egy szakma, a kávészakma történetét dolgozták fel, művük mégsem szakirodalom, hanem mű.

#### Rácz Zsiga

CIGÁNYPRIMÁS — SZALON ÉS JAZZ — ZENEKARI KARMESTER  
MŰVESZÜGYNÖKSÉGE, BUDAPEST, VI, VÖRÖSMARTY UCCA 62

## Cifka József

pingegazdasági cikkek szaküzlete.

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

Borszivaltúk, szűrőgépek és az összes berkezelési anyagok.



# Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 2-698-01.

velődéstörténelmi tanulmány. Nemcsak azért, mert ők is így nevezik, hanem fentebb vázolt jelentőségénél fogva. Egyaránt érdekel tehát laikus és szakmabelit.

A közhelyé vált frázist: Budapest a kávéházak városa, — a szerzők igazolják. A felületes és a csupán csak statisztikai megállapítást tartalmazó mondáson túl azonban, a szerzők részletesen tárgyalják — helyesebben, a két kötetnek ez a tartalma — a kávéházak jelentőségét és szerepét irodalmunkra s ezen keresztül egész társadalmi életünk és erkölcsünk, világszemléletünk és ízlésünk, egyezőval kulturális haladásunk kiépítésére, fejlődésére. A tömegnek nincs önálló véleménye semmilyen vonatkozásban sem. A nyomtatott betű szuggesztív ereje formálja felfogásukat, hitüket és ízlésüket, sokszor egyik napról a másikra. A betű mesterei és inasai pedig a kávéházak tüstös levegőjében készítették írásaikat, de minden esetben a magyar kultúrát.

Bevilaqua-Borsody és Mészáros könyve emberi éleletek, emberi alkotásokat tár elénk s ezért izgalmasan érdekesebb sok regénynél, mint ahogyan az élet is a legizgalmasabb regény. Egy csepp vízben benne lehet a végtelen tenger minden tulajdonsága, egy kávéházi szoba egy nép életét: tükrözheti. De a kávéházi költő ezt szebben írja:

„Az Óceán egy cseppje csak s a mindenségre mutat:  
Néhány asztal, egy kis terem és minden együtt van velem,  
A gond, a bánat, a derű, az édes és a keserű!  
Így éljük le az életünk! De jó, hogy így is élhetünk!  
Kit érdekel, hogy céltalan? Egy pengő s minden benne van.”

A könyvről még csak annyit kell elmondanom, hogy rengeteg historial érdekességű rajz, festmény és fotográfia teszi még érdekesebbé az érdekes szöveget s a gondos és szép kiállítás az Athenaeum remekelt. A könyvet a Budapesti Kávéosok Ipartestülete adta ki és Mészáros Győző ipartestületi elnök írt hozzá stílusos és kávésmesterség iránti szeretettel áthatott, meleg ajánlást.

Németh Ilona.



## Pártoljuk az Ipartestületek Országos Szövetségét!

AZ IPARTESTÜLETEKBEN TÖMÖRÜLT IPAROSOK érdekeit egy hivatalos szervezet, az Ipartestületek Országos Központja (IPOK) és egy társadalmi szervezet, az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSz) munkálja. Mindakettő derekasan kiveszi részét a képzett iparosok problémáinak megoldásában, érdekeik megvédésében és egyengeti az utat a kedvező jövő felé, azonban ezen nagy is eredményes munkához szükséges, hogy az ipartestületi tagok, így testületünk tagjai is — ha másként nem — erkölcsei és filières anyagi áldozatokkal támogassa az ipartestületi érdekeket képviselő Ipartestületek Országos Szövetségét.

Nagyon sok probléma van megoldás előtt. Nemcsak az iparral kapcsolatos problémák várnak kedvező megoldásra, amelyeket mind a hivatalos, mind a társadalmi szervezetek szorgalmaznak, hanem társadalmi célok és szükségletek is vannak, amelyeknek kielégítése nélkül az iparosság nem foglalkozhat el a magyar életben azt a helyet, amely munkája révén megilleti.

Tehát saját érdekünkben cselekszünk akkor, ha a semmi hivatalos támogatásban nem részesülő IPOSz-t anyagilag támogatjuk és nem kérnek kevesebbet az IPOSz-ébe tömörült testvéreink, mint évi 1 pengőt. Ezzel a csekély összeggel erősítsük a magyar iparosság érdekében kifejtett munkájukat.

Az IPOSz elnöksége közvetlenül is megkeresi ipartestületünk tagjait és az általános érdekből nyomtatékosan kérjük Kartársainkat, hogy az IPOSz kérelmére okvetlenül teljesítsék és szánjunk egy évben egyszer 1 pengőt az ipari érdekek munkálására és ezért kérjük Kartársainkat, hogy lépjenek be az Iparosok Országos Szövetsége pártoló tagjai közé.

