

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZALLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX, LÓNYAY UCCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152.

Tagtársaink vegyék igénybe az ingyenes borászati tanácsadó-szolgálatot!

ELŐJÁRÓSÁGUNK az új bortörvény végrehajtása alkalmából díjtalan borászati tanácsadó-szolgálatot szervezett.

A borászati tanácsadó-szolgálat vezetője, Méhész György úr, az állami pincegazdaság v. fő-pincemestere (Budafok, Szent István tér 1.) tagtársaink hívására meglátogatja s borászati ügyben szakszerű tanáccsal szolgál.

Ismételten főhívjuk ezen hasznos szolgálatra Tagtársaink figyelmét és minden kétséges borászati ügyben teljes bizalommal igénybe vehetik ezen díjtalan borászati tanácsadó-szolgálatot.

BALLAI KÁROLY
jegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.



POPPER BORPINCÉSZET R. T.

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

ALAPÍTATOTT: 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.

**S Z É N
KOKSZ**

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

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

1937 Augusztus 16 Hétfő	Befizetendő az együttesen kezelt adótarozások (házasodó, általános kereseti-, jövedelem- és vagyonadó) egy havi részlete. Addig, amíg a kivetések meg nem történnek, vagy ha a kivetés fellebbezés alatt van, az előző évi kivetés egy havi összege. Befizetendő az átalányozott alkalmazotti kereseti adó egy havi összege.	27 Péntek	Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Havas Józsefnél (I, Mészáros ucca 20.)
18 Szerda	Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Pap Kálmánnál (I, Zugligeti út 20.)	Szept. 1 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Moser Frigyesnél (IX, Tüzoltó ucca 18.)
25 Szerda	Délelőtt fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délelőtt: 11 órakor a segédvizsgálóbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Horváth Mihálynál (VII, Dob ucca 112.)	3 Péntek	Délelőtt 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékért ápoló asztaltársaság összejövetele Wagner Jenőnél (VII, Baross tér 14.)
		6 Hétfő	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. Délelőtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.

Augusztus hó folyamán nem tartunk előljárássági ülést!

Dreher Baksör

Az évad slágere

BORBABA

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

Forgalomba hozza:

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

Telefon: 1-833-80.

Magyar Szállodás és Vendéglős

„Az idegen dolga.”

(sze.) EGYIK LEGELTERJEDTEBB NAPILAPUNK július 20-i számában „Az idegen dolga” címen vezércikkelt és többek között azt mondja, hogy a magyar idegenforgalom csökkenése több okra vezethető vissza. Ezeknek egyik legjelentősebb tényezője az, hogy Magyarország nem olcsó többé, Olaszország, Svájc, Franciaország leértékelt pénzemeikkel jutányosabban látják el az ideget, mint azt mi tehetjük és végül, ami a vendéglátóipar szempontjából figyelemreméltó, a cikkírónak az az észrevétele, hogy „a hazai vendéglátóipart sem lehet minden megrovás nélkül hagyni, mert eltekintve a dicséretes kivételektől, az a lelkes jóindulat, amely az első idegeneket fogadta, rövidesen ellílt és helyébe mind gyakrabban panaszok voltak hallhatók.” A cikkíró hozzáfűli ehhez még, hogy egyesek talán túl mohók voltak, mások lelkiismeretlenek és megint mások nem voltak előggé szakemberek, vagy túlságosan főlényesek és gondtalanok.

Minthogy a szóban levő napilap nem adott módot arra, hogy a vendéglátóipart ért támadásra válaszolhassunk, azért a mi sajtóorgániumunkban foglalkozunk ezzel a cikkel és megállapításával.

A magyar szállodások a hozzájuk érkező idegent nem skrupulus nélkül, mohón, szaktudás hiányával, vagy főlényesen fogadták, hanem azzal a megértő és közjismert magyaros vendégszeretettel, amely ennek az iparnak — elfogulatlanul mondhatjuk — az egész külföldön osztatlan elismerést és hírnevet szerzett és amely magyar ipart az a kitüntetés ért, hogy sorából választották meg a világ legnagyobb szállodás-szervezetének elnökét, ez a mi megszokított országunk vendéglátóiparának egyik legnagyobb elismerése a világ előtt.

A magyar idegenforgalom bajai sem ismeretlenek előttünk. Előre láttuk a Nemzeti Bank valutapolitikájának az idegenforgalomra való káros hatását, amint erre múlt év végén rá is mutatunk és előre látjuk az idegenforgalom esetleges visszafejlesztésének lehetőségeit is, ha a vendéglátóipar erőfeszítéseit a kormányzat megfelelő módon, erkölcsi alátámasztással, anyagi támogatással és a vízum-ügy végleges eltörlésével segítségére nem siet. A kormányzatnak

tisztában kell lenni azzal, hogy az idegenforgalom fejlesztésének nemcsak a helyes közlekedéspolitika az eszköze, hanem a vendéglátóipar hibáitán felkészültségének a biztosítása is.

Az idegenforgalom „megtorpanásának” egyik legfőbb oka lehet Nemzeti Bankunk valutapolitikája, amely amennyire dicséretesen védi meg nemzetközi vonatkozásban is a pengő értékét, annyira nem helyez súly az idegenforgalomból származó esetleges jövedelemre, sőt az idegenforgalomból eredő valutáris bevételekre sem, hanem a legteljesebb mértékben megnehezíti a külföldieknek — érve alatta elsősorban a külföldi utazási irodáknak — magyar fizetési eszköz megszerzési lehetőségét. A pengő utazási csekk árfolyama bár mindenben megjelel a lecsökkentett svájci frank jelenlegi értékének, nem teiel meg az idegenforgalom érdekében, mert túl magasan van megállapítva. Rámutatunk arra, hogy a keverési arányok némi módosításával a globális pengőt külföldi utazási irodák részére olcsóbbítani lehetne és e helyett az intézkedés helyett Nemzeti Bankunk ügy határozott, hogy pengőbeszerzést külföldi utazási vállalatnak csak úgy tesz lehetővé, ha az az utazás lebonyolításához egy magyar utazási vállalatot bekapcsol. Egészen természetes, hogy a kalkulációk így meg jobban megrádgáltak, versenyképességünk a leértékelt valutájú külföldi államokhoz képest meg jobban csökkent.

Ismételten rámutattunk arra, hogy a magas vízumdíjak egyes országokkal szemben benítőleg hatnak és kiemeltük, hogy ezeknek megszüntetése esetében a külföldiek által nálunk elköltött összegek bőven rekompenzálnának bennünket az elmaradt konzuláris bevételekért. Állításainkat igazolták azok a tapasztalati tények, amelyek a csökkentett, vagy elengedett vízumú országokból ideérkező külföldiek számának szaporodását mutatták és mégsem tudjuk a kormányzatot a vízum eltörlésére megnyerni.

Rámutattunk arra, hogy a súlyos és indokolatlan kövezetvámok tönkretelhetik szépen induló autós idegenforgalmunkat, mert tapasztalataink szerint a külföldiek nagyrésze ma már vagy saját autón, vagy autóbuzson utazik. A kövezetvámok kérdésében sem tudtunk eredményt elérni.

Mindezeknek a konkrétumoknak egybevetése

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: **KLABER MIKSA**

PINCÉSZET:

VÁROSI IRODA:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 15. SZ.

TELEFON: 2-696-98.

TELEFON: 1-142-62.

Fellner Béla f. ü. v.

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

után meg kell állapítanunk, hogy egyedül a szállodásipar áll még ma is hivatásának magaslatán, dacára az egyre fokozódó drágaságnak. Az élelmiszerek és textilárak mintegy 30%-os és a műszaki berendezések 25%-os áremelkedése dacára a szállodásipar üzemelt állandóan „up to date” tartja, állandóan tartoztat, a szobaállományt növeli, éttermi és szobaárait pedig már évek óta változtatlanul fenntartja. Teszi ezt akkor, amikor fennállásának legkritikusabb idejében van, a belföldi idegenforgalom mintegy 70%-kal visszaesett és a néhány nyári idegenforgalmi hónapból eltekintve, forgalma minimálisnak mondható. A szállodásipar az, amely állandóságánál fogva üzeme fennmaradásának biztosítására kénytelen szakképzett alkalmazottak tömegeit eltartani és amely szinte kizárólag viseli az idegenforgalommal kapcsolatos adóterheket is, mert addig, amíg a legkisebb szálloda is megtölti a maga idegenforgalmi járulékát, az után a külföldi után, aki egy heti tartózkodásának összes költségeiért kb. 70 pengőt fizet, ugyanakkor a kereskedő, vagy iparos, akinél ez a külföldi 5—600 pengős bevásárlásokat eszközöl, teljesen mentesítve van hasonló járuléktól. (Olvasóink figyelmét felhívjuk München város kezdeményezésére, amelynek ismertetése lapunk jelen számának 250. oldalán olvasható. A szerk.)

Mindezek alapján megállapíthatjuk, hogy a szállodások nem nevezhetők mohóknak és azt hisszük, a szaktudásunkat is el lehet ismerni. De meg kell állapítanunk azt is, hogy a szállodások még gondatlanok sem nevezhetők, mert kizárólag csak a külföldi idegenforgalomból viselni a szállóval járó rezsit, adók seregét, állandó karbantartási költségeket, esetleg megújításokat stb., nem nevezhető gondatlan életnek.

