

# 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, NÉMETH ALADÁR  
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR BALLAI KÁROLY

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

## Promontória

címen, amint t. Kartársaink mult lapszámunkból értesültek, vendéglős borbeszerző szövetkezet létesült.

Az 50 pengős részjegyek jegyzése folyamatban van és Kartársaink közül máris sokan jegyeztek. Ezen jegyzések azonban még nem elegendők ahhoz, hogy olymértű szövetkezet alakuljon, amely a vendéglősök érdekeit a legmesszebbmenően, a legjobban és a legnagyobb eredménnyel szolgálhassa. Eppen ezért tisztelettel felhívjuk t. Kartársainkat, hogy PROMONTÓRIA részjegyeket erejükhöz mérten jegyezzenek és fizessenek be.

Az egyénnek rendelkezésére álló kis tőkéje hatástalan, azonban, ha az egyhivatású tőkék, jelen esetben a borbevásárlásra szánt összegek egyesülnek, akkor ennek olyan nagy és kedvező hatása van a beszerzésben, amelynek haszna és előnye egyedül csak a tagoké.

A magunk részéről melegen ajánljuk t. Tagjainknak a PROMONTÓRIA célküldését és mindenki saját jófelfogott érdekét szolgálja, ha a Promontóriába belép és a részjegy befizetésével a Promontóriát erősíti.

Budapest, 1937. évi november hó 29-én.

BALLAI KÁROLY  
jegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

... kávé<sup>t</sup> és természetesen teát  
is Meintől!

Darjeeling Orange Pecco P 20.—  
Ceylon Orange Pecca . . . P 17.80  
India Orange Pecco . . . . P 16.20  
Virágos India Pecco . . . . P 14.40

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

ALAPITVA: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: \*1-484-62.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKATI

SZEREZÜNK ELŐFIZETŐKET!

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

1957 December 1 Szerda	Délelőtt 11 órakor a <b>képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Kass Jánosnál (IX, Soroksári út 42).		Délelőtt 11 órakor a <b>képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Délután 4 órakor az <b>előljáróság rendes havi ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Járányi Gyulánál (XI, Horthy Miklós út 134.)
3 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Keszei Vincénél (VII, Rákóczi út 44).	15 Szerda	<b>BEFIZETENDŐ</b> az együttesen kezelt adótartozások hazadó, általános kereseti-, jövedelem- és vágyonadó) egyhavi részlete. Addig, amíg a kivetések meg nem történnek, vagy ha a kivetés fellebbezés alatt van, az előző évi kivetés egyhavi összege. <b>BEFIZETENDŐ</b> az általános alkalmazotti kereseti adó egyhavi összege.
6 Hétfő	<b>Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.</b>		
7 Kedd	Délelőtt 10 órakor a <b>békéltetőbizottság ülése</b> az Ipartestületben.	17 Péntek	Este 8 órakor <b>vendéglősök vacsorája</b> Kakaskapu étteremben (II, Pálffy tér 4.)
8 Szerda	Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Raidl Gyulánál (VI, Szinyei Merse ucca 17.)	20 Hétfő	Délelőtt 10 órakor a <b>békéltetőbizottság ülése</b> az Ipartestületben.
10 Péntek	Délelőtt 10 órakor <b>Cundel János és id. Kommer Ferenc emlékéért ápoló asztaltársaság összejövetele</b> Pados Józsefnél (Sabária söröző, V, Berlini tér 4).	22 Szerda	Délelőtt 11 órakor a <b>képesítőbizottság ülése</b> az Ipartestületben. Este 7 órakor <b>Jóbarátok vacsorája</b> Jaksics Ferencnél Erzsébet királyné étterem, IV, Egyetem ucca 5.)

# Dreher Baksör

Az évad slágere

## BORBABA

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

Forgalomba hozza:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA R. T. Budapest, IV, Várház körút 8.  
Telefon: 1-833-80.

# Magyar Szállodás és Vendéglős

## A kifőző-ügy kamarai tárgyalásának margójára.

(i.) TUDVALEVŐ DOLOG — ezt főösleges volna éppen olvasóink előtt ismertetnünk —, hogy a kifőzőkkel a legmértányosabb megegyezést létesítettük 1935-ben, amely szerint az engedélyhez kötést mellett belementünk abba, hogy a kifőző kétféle levest, kétféle húséteit és főtt marhahúst, harmadikul minden készítés nélkül, többféle köretet és két tésztát — előfizetésben és egyénenként is — kiszolgáltathasson.

Hangsúlyoztuk azt, hogy ez a megegyezés abban az esetben lép életbe, ha a minisztérium hozzájárul és rendelben kiadja, addig pedig a kifőzők a mostani üzletkörükből dolgoznak és amennyiben a mostani állapotadást túl nem lépik, ellenük ipari kihágás címén eljárást nem indítunk.

Sajnos, a kifőzők ezt a köretet egyáltalán nem tartották meg, hanem tovább is állandóan napirenden voltak a fíz-hús készítéseles kifőzői étlapok. Mire az egyévi türelmi idő multával ipartestületünk 1937. évi közgyűlése a kifőzőkkel létesített megállapodást semmisnek nyilvánította és utasította az elnökséget, hogy új megoldási tervet dolgozzon ki, amennyiben lehetséges, a kifőzőipart a háziipari tevékenység keretében való visszaszorítás céljából.

A közgyűlési határozat után maga a minisztérium spontán lüzte a kifőző-ügy rendezését napirendre és felszólította a Kamarát, hogy az érdekeltekkel tárgyaljon újból, esetleg a kifőzőipar megszüntetésével próbálja a kérdést megoldani.

Ilyen előzmények után, minthogy az idő múltot, felkértük a Kamarát, végre formálja ki a szakvéleményt és terjessze a minisztérium elé, hogy ezen ügy belátható időn belül elintéztessék. Erre a Kamara összehívta az érdekelteket egy értekezletre. Ipartestületünk, hogy érzékeltesse, nem egisztonciának megszüntetése a célja, hanem egy átgondolt tervnek a részlete a kifőzőipar rendezése — a Kamarával kötötte a vendéglátóipar átszervezésének azt a programját, amelyet ipartestületünk 1935. évi jelentésében publikáltunk is.

Ezzel a tervvel azt a zürzavárt akarjuk megszüntetni, ami a vendéglátóipar gyakorlásában ma

van, amikor is, ugyanazt a gazdasági hivatást különböző iparjogositványokkal, különböző üzletkörükből lehet folytatni, aminek természetes következménye, hogy a kisebb jogositványú, illetve szűkebbre szabott üzletkörű ága a vendéglátóiparnak a nagyobb jogositványú vendéglősipar üzletköréből él, abból „csipnek le”, ahogy a Kifőző Ipartársulat elnöke magát kifejezte.

Csodálatos rövidlátása a s z a kembereknek, hogy csak a tüneti kezelésig tudnak eljutni és nem merik a kérdést alapjában megoldani. Deák Ferenc bölc mondása alkalmazható ezekre az urakra, akik sehogyan sem hajlandók a rosszul begombolt meliényt újra gombolni.

Ime a vendéglátóipar ma i iparjogi „rendezett-sége”!

A szállodásipar pl. képesített és engedélyhez kötött ipar 20 szobáig, azon felül a képesítés igazolása nélkül mint nagyüzem folytatható. Ugyanez a helyzet a vendéglősiparban is. Itten a nagyüzem alapja 25 alkalmazott. A penzióipar 10 szobáig szabadipar, tehát képesítés és engedély nélkül bárki által folytatható, viszont 10—20 szobáig engedélyhez kötött képesített ipar, 20 szobán felül a penzióipar szintén nagyüzemként üzhető. Furcsán hat a penzióipar mint nagyipar!

A kávésipar engedélyhez kötött, képesített ipar, azonban a rokonipar §-a alapján a szakképesítés igazolása nélkül megkaphatja a vendéglősipar-engedélyt. A kávémérőipar engedélyhez van kötve ugyan, de üzletkőre semmiben sem különbözik a kávéspartól, végül a kifőzőipar, amelyet az iparok között az 1922.XII. tc. fel sem sorolt, ismét szabadipar, amelyet bárki — akár érti, akár nem érti ezt a mesterséget — üzheti. Bezárjuk a kört a korcsmárosiparral, amely Budapesten meleg ételt egyáltalán nem adhat, csak hideget, míg vidéken ismét különféle terjedelmű az üzletkőre. Amennyiben a korcsma valamely kis- vagy nagyközség, vagy 20 ezer léleknél kevesebb lakost számláló város területén van, meleg ételt is kiszolgáltathat, sőt, ha 20 ezer lélekszámmal nagyobb városban nincs vendéglős, a korcsmáros ezekben a városokban is főzhet.

Abban a tervvel, amelyet az 1935. évi jelentésünkben közöltünk, nemcsak a jogos magánérdekre,

## BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RESZVENYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: KLABER MIKSA

PINCÉSZET:

VÁROSI IRODA:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.