BALLAI KÁROLY  
jegyző

MALOSIK FERENC  
elnök.

Kitűnő a **Dreher keksz** és a **Dreher csokoládé!**

Nyugdíjgyesületi ügyben Bolgár titkárral értekezni lehet naponta 1—2 óra között.

# SCHILLINGER MIKSA

háskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők  
szállítója

BUDAPEST,

VII., Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.

## Előjáráságunk ülése.

ELŐJÁRÁSÁGUNK rendezés havi ülését július hó 6-án — a nagy meleg miatt — a Gundeil állatkerti vendéglő francia termében tartotta. Elnök Malosik Ferenc, jegyzőkönyvhiitelesítők Szita Lajos és Heieck Ferenc volt.

Malosik Ferenc előnik megnyitójában többek között a következőket mondotta:

„A törvényhozás nyári szabadsága előtt letárgyalta a magánalkalmazottak munkaviszonyát rendező törvényjavaslatot.

Kerettörvényről lévén szó, amely felhatalmazza az illetékes miniszter urakat arra, hogy az érdekelte munkaadók és munkavállalók meghallgatásával a törvényi elterőben is megállapíthassák a munkaidőt.

Ez lehetőséget nyújt arra, hogy a vendéglátóipar munkaidő problémáit, az ipar, a tulajdonos és az alkalmazott egymás mellett párhuzamosan haladó érdekeinek figyelembevételével állapítsák meg.

Ennek a hármas szempontnak egyenlő honorálása lehetővé teszi azt, hogy a legkisebb munkaidő rendezése nagyobb zökkenő nélkül és elviselhető terheléssel rendezessék.

Mi a problémát alaposan áttanulmányozzuk és adandó alkalommal a vendéglátóipar más érdekképviseleti szerveivel egyeztetve fogjuk javaslatunkat megtenni.

Egyelőre azt remélem, hogy időszerűen volna erről tárgyalni, mert a francia példa intő jele lehet kormányhatóságainknak arra, hogy a vendéglátóiparban a minimális munkaidőnek rendezése nem olyan egyszerű feladat, mint a kézműipar más ágában.

Az elmúlt hónap másik nevezetes eseménye a földművelésügyi minisztérium azon kezdeményezése, hogy a bortorgyasztás fokozása érdekében kötelező legyen a menüköz 2—3 deci bornak a felszolgálása.

Ez ügyben a kereskedelemügyi minisztériumban Árkay miniszteri tanácsos úrnál értekezlet volt, ahol az előnik tanácsos úr nem ellenérveket kívánt hallani, hanem konkrét javaslatot a terv megvalósítására.

Mi természetesen a terv kivihetlensége miatt konkrét javaslatot tenni nem tudtunk, hiszen nem javasolhatunk olyasmit, amit a gyakorlatban keresztülvinni nem lehet.

Ha a menüköz szolgáltatandó bornak valamilyen multja volna országunkban, valamelyes tapasztalat, amely azt mutatná, hogy a probléma nem megoldhatatlan, akkor talán kísérletre vállalkozhatnánk.

Azonban a kísérlet sem bízható eredménnyel, mert hiszen a tanácsos úr kijelentése szerint: a menüköz bornak adására a jobb helyeket gondolják kötelezni, amely voltaképpen gyakorlati értekel már azért sem bírna, mert erre a célra csak a legolcsóbb nyitott, folyó bort lehet használni, holott a jobb helyeken éppen a különleges boroknak propagálása a feladat.

Egy-két kartársunk egyúttel önszámából ingyen adott a menüköz bort, amelyet azonban igen rövid időn belül be kellett szüntetni, mert a vendégek túlnyomó nagy része egyáltalán nem vette igénybe.

Hivatkozunk az eszme propagálói Franciaországra, ahol ez a okében szokás volt, azonban az utolsó éveken éppen gazdasági okokból francia vendéglőkben is visszatelepített ez a szokás.

A bortorgyasztás emelésének és a bortermeleők helyzetének javítására sok más eszköz áll a kormányzat rendelkezésére, amelyek az idő rövidsége miatt nem sorolok itt fel, de amelyekről állandóan tudni és van szó.

Ezeknek az eszközöknek alkalmazására előbb-utóbb mégis rá kell térni a kormányzatnak és akkor jószándékú, de megvalósíthatatlan eszmékkel nem törekszenek a vendéglátóiparnak amúgyis nehéz helyzetét fokozni.

Ezen tanácskozásokon felvetettük mi is ipari sérelmeinket, mert a mi iparunk rentabilitásának biztosítása a kötelező közérdek szükségessége is.

Örömmel jelenthetem, hogy programunknak azon alapvető részeivel, amelyet a vendéglátóipar iparjogi átszervezésére kidolgoztunk, nevezetesen a korcsmásiparnak kihalás útján való megszüntetését és a kilözöiparnak a háziipari tevékenység keretében való visszaszorításával a minisztérium hajlandó foglalkozni és ez irányban a kamarának megfelelő utasítást is küldött.