A magyar idegenforgalom nagy bajainak okait nem a szállodáknál kell keresni, hanem az elmondot-

takon kívül ott, ahol azok tényleg vannak. Nézzenek körül az illetékesek belföldön, külföldön, kik foglalkoznak és milyen felelősséggel a Magyarországra irányuló idegenforgalommal? Ez a körültekintés, az vezjük, igen tanulságos lenne.

Lillafüred: idegenforgalmunk Golgothája.

Írta: Tausz Béla dr.

a Magyar Idegenforgalmi Érdekeltségek Szövetsége ü. v. alelnöke.

NEMETH ALADÁR, a szállodai szakosztály érdeműs alelnöke e lap hasábjain: „A Lillafüredi Gyógyhelyi Bizottság” címmel nagyon megszívlelendő cikket írt. Etes kritikával rámutatott arra, hogy miért ásit a firszezőnban is a félig üres Lillafüred. Kidomborítja a „sine nobis de nobis” elv káros hatását idegenforgalmunkra és kéri, hogy a jövőben adjanak több helyet a szállodás- és vendéglősipar képviselőinek ott, ahol idegenforgalomról van szó.

Foglalkozunk előbb a lillafüredi esettel. Újbbi megalakul a Lillafüredi Gyógyhelyi Bizottság, de az ottani szállodás- és vendéglősiparnak nincs képviselője a Bizottságban. Ez szarvas-hiba. Az 1929: XVI. tc. 74. §-a a következőket mondja: „Minden Gyógyhelyen Gyógyhelyi Bizottságot kell alakítani. A Gyógyhelyi Bizottság elnöke a fürdőbiztos, tagjai között pedig helyet foglalnak: a hatósági orvos, a gyógyhelyi orvos, a gyógyfürdő tulajdonosa és bérlelője, a törvényhatóság, a község és a fürdőegyesület egy vagy több képviselője.” Tehát a törvény módot nyújt arra, hogy a hatósági személyeken kívül az érdekeltségek is helyet foglaljanak a Gyógyhelyi Bizottságban, mert a fürdőegyesület által kiküldött egy vagy több képviselő között a vendéglátóipar képviselője is szerepelhet. Hogy mire képesek a vendéglátóipar szakértőit, azt megmutatták Marencich Ottó, aki az IHV jelenlegi elnöke, Geilér Mihály, aki nagystílusú elgondolásaival a Szent Margitszigetet újjáteremtette, Gundel Károly, aki a magyar szakácsművészetnek szerzett örök dicsőségét Berlinben, továbbá a Balatoni Szálloda- és Penziótulajdonosok Egyesületének vezetői, akik a Balatoni Intéző Bizottsággal való szoros együttműködés alapján a Balaton helyi idegenforgalmát európai színvonalra emelték s az a sok férfi, akár kebelbeli, akár rokonszámakabli, akinek nevét itt nincs elég helyünk felsorolni. Hogy a szakemberek bevonása mennyire fontos, azt csupán egyetlen érveléssel akarjuk alátámasztani: A szállodás, a vendéglős, a kávész, az, aki mindennap érintkezik a vendéggel, s tudja annak kíván-ságait, óhajait, míg a hivatalos közegek rendszerint csak a panaszokat veszik át az érdekelt felektől.



**SZENT
ISTVÁN
CSALÁDI SÖR**

**1 1/2 literes
zárt palackokban**

**Kőbányai
Polgári Sersződe**
gyártmánya

Veszprémben Zuschmann-féle
szálloda és vendéglő kerthelyiséggel
teljes berendezéssel azonnal bérbeadó, esetleg eladó.
Érdeklődni lehet:
Dr. Zuschmann Jánosné, Veszprém és Balatonudvari

Borközpont és Borértékesítő Részvénytársaság

Petőfi út 10—12.

Budafok

Telefon: A. 2-698-01.

Ezért kell, hogy minden gyógyhelyi bizottságban a vendéglátóipar képviselője is helyet foglaljon

Ezzel érvelünk a cikk második felében foglaltakra is. Itt azonban megjegyezzük, hogy nemcsak a kereskedelmi miniszterhez, hanem a belügyminiszterhez is kell fordulnunk, mert a multiban is láttuk, hogy a két minisztérium együttműködése milyen áldásthöz volt idegenforgalmunk fejlődésére. Ha az elmúlt években az volt a jelszó: Helyet az ifjúságnak, úgy ezt egészítsük ki azzal, hogy helyet a szakértelemnek! Ifjúság és szakértelem: mily gyönyörű kilátás fűrdőnk és idegenforgalmunk fejlődésében!

De térjünk vissza Lillafüred Golgotájához. Amikor kb. 8 évvel ezelőtt a földművelésügyi miniszter az idegenforgalmi tényezők jelenlétében megnyitotta Lillafüredet, valamennyien fényes jövőt jósoltunk ennek az új idegenforgalmi helynek. Jósoltunk be is vált, mert 11 pengős penzióárak mellett a látogatottság hónapról-hónapra emelkedett; nemcsak miniszterek, hanem koronás fők pihenő, üdülő helye lett Lillafüred. Azonban nemskora beavatkozott a bürokratizmus. Évről évre kevesebb lett a szállodaigazgató jogköre, a propagandát aktából intézték, a penzióárakat emelték, nem hallgatták meg a szakértői jóakaró tanácsait és a gyönyörűen megindult fejlődést egy visszaesés váltotta fel. Még hat évvel ezelőtt a nyári hónapokban alig volt szoba kapható, ma, sajnos, nem merjük kiírni százezeresekben Lillafüred utolsó évi látogatottságát. Szabadítsuk fel Lillafüredet bilincseiből, hallgassuk meg annak a bizottságnak a véleményét, amelyet még Mayer földművelési miniszter szakemberekből összeállított és akiket már öt éve nem hívtak össze, s amely bizottság feje akkor boldogult Glück Frigyes volt. Meg vagyunk győződve arról, hogy szabadkéz politikája mellett a szakértői jóakarati támogatásával vissza fog térni Németh Aladár és vele együtt sok száz magyar, aki azelezt Lillafüredet, de most Ausztriában nyaral és ismét a Szinva patak vízese mellett foglak egy nagy, boldog Magyarországról álmodozni.

Citropekt

GYÜMÖLCSPEKTIN[®]
készítmény

Legfinomabb gyümölcsök, jamek, zselék, tagyaltok, krémek és masszák készítéséhez.

Forgalomba hozza:

LINDNER DANIEL, Budapest, V, Aikotmány u. 23. Tel: 119-418, 119-427

Mi újság az idegenforgalomban?

Irta: Tábori Kornél.

Római légiók nyomán.

KÜLÖNÖS, EDDIG PÉLDÁTLAN UTITERVET valósít meg a „Róma Antiqua”-társaság 84 tagja. Az olasz fővárosból Acquincumig, tehát a mai Budáig utazva pontosan éppen azon a vonalon fognak haladni, amelyen az egyetlen fönmaradt, hiteles útmutató (itinerarium-térkép), a Peutinger-tábla szerint az antik Róma légiói és postajáratái haladtak. A Dunán túl megtekinthető a többi közt a római alapítású Keszthely és Veszprém, amelynek múzeumaiban sok a római kori lelet és megfűrdenek a gyógyvizekben, amelyek a többi közt Valerianus császár feleségének és leányának egészését visszaadták: Hévízen és Balatonfüreden. Mindenütt fényképeket és művészi rajzokat is készítenek, mert az egész útról albumszerű kiadványban fognak beszámolni. Budán az új ásatások napokig fogják tanulmányozni, de a többi idegenforgalmi nevezetességet is megtekinthetik.

Szállókongresszus.

AZ EGÉSZ ORSZÁG SZÁLLÓSAIT össze akarják hívni arra a kongresszusra, amelyet Balatonfüreden tartanak a Sporthéttel kapcsolatban. Három-négy előadót fognak főlkérni a főtémák megvilágítására. A vendéglátóipar balatoni helyzetéről Reményi-Schneller Lajost kívánják megszólaltatni; az adó-sérelmekről és reformokról dr. Komlósi, a szállodások ügyésze beszél; a vendéglátóipar legfontosabb aktuális kérdéseiről pedig a magyar szállások vezére, Marenich Ottó, aki a Szállodások Nemzetközi Egyesületének elnöke is, fog nyilatkozni az érdekeltek főlkérésére.

Magyar Konyhahét a Balatonon.

AZ IMMÁR HAGYOMÁNYOS BORHÉTTEL együtt idén először Magyar Konyhahét is lesz a Balaton partján. Balatonalmádi (a Postatakarék-péntár és Zsák), Földvár (Cifrák Antal), Füred (Sebeszta és Szántó), Siófok (Ertl-fivérek) vesznek részt a magyar és különösen a balatoni étel-speciálisok újszerű versenyében, amely nyolc napig tart állandóan váltakozó ételsorral. Az étel-előgyasztása után szavaz a közönség, a vendéglátóipari üzemek kvalitásairól pedig szakszempontból külön zsűri dönt, amelybe az ország kiváló hozzáértőit és külön az „Inyestmestert”, mint a szakácsművészet irodalmi

Használt National-pénztárak

garanciával, a berlini National-gyár volt műszerésznél.

Vétel, eladás, javítás, karbantartás.

KISS ÉS SÁNDORI, VII, Nyár uca 23. Telefon: 149-852.

Magyar Mezőgazdák Szövetkezete Borpincészete

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

autoritását hívják meg, valamint Haás Imre főredői vendéglősmestert is, a Konyhahét javaslóját. A Balaton Intéző Bizottság szép díjakat ad a szeptember hó 4—12-e közt rendezendő Magyar Konyhahét győztesei számára.