TELEFON: 7-694-98

TELEFON: 1-142-82.

nemcsak a vendéglátóipar egyetemes érdekeire, hanem a közérdekre, a közgazdasági és a közigazgatási szempontokra is figyelemmel voltunk s meggyőződésünk, hogy annak megvalósításával a vendéglátóiparban gyümölcsöző rend állapota következne be, mert a gazdasági hivatalos ranglétrájának megfelelően a szabatosan megállapított üzletkörben a képesség, tudás, leleményesség egymasmelletti békés erő kifejtésével a vendéglátóipar teljesítőképessége maradéktalanul mind az egyén, mind a köz javára elegendőre ki.

Bűnös rövidlátás és káros félreismerés a mai helyzetnek az, amikor olyan javaslatot, amely a mai áldatlan ipari viszonyainkat megoldani törekszik, ahelyett, hogy a szükséges komolysággal és a kívánatos mértékkel fogadnák, perhorezskáni törekszenek. Egy ilyen javaslattal szemben nem lehet úgy fellépni, mint a Kávésipartestület képviselője, aki amellett, hogy a javaslatot félreértette, nem átalította a javaslattal kapcsolatosan olyan megjegyzést tenni, hogy „mérgezett nyilakat ergetünk!”

Még az elődsi iparok ellenkezése is érthetetlen, egyrészt azért, mert lehetőleg egységes vendéglátóipari képzést öhajunk, azaz azt, hogy a nyilvános étkezést nyújtó üzletet csak vendéglős képesséssel lehessen tartani, tehát az ipari felemelkedés lehetőségét nem zárjuk ki; másrészt a szerzett jogokat a legteljesebb mértékben tiszteletben kívánjuk tartani. Hogy egy-egy ipar lezárása, amit a kifőző- és korcsmárosiparnál az egységsítés szempontjából szükségesnek tartunk, az üzletet forgalmi érteke csökken, ez nem lehet ellenérv, mert ezzel szemben nagyobb nyomatékkal esik mérlegbe az, hogy a kifőzők és korcsmák helyett — természetesen a közszükséglet korlátain belül — vendéglőket szeretnénk látni. Minden átmeneti rendezésben nemcsak vesztes, hanem nyertes fél is van.

További szomorú jelenségei is voltak a Kamarában lefolytatott értekezletnek.

A vendéglátóipar érdekeit a legteljesebb mértékben megvédjük, ezt a tevékenységünket igazán nem szegélyjük és nem tart vissza bennünket az sem, ha fenegyereknek is akarnak a közvélemény előtt fel-

## FELLNER BÉLA I. U. V.

Első belvárosi szállodalát, vendéglősi és kávéházi személyeztető közvetítő iroda

BUDAPEST, IV, MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

tüntetni bennünket, akik ok nélkül harcolnak. Mi, sőt az elődsi iparosok is tudják: jogosan harcolunk.

Ezen az értekezleten a kontár-front meg erősödött: mert hozzájuk csatlakozott a Kávésipartestület is. Sajnos, ide is kell sorolnunk azt a kávést, aki vendéglátóipart gyakorlaton anélkül, hogy erre képesítése volna, mert tisztában kell lenni azzal, hogy a rokonipar csak a jogot biztosítja. Így tényleg egy sorba valók azokkal, akik a vendéglátóipar üzletkörét „csipegetik”.

A kifőzőipar ügyében közvetlenül nem érdekelt Kávésipartestületnek ipari szolidaritásból is a vendéglátóipar mellett kellett volna fellépnie és nem a kontárök érdekében. De hogy is várjunk a Kávésipartestületől hálát, dacára, hogy a rokonipar alapján a vendéglátóipar a Vendéglátóipartestület nagy anyagi és erkölcsi áldozattal nevelt személyeztető bonyolítja le, tehát olyan személyeztető, amelynek neveléséért semmit sem áldozott.

De hogy is várjunk szolidaritást a Kávésipartestületől, amikor a közelmúltban a Kávésipartestület elnöksége zavartkeltő szándékkal beavatkozott ipartestületünk belső ügyeibe. Egyik közgyűlésünk vihart kelteni akaró felszólalóját a Kávésipartestület elnöksége kész, legelőbb beszédre látta el! A Kávésipartestület teljesen megmutatta, hogy milyen ellenszenvet táplál a vendéglősök ellen, okosan-e vagy sem, döntések ezt el azok a tárgyilagoss kávéosok, akikben él az ipari szolidaritás érzése; egy másik testület nyugalmának és tevékenységének tisztelete.

Mi mindig őszintén érzett jóakarattal voltunk a Kávésipartestület iránt, az igaz, hogy iparunk érdekeit velük szemben is — minden barátságra való tekintet nélkül — megvédeni törekedtünk. Mi a közöttünk levő problémákat éreletük, hogy kedvező időben együttesen megoldhassuk. Ezt szolgálja az a kibontakozási javaslatunk is, amelyet a Kamara az értekezleten ismertett, de az előadó hangsúlyozta, hogy az az értekezletnek nem tárgya.

Mi ezzel a javaslattal a vendéglátóipar a fajtógató zsákcuccából akarjuk kiszabadítani, mert azaddig minden gondolkodó tisztában van, hogy az eddigi módszerrel, az eddigi úton a vendéglátóipar nagy problémáit megoldani, megnyugtatóan düőre vinni nem lehet. Az elődsieknek ez sem nem fontos, sem nem sürgős, hiszen ők ebből a zür-zavaros helyzetből akar-nak élni. Nekünk azonban fontos!

### WINTER TESTVÉREK

bornagykereskedők. Városliget utca 52. eladás: BUDAPEST, VII, AKÁCFÁ UCCA 45. SZ. TELEFON: 1-349-52. Ajánlunk kiváló minőségű uradalmi faiborokat, valamint CSEMEGE- ÉS VERMOUTH-BOROKAT minden mennyiségben, a legelőbb napról áron. Tegyen próbarendelést!

STREITZER GYULA vas, réz, acélból és sodronyágból készült, speciálisan autogénteherre, tűzretek, kályhák, zárok, redőnyök készítése és szakszerű javítása. Vendéglátóipar csak la, kivételben, kimondottan új anyagokból Budapest, VII, Dob ucca 45. Tel.: 143-152.



**SZENT ISTVÁN CSALÁDI SÖR**

1 1/2 literes zárt palackokban

Kőbányai Polgári Sörgőzde gyártmánya

# AGRÁR BORKERESKEDELMI K. F. T. BUDAFOK

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

## Van-e szükség új szállodákra?

A HÉTFŐI TÁRSASÁGBan a minap Bárony Oszkár, Turchányi Egon idegenforgalmi problémákról beszéltek. A vitában résztvett Marencich Ottó is, aki gyakorlati ismeretei alapján szembeszállt a hangzott optimista véleményekkel. Utóbb Bornemisza Géza kereskedelemügyi miniszter előkötlete alatt az OMIH-ban szintén foglalkoztak az idegenforgalmi problémákkal, amelyek között ismét szerepelt a szállodaépítés szükségessége.

Mi már únos-untalan hangsúlyoztuk, hogy a szállodák foglaltsága nem teszi indokolttá az építést.

Most a foglaltságot igazoló ezévi első hat hónapi adatokat közöljük, évi jelentésünkben módunk lesz a teljes évi foglaltságot pozitív adatok alapján szemléltetni.

### KIMUTATÁS

a budapesti szállodák 1937. félévi üres szobáiról.

HÓ	Az adatszolgáltatás szállo- dók száma*	A rendelkezésre álló szobák		Az igénybe nem vett szobák		
		szám mepönként	teljes foglaltság esetén	száma együtt	%-ban	napi átlagban
Január	41	3.542	109.802	51.262	46,00%	1.653 szoba
Február	41	3.542	99.176	47.261	47,65%	1.687 szoba
Március	42	3.616	112.096	45.249	38,50%	1.395 szoba
Április	42	3.616	108.480	50.104	46,00%	1.670 szoba
Május	43	3.751	116.281	28.611	24,60%	922 szoba
Június	43	3.718	111.540	36.404	32,60%	1.213 szoba
Osszesen	252	21.785	657.375	256.891	39,22%	1.423 szoba

\* Kisebb, és az idegenforgalomban részt nem vevő szállodák kivételével

A mai generáció nem emlékszik a Millenium fényes hónapjaira. Az ezeréves állami létünk emlékére rendezett kiállítás előkészítése, majd a várható forgalom annyira fölfokozta az építési kedvet, hogy a kiállítás bezárása után lakáskrach következett be. A jövő évi kongresszusokra támaszkodva, valóban nem kívánatos a szállodák szaporítása, mikor azok évi foglaltsága az 50 százalékot alig haladja meg. A főlős és túlzott építkezés vége szállodáskrach lesz. Vajjon ez fogja-e az idegenforgalmat szolgáltni?

## Steiner és Szipmer

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

M A C H  
VÁLLALAT  
óránként 1.— P  
Telefon: 132-799

# TAXIGÉPIRÓ

## A budapesti vendégfogadósság története.

Bevilaqua-Borsody Béla dr. és Mészáros Béla dr.