A magunk részéről mint kezdeményezők a legteljesebb mértékben elősegítjük a minisztérium ezen munkáját és a közeljövőben újabb emlékiratban foglaljuk össze a megvalósításra megérett problémákat.

Ezen emlékirat alapján fel fogjuk kérni iparunk kamarai képviselőit és a kamarákat, valamint az idegenforgalmi tényezőket, hogy általános közgazdasági és különleges idegenforgalmi érdekből kérjék a kereskedelemügyi minisztériumtól a szóbanlevő ügyeknek mielőbbi rendezését.

Amint méltóztatnak tudni, a mestervizsgára előkészítő tanfolyamot megszerveztük és többször meg is hirdettük és dacára annak, hogy ezzel az előkészítő tanfolyammal segítségére akarunk lenni a magukat önállóítani akaróknak — gyér az érdeklődés.

Eddig 12-en jelentkeztek, de az előírt tandíjat senki sem fizette be.

Ilyen körülmények között aligha valószínű, hogy augusztusban megtarthatjuk ezt a tanfolyamot.

Amennyiben ezen tanfolyam a kevésszámú jelentkezők miatt megnyitható és fenntartható nem lesz, magunka vesonok a mestervizsgára jelentkezők, mert a mestervizsgálóbizottság méltányossági szempontot csak kivételesen ritka esetben fog gyakorolni és minden vizsgázótól szigorúan megköveteli az ipari szakismereteknek azt a minimumát, amely nélkül ma üzletet — az egyén jól felfogott érdekében sem lehet megkezdzeni.”

Ezután Ballai Károly jegyző havi jelentésében először az iparistületet számadásait mutatta be, majd felolvasta a közgyűlést jóváhagyó polgármesteri iratoknak, amelyek egyébként az iroda hirdető tábláján kifüggesztve lévén, mindenki olvashatta. A jóváhagyó határozatban foglalt utasításokat végrehajtottuk, illetőleg azok végrehajtását előkészítettük. Ismertette munkáinknak százelék-jöveleméről egész éven át gyűjtött adatok

## WINTER TESTVÉREK

bornagykereskedők. Városi Iroda és eladás:  
BUDAPEST, VII., AKÁCSFA UCCÁ 45. SZ. TELEFON: 1-349-52.  
Ajánlanak kiváló minőségű uradalmi fajborokat, valamint  
**CSEMEGE- ÉS VÉRMOUTH-BOROKAT**  
minden mennyiségben, a legolcsóbb napi áron.  
Folygyn próba-endeletést!

## MOSLÉKOT VENNÉK

Leveleket „Magas áron” jellegre Singer hirdetőirodába:  
Budapest, VII., Jósika uccá 13.

nyers eredményeit, amire Vajda Andor szolt hozzá. Majd előterjesztte az elnök azon javaslatát, hogy a hazai borforgászatás előmozdítása érdekében a vendéglők a rendes menük mellett tartssanak borosmenüt is. Meggyőződése szerint ezen kérdés megoldását, amit a földművelésügyi miniszter úr hozott napirendre, nem kötelezően, hanem ilymódon lehetne megkísérlelni. Vajda Andor, Klein János, Leimeter Ferenc és Kóhalmi György szoltak hozzá, amely után az előljárással magávé tette ezt a megoldási lehetőséget. A kiadói hivatal vezetésére az előljárással Vajda Andort választotta, aki ezt elfogadta. Ezután még több kisebb jelentőségű jelentés után Leimeter Ferenc több indítványt terjesztett elő, Horváth Mihály pedig a Faluszervegységülséről tett jelentést.

### A veszélyességi arányszám.

A munkásbiztosítási törvény szerint az ipari munkás után fizetendő balesetbiztosítási járulékot a munkaadónak kell fizetni. Az egyes iparágak által fizetendő balesetbiztosítási járuléki kiszámítására az ú. n. veszélyességi arányszám szolgál. Ezt az arányszámot statisztikai adatok felhasználásával matematikai úton 5 évenként újólag állapítják meg. Legutóbb az OTI 1937 elején állította össze a veszélyességi arányszámokat feltüntető táblázatot, melynek érvényességi ideje 1937-től számított 5 év. E veszélyességi táblázat érvényességéhez azonban belügyminiszteri jóváhagyás szükséges. Iparunk (szálloda, vendéglő) e táblázatban a 6-os veszélyességi arányszámot kapta, amely összehasonlítva a többi — velünk rokon vagy hasonló — ipárral, aránytalanul magas kulcszám. Ezért Ipari testületünk a fel-lebbezési határidőn belül egy memorandumban élesen tiltakozott e sérelem ellen, s rámutatván arra a képtelen helyzetre, melyet a jelenlegi kiszámítási rendszer okoz, kérte az arányszám toszállítását a volünk hasonló iparágak arányszámára, vagyis 2-re.