Érdekes statisztikai adatok.

RIASZTÓ, TÉVES HIREK EGÉSZ SORA terjedt el a múlt hetekben idegenforgalmunk megcsappanásáról. Budapestben csakugyan joggal panaszkodtak június hó végén középszállók és kisebb hotelek, hogy több külföldi utazási iroda váratlanul lemondott s a megrendelt szobák üresen maradtak. A nagyobb dunaparti szállók annyira megteltek, hogy rövid ideig nem tudtak eleget tenni az igényeknek és általában a luxus- és mindenfajta egyes-utasok száma néhány héten át növekedett. Most, külföldi vendégek összegyűjtött nyilatkozatai közül csak egyet reprodukálunk: Budapest a Nagykörút és a Rákóczi út, meg a Dunapart szállói közt, úgy látszik, már nincs valami jelentős különbség, annyira renováltak és modernizáltak és az egyes-utas — aki annyit hall a „gyönyörű duna panorámáról” szívesen megfizeti azt az aránylag csekély többletet, amennyiért dunaparti hotelben kap, ha nem is épp Dunára néző szobát — s három perc alatt lent sétálhat a korzón. Vannak egyéb, részben finesszes okai is a feltűnő idegenforgalmi változásoknak, de ezekről külön cikkben számolunk be. Most csak néhány hiteles adatot közlünk arról, hogy az idegenforgalmi számok hogyan változtak. Igaz, hogy május végéig Csonkamagyarországról Budapestre 39.817 személy érkezett, míg 1936-ban 40.417. De viszont egyedül Anglia paralizálja ezt a deficitet, mégpedig sokkal jobban fizető közönséggel: már május végéig 1900-ról 2700-ra nőtt az angol érkezők száma. Németországból tavaly 7714 vendég érkezett május végéig, idén pedig már 10.160. Eppen duplájára nőtt a Jugoszláviából érkezők száma. Végeztemben 94.923 személy 314.836 éjszakát töltött itt, ami bizony nem valami jelentékeny növekedés az 1936. évi 93.913 személyhez és 306.980 éjszakához képest.

Egy kis részletpélda: a Balaton külföldi, leginkább német vendégeinek száma nagyot nőtt. Így Balatonfüreden tavaly 7% sem volt a német, idén pedig már július közepén meghaladta az összes létszám 24%-át. Siófokon még nagyobb az ilyenfajta eredmény. Keszthelyen és Lellén pedig főképp az osztrákok dominálnak, ami természetesen az állandó bécsi és arcai autóbuszjárat következtése. A Balaton egész vidéke is

megéri a külföldi szaporodást, hiszen az Almádiból kiinduló autó-carok Bakonybélbe, Herendre, Veszprémbe, a cseszneki várhoz, Badacsonyba, a tihanyi kolostorhoz, Füredre idén már 6000-nél több személyt vittek rendszeres kirándulások keretében, nem szólva a folyton ide-oda rajzó, egyes, kis csoportokról, családokról. Bizonyos napokat leszámítva, szállásfoglalás sehol sincs, sőt egész sor balatoni túlást tudunk megnevezni, ahol augusztus 1-én a szobák 25—30 százaléka üresen állt, míg például a Semmeringen a külföldi vendégek 60 százaléka magyar volt.

Az „India Times” Budáról.

DR. MAHALANOBIS kalkuttai egyetemi tanár, aki Rabindranath Tagore, a nagy hindu költő kíséretében járt Budapestben, valóságos földfedezte az előkelő hinduk számára Magyarországot. Ma már olyanok is érkeznek Indiából, akik nemcsak egy-két napot, hanem hosszabb időt töltenek nálunk. Legutóbb az „India Times” közzétett egész oldalas tudósítást Budapestről és melegen ajánlja a hinduknak Budapest látogatását. A többi közt azzal okolja meg, hogy egész Európában sehol nem hasonlít annyira az ételek fűszeres elkészítési módja az indiaihoz, mint éppen Budapestben. Valóban a hindu az a kivétel, akinek a legborosabb és legpaprikásabb magyar koszt sem túlerős. Az „India Times” azonban nemcsak az élelmiszeréről, hanem a magyar főváros kultúrális értékeiről is nagy elismeréssel ír. A cikk háromnegyedrészé Buda nevezetességeit, gyönyörű fekvését, hangulatos kis vendéglőt, sőt cukrázdaít is méltatja, amelyek közül kiemeli a régi, patinás várbeli „Ruszwurm”-ot. A legszebb jelzőkkel illeti a Svábhegyi Szanatóriumot és a Jánoshegyről élvezett kilátást.

NAGY ÉS EICHNER R. T.

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



Krayer E. és Tsa

LAKK ÉS FÉSTÉK — V. VÁCI ÚT 34.

Sőrscapok, Rézárúk, Szerelvények

MIKA BUDAPEST, VII, KAZINCZY U. 47. TEL: 1-428-27



ROVATVEZETŐ: GUNDEL KÁROLY.

A közölt ételreceptekre minden jogot a szerzők maguknak fönntartanak.

Kecskeméti kajszinbarack-pudding.

Írta: Löhnert Mátvás.

ROVATUNK UJDONSÁG-ISMERTETÉSÉT folytatva, ezúttal a gyümölcsisztekekkel folytatott kísérleteink eredményeinek közlését is megkezdjük.

A történelmi hűség, de nemkülönben kegyeletből is, szóvá kell tennünk, hogy 1928-ban egy gasztronómiai szaktanácskozásunk alkalmával, megboldogult nagymesterünk, Glück Frigyes a következőket mondta: „Nemzetgazdaságilag nagy értéket képviselne, ha kitünő gyümölcs törléslegeinket részben lisztit dolgoznánk fel, mert ezekkel igen sok — eddig nem létező — gasztronómiai ujdonságot lehetne produkálni és így a magyar tészta-konyha és cukrászipar újabb ereditéségekkel gazdagodna és hírnevét öregbítelné.”

Kilenc év után módunkban van bejelenteni, hogy néhai nagymesterünk elgondolása a megvalósuláshoz közel áll, mert a rendelkezésünkre álló és kitünően sikerült anyagból — ezidőszent kajszinbarack-liszt és alma-lisztből — puddingokat, duzmákat, gyúrt tészta't és abbfal rakottast, palacsintát, lángosokat, réstestöltéseket, fánkokat, béleleteket, gombócokat, gyermekpiskótákat, kekszeket, tartalapokat, pereceket, krémeket, chauseaukat stb. próbáltunk és tudtunk csinálni, tehát igaza volt és jól érzékeltte nagy tudású mesterünk ezeknek az új anyagoknak konyhatechnikai alkalmazhatóságát.

A „Kecskeméti kajszinbarack-pudding”

12 adagjához a következő anyagok szükségesek:

A pudding tészta'jához: 2,5 deci tej, 15 dkg vaj, 6 dkg finomra szitált cukorliszt, 6 dkg kajszinbarack-liszt, 15 dkg szitált 0g búzaliszt, 12 darab, átlag, 55 grammos nagyságú tojásból a sárgája, 8 db átlag 55 gr-os nagyságú tojásból a fehérje és 5 dkg finomra szitált cukorliszt.

A puddingformák kikenéséhez és szóráshoz: 5 dkg vaj és 5 dkg búzaliszt.

A chauseau készítéséhez: 15 dkg finomra szitált cukorliszt, 4 dkg kajszinbarack liszt, 4 db átlag 55 gr-os nagyságú tojásból a sárgája, 1 db egész tojás és 6 deci könnyű fehér bor.

Az elkészítés folyamata:

A 2,5 deci tejet és 15 dkg vaját egy kb. 3 literes lábasba tesszük és felforraltjuk. Közben a 6 dkg finomra szitált cukorlisztet a 6 dkg kajszinbarack-liszttel összekeverjük és a forrásba levő vajás tejbé szórva befőzzük, közben habverővel állandóan keverjük.

Utána a 15 dkg szitált 0g búzalisztet szórjuk hozzá és főzőkanállal keverve addig főzzük, amíg a főzet összeáll és az edénytől elválik. Ezután az edényt elvesszük és hűlésre félre tesszük, hogy a főzet langyossá váljon.

Ezután a 12 db tojás sárgáját kettesével hozzákeverjük. A 8 tojás fehérjéből habot verünk és az 5 dkg cukorlisztet a habot keményítjük, amit azután 3 részben könnyedén a tészta'hoz keverünk.

A 12 db adagos pudding-formát lágyított vajjal kikenjük és liszttel kiszórjuk. A pudding-formákat ezután a tészta'val — egyenletesen elosztva — jó félig megtöltjük, egy kissé lerázuk és megfelelő nagy lábasba helyezzük. A lábasba 3 és fél—4 cm magasságig meleg vizet öntünk és a lábas befödve, felforrásig élénk tűzre tesszük. Ha a víz a lábasban már felforrott, csökkentett meleg helyre tesszük, a lábas fedőjét egy kissé félre húzzuk, hogy a vízgőz eltávozhasson és a puddingokat így, lassú, buzogó forrás mellett 30 percig pároltatjuk, akkor, ha a pudding-formák csövesek. Ha nem csöves formákban pároltatjuk, akkor 45 percet számítunk a párolási időre. Különböen egy hosszabb tűnek (pl. spēkelő-tű) a puddingba való szúrásával is meggyőződhetünk a pudding elkészültről, amely abban nyilvánul meg, hogy a tű kihúzásakor a tűre nem tapad már a pudding tészta'ja.