A VENDEGLÁTOIPARI MÚZEUMRÓI írt mult lapszámban Németh Iona egy igen komoly és megszívlelendő cikket, mely bizonyára az egész budapesti vendégfoglaltársadalom óhaját fejezi ki. A cikkben arról volt szó, hogy magyar Vendéglátóipari Múzeum létesítésével a magyar vendégfogadós és vendéglátómeztárségnek még megmenthető emlékeit gyűjtésük össze és azokat egy céhi múzeumban mutassuk be.

A gondolat jó és feltétlenül megvalósítandó, hiszen külföldön is, főleg Belgiumban, az európai céhek ósházájában, valamint Franciaországban és Németországban a régi céhek valóságos céhi múzeumokat létesítettek. Régi iratok, arcképek, mértékek, ivó- és főzőkésztségek, vagyis sörös, boros, égett boros karafák, légelyek, bokályok, kupák, spékélok tovek, nyársok, fahasábtartó fakutyák, régi vendégfogadók képei, étlapok stb. alkotják a vendéglátóipari múzeumokat.

Az erre vonatkozó úttörő gyűjtést az Ipartestület jegyzője, Ballai Károly kezdte meg s máris igen szép anyagot gyűjtött össze s a gyűjtés folytatható, úgy, hogy az eddigi gyűjtés alapját alkothatja a remélhetőleg nemsokára megvalósuló magyar Vendéglátóipari Múzeumnak.

Ugyancsak Ballai Károly volt az, aki a magyar fogadósság történetének alapvonalait megírta. A nagyemlékeztető Glüek Frigyes volt az első, aki európai értékű, felbecsülhetetlen evőszékgyűjteményt és szakácművészeti történeti gyűjteményt létesített. Gundel Károly a régi magyar szakácművészet és az ínyesmesterség területén alkotott, irodalmilag is elsőrangút. Balogh Antal és Aich Hubertus sörgyári igazgatók rendkívüli tömegű magyar néprajzi vonatkozású magyar vendégfoglaltörténeti anyagot gyűjtöttek össze. Kialakulóban van a pesti kávésmúzeum is. A magyar élelmiszeripar hátsó terét alkotó pesti és budai mésszörös céh felbecsülhetetlen értékű ereklyéit a mai Budapesti Mészáros Ipartestület őrzi.



E sorok íróinak jutott az alkalom, hogy eddig már három közéleti-mezési, illetőleg vendéglátói vonatkozó írás történetét írhatták meg összesen hat kötetben.

Mindenki tudja, hogy a legtöbb vendéglőcsalád őse egyben mészáros is volt. A régi magyar vendéglátók gazdáit egyben ebédházas vendéglátók és kávéos is voltak. Számos régi pesti serfőző család mint mészáros, korcsmáros avagy kávéos kezdte, vagy folytatta családja ősi kenyérkeresetét.

Onként kínálkozik az alkalom és a lehetőség, hogy most, Budának a törökötől való visszafoglalásának 250 éves fordulóját után, amikor a régi Pest, Buda és Óbuda hamvaikból való új életre kelése elsősorban a fellendülő, újraépülő városok vendéglátóságainak köszönhető a polgári ellátás és a városi vendéglátó életformák szempontjából, tehát hogy most megíróján a pest-budai vendéglátóság története.

Ballai Károly volt az, aki elsőnek vette észre, hogy a romjából újraépülő három város új települőknek városi életformáit a vendéglátóság adott meg, ő írta meg, hogy a régi Pest és Buda városokról és szenátorai székeiben a visszafoglalás után túlnyomóan vendéglátóságok ültek. Nagyemlékeztető Takáts Sándor, a legkiválóbb magyar történelemkutató írásai alapján e sorok írói írták meg a vendéglátóságokról és sőtörzést gyakorló Proberger Jakab városbíró és szenátor történetét, melynek eredménye a most oly sokszor szereplő legrégebbi pesti ház, a Kriszt-ház talán elhelyezett, hatalmas várostörténelmi emléktábla lett.

Helyesen állapította meg Ballai Károly, hogy Pestnek 1686-tól 1713-ig, semmiből szabad királyi várossá létező terjedő korszaka valóban a fogadós korszaka.

1738-ban lesz 250 esztendeje, hogy az első fogadós-szenátor megkezdte Pesten áldásos működését, illendő volna tehát most megírni a régi Pest, Buda és Óbuda fogadós- és vendéglátóiparának történetét. Gyűjtésünkben csirájában és előzményeiben ott van mindaz, ami a mai vendéglátóipart foglalkoztatja. Ott van a konkurrencia kérdése: a határvillongások a traktérossal és laci-konyhás összennyokkal, vagyis a kifőzések mai problémáinak őse.

Ezernyi 17. és 18. századi adat szól a hivatásos vendéglátóságok és a nemesi és polgári jogon kávék alatt bort és sört mérő bortermelők közötti ellentétekről. Ez a mai termelői kimérés kérdésének őse.

A mai vendéglátóiparok ősei-építői küzdenek a hideghúsáruval, pástémtonitokkal és pecsenyesítőkkel, mint a maik a hentesekkel.

A régi vendéglátóság pedig éppoly lényezője volt Pest-Buda régi idegenforgalmának, mint a mai szállodák elsőrangú lényezői a mai idegenforgalomnak.

Az esetleg megrándító könyvet rendkívül érdekes képanyag díszítheti annál is inkább, mivel a pest-budai vendéglátóság nyomai Aquincumig nyúlnak vissza, amivel csak Róma dícsékedhet. Nem túlozunk, ha azt mondjuk, hogy a pest-budai vendéglátóipar 2000 éves ipar, melynek ürmértékkel, bélyegzővel ellátott 2000 éves hordóit az aquincumi múzeum őrizi.

## Magyar csárdák külföldi világkiállítások.

Közi: **Mazsáry Béla dr.**

I.

**Páris, 1889.**

AZ EZEVI PÁRISI VILÁGKIÁLLÍTÁS magyar vendéglőjének nagy sikeréről gyakran olvashatunk híreket a lapokban, sőt mikor nemrég lezajlott a búcsúlakomá, a magyar ételek s a magyar borok hatása alatt a gasztronómiai zsűri a magyar vendéglőnek ítélte oda a kiállítási nagy aranyérmét. Legutóbb pedig arról adtak hírt a párisi lapok, hogy Párisban részvénytársulat alakult egy állandó magyar vendéglő alapítására, miben csak az a hiba, hogy az alapítók közt nincs egyetlen magyar se. Talán nem lesz érdektelen, ha ez alkalommal a régebbi világkiállítások magyar csárdáiról közlünk néhány adatot.

Már 1889 januárjában azt olvassuk az egyik szaklapban, hogy az évi párisi világkiállítás magyar csárdájának bérli, Schweighoffer és Rambovszky, a csárdá főpincéréül és vezetőjéül az Orient-szálló főpincérét, Novák Ferencet szerződették, aki 12 éthorodóval és ugyanannyi bortíval meg majd ki Párisba. Természetesen csak olyan pincéreket szerződettnek, akik legalább is franciául és magyarul, esetleg angolul is beszélnek. (Kávésiipar Szakközlönye, 1889 jan. 1. sz.)

Mint hogy a kiállítás megnyitását a francia kormány május 1-re tervezte, elhalasztott dolog volt, hogy Novák Ferenc már április 1-én indul Párisba, 15-én pedig követi a már leszerződött 12 éthorodó, 6 bortíu, 6 pincérlány (magyar nemzeti viseletben) és 2 büféfogó. (U. ott febr. 15-i sz.)

A kiállítás 30 magyar vendéglő épült (az egyik az akkor világcsodájára készült Eiffel-toronyban), melyekben az étel-szitalárak igen magasnak ígérkeztek. Április vége felé, noha a munkások igen serényen dolgoztak, kétséges volt, ép úgy mint az idén is, hogy május 1-re vajjon elkészülnek-e? (U. ott máj. 1. sz.)

A pesti lapok párisi tudósítói is azt írják, hogy mindenütt folyik a lázas munka, csomagolás, kalapácsolás, kiabálás, de még semmi sincs befeljezve. (Fővárosi Lapok, 99. és 118. sz. — Vasárnapi Ujság 774. o.)

Sajnos, a magyar ipar csak gyenge számú képviselővel szerepelt az osztrák-magyar pavillonban. (Amire később visszatérünk.) „Ami külsőleg magyar — írja a Vasárnapi Ujság tudósítója — az a kiállítás csárdája, mely a spanyol pavillon szomszédságában nédfedelettel, fehérre meszelt falával és nem-

Elismerten a legjobb  
**FIUMEI kávé, tea**

FIUMEI KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG  
Központ: V. Gresham-palota. Telefon: 185-939

**BELICZAY  
MÉZESKALÁCS** JO, EGÉSZESGES, TÁPIALÓ

# Kohn Mór

I. ü. v. **közvetíti az összes vendéglői és szállodai személyzetet.** — Megbízható felirásokat és könyvki személyzetet — Budapest, VIII. Eökegy 47. sz. — Telefon: 1-339-21.

zeti színű léczveivel már messziről felismerhető." (290. o.)