Amint értesültünk, az új veszélyességi táblázat ez idén nem lép életbe, hanem ez év végéig a régi állapot fennmarad s az IPOK közbenjárására az OTI új rendszert fog kidolgozni az arányszámok kiszámítására, mely arányosan fogja sztoosztani a munkaadók között a baleseti járuléki terheit. E kérdés egyébként az IPOSZ nagykanizsai iparosgyűlésén is szóba fog kerülni, mely gyűlésen Ipari testületünk is képviselti magát.

### Segédli szakbavágó gyakorlat utólagos igazolása OTI és MABI bizonyítványok alapján.

AZ IPARTESTÜLETEK a 112.981/1932. K. M. számú rendelet negyedik bekezdése értelmében az OTI-nak, valamint a MABI-nak a biztosítási jogviszony tartamáról kiállítani szokott bizonyítvány alapján a segédli szakbavágó gyakorlatot a segédoktól vezeteti lajstromban és munkakönyvben utólag csakis akkor igazolhatják, ha az említett bizonyítványokból az Országos Társadalombiztosítási Intézetnél, illetőleg a Magánalkalmazottak Biztosítási Intézeténél történt bejelentés és kijelentés időpontja is kitűnik és ezeknek, valamint az ipartestület rendelkezésére álló

**Elárusítás** gyári lerakatban. Szállodai és vendéglői ábrós, vászonárú, valamint mindennemű menyasszonyi ke-lengyék. — Kivánatra utazónkat vidékre is vételkényszer nélkül elküldjük. — **BLAU JENŐ** textilárú gyári raktár. Budapest, V, Gróf Tisza István ucca 11. Telefon: 1-806-43.

egyéb adatoknak az alapján a szakmunkában eltöltött idő kétségtelenül megállapítható. (17.865/1937. KKM.)

### Munkás béréből tartozás-levonás.

AZ 1884.XVII. TC. 118. §-A világosan rendeli, hogy a gyáros köteles munkásainak bérét, tehát az egész bért készpénzben kifizetni. A 118. § és részben a 120. § ezenfelül pontosan meghatározza, illetőleg felsorolja mindazt, amivel a gyáros a munkást eláthatja és aminek fejében a munkása beleegyezésével levonásokat eszközölhet. Emellett azonban megállapítja azt is, hogy a gyáros munkásainak árut és szeszszelítet nem hitelezhet. Noha a törvény 118. §-a csak a munkaadó és a munkás között esetlegesen fennálló hitelezés esetére intézkedik, a gyári üzemben kívül álló harmadik személy részére sem biztosít lehetőséget arra, hogy a munkásnak nyújtott hiteleket a gyár vezetősége úján behajthassa. A törvény idézett szakasza ugyanis azt célozza, hogy a munkás munkabére minden esetben biztosítva legyen. Ebből folyólag az idézett rendelkezés nemcsak a munkaadóra, hanem másokra is alkalmazandó, mert különben a szándékolt munkásvédelmi rendelkezés könnyen megkerülhető volna. (1883/1937. lp. M.)

### A kisiparosok keresetének folytatásához szükséges gépjárművek végrehajtás alól mentesek.

AZ 1908.XLI. TC. 2. §-ANAK 14. PONTJA értelmében a végrehajtás alól ki vannak véve és még a végrehajtást szenvedőnek beleegyezésével sem foglalhatók a „kisiparosoknak, kézműveseknek, ipari (gyári) munkásoknak, napszámosoknak és általában azoknak, akik magukat kézi munkával tartják fenn, a keresetük folytatásához szükséges szerszámok, eszközök, műszerek és állatok, továbbá kisiparosok és kézművesek feldolgozható anyagkészlete (a 62.600/1926. I. M. sz. rendelet szerinti) készpénz pengő érték erejéig”.

Ez a szakasz nem említli kifejezetten a kisiparosok és kézművesek gépeit. Azonban ma már a technikának időközben bekövetkezett haladása, valamint a kisüzemek racionalizáló törekvései folytán a legtöbb kisiparos ú. n. szerszámgépekkel dolgozik. Számos iparágban a legkisebb műhely sem működhetik ma már gépek nélkül. Így például az autó- és kocsifényezőiparban a nitrocellulózse fényezést csak elektromotórral hajtott festékszórákészülékkel lehet elvégezni. Ez a gép tehát minden, ebben az iparágban működő iparos számára nélkülözhetetlen. Hasonló a helyzet a legtöbb iparágban.

### A piac legújabb szenzációja!

# Steiner Sósforgács

Az előkelő közönség részére!

## Ajánlja a Steiner Kecszyár

## Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló a reumás betegek évszázados gyógyhelye.