A chauseau készítése:

A 15 dkg finomra szitált cukorlisztet a 4 dkg kajszinbarack-liszttel habbistbe téve, habverővel jól összekeverjük, hozzá tesszük a 4 tojás sárgáját és az 1 egész tojást és újból simára keverjük. Ezután a 6 deci könnyű fehér borral — részletekbe hozzáöntve — felhígítjuk és forrásba levő vízfürdőn habosra és sűrűre verjük.

Tálalás:

A puddingot formájával, megfelelő nagyságú, gömbölyű tára borítva, a formát leemeljük és kb. háromnegyed deci chauseaual leöntjük, vagy a puddingot cukorliszttel meghintve, a chauseaut külön szolgáltattjuk fel.

**Kíméletes mosás!
Ragyogó tiszta fehérnemű!**

A szálloda- és vendéglősiiparnak előnyös árak!



FEHÉRNMŰ ÉS VEGYITISZTÍTÓ R.T.

Vesegrádi ucca 31.

Telefonszám: 2-900-79.

Rumos-diós pogácsa Kőhalmi módjára.*

— Közli: Kőhalmi Györgyné. —

Anvagszükséglet 25 darabhoz: 10 db egész tojás, 40 dkg cukorliszt (finomra szitált), 78 dkg finom búzaliszt, 5 dkg vaj, 20 darab csemege dióbél, 1 deci la rum, 12 dkg sűrű baracklé, 3 db tojásfehérje, 22 dkg cukorliszt (finomraszitált) fel citrom leve, 25 fel csemege dióbél (kb. 6—7 dkg).

Az elkészítés folyamata:

A 10 darab tojásból a fehérjét habverőüstbe eresztjük, a sárgáját pedig kifogástalan zománcosú medencébe (weiding) tesszük. A tojás sárgájához 30 dkg cukorlisztet teszünk és együtt jó habosra keverjük. Ezután a 10 tojás fehérjéből kemény habot verünk és ezt a cukros, habosra kevert tojássárgájához keverjük és utána 25 dkg finom búzalisztet óvatosan, szorva hozzá elegyítünk. Ezt a keveréket egy kb. 60—62 cm hosszú és 30—35 cm széles — 3 dkg vajjal kikent és 3 dkg liszttel meghintett — alacsonykeretű sütőtepsibe öntjük, késsel egyenletes vastagságúra szétkenjük és mérsékelt tűzélés mellett megsütjük. Vigyázat, hogy ki ne száradjon!

Ha megsült a tészta, gyűrődéskára kiborítjuk és ki hagyjuk hűlni. Ha már kihűlt, kerek szaggatóval (kb. 5,3 cm átmérőjű) 50 darabot szorosan egymás mellett kiszagattunk (kiszúrunk) és ezeket a lapokat a 12 dkg sűrű barackléval az egyik oldalán megkenjük. A kiszagattatás után megmaradt, félreeső részt egy medencébe (weiding) tisztá kézzel összemorzsoljuk, hozzákeverjük a 20 dkg darált csemege dióbele és 10 dkg cukorlisztet, az 1 deci rummal permeetez megáztatjuk és főzőkanállal jól összekeverjük. Ennek a tölteléknek készült keveréknek meg lehetőszen megszéálónak kell lenni, tehát ha történetesen ez nem következne be — ami a tészta túlsütöttségére, szárazságára enged következtetni — akkor egy kevés barackléval a hozzákeverésével ajánlatos ezt létrehozni. Ezt a töltelék 25 darab kiszűrt és barackléval megkent lapra egyenletes mennyiségben szétosztjuk és a lapokhoz nyomkodjuk. Ezt legkönnyebben úgy végezzük el, hogy a kiszűrt lapra a töltelékét ráhelyezzük, a kerek szaggatót rátesszük és bal kézzel tartjuk. A jobb kezünk mutató- és középsőujjával pedig a töltelékét lenyomkodjuk és az utolsó nyomásnál a szaggatót felemeljük.

Ha ezt a műveletet befejeztük, a másik lapot a barackléval megkent oldalával a töltelékre helyezzük és gyengén rányomjuk.

Az ilyenképp töltött lapokat — pogácsákat — tisztá, száraz sütőtepsire helyezzük és fehér jégzománcsal körül bevonjuk, amelyet a 3 tojásfehérje, 22 dkg fi-

* Folyó évi július hó 14-én Kőhalmi György Jóbarátunk vendégkörében tartott társasvacsoránk alkalmával — az egyebek közt — szerepeltette étlapján. Felesége házi különlegességét, a „Rumos-diós pogácsát Kőhalmi módjára”, amely mindenkinél, aki evéll beülde, nagyon ízlett Gratulálunk Kőhalmi-nak kártszámunkat a sikerült összejelítéshez és köszönjük, hogy szíves volt a receptet közölni. (A szerk.)

Dietz M. bornagykereskedő

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

nomra szitált cukorliszt és a fél citrom levéből fakánál, hosszú keverés után kapunk. A fehér jégzománcnak nem szabad nagyon sűrűnek lenni, ha kell, kevés vízzel hígítható.

A jégzománcsal való bevonáskor azonnal mind-egyik pogácsára egy fél szőp dióbelel tesszünk, hogy ráragadjon és így rövid időre, nem túleleg süttöbe helyezzük, hogy a jégzománc a felületén gyorsan megszáradjon és lényéit megmarthassa.

A sütőből kivéve, a zománcot teljesen meg hagyjuk száradni és megfelelő nagyságú, aprósüteményes (mignonos) papírhüvelybe helyezve szolgálhatjuk fel



A tokaji (tokajhegyaljai) borok minőségi vizsgálata és ellenőrző-jeggyel való ellátása.

AZ ÚJ BORTORVÉNY végrehajtási utasítása a tokaji borok minőségi vizsgálatához némi lérelmi időt engedett. Ez a lérelmi idő már lejárt és felhívjuk kártszámunk figyelmét az alábbi közleményre és kériük mindazokat, akiknek tokaji boruk van, ezen közlemény értelmében járjanak el, mert máséket költséges eljárásnak és súlyos büntetésnek teszik ki magukat. Eszerint:

PALACKOZOTT TOKAJI vagy tokajhegyaljai szamorodnit, másást, aszút és esszenciát forgalomba hozni állami ellenőrző-jegy nélkül nem szabad. Ez vonatkozik azokra a fenti elnevezés alatt forgalomba hozandó borokra is, amelyeket a termelő a termőhelyen palackozott.

A tokaji (tokajhegyaljai) pecsenye, szamorodni, más-lás, fordítás, aszú vagy esszencia elnevezés alatt hordó ből forgalomba hozni kívánt bort előzetes minőségi vizsgálatnak kell alávetni akkor is, ha helysége vonatkoztatva kerül forgalomba. Pl. mádi aszú, tályai szamorodni stb.

A régi, raktáron levő, említett fajtajú borokat minőségi vizsgálatnak kell alávetni és utána a palackokat is és a hordókat is állami ellenőrző-jeggyel kell ellátni.

A tokajhegyaljai borvidékhez a következő helységeket tartoznak: Bekes, Bodrogfalás, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolász, Bodrogzadány, Erdőbénye, Erdőhorvát, Golop, Hercegkút, Károly-

Kohn Mór

f. ü. v. közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet. — Megbízható felirónöket és könyvni személyzetet. — Budapest, VIII., Éákéző út 47. sz. — T. lefon: 1—339—21

JÖVŐ

M. KIR. KERESKEDELMI MINISZTERIUM ÁLTAL ENGEDÉLYEZETT ALLÁSKÖZVEITŐ VÁLLALAT
SZÁLLODAI, VENDÉGLŐI- ÉS KÁVÉHÁZI ALKALMAZOTTAK ELHELYEZŐ SZAKOSZTÁLYA
BUDAPEST, IV, VERES PÁLNÉ UCCA 8. SZÁM. — TELEFON: 181-674

falva, Legyesbénye, Mád, Makkoshotyka, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Ond, Ráka, Sára, Sárospatak, Sátoralajuhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tályas, Tarcal, Tokaj, Toicsva, Vámosujfalú, Végardó és Abauj-szántó.

Az előzetes minőségi vizsgálatokat Budapesten a m. kir. szőlő- és borgazdasági központi kísérleti állomás (Ampelológiai Intézet, II, Hermann Ottó út 15.) hajtja végre. Az érdekltet köteles a forgalomba hozni kívánt aszúból egyenként két-két 0.5 liter őraltalmú palackban mintát venni és azt az aszú mennyiségének, termőhelyének és évjáratának közlése mellett a nevezett intézménynek megküldeni.

A nevezett intézmény a hozzá beérkezett borokat soronkívül minőségileg megvizsgálja és a vizsgálat eredményéről az érdekltetet értesíteni köteles. A vonatkozó értesítésnek kifejezett rendelkezést kell tartalmazni arra nézve, hogy a megvizsgált bor a tokaji (tokajhegyaljai) aszúra nézve előírt minőségi kelleknek megfelel-e, vagy sem s ha igen, hogy az aszú hány puttonyos aszú néven hozható forgalomba.

A minőségileg már megvizsgált aszú borok eladása esetén az új tulajdonos azokat újabb minőségi vizsgálatnak nem köteles alávetni.

Az óvatosságot a már megvizsgált szóbanlevő borok vizsgálati bizonyítványáról feljegyzni annak keltét és számát, hogy esetleges ellenőrzés esetén arra, mint elfogadható bizonyítékra, hivatkozhatson.