A gazdasági pavilonban állított ki a legtöbb magyar (ez a magyar csárda közelében volt), itt voltak a magyar borok, hordók, likőrök, konyak stb. és itt volt a Dreher-féle sórcsarnok csinos kis pavilonja is. (Vas. Ujság, 306. és 322. o.)

Noha maga a kiállítás nem volt teljesen kész, Carnot, akkori köztársasági elnök május 6-án mégis ünnepélyesen megnyitotta, mert a rendezéssel mégis előbbre jutottak, mint a régebbi kiállítások bármelyikénél a megnyitásig. (Föv. Lapok, 125. sz.)

A megnyitás napjáról a Fővárosi Lapok ezt írja: „Nagy vonzerőt gyakorol a kiállítás legfeltűnőbb magyar specialitása: a szegedi csárda a szegedi cigánybandával. A megnyitás napján oly tolongás volt benne, hogy majd szétszedték az egész csárdát s volt egy kis magyar-francia ölekezés is. Mikor Carnot elnök kísérletével odaért, a barna legények rágyújtottak a Rákóczi-indulóra s a magyarok amúgy igazában megjelénézték Carnot elnököt, mire a fölkelésült francia Magyarországot s a magyarok sokszoros élettésével feleltek. Magyarok s franciák aztán valósággal összelelkedtek, de lelkes barátaink ez alatt nem feledkeztek meg Tisza Kálmán kormányelnökről, kit francziúl ugyancsak „megabucogoltak”, harsányan kiabálva: „Abas Tiszal!” Aztán nagy elszánt-sággal szürcsölgötték a tüzes szegedi paprikás levet, mely elfogyott volna, ha tízszer annyi is lett volna belőle.” (128. sz.)

A Tisza Kálmán magyar miniszterelnök ellen rendezett parázs kis tüntetés oka az volt, hogy a berlini politikával együtt járó bécsi külügyi minisztérium, a Ballhausplatz fűttségűzava után táncoló magyar kormányelnök a magyar országgyűlésen valószínűleg bismarcki parancsra, úgy nyilatkozott, hogy a kormány nem jó szemmel nézné a magyar iparosok részvételét a párisi vilákiállításra, amelyen az ország hivatalosan nem is vesz részt, mert aggódik a magyar ipar részéről, hogy a köztársasági kormány nem elég erős a kiállítók vagyonát megvédeni, sőt ott esetleg még a magyar nemzeti lobogót is veszély fenyegethetheti. (Vas. Ujság, 511. o.)

Május 14-én a magyar kiállítók a magyar csárdában 80 terítékű társasvacsorát rendeztek a magyar és francia sajtó képviselői tisztelőre, melyen számos köszöntő hangzott el, vacsora után pedig a fiatal-ság kedélyes csárdásra perdült, melyhez a szegedi cigánybanda húzta a talp alá valót. (U. o. 342. o.) Erről a francia ujságírók tisztelőre rendezett lakomáról a párisi lapok hasábokat közöltek! (U. o. 512. o.)

Következő nap ismét víg lakoma volt a párisi magyar csárdában, az osztrák-magyar osztály kiállítók rendezték a kiállítási bizottság tisztelőire. Mintegy kétszázan gyűltek össze s a társaság francia tagjai ugyancsak dicsérték a jó magyar konyhát, de még inkább a tüzes magyar bort és a magyar cigány-



### Pápuszta sajt Heller doboz emmenthali Derby sajt

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

muzsikát. A jókedv hamar magas hullámokat vetett és áradozó töstokban is bő kifejezést nyert. Töstöztek magyar, német és francia nyelven. Az első felköszöntő Fischer budapesti majolikagyáros mondta a rendezőbizottság érdemeit méltatva. A bizottság nevében Bürger elnök válaszolt, a kiállítókét élteve. Aztán egy francia hírlapíró, a „Temps” egyik szerkesztője ürfített poharat az osztrák-magyar-francia barátságért. A társaság éjfélig maradt együtt s ekkor is csak azért oszolt szét, mert éjfélok bezárták a kiállítást. (Föv. Lapok, 132. sz.)

A magyar csárdának általában jól megy dolga s a franciák is szívesen költik el a szegedi halászlét. A cigányoknak is jó bőven hull a sou jó magyar nótáikért. (Föv. Lapok, 114. sz.) Különösen az angol hölgyek mennek nagy előszeretettel a magyar csárdába, oda ülnek Urbán prímás szegedi zenészei közé és úgy nézik, hogy a cigányok mily szépen játszanak kotta nélkül. (Vas. Ujság, 354. o.)

Május 30-án az akkor állandóan Párisban élő s ott nagy házat vezető Munkácsy Mihály magyar reggelit rendezett a kiállítási magyar csárdában s a paprikás, túrós-szuszás lakomára meghívta közeli ismerőseit. Különösen sok amerikai jelent meg. A cigány húzta a magyar, francia és amerikai nótákat, Munkácsy fűtyült (híres fűtyművész volt), Munkácsyné magyar beszédet mondott s a víg társaság nézésére megtelt a csárda más kíváncsiakkal is s volt keletje a magyar étekeknek. (Föv. Lapok, 147. sz.)

Június folyamán a párisi magyar csárda rendes gyűlekező helye a párisi magyaroknak. Akik rendes körülmények között csak nagy ritkán találkoznak, most esténként három-négyszázan gyűlnek össze. (U. ott 143. sz.)

A legmozgalmasabb a július. Ekkor a kiállítás területén már minden rendben van s a katalógus is megjelent.

Épúgy mint ma, ezelőtt közel ötven évvel is, társasutazásokat rendeztek a párisi vilákiállításra. Egyet rendezett az Erzsébetvárosi Kör, három a Magyar Államvasutak városi menetjegyjárodája, de a legnevezetesebb volt a turin--párisi kiránduló társaságé, melyet Helfy Ignác országgyűlési képviselő és Dolnay Gyula rendeztek. A 14 napos kirándulás részvételi díja potom 160 forint volt. Ehhez csatlakozott a pesti vendéglősök csoportja is. Minthogy Helfy rendezte, természetesen volt, hogy a fűggetlenség képviselő s Kossuth

#### Kurcz Lipót utólia Vándor Pál

Vésnöki intézet, címke-üzem, dombornyomda  
BUDAPEST, VIII, JÓZSEF KORÚT 9. TELEFON: 1--361--18.

#### Használt National-pénztárak

garanciával, a berlini National-gyár volt műszerészenél.

Vétel, eladás, javítás, karbantartás.

KISS ÉS SANDORI, VII, Nyár ucca 23. Telefon: 149-852.

## Borpalota Rt.

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

Ajánlja kiváló minőségű márkás  
fajborait palackozva és hordóiteiben

## Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszálló

a reumás betegek évszázados gyógyhelye.

Télen, nyáron nyitva  
Telefonszám: 1—560—80

rendíthetetlen híve, a párisi világkiállítás megtekintését egybekapcsolta a turini remete előtt való tisztelgésével.

Ez a társaság, kb. 850-en, július 2-án indult. Első állomása Velence volt egybekapcsolva egy kirándulással a Lidóra (persze nem fürdőni, a program gondozás, szerenáé és tűzijáték volt), innen utaztak tovább Turinba, ahova késő este értek. Másnap délelőtt csoportokban vonultak Kossuth lakására. A kormányzó mindenkit bemutatott magának, mindenkihez volt egy nyájas szava. Déliben a Valentini-vendéglő nagy kertjében volt ünnepi ebéd, amelyen Kossuth s hozzátartozói is megjelentek.

Párisban ünnepélyesen fogadták a magyar vendégeket. Lesepps, Delibes, Massenon s még sokan mások jelentek meg a pályaudvaron. A sok ünnepelés bankett közül itt csak a magyar csárdában rendezett, kitűnően sikerült összejövetelt említjük meg, melyen a főhelyet a zenekari tussal és éljenzéssel fogadott Munkácsy Mihály, Türr István tábornok és Helfy Ignác foglalták el. Magyaros ételek, kitűnő magyar borok, a jó cigányzene mellett gyorsan repültek az órák s aztán jött az elmaradhatatlan felkösöntözött véget érni nem akaró hosszú sora. (Föv. Lapok, 181., 183. és 188. sz. — Vas. Ujság, 456. o.)

Igen érdekes vendége volt a magyar csárdának augusztus elején. Az akkor Európát járó perzsa sah (röviddel utóbb Budapestre is ellátogatott), a párisi világkiállításra tett első sétája alkalmával útjába ejtette a magyar csárdát is, ahol közlekedtette a szegedi cigányok rázendítettek a perzsa himnuszra (vajjon hol tanulták meg oly hamarosan a huncutok?!), amiért a sah 200 frankkal jutalmazta meg őket. (U. o. 211. o.)