Télen, nyáron nyitva  
Telefonszám: 1-560-80

Ennélfogva kétségtelen, hogy az 1908:XXI. tc. 2. §-a 14. pontjának intenciója szerint a ma már kisiparosoknak és kézműveseknek keresetük folytatásához szükséges szerszámok közé tartoznak a kisipári gépek is. A királyi bíróságok egy része így is értelmezte az idézett szakaszt. Másfelől azonban számos panaszt hangzott el arról, hogy a bíróság a kisiparosok nélkülözhetetlen gépeit a végrehajtási eljárás során lefoglalta és a lefoglalomást is elutasította azzal az indoklással, hogy a lefoglalt gép nem tekinthető az iparos keresetének folytatásához szükséges eszközhöz.

Mivel a rendes bíróságok ebben az elvi kérdésben egymástól eltérő jogerős határozatokat hoztak, a m. kir. Kúria elnöke a vitás elvi kérdés egyöntetű eldöntésének biztosítását a jövőre az 1930:XXXIV. tc. 128. §-ának 2. pontja alapján szükségesnek találta és azt a jogegységi tanács elé utalta.

A jogegységi tanács folyó évi június hó 11. napján tartott ülésében meghozta a 89. számú polgári döntvényt, melynek határozatát az alábbiakban közöljük:

### A m. kir. Kúria jogegységi tanácsának 89. számú polgári döntvénye.

A kisiparosoknak keresetük folytatásához szükséges gépberendezései és gépjárművei az 1908:XXI. tc. 2. §-ának 14. pontjában megjelölt és végrehajtás alól kivett szerszámok, eszközök, műszerek közé tartoznak-e?

Ha igen, feléleli-e a mentesség az emberi, motorikus vagy elemi erővel hajtott gépek és gépjárművek minden fajtáját, avagy az csupán a kisebb értékű, vagy motorberendezést, illetve elemi hajtóerőt nem kívánó gépekre és gépjárművekre terjednek?

### Határozat.

A kisiparosoknak keresetük folytatásához szükséges gépberendezései és gépjárművei az 1908:XXI. tc. (Vhn.) 2. §-ának 14. pontjában megjelölt és végrehajtás alól kivett szerszámok, eszközök és műszerek közé tartoznak.

A mentesség a kisiparosok keresetének folytatásához szükséges emberi, motorikus vagy elemi erővel hajtott gépek és gépjárművek minden fajtájára kiterjed, függetlenül azoknak értékétől.

Mint ahogy a vendéglőitárolparn újabbban több és több emberi vagy motorikus erővel hajtott gépeket is alkalmaznak, a Kúria ezen határozata közelről érinti tagjainkat, akiknek figyelmét nyomatékosan föl hívjuk ezen határozatra.

### Kihatalmas ítélt italmérőhelyiségek.

A PÉNZÜGYMINISZTERIUM rendeletére az alábbi helyiségekre sem új italmérő engedély, sem meglévőnek áthelyezése nem engedélyezhető:

I. Krisztina körút 121. szám.

(P. ü. min. 76.756—1937. — P. ü. ig. 138.810/2—1937. V. f.)

VIII, Dankó Pista ucca 16 szám.

(P. ü. min. 82.872/XV. 16. 1937. — P. ü. ig. 147.171/1937. V. f.) az ilyen kérelmek a pénzügyigazgatóság tárgyalás nélkül, végérvényesen el fogja utasítani.

### Gerhardt Manó

ezüst évszékűzők és dísztárgyak különleges kivitelben  
BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. SZÁM. TELEFON: 1-345-94.



### Lapunk jubileumi albuma

Igen előrehaladott állapotban van, úgy, hogy az album ez év kora őszén meg fog jelenni.

Mielőtt a kortársak életrajz-fejezetét lezárnánk, főkérikjük t. Kortársakat, akik magukat az albumban megörökíteni akarják, írtástületi irodánkban jelentkezzenek, ahol a szükséges tolvilagosításokat megkaphatják.

Főkérikjük azonban azon jelentkezett Kortársainkat is, akik fényképeket még mindeztől meg nem küldötték be, azt mielőbb megküldeni szíveskedjenek, mert ha a fénykép időben nem lesz a birtokunkban, úgy az életrajz fénykép nélkül fog megjelenni a ezért minden teletöltséget elveve elhárít magáról a szerkesztőség.

### Idegenforgalmi egyezmények külföldi államok között.

A FRANCIA-LENGYEL TÜRISZTIKAI SZERZŐDÉS, melyet június hó 1-én kötöttek, továbbá az idegenforgalmi kérdéseket is szabályozó július hó 1-én életbelépett német-án kereskedelmi egyezmény jelentőségét nagymértékben felülmúlja a június hó végén a német-svájc i. áru-kompensációs szerződéssel egyidejűleg aláírásra került idegenforgalmi egyezmény, mely Németország és Svájc turistaforgalmát 1938 június 30-ig terjedő érvényvel szilárd alapokra helyezi.