A kártyák nyilvántartása.

Több kartársunktól panasz érkezett hozzánk, hogy a pénzügyőrök, vendéglőjünkben járván, az elhasznált kártyák sorsára iránt érdeklődnek s ha arról elszámolni nem tudnak, ügybíróságok.

Ezért t. Kartársaink tájékoztatására az alábbiakat közöljük:

A használt kártyák árusítása tilos

és az 1881.XXVII. tc. 14. §. a) pontja értelmében a tilalom megszegője a kártya-illeték ötvenszeresével egyenlő bírsággal büntethető. Minthogy e tilalmat az ellenőrzés lazasága miatt — főképp a kartársalónok — gyakran kijátszották, a székesfővárosi pénzügyigazgatóság 1934 májusában elrendelte a nyilvános he-

Elárúsítás

gyári lerakásban. Szállodai és vendéglői abrosz, vászondru, valamint mindennemű menasszonyi keblongyék. — Kívánatra utazókat vidékre is vételekényszer nélkül elküldjük. — **BLAU JENŐ textilárú gyári raktár.**
Budapest, V, Gróf Tisza István ucca 11. Telefon: 1-806-43.

lyeken (kaszinó, kávéház, vendéglők stb.) levő kártyák készletének összeírását, a készletben beálló változásoknak okmányokkal (számlákkal, jegyzékekkel) igazolandó nyilvántartását. E célból a nyilvántartásra kötelezett üzleteltulajdonosok ú. n. „Feljegyzés”-t kapnak. Ilyen „Feljegyzés” című nyomtatvány a székesfővárosi pénzügyigazgatóságnál kapható. A feljegyzést a pénzügyőrök kérelmére fel kell mutatni s a benne szereplő adatok valódiságát okmányokkal (számlákkal, jegyzékekkel) kell igazolni. A játszásra már nem alkalmas kártyát megsemmisítés végett a szföv. pénzügyigazgatóság bélyegző-osztályának (V, Szalay ucca 10. alagsor 23.) kell beszolgáltatni. Erről egy elismervényt adnak, mely a kártyakészlet fogytokozásának igazolására szolgál és meg kell őrizni.

Megjegyezzük, hogy pénzügyőri szakaszok a kisebb kártyákészlettel (2—3 játszama) rendelkező vendéglőket nem kötelezték ú. n. „Feljegyzés” vezetésére, de ezek a kisebb helyek is kötelesek az elhasznált kártyák sorsát igazolni és pedig vagy megőrzik a rossz kártyákat vagy a pénzügyigazgatóság bélyegzőosztályának beszolgáltatják.

Gondoljunk jövönkre, biztossunk magunknak nyugdíjkat.

Az évi 600 pengős nyugdíjbiztosítás után fizetendő 6 pengős tagsági díj könnyebb összeggyűjtésére a belépő új tagok kívánságára persellyel is szolgálhatunk.

Nyugdíjgyeületünk igazgatósága elhatározta, hogy a folyó év folyamán belépő új tagokat halálos baleset ellen külön díj fizetése nélkül 1000 pengőre biztosítja.

Bármily nyugdíjgyben szükséges felvilágosításért, valamint a perselyért is levélben vagy személyesen ú. m. 1—2 óra között az Ipartestület irodájában Boigr titkárhoz kell fordulni, aki a t. Kartársakat a célból lakásukon is felkeresi.

JÁTSSZUNK PIATNIK- KÁRTYÁVAL

NAGY IGNÁC pincelészerezési cikkek raktára BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

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

Steiner és Szimper

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



SCHILLINGER MIKSA

különbözőlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők
szállítója

BUDAPEST,

VII., Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.



Marencich Ottó újabb olasz kitüntetése.

OROMMEL KOZOLJUK, hogy Marencich Ottót, ipar-tünetületünk alelnökét és a Szállodások Nemzetközi Egyesületének elnökét III. Viktor Emánuel olasz király és császár az olasz koronarend középkeresztjével tüntette ki. Az olasz uralkodó figyelmé immár másodszor fordult kiváló kartársunk felé, aki sokat és hasznosan fáradozott az olasz-magyar szakmai és idegenforgalmi viszony kiépítésén és annak fejlesztésén.

Ez alkalommal arról is megemlékezünk, hogy évekkel előbb a kormány Marencich Ottót kormányfőtanácsosnak nevezte ki, azonban ő szerényen eltiltotta ezen kitüntetését, amelyet a hazai szállodakultúra és idegenforgalom fejlesztéséért kapott. Most nemrégiben tudott az ki s osztatlan örömet okozott ipar-tünetületünk tagjai és Marencich Ottó nagyszámú tisztelői között.

Iparosok Országos kongresszusa.

AZ IPARTÜNETULETEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE augusztus hó 28—29—30-án tartja ezidei országos kongresszusát Nagykanizsán. Az évente visszatérő iparos kongresszusoknak mindig nagyobb és nagyobb súlya van és évről évre látszik annak a nehéz szervező munkának az eredménye, amelyet az ipar-tünetületek Országos Szövetsége az iparos érdekekért az országban folytat. Az eddigi kongresszusokat mind számban, mind jelentőségben túlfogja szármányai a mostani nagykanizsai országos ipari kongresszus. Sülyt és díszet ezen iparosösszejövetelnek az is ad, hogy résztvevő azon Bornemisza Géza miniszter és gróf Bethlen István volt miniszterelnök, Nagykanizsa országgyűlései képviselője is.

Kívánatos, hogy a magyar vendéglőipar részéről is minél több legyenek részt ezen a kongresszuson, amely a jelenlétezőknek 50%-os vasúti díjkezelvényt és olcsó takarékos és ellátást biztosít. Jelentkezni lehet az ipar-tünetületek Országos Szövetségénél (Budapest, VII, Hársfa uca 21.)

A magyar szállodások, vendéglősök és kormcsármók Országos Szövetségének kongresszusa.

AZ ORSZÁGOS SZÖVETSÉG ezévi országos összejövetelét Salgótarjánban, szeptember hó 2-án tartja. Ezen országos nagy-kongresszusra meghívták valamennyi hazai szállodás, vendéglős-, kávé- és kormcsármó-szervezetet s remélhetőleg, miként a múltban, ez a kongresszus is népes lesz.

A kongresszus tárgysorozata:

A múlt évben hozott, de eddig meg nem intézett határozatoknak megismétlése és szorgalmazása

A borénekesítéssel kapcsolatos ügyek (Állásfoglalás a

termelői kimérések szaporítása ellen. A borfogyasztást akadályozó közigazgatási rendszabályok megszüntetése. Zárókréditek.)

A kifőzőipar szabályozása. Egyesületek ipargyakorlása és árrömlés ellen védekezés.

Az Országos Szövetség szervezetének kiépítése.

A kongresszus budapesti résztvevői szeptember 1-én d. u. 6 óra 25 perckor indulnak a Keleti pályaudvarról. A budapesti résztvevők (vasúti igazolványt, két éjszakai szállásért, az ismerkedési est vacsorájáért és a másnapi disztribúción) 21 pengőt tartoznak 43.632. számú csekkpapon belizetni, a csekkpapon a pontos cím okvetlenül feljuttatandó. Bővebben Szűcs Mihály elnök szolgát (Ujpest, gróf Apponyi Albert uca 9., vagy 294-719 és 118-898 telefonszámokon).

A kongresszust ajánljuk I. Kartársaink figyelmébe.

A müncheni idegentorgalmi illeték-rendszer.

A MÜNCHENI VÁROSI TANÁCS idegentorgalmi illeték-tervezetét a legutóbbi számunkban már részletesen ismerteltük. A tanácsi határozatot azóta már a felügyeleti hatóság is helybenhagyta, sőt a rendelet végrehajtási utasításait is közzétette. Ezen határozományok mindenképp az adóköteles személyek és vállalatok közöttebb megjelölését tartalmazzák. A hivatalos magyarázat szerint a következő ipari, kereskedelmi és foglalkozási ágak tartoznak idegentorgalmi illetékért fizetni:

A közlekedési vállalatok minden járatja, beleértve a gépjármű-csarnokokat, üzemanyagtereket, javítóüzemeket és állomás iródkat, továbbá minden olyan személy vagy vállalat, aki, illetve amely lakások vagy szobák idegenek részére szolgáltató bérebeadásával, élelmiszerek és élvezeti cikkek előállításával vagy forgalombahozatásával foglalkozik. Ezeknélvül bankok és váltóüzletek, művészeti és regiszter-kereskedések, áruházak, színházak, mozik, táncszínházak, valamint zenéi és szórakoztató előadásokat nyújtó vállalatok, tekintet nélkül arra, hogy magasabb művészeti vagy ludományos jellegűek-e. Végül minden egyéb olyan vállalat vagy személy, melynek számára az idegentorgalom bármely módon nagyobb kereseti lehetőségeket biztosít.