Augusztusban is még teli van a magyar csárda s főként tele van magyarokkal. De csakhamar meocsappon az érdeklődés és az osztrák-magyar kiállítási bizottság utolsó lakomáját már nem itt rendezte. — „Osztrák-magyar kiállítási bankett” cím alatt ezt írják a Fővárosi Lapok szeptember 27-én: „A párisi osztrák-magyar kiállítási bizottság fényes bankettet rendezett a kiállítás területén levő Dreher-féle vendéglőben. Az osztrák és magyar kiállítók bankettjén az egybegyűlt 120 főnyi vendégsereg igen kedélyes hangulatban töltötte el az egész estét. A terem izlésesen volt díszítve, a menü kitűnő és a pezsgő még kitűnőbb volt. (Föv. Lapok, 227. és 268. sz.) Ugyanaznap osztrákok voltak ki a díjakat. A magyar liszt és a magyar bor vitte el a legtöbb kitüntetést. November 6-án volt a kiállítási ünnepélyes bezárása.

Befejezésül még meg kell írunk, hogy mi okozta a magyar csárda iránti érdeklődés mecsapponását.

### Töltőtollszaküzlet

KORDA, Régi posta ucca 12. szám. Telefon: 18-70-79.

### SUHAJDA

csemege-különlegességek

jobb vendéglőben és étteremben nélkülözhetetlenek

Az ok a magyar csárda pincéereinek sztrájkja volt. (Uglátszik Párisban a világkiállításokhoz hozzátartozik a pincérsztrájk s az idén csak megelőzte a pincérsztrájk a kiállítás!)

Erről az 1889-i párisi magyar pincérsztrájkról igen érdekes levélben számolt be annak idején Czuczoli Károly, a párisi magyar csárda egyik magyar pincére. Ebből vesszük a következő sorokat: „Kerzetben nem történt semmi nevezetes dolog, egy kiállítás primitív állapotai, különösen ha a megnyitás után sem készült még el, semmi különös érdekességgel nem szolgált; most azonban, röviddel a kiállítás elkészülte után, máris történt említésre méltó dolog: a csárda magyar pincéereinek sztrájkja. Azonban már másnap akadt elég új jelentkező, kik a sztrájkot paralizálták. Igaz, hogy rövidesen ezek is sztrájkba léptek, node ezeket is újjak váltották fel, mert Párisban mindig akad elég ember, kik tárt karokkal sietnek a munka elé.” „Tegnapelőtt, vagyis a király születésnapján (I. Ferenc József születésnapja augusztus 18. volt) a párisi magyar pincérek egy kis ünnepséget rendeztek, melyen számos osztrák kolléga is megjelent.” „A régiek közül a csárdában dolgoznak: Jerabek Viktor, Fuchs János, Németh Károly, Körössy József, aki Londonból jött Párisba, Kovács Imre, Malosik Ferenc, Daninger Sebestyén, Weinzettel József. Ujjonnan beléptek Salzer Ferenc, Eisner József, Böhm Ferenc és Ádám Jenő. Ezek a csárda magyar pincérei, kivülök volt még 16 más nemzetiségű is.” (Kávésipar Szakközlönye, szept. 1. sz.)

Kár, hogy az 1889-i párisi világkiállítás magyar csárdájának rövid életrajzát ily másk akkorddal kellett lezárni, de ennek dacára is igen érdekes tanulsággal szolgál: a legfőbb vonzódereje külföldön egy magyar vendéglőnek a halászlé, a halpaprikás és a hamisítatlan magyar borok.

Miért ment ez a tanulság veszendőbe? Miért kellett most mindent előről kezdeni és mindenre újból rájönni? A felelet egyszerű: elfelejtjük a tradíciót ápolni, nem tanultunk saját történelmünkéből, nem becsültük kellőképpen a multat, elfeledkeztünk arról a többezeréves mondásról: historia est magistra vitae, hogy a történelem az élet tanfölmestere.

### HEIM LAJOS

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

### Schillinger Anna GÖZMOSÓGYÁR RT.

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 47 B. Telefon: 121-385.

### Krayer E. és Tsa

LAKK ÉS FESZTÉK — V. VÁCI ÚT 34.

### Abrosz és vászonárúk

GYÁRI LERAKATA  
BLAU JENŐ  
BUDAPEST, GR. TISZA ISTVÁN U. 11. TEL: 180-643

Kívánatra utazómat úgy helyben, mint vidékre vételkényer nélkül elküldöm.





ROVATVEZETŐ: GUNDEL KÁROLY.

A közölt ételreceptekre minden jogot a szerzők maguknak tartanak.

## A Jóbarátok vacsoráinak étel-bemutatója Lukács Antalnál

(1937 február 17-én.)

(Heinrich Antal, a Hungária nagyszálló szakácsmestereinek saját ételalkotásai.)

### Olaszos kelkáposztaleves Antonio módján.

(10 személyre.)

Anyagszükséglet:

20 dkg vegyes zöldség,	1 fej hagyma,
5 dkg poré,	10 dkg húsos császár-szalonna,
1 kg kelkáposzta,	2 pár virsli,
4 dkg rizs,	1 deci zöldborsó,
5 dkg spaghetti (pigóli),	1/2 deci olaj,
10 dkg színborjúhús,	1/2 kg tisztított burgonya,
5 dkg parmezán sajt,	tört bors és só.
2 kg borjúcsont,	
15 dkg zeller,	

A BORJÚCSONTOT FELTESSZÜK kb. 4 liter vízzel. Ha felforr, a felszínre jövő habot leszedjük. 1—1½ órán át, szeletekre vágott vegyes zöldséggel forni hagyjuk, hogy jó csontleveset kapjunk. Közben a porét és a hagymát vékony szeletekre vágjuk és olajban megpirítjuk. Apró kockákra vágjuk a szalonnát, borjúhúst, melyet a hagymával együtt pirítunk. Azután metéltre vágjuk a zellert, kelkáposztát és burgonyát és ezt szintén hozzápirítjuk. Ha már az egész pirulni kezd, feleresztjük a leszűrt csontlével, adunk bele késhegynyi törött borsot, sót, betözzük a rizst és a már megfőtt, apró darabokra vágott spaghetti, főtt zöldborsót és a lehámozott vékony szeletekre vágott virsli hozzáadásával az egészet még 5—10 percig forni hagyjuk. A parmezánsajtot reszelve, külön adjuk be a levessel.

## Mecseki Gyógyítóka

A legjobb ízű kávékaperlító ilkór.

Pécs város különlegessége.

Budapesti vezérképviselet, telefon: 12-23-36.

### Balatonai süllő Klein János módjára.

(10 személyre.)

Anyagszükséglet:

5 db 45 dekás süllő,	9 tojás,
20 dkg tisztított paraj,	15 dkg tisztított champignons gomba,
3 deci tej,	1 deci tejszín,
5 dkg liszt,	1/4 szál babérlevél,
50 dkg vaj,	1 kg burgonya,
só és bors ízlés szerint,	kevés petrezselyem zöldje és hagyma.
1/2 citrom,	
3 deci fehérbor,	

A SÜLLŐSZELETEKET szálikamentesen levágjuk a gerinccsontról és bőrét lehúzzuk, kissé kilapítjuk a szeleteket. Kicsi, egyszemélyes pudingformákat jól kikenünk vajjal és a megszórt süllőszeletekkel kirakjuk, ügyelve arra, hogy a lezuhott bőrű fele legyen belül. Közben a három deci tejet felforraltjuk, azután az 5 deka lisztből és 5 dkg vajból egész világos rántást készítünk, a forró tejjel felengedjük, 5—6 percig forni hagyjuk, mingyárt hozzáteszünk 3 tojássárgáját, hozzákeverjük a főtt és finom szitán áttört parajt, sózunk, kevés töröttborsot adunk hozzá és utoljára a 3 tojás keményre vert habját. Ezzel a felujt masszával megtöltjük a hallal kirakott formákat. Lásba tesszük, félig feltöltjük vízzel és kb. 15—20 percig lassan főzzük (dunsztoljuk). Közben a halfejeket és gerinccsontokat betesszük egy fazékba, ráöntjük a fehérbort és 1 deci vizet. Hozzáadjuk a fél babérlevelet, fél fej szeletekre vágott hagymát és petrezselyem zöldjét, esetleg a gomba vékonyra vágott szárait, 5—6 szem egész borsot és lemezt kb. 10—15 percig forni hagyjuk. Azután jól leszűrjük, egy kis habütse teszzük, hozzáöntjük az 1 dcl. tejszínt, 6 tojássárgát, sózunk és a tűzhelylapon habverővel addig verjük, míg megsűrűsödik. Ha sűrű, félrehúzzuk és a maradék 20 dkg vaját olvasztva lassan kanalanként hozzákeverjük. Közben a gombát finom metéltre vágjuk, vajban finomra vágott zöldpetrezselyemmel lepírítjuk, azután a mártásba keverjük, még belefacsarunk egy fél citromlét.

A halat kiborítjuk a formából és ezzel a gombás-mártással leöntjük és külön vajos burgonyával tálaljuk.

### Töltött tojás Lukács Antal módján.

(6 személyre.)