A régi megállapodáshoz viszonyítva, a legjelentősebb változás az, hogy ezentúl a Németországból Svájcba irányuló idegenforgalom nem lesz többé, mint eddigelő, a német szén-szállítások kizárólagos függvénye. A Németországból Svájcba behozott személyesség ellenértéke ezentúl már nem kerül külön számlára, hanem azt a többi, más címen befolyó összegekkel együtt közös számlára fogja beírni a svájci Nemzeti Bank s a kompenzációs forgalomban a svájci idegenforgalom a nemzetgazdasági fontosságánál fogva megérdemelt előnyöket fogja élvezni. A német-svájc idegenforgalom évi költségessége 42 millió svájci frank lesz, mely összeg aránylag ellentéte mérsékelt ugyan s távolról sem felel meg a két ország hatalmas idegenforgalmi követelményeinek, mégis az eddignél jelentősebb és biztosabb alapokat nyújt a turistaforgalom számára.

Ezen összeg keretében a Svájcba utazó német állampolgárok évenként és fejenként 400 német márká kiutalását igényelhetik. Szanatóriumai betegek 500—550, diákok 350, 18 évnél fiatalabb tanulók azonban csak 220 márká összeget kaphatnak. Gyógy- és tündőhelyeken üdülő egyének az engedélyezett 400 márkán felül még további 150 márkára tarthatnak igényt, havonként és fejenként, utazási csekket, szállodai bonok és hitellevelek formájában.

### Vendéglős társat keresek

baromfi- és sertéshizláláshoz. Moslékál rendelkező előnyben. Elszámolásra üzletet átvénnék.

Cím: Ku, János, VIII, Sándor ucca 30/a. szám Jaáky vendégli.

A korábban kiadott és 1937 február 28, illetve augusztus 31-ig érvényes bonok érvényessége az egyezmény értelmében meghosszabbítást nyert. Szigorú rendelkezés azonban, hogy az idegenforgalmi célokra kiadott csekkek, bonok stb. kizárólag a megszabott turisztikai célra használhatók fel.

### Vendéglátóipari és idegenforgalmi gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokból.

A LEGUTÓBBI KÜLFÖLDI vendéglátóipari és idegenforgalmi jellegű tanácskozások közül a Berlinben és Münchenben június hó folyamán megtartott XI. nemzetközi idegenforgalmi kongresszus (az Union Internationale des Organes Officiels de Propagande Touristique ülésé), valamint az ezt követő párizsi nemzetközi fűrődügyi és turisztikai tanácskozásokon kívül, melyekről már beszámoltunk, meg kell még emlékeznünk az ugyan-csak Párizsban július hó 5-én rendezett egészségügyi és műszaki kongresszusról is, melynek során főképpen az egészségügyi idegenforgalmi vonatkozásaival, továbbá az utazási és szállodásipari higiénia és a korszerű technikai berendezések kérdéseivel foglalkoztak. Az ülések részvételi tesztüléleg megtekintették a világlámpát is, ahol értékes tapasztalatokkal volt alkalmuk gazdagodni éppen a felmerült problémákkal kapcsolatban is.

Június 21-én a s v ó d szállodás és turisztikai szövetség együttes nagygyűlése zajlott le Stockholmban, nagyarányú érdeklődés mellett, július 3-án pedig Assenben a hollandiai turisztaszövetség tartotta meg évi rendes közgyűlését, melyen behatóan megvitaták a németalföldi idegenforgalom legjelentősebb időszaki kérdéseit. A közgyűlést Vilma királynő képviselőiben megjelent de Vos van Steenwijk bíró nyitotta meg, aki az uralkodó megbízásából meleg szavakkal üdvözölte a gyűlés résztvevőit.

Nagy érdeklődés kísérte az északbajorországi idegenforgalmi szervezetek július 10-én Regensburgban rendezett gyűlését is, melyen a bajor turisztika és vendéglátóipar legtekintélyesebb képviselői számoltak be a szervezetek elmúlt évi eredményekben gazdag működéséről és vázolták a közel jövő ötloasan előkészített feladatait.

### Az olasz szállodásipar állami támogatása.

AZ OLASZ ÁLLAM a szállodásipar kiépítése, fejlesztése és újjáalakítása terén meglepően nagy feladatokat szándékozik magára vállalni, sőt az afrikai olasz gyarmatokon maga az állam fogja a szállókat felépíttetni és azokat vezetni. Az illetékes helyről adott magyarázat szerint ugyanis a fasizta felfogás alapján, minden olyan esetben és alkalommal, amikor a magángazdaság képtelennek bizonyul valamely nemzetgazdasági szempontból nagyfontossággal bíró feladat megvalósítására, az államnak nemcsak joga, de kötelessége is közbeinténi. Az olasz szállodásipar bizonyos tekintetben elmaradottnak minősíthető, az Itáliába érkező külföldi vendégek nagyon sok esetben és számos helyen nem találják a korszerű követelményeknek megfelelő szállókat. Mivel pedig az idegenforgalom nagy jelentősége az olasz kereskedelmi mérlegben közismert (1931, 1932 és 1933-ban a külkereskedelmi mérleg hiányának mintegy 80%-át