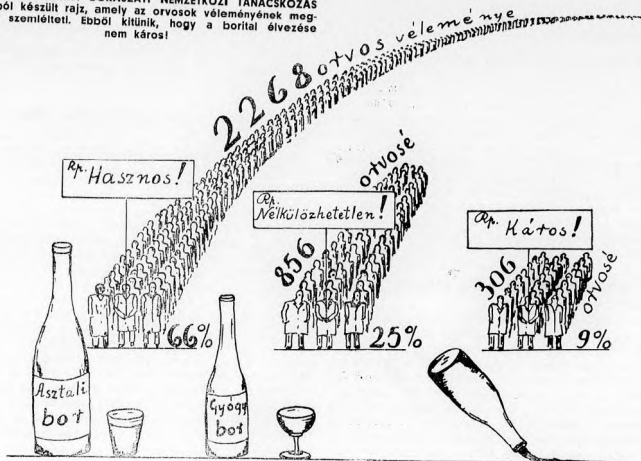
Az egyes fokozatokba való beosztást egy külön bizottság fogja végezni, melynek tagjai öt városi tanácsagnak kívül a kereskedelmi, kézművesipari és gazdasági kamarák, továbbá a vendéglős és a szállodás gazdasági szakcsoprt, valamint a kiskereskedelmi szervezet meghívott képviselői lesznek.

Az idegentorgalmi adózás ezen új rendszerével az egész német sajtó behatóan foglalkozik, ami már csak azért is érthető, mert illetékes tényezők véleménye szerint az új rendszer bevezetésére a müncheni kísérlet várható sikere esetén rövidesen egész Németország területén sor fog kerülni. Annál is inkább valószínű ez, mert az új rendszer tulajdonképpen a német idegentorgalmi ügyek legutóbb irányítójának, Esser miniszternek eszméje, akinek felfogása szerint a helyes elv nem a turisták, hanem a turista-forgalomból gazdasági előnyökhez jutó üzemek és egységek megadóztatása.

Rácz Zsiga

GIGÁNYPRIMÁS — SZALON ÉS JAZZ — ZENEKARI KARMESTER
MŰVESZÜGYNÖKSÉG, BUDAPEST, VI, VÖRÖSMÁRTY UCCA 62

A MULT HAVI PÁRISI BORASZATI NEMZETKÖZI TANÁCSKOZÁS alkalmából készült rajz, amely az orvosok véleményének megoszlását szemlélteti. Ebből kitűnik, hogy a boritál élvezése nem káros!



A francia vendéglátóipar helyzete és kívánságai.

A FRANCIA VENDÉGLÁTÓIPARBAN heteken át tartott údatlan vizsá a lapunkban már ismertettei megegyezéssel egyelőre véget ért ugyan, a szállodás- és vendéglósiipar súlyos helyzete azonban, természetesen, továbbra sem enyhült s az illetékes tényezők még mindig hibát keresik a válságból kivetető utat. A francia idegenforgalom még mindig nem jutott ki az évek óta tartó hullámvölgyből, a belső fogyasztásra az állandó politikai és társadalmi zavarok magától értetődőleg kedvezőtlen hatással vannak, a frank újabb leértékelése megint csak nyersanyagdrágulási folyamatot idézett elő s mindezen bajokat még betetőzik az egyre növekedő, már-már elviselhetetlen árnyú közterhek. A nagymultú francia vendéglátóiparnak tizféle arcvonolon kell élet-halálharcot vívnia s ebben a hősiés küzdelemben csaknem kizárólag a maga erejére van utalva, hiszen az állam, melytől joggal várhatna támogatást, a legutóbbi időkben hozott törvényekkel és rendeletekkel a legnagyobb mértékben megnehezítette a szállodás- és vendéglósiipar helyzetét.

A legnagyobb sérelmet ma is a 40 óras munkahét bevezetése és a szállodai árak ellenőrzése jelenti, mely intézkedések módosításáért a francia vendéglátóipar továbbra is nem lankadó erővel folytatja a küzdelmet. A szállodás és vendéglósi szervezetek az ország minden részében követelik ezen törvénynek megváltoztatását, valamint az ipar jogos érdekeinek megfelelő gazdasági politika alkalmazását. A párizsi és párizskörnyéki szállodások és italmérők szindikátusának július hó 27-én megtartott nagygyűlésén is részletesen felsorolták a francia

vendéglátóipar kívánságait és sérelmeit és a kormányhoz intézendő határozati javaslatukban az említett törvények módosításán kívül követelték egyebek között a szállodai hitelszervezet további kiépítését, továbbá a szállodai engedélyek kiadásának korlátozását is.

A francia vendéglátóipar nem harcot, hanem békés alkotó munkát kíván, de felelősségének és igazának tudatában a legereleyesebb harciót sem riad vissza, ha a békés munka feltételeit másképpen biztosítani nem tudja.

Az osztrák és a bécsi idegenforgalom május havi számadatai.

AZ OSZTRÁK állami statisztikai hivatal legutóbbi kimutatása szerint a 173 kiválogotott fontosabb idegenforgalmi helyen május hóban összesen 193.059 idegen-jelentést számoltak össze. Az elmúlt év május havához viszonyítva 33.207, vagyis 20.8% az emelkedés. A belsőidő vendégek száma ebből 124.088, tehát 7.828-cal, vagyis 6.7%-kal több, mint az előző év azonos időszakában, míg a külföldi vendégek száma 68.971, azaz 25.379-cel, 58.2%-kal nagyobb, mint 1936 májusában.

Az osztrák idegenforgalomnak huzamosabb idő óta észlelhető állandó és fokozatos fejlődését e hónapban még azon körülmény is elősegítette, hogy idén a pünkösdi ünnepek is májusra estek.

Figyelemreméltó fejlődést mutat a bécsi idegenforgalom május havi statisztikája is. 1936 májusában 31.595, idén májusban 40.101 idegen érkezett Bécsbe. Míg tavaly csak 19.063

Cifka József

pincegazdasági cikkek szaküzlete.

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

Borszivattyúk, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló

a reumás betegek évszázados gyógyhelye.



Télen, nyáron nyitva
Telefonszám: 1—560—80

utas töltött egy éjszakánál hosszabb időt az osztrák fővárosban, idén ez a szám 23.928-ra, vagyis kerekén 25%-kal emelkedett. Százalékban kifejezve a beloldali idegenforgalom 6,3%-os, a külföldi származó vendéglátogatás pedig 36%-os emelkedést ért el. A külföldi utasok között első helyen állnak a csehszlovákok 7.430 jelentéssel (emelkedés mintegy 20%), azután következnek a németek, akiknek száma 5.914 volt (194% emelkedés). Sorrendben a harmadik helyet a magyarok foglalják el, akiknek száma 13%-kal több, mint az elmúlt esztendő május havában, vagyis 2.867. Az amerikai vendégek száma az előző évhez képest 73, az angolok 26%-kal emelkedett. A többi európai államokból származó idegenforgalom is általában jelentékeny erősbödést mutat fel, csupán az Olasz- és Görögországból eredő forgalom esett vissza 7, ill. 12%-kal.

A német birodalom idegenforgalmi statisztikájáról a 1935—36. években.

A NÉMET BIRODALMI statisztikai hivatal hiteles adatai alapján készült összeállítás meggyőzően mutatja, hogy az 1935 október 1-től 1936 szeptember 30-ig terjedő jelentési időszakban a külföldi származó idegenforgalom, a beloldali forgalom egyidejű kedvező fejlődése mellett, igen értékes felülnövekedést ért el. Figyelembe veendő természetesen, hogy ezen időszakba a Garmisch-Partenkirchenben, Berlinben és Kielben rendezett olimpiai játékok is beleesnek. Az említett év előtől mintegy 22,9 millió idegen összesen 88 millió éjszakát töltött a német birodalom területén. Ezen számból 4,5 millió látogatót és a külföldi utasok számának 56,6%-os emelkedése a legnagyobb fejlődést felmutató északnémet területekre. A megfelelő számok Kelet-Németországot illetően 1,7 millió, illetve 20,1%. Közép-Németországban 4,2 millió, illetve 37,2%, Nyugat-Németországban 4,4 millió, illetve 36,6% és Dél-Németországra nézve 8 millió, illetve 31,9%. Az emelkedés a keleti ország részben volt a legalacsonyabb, ami minden valószínűség szerint a keleti tengerparton uralkodó kedvezőtlen időjárásnak tulajdonítható.

A külföldi vendégek 20,6%-a Hollandiából (emelkedés 6,8%), 14,1%-a Nagybritanniából és Írországból (69,9% emelkedés), 10,2%-a Dániából, Norvégiából és Svédországból (59,9%), 7,6%-a az Egyesült Államokból (70,1%), 9,1%-a Svájc-ból (11,5%), 6,3%-a Csehszlovákiából (30,5%), 5%-a Ausztriából (47,2%) és 5,4%-a Franciaországból érkezett (25,6% emelkedés). A belső és külső idegenforgalomban egyaránt előállított kedvező eredmények azt mutatják, hogy az olimpiai játékok alkalmából kifejtett áldozatokat nem kímélő világhírgazdaság bőséges gyümölcsököt hozott. Nyilvánvaló ez az 1935—37. évi téli idényre vonatkozó hivatalos statisztika adataiból is, melyek különösen a külföldi idegenforgalom további nagyarányú emelkedését tanúsítják. Az összes idegenforgalom a téli idény folyamán Kelet-Németországban 8%, közepén 18%, északon 15%, nyugaton 14% és délen 11%-os emelkedést mutat, míg a külföldi származó idegenforgalom emelkedése az egyes országrészekben a fenti sorrendben 7,29, 24,25, illetve 15%.

Borpalota Rt.

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

Aljánja kiváló minőségű márkás
fajborait palackozva és hordófeleiben

A nyári idény eddigi részleteredményei is arra engednek következtetni, hogy a német idegenforgalom a folyó évben újabb jelentékeny fejlődést fog felmutatni.

A csehszlovák idegenforgalom június havi számadatai.