Anyagszükséglet:

12 tojás,	6 dkg főtt sonka,
4 dkg parmezán sajt,	1 fej hagyma,
10 dkg vaj,	50 dkg burgonya,
4 dkg zsír,	só, bors, mustár, metélő
1/2 deci tejfél,	hagyma (snitling), liszt,
4 deci tej,	zsemlyemorzsa.

A TEJET FELFORRALJUK, közben a 6 dkg vaj és kb. két evőkanál lisztből világos rántást készítünk és ezt a forralt tejjel és tejjel feleresztjük, 5—6 percig forni hagyjuk. A tűzről félrehúva hozzákeverjük a reszelt sajtnak háromnegyed részét, három tojás-

# Kitünő a Dreher keksz és a Dreher csokoládé!

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

## SCHILLINGER MIKSA

hűskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők  
szállítója

BUDAPEST,

VII., Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.

sárgáját, végül a 3 tojás keményre vert habját és ízlés szerint sózzuk. Ha van 6 személyre megfelelő tüzálló edény, vagy teps, kikenjük vajjal és a mártás negyedrészével kiöntjük. Közben a burgonyát megfőzzük, lehamozzuk, vékony szeletekre vágjuk, valamint a hagymát is és a 4 deka zsírral a burgonyát a burgonyával együtt serpenyőben világosbarnára pirítjuk, sózzuk, azután a mártással kiöntött edényben egyenlően szétszórjuk. A már megfőtt 9 db tojást hosszabban kettévágjuk, sárgáját szítán áttörrük, sózzuk, hozzákeverjük a finom metélire vágott sonkát, két evőkanálnyi a mártásból, csapott kávéskanálnyi mustárt, kis törött borsot, kevés finomra vágott metélőhagymát (snittlinget). Az egészet jól összekeverjük és a tojásokat ezen keverékkel megtöltjük. A 18 db főtt tojást egyenlően ráhelyezzük a burgonyával kirkott edényre, a maradék mártással a tojásokat bevonjuk, kevés morzsát és a maradék pórkait sajtot rászórjuk és sütőben világosbarnára megsütjük.

### Kocsonyázott húspástétom Holub módon. (10 személyre.)

Anyagszükséglet:

- 1 kg jércé,
- 20 dkg főtt sonka,
- 10 dkg füstölt szalonna,
- 25 dkg libamáj,
- 30 dkg vegyes zöldség,
- 10 dkg gelatin,
- 2 deci maderai,
- 1/2 kg borjúmírgy,
- 15 dkg főtt marhanyelv,
- 15 dkg sertéslapocka,

- 10 dkg zsír,
- 5 db egész tojás,
- 1 tej hagyma,
- 1/2 deci borpárlat,
- 2 deci fehérbors,
- ecetes ugorka, tárkony,
- főtt keménytojás, só, fehérbors, pástétom főszesz, 4 tojás fehérje

A JÉRCÉT ÉS A SERTESLAPOCKÁT kb. két liter vízzel feltesszük. Ha felforrt, a felszínre gyülemelő habot leszedjük, megsózzuk és szeletekre vágott vegyes zöldséget, hagymát hozzáadjuk. Ha a jércé és lapocka puha, kiszedjük és lehűtjük. Közben a főtt sonkát 2 cm-nyi nagyságú darabokra vágjuk, valamint a főtt nyelvet, füstölt szalonnát, jércét, sertéshúst és a főtt mírgyvet. Az egészet egy edénybe tesszük, ráöntjük a fél deci borpárlatot, 1 deci maderait, sóval, fehér törött borssal, pástétom fűszerrel ízlés szerint fűszerizzük. Az egészet jól összekeverjük, edénybe tesszük és kb. félórátig lefedve pároljuk. Közben negyed hagymát finomra vágunk és zsírban világosra pirítjuk, a nyers libamájjal szórásztán ántyomjuk, aztán egy írásba tesszük, hozzáadjuk az 5 egész tojást, az egészet habverővel jól elkeverjük, azután a húskockákkal az egészet jól összekeverjük. Egy konyharuhát vagy

szalvétát kissé bekenünk zsírral és a pástétom-maszszát ráöntjük, hosszukásra formázzuk, azután összegöngyöltük, két végét jól összekötözzük, közepét is két-három részben összekötjük. Ha meg van kötözve, úgy nézzen ki, mint egy vastag rúd szálami. Betesszük abba a lébe, melyben a jércé főtt, hozzáöntjük a maradék maderait, egy kicsomó tárkonyt és két deci jó fehérbort, felforraljuk és kb. félórát lassan forrni hagyjuk. A léből azután kiszedjük, tepsire tesszük és egy deszkát tesszük rá és gyengén lepréssük és jó hideg helyen hagyjuk kifagyni. Azután a zselatint hideg vízben áztatjuk, ha már jól megpuhult, kiszedjük, a vizet jól kinyomjuk és a meleg pástétomlébe keverjük. A levet azután ruhan átszűrjük, jól leszűrözzük. 4 tojásfehérjét megfelelő írásba főleg felverünk, a zselatinos pástétomlevet hozzákeverjük, lassú tűzön többszöri keverés közben felforraljuk (kb. 5 percig forrjon), azután félrehúzza, egy negyedórát pihentetjük és szűrőruhán lassan átszűrjük. A pástétomot felszeleltetjük, üvegtábla rakjuk, ecetesuborkával, főtt tojásszeletekkel ízlésesen díszítjük. Az aszpikot leültjük, ha sűrűsödni kezd, beöntjük a tálat.

### Hálás bélszín Ballai Károly módjára. (10 személyre.)

Anyagszükséglet:

- 2 kg tisztított bélszín,
- 1 kg vegyes zöldség,
- 1 deci főtt zöldborsó,
- 3 deci fehérbors,
- 1 deci vörösbors,
- 10 tojás sárgája,
- 5 db keményre főtt tojás (8 dkg val.),
- 1 deci paradicsompüré,
- 1 dkg sertés háló,
- 20 dkg champignons gomba,

- 1 1/2 kg borjúcsont,
- kis íveg ketchup (2 deci),
- 32 dkg zsír,
- 10 dkg hagyma,
- 1 kg burgonya,
- só, lórt bors, liszt, fokhagyma, egész bors, babérlevél, kakukkfű, szerecsendió, worchester, teher 25. morzsa, petrezselyem zöldje, tejfel, tej

A BÉLSZÍN MEGTISZÍTJUK a hártától is, 5—6 részben átkötjük, megsózzuk, törött borsot hintünk rá, azután forró zsírban hirtelen átsütjük. Félretesszük s hagyjuk kihűlni 40 deká a vegyes zöldségből és hagymából vastag szeletekre vágunk és a borjúcsonttal együtt a bélszínintől maradt forró zsírra tesszük és 2 szál babérlevél, pár szem teketebors, kevés kakukkfűvel megpírítjuk. Ha a zöldség már pirulni kezd, 3—4 evőkanál lisztet, 1 gerezd szétnyomott fokhagyma, 1 deci sűrített paradicsompürével az egészet jó barnára pirítjuk. Ha megpirult, kb. egy és fél, kéltiter vízzel felengedjük, 2 deci fehérbort, 1 deci vörösbort, 1 csomó zöldséget hozzáadásával és másfél-

Kapható:

**BERKOVITS**  
papírfüggyér  
kávéházi, éttermi  
és cukrászati  
kellékek  
BUDAPEST,  
VII, SIP UCCA 4,  
Telefon: 142-531.

**DEKA**  
TELIFOGYÁS KÜLÖNLÉGE  
**ULKA**

### Mátyás Király Üdülő, Svábhegy

Budapest, Mátyás király út 7. Telefon: 165-362 és nyáron 165-361.  
Klimatikus szubalpin gyógyhely, egész éven át nyitva. Négyász motor magasan a tenger színe felett, Budapest legészobb pontján terül el 1000 négyzetöles parkban fekszik, de bővelkedik napos helyekben. Minden szoba erkélyes, központi fűtés, a fürdőszobákban vízkúrás is végezhető. Hídeg-meleget folyó víz. Magyar, francia és általános Előrendelő, bőséges étkezés, kényelmes szakszerű hűtőköz 7, 10, 14 napos puszitárak. Általános orvosi felügyelet. Elő- és utószobákban már 8—9 ponttól, főszobákban (június hó 15-től augusztus 31-ig) 10—11 ponttól.

# DIETZ M. bornagykereskedő

Uj cégtagok: Dietz Miklós és Bognár Gyula.  
BUDAPEST, XI, HORTHY MIKLÓS ÚT 31. Tel.: 25-98-24.