az idegenforgalmi bevételek fedezték), elsőrendű nemzeti érdek, hogy az egyik legfontosabb idegenforgalmi iparág, a szállodásipar feladata magasztalan álljon. A gazdasági előnyök mellett azonban az idegenforgalom erkölcsi és politikai fontossága is igen nagy. Ezidőszent az olasz szállóidk legnagyobb része bérelt és nem mindig szállodai célokra épült házakban van elhelyezve. A többi szállodai épület jelentékeny hányada is elavult, sőt nagyrészt már átalakításra sem alkalmas. Mivel a magángazdaság a szállóidkterés gyökeres megoldásához szükséges anyagi eszközökkel nem rendelkezik, az állam a maga részéről 1 milliárd líra hitel szándékozik nyújtani a legszükségesebb szállodai építkezések céljaira, elvárja azonban a magángazdaság megfelelő támogatását is, annál is inkább, mert az előirányzott 1 milliárd a megvalósítandó hatalmas újjáépítési feladatokhoz korántsem elegendő. A cél nem a kisüzemek mellőzése és ezeknek óriás-vállalatokkal való helyettesítése; maradjanak meg a kisüzemek, de kerüljenek új épületekbe. A kisebb üzemek gazdasági vonatkozásban sok tekintetben egészségesebbek, mint a nagyvállalatok és emellett sokkal közelebb juttatják a külföldi vendéget az olasz világhoz, mint a bizonyos értelemben nonuniformizált nemzetközi jellegű nagy-szállók.

Az olasz vezetők körök rendkívül nagy fontosságot tulajdonítanak a szállodásipari szakképzésnek is. Éppen ezért tervezték egy szállodásipari főiskola, továbbá számos új szakiskola létesítését, illetve továbbképző szaktanfolyamok rendezését. A szállodai személyzet külföldi továbbképzésének elősegítését is állami feladatnak tartja Olaszország és a kormány evégből nagyszabású nemzetközi személyzetcsere-akcióit szándékozik szervezni.

### Új idegenforgalmi illeték Münchenben.

A MÜNCHENI VÁROSI TANÁCS, Fiehler főpolgármester javaslatára, München város területére kiterjedőleg új idegenforgalmi illeték bevezetését határozta el. Ez a megterhelés azonban kizárólag olyan üzemekre és személyekre vonatkozik, akik az idegenforgalomból közvetlenül vagy közvetve, kimutathatóan hasznot húznak. Állami, városi vagy közérdekké intézmények mentesek lesznek ezen új adómn alól. Mentességét fogják élvezni továbbá mindazok, akiknek az idegenforgalomból eredő többletjövedelme az 500 márká összeget nem haladja meg. Kérvényezhetik ezenkívül a mentességét azok is, akiknek adókötelese évi jövedelme az 1200 márkát, illetve vagyona a 10 000 márká összeget nem haladja meg.

Az adókötelesek 11 csoportba oszthatnak. Az elsőben az illeték 10-10l 20 márkáig terjed, míg a másodikban 30, a harmadikban 50, a negyedikben 70, az ötödikben 100, a hatodikban 150, a hetedikben 200, a nyolcadikban 300, a kilencedikben 500, e tizedikben 1000, a tizenegyedikben 1500 márká az idegenforgalmi illeték felső határa. Van ezenkívül még 6 külön csoport is, melynek illetékhatárai 4500, 7500, 10 500, 13 500, 16 500 és illetéktleg 20 000 márká.

Szakmai körökben bizonyos veszik, hogy ezen határozatot, mely az egyes magángazdaságok mérsékelte

Nagy idegenforgalmú városban 85 év óta fenálló **vendéglő** nagy kerthelyiséggel

## Borpalota Rt.

Budapest, VI. Király ucca 26. Telefonok 1-140-44, 1-184-6

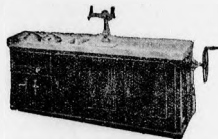
Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordóféltelben

eladó vagy bérebeadó  
Cím a kiadóhivatalban

### HEIM LAJOS

speciális péksütemények készítője  
VI, SZONDY UCCA 96. TEL.: 1-152-41

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLÓSOK IPARTESTÜLETE. FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: KUTASSY LAJOS.  
KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÖNYAY UCCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 181-152.



Alapítva 1865. évben.  
**HENNEFELD R. T.**

Jégszekrénygyára

Budapest, VI., Ó-ucca 6. Tel.: 1-120-26  
1-156-46

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

Címre ügyelnt: csak Ó-ucca 6.