A CSEHSZLOVÁK IDEGENFORGALOM június havában is igen kedvező alakulást mutat és mind az érkezett idegenek száma, mind a tartózkodási időtartam tekintetében felülmúlja az előző esztendő azonos időszakának eredményeit. Prága külföldi származó idegenforgalma mintegy 40%-kal magasabb volt, mint 1936 júniusában, míg a beloldali idegenforgalom körülbelül meg egyezett a tavalyival. A nagyobb városok idegenforgalma az elmúlt évhez képest emelkedést nem mutat ugyan, ezzel szemben azonban a gyógy- és üdülihelyeken 97.300 idegen-jelentéssel 12,3%-os emelkedés mutatkozik a mult évhez viszonyítva. Az összes forgalomban mintegy 4%-os a javulás az elmúlt esztendő júniusához képest. A külföldiek június havi tartózkodási időtartama egész Csehszlovákia területén 921.100 napot tesz ki (májusban csak 533.600), melynél kedvezőbb eredmény az utóbbi években csak 1934 júniusában mutatkozott (983.300). Százalékában kifejezve, a külföldiek tartózkodási időtartama kb. 15%-kal magasabb idén, mint 1936 júniusában. A külföldre utazott csehszlovák állampolgárok ezzel szemben 26%-kal kevesebb időt töltöttek a határon kívül, mint az elmúlt év június havában, úgy hogy ezúttal az egész idegenforgalmi mérleg kedvezőbb alakulása várható.

Különösen az Ausztriából származó idegenforgalomban mutatkozik igen jelentékeny javulás, ami nem kis mértékben a csehszlovák és osztrák kormányzat között létesült azon megállapodásnak is tulajdonítható, amely lehetővé teszi, hogy a Csehszlovákiában élő osztrák, illetőleg az Ausztriában lakó csehszlovák állampolgárok éventén 6 hétig terjedő időtartamra minden külön engedély nélkül hazájukba utazhassanak.

A csehszlovák idegenforgalom ezen kedvező helyzete — mint azt a prágai sajtó és a gazdasági körök megállapítják — nemcsak a közvetlenül érdekelt idegenforgalmi iparágak, hanem az ipar és kereskedelem egyéb ágainak üzletmenetelére is igen jótékony hatással van. Főként a férfi és női készruha-üzletek, valamint a cipőkereskedések üzleti forgalmát emelik jelentékeny mértékben a Csehszlovákiában időző külföldi vendégek gyakori vásárlásai.

A bécsi vendéglősipart tüzet és szén-sav-adó ellen.

A BÉCSI VENDEGLŐSIPAR körében, mint erről néhány héttel ezelőtt beszámoltunk, nagy felzúdulást keltett a kormányk és szén-sav megadóztatására vonatkozó tervezete. Mint értesültünk, a vendéglős ipartestület legutóbbi előjárósági ülésén részletesen ismertették a tervezetet és a kialakult vita során valamennyi felszólaló a legélesebben tiltakozott ezen, a vendéglősökre nyilvánvira sérelmes adómn bevezetése ellen. Az előjárósági ülés egyhangúlag meghozott határozata értelemben felterjesztéssel fordult a pénzügyi és kereskedelmi miniszterekhez, nyomás érveikkel bizonyította a tervek vett add igazságtalan és a vendéglős, valamint a korszmárosiparra nézve elviselhetetlen terheket jelentő voltát és felelőssége tudatában kérte a tervezet mielőbbi végérvényes eljeltését. A bécsi vendéglősök remélik, hogy jogos mozgalmak a kívánt eredményt fog látni és a szikkv 100%-os megdrágulását jelentő új adó létesítésére nem fog sor kerülni.

Vendéglősi kongresszus Romániában.

A ROMÁNIAI VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE Bukarestben nagyszabású tanácskozásokat tartott, melyeknek során a vendéglősi legjelentősebb időszaki kérdéseinek beható megvitatás alá került. Részletesen foglalkoztak az ülésen a román vendéglősi sérelmeivel és jogos kívánásaival is, melyeket végül az egyhangúlag elfogadott határozati javaslatban foglalták össze. A határozat egyebek között a következő követeléseket tartalmazza: 1. A szállótermelőknek italmérési jogot engedélyező kormányrendelet helyettesíték hatályaon kívül. 2. Azokat a vendéglősöket, akik rögzített adót fizetnek, mentesítsék a könyvvezetési kötelezettség alól. 3. A községek italmérési engedély-bérbeadási jogának megszüntetése. 4. A vendéglői számlák 100 lej összegű „repülőbélyeg”-illetékének eltörzése. 5. A nagybör városokban vendéglősi szakiskolák, a fővárosban és más kereskedelmi és ipari gócpontokban felsőbb vendéglősi szakiskolák felállításra, melyek állandag elismert okleveleket adhatnak végzett növendékeiknek. 6. Vendéglős hitelintézet felállítása. 7. Vendéglős nyugdíjpenziár létesítése. 8. Az italmérési engedélyek zárlata a városokban.

A gyűlésen idegenforgalmi kérdések is bőven szerepeltek. A vendéglősi jelenlevő képviselői megelégedéssel vették tudomásul, hogy a „Románia” néven nemrégiben alakult turisztikai kereskedelmi társaság a fővárosban új utazási irodát állított fel, melynek külföldi és vidéki fiókjai már a közeljövőben szintén meg fogják kezdeni működésüket.


A francia szállodásipari vizsly ideiglenes megoldása.

A FRANCIA SZÁLLODÁSIPARNAK a 40 óráms munkahét bevezetése ellen indított elkeseredett küzdelmével az egész világsajtó heteken keresztül terjedelmesen foglalkozott, mely már-már a szállodák bezárásával fenyegetett, ami, különös tekintettel a párisi világlámpás nemzetközi jelentőségére, végzetes csapást jelenthetett volna a lassankint újból talpraálló francia idegenforgalomra.

A bökés elintézés óriási fontosságának tudatában maga Chauteemps miniszterelnök vette kezébe a tárgyalások irányítását és a 24-ik óra telán utolsó percében sikerült is megakadályozni ezt a hatálsáiban kiszámíthatatlan, fenyegető veszélyt, mely Damokles kardjaként lebegett a francia vendéglősi par fejte felett. A kormány közvetítéi javaslatát, melyet mindkét érdekelte fél elfogadott, egyelőre, ideiglenesen, november hó 1-ig szabályozza a munkaidő kérdését a francia szállodásiparban, a június 25-iki rendeleti alkalmat módosításával, hogy a szállodai szindikátus az alkalmazottak heti munkaidőjének 2 órával való felemelését kívánhatja, miáltal a hatnapos munkaidő megvalósítása lehetővé válik. A tóbblet-órák díjazása, a helyi viszonyok, valamint az egyes üzemek minőségének figyelembevétele mellett, különböző; 80.000 nót nagyobb lakosságú városokban az első óra díjazása normális, a másodikéért viszont 25 százalékos pótlék jár. Az étkezési és pihenési idő megfelelt beosztására vonatkozólag is sikerült kedvező megoldásra jutni.

A francia vendéglősi par nagy várakozásokat lú az újonnan létesített vizsgálóbizottságok működéséhez, melyeknek feladata a személyzeti kérdések, továbbá a szállodák teherbíró-képességének tanulmányozása és elbírálása lesz és reméli, hogy november 1-én az egész kérdés-komplexum új alapokon fog kielégítő megoldáshoz jutni.

Az utóbbi évek legnagyobb szállodásipari konfliktusa tehát, amint az a francia szállodások kizárású végrehajtóbizottságának következő nyilatkozatából, mely szerint „noha a kor-



**Pápuszta sajt
Hella doboz
emmenthali
Derby sajt** vendéglőkben
nélkülözhetlen

mány javaslatai a francia szállodásipar követeléseit a kívánt mértékben egyáltalában nem fedik, a kiállítás és a furdődény hónapjaiban leküzdhetetlen nehézségeket nem óhajunk előldézni”, is kitűnik, legalább is egyelőre nyugvópontja jutott.

Az idegenforgalom helyzete Kanadában.

KANADÁBAN IS HATALMAS LÉPÉSEKKEK haladt előre az idegenforgalmi ipar s ma már a legjelentősebb iparágak közé tartozik. Az ország természetli szépségei, a kivételes vadászati és halászati lehetőségek és nem utolsó sorban az Egyesült Államok földrajzi közelsége, az ott uralkodó élénk utazási kedv és fokozottabb anyagi eszközök a gazdasági válság enyhültével hatalmas turista-tömegek érkezését eredményezték.