Szklapincék: Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32. szám.  
Alapítva: 1890.

két órát lassan formi hagyjuk. Közben a felszínre gyülemelő habot, zsiradékot többször leszedjük. Ha már szép fényes barnára kiforrta magát, finom szitán a mártást álszűrjük (a zöldséget nem). A gombának a felét finomra megvágjuk, kevés hagymával, zöldpetrezselyemmel vajban lepirítjuk, azután az átszűrt barna mártásba keverjük és a mártást a gombával még kb. fél óráig formi hagyjuk és utóljára keverünk még bele 5 deka vajot, esetleg még egy fél deci jó fehérbort. Ezt a gombás barna mártást általában körülöntjük a felszínelt bélszínhez és külön is szervírozunk belőle. Arra kell ügyelnünk, hogy a mártás ne legyen sűrű. Közben a hátralevő vegyes zöldséget és gombát apró kis kockákra vágjuk és a visszamaradt vajban lassú tűzön lepirítjuk. Ha barnulni kezd, mindig egy kis vízzel felengedjük. Megsózzuk és kevés törött borsot hintünk rá. Ha a zöldség megpuhult, evőkanál lisztet hintünk rá, kanálka tejjel feleresztjük, azután hozzákeverjük a kecschupot, finomra vágott zöldpetrezselymet, evőkanál worcheschert, evőkanál finom fehér morzsát, három percig formi hagyjuk és utóljára a 8 tojássárgáját és a főtt zöldborsót 2—3 percig még a tűzön keverjük, s aztán lehűlésre hideg helyre tesszük. A bélszín közepére haszába felébe vágott főtt tojást rakunk, azután a bélszínre ujjnyi vastagon körülkenjük a kihűlt zöldségmasszát s azután a sertheshálót rágöngyölítjük, 6—8 részben át-kötjük, lapos sütőpléhrre helyezük és középporró sütőben 25—30 percig sütjük. Tálalásnál a bélszínt felszeleteljük, a gombás barna mártással körülöntjük, két végére burgonya-fánkot rakunk.

**Burgonya-fánkok:** 1 kg rózsaburgonyát héjában megstútnak, kettévágjuk, a belső részét jól kiszedjük, szitán áttörjük, három deka vaj, 2 tojássárgája, só, késhegynyi törött bors, kevés szerezcsendőt reszelünk bele, 2 evőkanál tejfelt adunk még hozzá és jól elkeverjük és ki hagyjuk hűlni. Lisztes deszkára ujjnyi vastagságra kinyújtjuk, fánksgaggatóval kiszúrjuk és forró zsírral kisütjük.

## A frankfúri főpolgármester Budapestben adja át a szakácsművészeti kiállítás díjait.

KREBS BELA frankfúri főpolgármester — mint értesülünk — a szakácsművészeti kiállítás kitüntetéseit maga hozza Budapestre és ünnepélyes keretek között személyesen adja át a kitüntetett mesterszakácsainknak. Immár hét nemzetközi kiállítás vetteli részt mesterszakácsaink és mindenholon mind-egyike az aranyérmet hozta el. Most még külön megiszteltetésben kívánja Frankfúr város főpolgármestere kitüntetett mesterszakácsainkat részeseitleni azzal, hogy az aranyérmetek és diplomákat ill. adja át nekik.

**BURNYÓCZKY GYULA** bádógos- és szerelőmester  
Bádógosmunkák, vízvezeték, egészségügyi berendezések csatornázás, gáz, berendezések vállalata  
BUDAPEST, VIII, SÁNDOR UCCA 15. TELEFON: 140-889



## A zenezáróra december 10-étől éjfélután 2 órakor van!

RÉGI KÉRESÜNK, többször fordultunk a belügy-minisztériumhoz, hogy a zenei zárórát az üzleti zárórában állapítsa meg. Legutóbb a borpropagandával kapcsolatos tárgyalásokon mutattunk rá — többek között —, hogy a korábbi zenezáróra is hátrányosan hat a borforgaszásra és ismételtlen kértük, hogy azt hosszabbítsa meg. Előterjesztésünket a kereskedelemügyi minisztérium és a Mezőgazdasági Kamara, valamint a Szőlősgazdák Egyesülete is támogatták, amelyet most Széll József belügyminiszter új 122.000 —1937. B. M. számú (I. Bp. K. 1937 nov. 27-iki, 270. számát) rendeletével teljesített is.

E rendelet szerint:

**Nyilvános étkező- és szórakozó-, továbbá egyesületi helyiségben zenélni általában éjféltől után 2 (kettő) óráig szabad.**

Ott azonban, ahol a másodfokú rendőrhatalóság a nyilvános étkező- stb. helyiségek nyitvatartásának idejét korábbi időpontban állapította meg, zenélni csak a korlátozott zárórán lehet. (1. §.)

A zenélés idejének ezen meghosszabbítása ellenére érvényben maradnak az este 10 óra után működő zenekarok részéről használható hangszerek összetételének korlátozása. (2. §.)

A zenélési záróameghosszabbítás engedélyezése tekintetében az erre vonatkozó és ezennél is hatályban maradó jogszabályok az irányadók. (3. §.)

Aki a zenezárórát megszegi vagy kijátsza, kihágást követ el és 15 napig terjedhető elzárásbüntetéssel büntetendő. (4. §.)

#

## NAGY ÉS EICHNER R. T.

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

## Kések vétele és javítása csak szakembernél!

FISCHER ANTAL FIA, 106 éves szaküzlet, Budán, II, Iskola u. 42.  
Rozsdamentes evőkések raktáron.

Magunk hasznát és iparunk érdekét szolgáljuk, ha bel

épünk a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe!

Reméljük, hogy a többi fogyasztást gátló okok orvoslása sem fog késmi és végre, visszakapja a vendéglátóipar azt a mozgási szabadságát, amelyet a hazai börtenermelés érdekében fokozottabban tud majd kihasználni.

### Az alkalmazottak munkabábelépését és kilépését az ipartestületben jelenteni kell.

TUDVALEVO, hogy az ipartörvény elrendeli, minden alkalmazottat a munkáltató munkabábelépésekor az ipartestületben bejelenteni, kilépésekor pedig kijelenteni tartozik. Az utóbbi időkben több esetben megállapítottuk, hogy ezen kötelességüknek tagtársaink szórványosan tesznek eleget, ezért nyomakéatosan föl hívjuk tagtársainkat, hogy alkalmazottaik munkakönyvét bejelentésre és kijelentésre soha el ne mulasztják, mert másként kihágást követnek el, amelyet az ipartestület az illetékes rendőri büntetőbírósnágnál bejelenteni tartozik.

Kérjük t. Kartársainkat, hogy az esetleg be nem jelentett alkalmazottaikat pótlólag jelentsek be, mert ezután minden ilyen mulasztást bejelenteni tartozunk, ami pedig pénzbüntetést von maga után.

### Katonai beszállásolások a szállodákban.

A KISZOLGÁLÁSI DIJ KÖTELEZŐ százelékos felszámítása óta állandóan vita volt a katonai beszállásolások kiszolgálási díja felel, mert a Szekesfőváros a katonatiszti beszállásolások után a kiszolgálási díjat nem folyósította. Ipartestületünk ennek orvoslást kérte a polgármester úrtól, aki kérelmünket most teljesítette és a 427.034/IV.—1937. számú határozatában közölte, hogy a folyó évi október hó 15-ével megkötött új megállapodásokban már erre a körülményre is figyelemmel volt és intézkedett, hogy a jövőben a tiszi beszállásolások után esedékes térítési összegeken fölül még külön 10 százalék kiszolgálási díjat is joguk van a szállodáknak felszámítani.

### Aki hamis okmányok alapján tesz mestervizgát, annak bizonyítványa megsemmisítendő.

A KOZELMULTBAN EGYIK ipartestület panasszal fordult az iparügyi minisztériumhoz, hogy egy jelölt a hatóságot megtévesztve, szerzett mestervizsgához megkívánt és a szükséges ipari szakbavágó gyakorlatot igazoló frást. Az iparügyi minisztérium rendelkezésében mind az „okmányokat”, mind a mestervizsga bizonyítványt megsemmisítette. (27.402/57. Ip. M.)

### Ingyen szóдавz hirdetése tisztességtelen verseny.

LUSTYIK FERENC vendéglős üzlethelyisége előtt elhelyezett három nagy táblán olyan tartalmú hirdetményt függesztett ki, amely szerint minden liter borhoz egy üveg szóдавzvet ingyen ad. E hirdetés szövege miatt Rosenschein Márton korcmáros tisztességtelen versenypert indított Lustyik Ferenc ellen a buda-



pesti kir. törvényszéken. Kóczán Odón dr. bíró előtt tárgyalták ezt az ügyet és a bizonyítási eljárás befejezése után a törvényszék megállapította az alperes terhére a tisztességtelen verseny fennforgását, Nemcsak elíltotta a panaszolt hirdetés használatát, hanem elmarasztalta 280 pengő perköltség megfizetésében. Az ítélet indoklása szerint a szóbanforgó hirdetés a tisztességes üzleti felfogás szabályaiba ütközik, mert az alperes üzletének forgalmát nem árúnak jósága és olcsósága által akarta fokozni, hanem azzal, hogy vevőinek ingyen szóдавzvet ad.

### A szörpök ellenőrzése.

FOLHIVJUK T. KARTÁRSAINK figyelmét arra, hogy a vendéglőkben állandóan vizsgálják a különböző szörpöket. Amelyik üveg vignettáján a megnevezett szörp gyümölcsre is látható, az megvizsgálják és amennyiben a vizsgálati eredmény nem felel meg az ábrázolt és megnevezett gyümölcsnek, úgy az illető ellen eljárást indítanak.