Jéghűtésű és önműködő elektromos fagyaltkészítőgépek konzervatórok és jégkészítők.

Kedvező fizetési feltételek!

Árjegyzék ingyen és bérmentve.



megterhelése útján végeredményben az idegenforgalmi ipar egyetemes érdekeit lesz nivatva szolgálja, a felügyeleti hatóságok is jóvá fogják hagyni és így az a legrövidebb időn belül életbe lép.

**A dél-bajorországi idegenforgalom nagyarányú fellendülése.**

A NÉMET BÍRODALOM idegenforgalmában Bajorország foglalja el az első helyet és főképpen Dél-Bajorország turisztorgalma elsőrendű fontosságú. A dél-bajor idegenforgalom az utóbbi években hatalmas fejlődésen ment keresztül és jelentősége egyre fokozódik. Az elmúlt évben már igen nagyarányú emelkedést mutatott ennek a természeti szépségeket bővelkedő vidéknek külföldi és belföldi turisztorgalma, a folyó évben pedig még kedvezőbb eredmények alakultak ki. Már az előidényben és a földény kezdetén mintegy 30%-os javulás mutatkozik az előző esztendőhöz képest, mely örvendetes jelenség főképpen a külföldi utasforgalom emelkedésére vezethető vissza. 1936 április és május havában 78.000, 1937 azonos időszakában már 111.700 idegen kereste fel a legjelentősebb dél-bajorországi gyógy- és üdülőhelyeket, melyek között Garmisch-Partenkirchen, Berchtesgaden és Reichenhall állnak az első helyen. Június hónapra vonatkozólag még nem állnak rendelkezésre pontos statisztikai adatok.

**Halálozások.**

Herzsig József vendéglős július hó 13-án, életének 52-ik évében elhalálozott.

őzv. Száger Józsefné szül. Stéger Teréz július hó 21-én, életének 77-ik évében elhunyt.

Stettner Dezső, volt ismert vendéglős, a Holub Korona söröző üzletvezetője, életének 60. évében július hó 26-án váratlanul meghalt.

**ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**  
VII., ROMANELLI UCCA 14.

**Dietz M. bornyagkereskedő**

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

**Steiner és Szimper**

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

**NAGY IGNÁC** pincetelazereslésl  
cikkek raktára  
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

Ájánlja dűsen felszerelt raktárát, ú. m.: borszivattyúk, szűrőgépek palecek, parafedűgők címkek aib. T. 1-415-15.

**Jubiläum.**

Winkler Antal vendéglős július hó 18-án tartotta 40 éves jubileumát. A Delej ucca 45. számú házat 1896-ban építette, itt nyitotta meg vendéglőjét s azóta egyfolytában azon a helyen üzi a vendéglőspart. Erdemes kartársunkat ez alkalommal szív-ból üdvözöljük és kívánjuk, hogy a jövőben is egészséggel és sok sikerrel folytathassa iparát. Ebből az alkalomból péceli ápoltság részére 1 hl bort és 50 pengő készpénzt adományozott. A nemesszlúvó adományt ezúton is hátásan köszönjük.

**A Nemzeti Munkaközpont állasközvetítője.**

Kérjük t. Tagjainkat, hogy személyzeti szükségletüket a „Nemzeti Munkaközpont” Szállodai, Éttermi és Kávőházi Alkalmazottak Országos Főcsoportjánál szíveskedjenek beszerezni: VII, Izabella ucca 29. Telefon 132-789. Személyzeti ügyben Szabó tikkárt tessék kérni!

**NAGY ÉS EICHNER R. T.**

Szalámi, kolbászaru, hűskenzervek és finom felvágottak gyára.  
BUDAPEST, VI, PAULAY EDE UCCA 1. SZ. TELEFON: 12-48-36.

**Krayer E. és Tsa**

LAKK ÉS FESTÉK — V. VÁCI ÚT 34.

**Kurcz Lipót utóda Vándor Pál**

Vésnöki intézet, címke-üzem, dobormonyomda  
BUDAPEST, VIII, JÓZSEF KÖRÜT 9. TELEFON: 1—361—18.

„LUCULLUS” KRISTÁLYSÓT GYÁRTJA A

**Kristálysó rt.**

BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 32. SZ. TELEFON: 1-100-00

*Csak hirdetőinknél  
vásároljunk*

**Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete**  
Szervezetőség

Szállodások, Vendéglősök, Kávésók és Alkalmazottak  
Nyugdíjnyújtótestülete

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 381-152.

A Szállodai Szakosztály, telefon: 180-001.

Szállodások és vendéglősök szakiskolája

Budapest, IX, Lónyay ucca 6. sz. Telefon: 187-279.  
Igazgatóval értekezhetni hétköznapokon d. u. 4—7-ig.

**Budapesti Vendéglősök Adóközbössége**

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 184-003.  
Hivatalos órák: hétköznapokon délelőtt 9—2 óráig.