Hivatalos becslések szerint az 1936. évben 250 millió dollár bevételt hozott Kanadának az idegenforgalom, amivel szemben a kanadai turisták csak 165 millió dollárt költöttek el külföldi utazásaik során; az idegenforgalmi mérleg tehát erősen aktív. Kevés iparág van, mely ilyen kielégítő eredményt lenne képes felmutatni az országban. Ez a jelentékeny összegű bevétel azonban meglehetősen aránytalanul oszlik el az egyes tartományok között: Ontario-ra 65%, Új-Druswick-ra 15% és Quebec tartományra mindössze 13% esik. Ontario elsősegének magyarázatait elősorban kedvező földrajzi fekvése adja meg: csaknem egész határa közvetlen érintkezésben van az Egyesült Államokkal. Kiténően kiépített vasúti hálózatát, elsőrendű autópályáit is rendelkezik s emellett vendéglősi parja is fejletlene, mint a többi tartományoké. Természeti szépségeivel, történelmi múltjával és sajátos (francia) kultúrájával fogva azonban Quebec sokkal alkalmasabb volna arra, hogy az idegenforgalom virágzó területe legyen, ha a közlekedési és vendéglősi par viszonyok is elérnék a megfelelő magas színvonalat. Az érdekelte gazdasági körök most már tisztában is vannak ezen tényezők jelentőségével s a korszerű fejlődés előmozdítása céljából jelentős anyagi áldozatokat hoznak. Nagyszabású út- és vasútépítési, valamint szállodásipari beruházási programot állítottak fel, melynek gyakorlati megvalósítása máris megindult. Ha ezt a tervet teljesítőre váltják, Kanada idegenforgalmi fejlődése még erősebb iramban fog haladni és ezen, a turisztika céljainak olyannyira megfelelő ország néhány esztendő leforgása alatt a világgazdaság egyik olyan legjelentősebb idegenforgalmi területévé válhatik, amelynek káros hatásait az európai idegenforgalom bizonyára tapasztalni fogja.

Az északbajországi idegenforgalmi szövetség naggyűlése.

AZ ÉSZAKBAJORSZÁGI IDEGENFORGALMI SZÖVETSÉG július hó 10-én Regensburgban megtartott nagyszabású gyűléseiről ugyan már röviden megemlékeztünk, melyet az tett nagyjelentőségűvé, hogy a bajor, valamint az egész német birodalmi idegenforgalom és vendéglősi par számos kiemelkedő egyénisége vett azon részt. Ez a Nürnbergben székelő szövetség egyike Németország legnagyobb idegenforgalmi szervezetének: 490 köteles (községi, továbbá fürdő- és gyógyhelyi

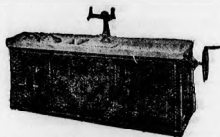
„ LUCIULUS” KRISTÁLYSÓT GYÁRTJA A

Kristálysó rt.

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

ELADÓ

— elhalálozás miatt — vendéglő és kávéház, ingatlanal együtt. Maglód, Wodnár ucca 15. szám



Alapítva 1865. évben.

HENNEFELD R. T.

jégszekrényára

Budapest, VI., 0-ucca 6. Tel.: 1-120-28
1-186-46

Szab. jégszekrények, sörkimerő készülékek, autom. elektromos fűtőszekrények és hűtőkamrák.

Címre ügyelni! csak 0-ucca 6.

Jéghűtő és önműködő elektromos fagyaltkészítők konzervátorok és jégkészítők.**Kedvező fizetési feltételek! Árjegyzék ingyen és bérmentve.**

szervezetekből álló) és 152 önkéntes (kereskedelmi és ipari testületekből és egyesületekből álló) tagot egyesít magában.

A szövetség nagyrányú munkásságáról és eredményeiről tartott beszámolókor során érdekes adatokat mutattak be az északibari idegenforgalomnak a legutóbbi években előállított hatalmas fejlődését. Az 1936. év folyamán Nürnbergben a párt-napok látogatón kívül 414.330 (1935-ben 315.132), Kissingenben 607.172 (601.857), Würzburgban 130.537 (114.705), Bayreuthban 175.997 (55.364), Brückenauiban 121.296 (69.532), Bambergben 83.678 (78.221), Berneckben 72.723 (56.923), Rothenburgban 67.443 (58.615), Stebenben 67.108 (69.107), Regensburgban 67.443 (58.996), Passauban 54.835 (43.858), Bischofsgrünben 53.906 (41.011) és Kisensteinben 50.898 (47.268) éjszakai töltöttek el külföldi vendégek. Az 1935. évi eredményekhez képest tehát az egész vonalon nagymértékű javulás mutatkozik a múlt esztendőben, annál figyelemreméltebb, hogy idén még kezezebb eredményt mutatnak a jelentések: az év első 6 hónapjában pl. Nürnbergben az 1936. évi 14.610 eltöltött éjszakával szemben 36.593 éjszakai töltöttek külföldi vendégek.

A nagygyűlés részletesen foglalkozott a legfontosabb gazdasági és szakkérdésekkel, valamint az idegenforgalmi toborzás további feladataival is. A tanácskozáskor von Eszterbórai miniszter, a német idegenforgalom legtebb vezetőjének nagyhatalmú beszédével érték véget.

Iparos tanulmányút Párisba és felső Oroszországba.

Az IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA és az Ipari Hírlapírók Testülete közös rendezésében júliusban egy kisebb tanulmányi csoport látogatta meg a párisi világkiállítást, a francia és olasz Rivierát, valamint a nagy olasz ipari géppontokat. Ez a tanulmányi csoport sok szívet látott és rengeteg tanulságos élményben volt része és mintegy előírte volt a szeptember havában ugyanezen útvonalon induló nagyobb tanulmányi csoportnak. Már kitaposott úton halad a szeptember 16-án induló nagy tanulmányi csoport, amelyet az Ipartestületek Országos Központjának elnöke, Papp József kormánytanácsos vezet és amelynek különleges tanulmányi jellegét az az körülmény, hogy a résztvevő szakmai csoportok a francia és olasz testvérszervezetek szakszerű útmutatása mellett látogattak meg az őket különlegesen érdeklő látványokat.

Az iparos tanulmányi csoport szeptember 16-án, csütörtökön reggel indul Párisba, ahová olasz földön át szeptember hó 17-én pénteken este érkezik meg. Teljes öt napot tölt a csoport Párisban, amely idő alatt tüzéletes megtekinti a világkiállítást és különösen a kézműipari vonatkozású látványokat. Két autókár-körorsón a résztvevők Páris nevezetességeit, a múncskéket, valamint a történelmi nevezetességek emlékeit tanulmányozzák. Szakmai üzemek és áruházak tanulmányozása is programban van. Szeptember 23-ától 29-éig olasz földön időzik a csoport, ahol részben a Riviera színpompás vidékét látogatta meg, részben pedig az olasz kézműipari szövetség irányítása és útmutatása szerint a nagy olasz ipari géppontok speciális üzemeltetési és múncskéi tanulmányozza. A tanulmányi út Velencében fejeződik be és a csoport szeptember 30-án érkezik vissza Budapestre.

A 15 napos tanulmányi út összköltsége 348,— pengő, mely összegben a napi háromszori bőséges étkezés, a vasúti jegy ára, szállás és minden egyéb díjak bennefoglatlanak. Fel pénzióval (vacora nélkül) a Párisban más kategóriájú szállóadi elhelyezésért, a költség 298,— pengő.

A szakmai ipartestület tagjai a tanulmányi csoport keretében külön tömörülésben illeszkednek bele. Jelentkezni lehet

az ipartestület irodájában, továbbá az Ipartestületek Országos Központjándi (VII, Erzsébet körút 9—11.), vagy az Ipari Hírlapírók Testületénél (VIII, József körút 10—12., távbeszélő 133-455), a jelentkezéskor 50,— pengő foglaló fizetendő.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

Werner János vendégfős kartársunk az Otthon fenntartási-alap részére 50 pengőt, Guttenberger Antal vendégfős kartársunk pedig a mestervizsgák után járó díszletdíját, 10 pengőt, ugyancsak az Otthonnak adományozta. A nemesszlöv adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

Halálozás.

László Sándor kartársunk ez évi július hó 31-én 62 éves korában meghalt.

Somosi Lajos, volt vendégfős folyó hó 7-én, életének 45-ik évében elhalálozott.

Állást keresnek.

Felirónök ajánkozik szerényingyű fiatal asszony. Címe megdutható az ipartestületben.

Töknökrem vendégfős bármilyen bizalmi állást vállalna. Címe az ipartestületben.

A gyümölcspektin és gyakorlati felhasználása címen íj. Hauer Rezső cukrász-mester mestervizsgáján igen szép előadást tartott, amely érdekességénél fogva a „Magyar Cukrász és Mézszakácsok” június hó 19. számában, de különnyomatban is megjelent.

Mintfogva a cikk szerint ezen új anyag felhasználása igen sok vonatkozásban szakmánkat is érinti, de azonnal még különösen finom és konzisztens borzelsék, mayonnais-ek és mártások készítéséhez is kitűnően használható, felhívjuk ezúton is nb. olvasónk figyelmét a círtrompektinnek különös jelentőségére és aktualitására, mely most a gyümölcspektin és jamek készítésénél mutatkozik.

Egyben közöljük, hogy fentidézett tanulságos cikk különnyomatból korlátolt számú példányt sikerült megszerezünk, melyeket kívánságra nb. olvasónk rendelkezésére bocsájt-atunk.

III. ker. kapitányság. 1922/1937. A III. ker. kapitányság, mint rendőri büntető bíróság Rezsés József nagyknai születésű, 53 éves, r. k., nős vendégfős azért, mert a mustot túlkénezte, az 1936-V. tc. 8. §-ába ütközött kihágás miatt behajthatatlanság esetén 2 napi elzárásra átváltatandó 10 pengő pénzbüntetésre ítélt s elrendelte az ítéletnek marasztalt költségeire való hírlapi közzétételét. Budapest, 1937 ápr. 20. dr. Vitéz Sándor sk. r. paratöredőbr.

Budapesti Szállodások és Vendégfősök Ipartestülete Szerkesztőség**Szállodások, Vendégfősök, Kévdősök és Álkalmazottk Nyugdíjgyűjesülete**

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

A Szállóadi Szakosztály, telefon: 180-001.**Szállodások és vendégfősök szakiskolája**

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

Budapesti Vendégfősök Adóközössége

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