Felhívjuk t. Kartársunk figyelmét arra is, hogy amennyiben a szörp esszenciálán készítettet, akkor csak mint „...szörp” jelölhető meg és ugyanakkor feltüntetendő az is, hogy: „mérgegmentes kátrányfestékkel utántefestve”.

Mert a főnálló törvényes rendelkezések szerint csak olyan szörpök nevezhetők meg a megfelelő gyümölcscsel, amely annak a gyümölcscnek 65 százalékos levét tartalmazza.

**BARSTENDER** (Mixer) bálokra és koktail partiera ajánkodik. Amerikában tanult, elsőrendű szakember. Bárpart és felszerelés rendelkezésre áll. — Telefonszám: 142—504.

**Etam kft** fehérnemű és harisnya

Váci ucca 8 — Peleffi Sándor ucca 8 — Lipót körút 24

### MEZÖGYÁNI PEZSGÓYÁR

BUDAPEST, VII, ALMÁSSY UCCA 3. TEL. 141-199



Apricot bareckizú édes, télédés  
Fer-You száraz  
Mezőgyáni Casino édes  
Cremnaut Rose vörös, édes  
Primadonna édes  
Véltóságos télédés

Elsőrangú francia módra készült pezsgó.  
Minősége kiváló.  
Ára megközelíthetetlen olcsó.

Kíméletes mosás!

Ragyogó tiszta fehérnemű!

A szálloda- és vendéglősiparnak előnyös árak!

**NOVA**

FÉHÉRNEMŰ ÉS VEGYTISZTÍTÓ R-T.

Visegrádi ucca 31.

Telefonszám: 2-900-79.



## Feihívás a Nyugdíjgyesületbe való belépésre.

VAJJON T. KARTÁRSUNK GONDOLT-E már arra, hogy mi lesz, ha időelőtt véletlenül előálló baleset folytán, avagy öreg kchrára munkaképtelenné válik? Gondolt-e már arra, hogy halála esetén mi lesz a kenyérgörsejét elvesztett hátrahagyott családjával? Belépett-e már Nyugdíjintézetünkbe? Ha nem lépett még be, ne tétovázzon, ne halogassa tovább, hanem sürgősen lépjen be. Saját és családja érdeke követeli ezt. Ha jobb anyagi helyzetben él, a havi járulék fizetését, mely naponta csak fillérek teszik ki, úgy sem érzi meg. Ne mondja azt, hogy nincs rászorulva. Lehet, hogy ma tényleg nincs rászorulva, de ki tudja, hogy mit hoz a holnap? Az elmúlt világháborúban sziklásitólú egzisztenciák, hatalmas vagyonok, sőt trónok omlottak össze. Ezért nem mondhatjuk, hogy a ma esetleg gondatlan anyagi helyzetünk miatt felesleges a nyugdíjbiztosítás, hiszen hány jómódban élt kartársunk ment öreg napjaira önhittőlán kívül tönk. Pécceli Otthonunk bizony szűknek bizonyulna ezen szerencsétlen kartársaink befogadására. A szerényebb anyagi helyzetben élő kartársoknak pedig kétszeresen is érdekes a belépés, hiszen ok még arra sem hivatkozhatnak, hogy vagyonuk teszi feleslegessé a belépést. A legszerényebb jövedelmű kartársak, vagy szakmaból alkalmazoitak is félretehetnek napi 20 fillért, vagy legalább egy évi 600 pengős nyugdíjbiztosítást köthessenek. Jóformán egy villamosjegy árába sem kerül naponta a biztosítás, nem mondhatja tehát egyetlen józanul gondolkozó kartársunk sem, hogy a nyugdíjbiztosítás terhet nem bírja el.

A takarékos jelen gondatlan jövőt biztosít. Egyesületünk hazánk legolcsóbb nyugdíjbiztosítója, mert nálunk még a legfiatalabb korban belépők is kevesebbet fizetnek, mint máshol, a 40 éves vagy még idősebb korban belépők pedig még a felét sem fizetik annak, mint amit más intézeteknél (pl. OTI, MABI stb.) fizetnek. Erről minden érdeklőő kartársunk könnyen meggyőződhet. A nyugdíjbiztosításnak az életbiztosítással szemben az az előnye, hogy ez a jövőt illetőleg nagyobb biztonságot nyújt, mivel ez csak havi előleges részletekben tolyósítatik és így el nem vesztethető, az életbiztosításnál azonban a várakozási idő leteltével egy összegben kifizetésre kerülő pénz valamely rossz vállalkozásba fektetve, könnyen elveszhet.

Mindenkit érhet baleset. A halál állandóan háttunk mögött settenkedik és mikor legkevésbé számítottuk rá, ragadhat ki szeretteink köréből. Családok kartársainknak legelembb kötelességük a nyugdíjbiztosítás. Hiszen minden józorusú, lelkiismeretes férjnek, apának gondoskodnia kell felesége és gyermekei jövőjéről.

Reméljük, hogy tisztelt Kartársunk is így gondolkozik és ha még eddig be nem lépett, úgy most már saját érdekében is

## SPRINGUT HENRIK

UTODA ÖFNER MÁRTON — TOJÁSNAGYKERESKEDŐ

Számos budapesti kővőhöz, étterem és vendéglő állandó szállítója.

Budapest, VI, Vasvári Pál uca 10. sz. Telefon: 121-754

mihamarabb belép ipartestületünk kebelében működő Nyugdíjgyesületünkbe.

A nyugdíjgyesületünkre vonatkozó részletes felvilágosításokat az ipartestület közp. irodájában bármely napon a déli órákban személyesen vagy levelben is készséggel szolgálok, de esetleg t. Kartárs urai üzletében is bármikor szívesen fellekeresem.

Bolgár Menyhért.

## Radócsay Imre és Schmidt János ünneplése Péccset.

A PÉCSI VENDEGLŐSÖK november hó 9-én meleg ünneplés között búcsúztak el a nyugelombavonuló Radócsay Imrétől, aki ez ottani egyesület örökös tiszteletbeli elnöke, valamint lelkesen ünneplétek Schmidt Jánost, aki az egyesületnek immár 15 éve táradhatatlan elnöke. Az Orsz. Szűköss részéről Szűcs Mihály, a pécsiek részéről Frankó Zoltán ügyész méltatta Radócsay érdemeit és hatalmas kék-sárga szalaggal díszített ezüstserleget nyújtott át az ünneplőknek. Végül Molvay Ferenc ipartestületi elnök vett búcsút a távozó tiszteletbeli elnöktől és üdvözölte Schmidt Jánost, akit érdemes működés után ért kartársainak elismerése. Nagy lelkesedés közepette tolyósították még Szűkössy Ferenc, Nagy György és Egyed Mihály. Az ünnep Radócsay Imre és Schmidt János meghaltott szavaival ért véget.

## Adományok a Vendéglátóipari Múzeumnak.

HAAS IMRE (Balatonfüred) múzeumunk számára felajánította az általa 1891 óta gyűjtött ritka menü-gyűjteményét, amelynek anyag tolog a Hungária-, Royal-szállókból és a Nemzeti Kaszinóból ered s amelyek a gasztronómiai művészet remekeiről szólnak. Azonkívül egy 1859-ből való értékes német szakácskönyvet, valamint több külföldi menüt is étlapot.

Az értékes ajándékért, amely múzeumunk gazdagítására kiválóan alkalmas, hálás szívvel mondunk köszönetet a szíves és lelkes adományozó kartársunknak.

## Önkéntes idegenforgalmi szervezet Bécsben.

AZ OSZTRÁK IDEGENFORGALMI POLITIKA irányítói el nem hanyagolható feladatnak tartják gondoskodni arról, hogy az ollyannyira szükséges propagandatevékenységnek ne csupán hivatalos, vagy gazdasági jellegű szervezetek fejtseik ki, hanem annak korebe a lehetőség szerint a társadalom is belevonassék. Ez a törekvés már eddig is számos területen érvényesült és igen figyelemreméltó gyakorlati eredményeket hozott. Az osztrák társadalom minden rétege közérdekű nemzeti feladatnak tekint az idegenforgalom fejlesztésének ügyét és igyekszik az építő munkából kivenni részét.

Nagyon kedves példát szolgáltatt erre legújabbban megindított társadalmi akció. Mint a bécsi lapok hírláradják, az osztrák főváros úri társaságának hölgytagjai megalkotották az önkéntes idegenforgalomhoz szervezetet, melynek célja a Bécsbe érkező külföldi hölgyek női kíséret mellett való ingyenes kalauzolás. A szervezet első felhívására azonnal mintegy 30, kellő

**LIFT** Freissler Antal **Alapítva: 1896-ban**  
**Felvonó- és Gépgyár Rt.**  
 BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCA 4. SZÁM  
 Mindennemű személy- és teherfelvonók, személy- és teherpaternosterek, felügyelet, karbantartás, javítás

szabadidővel rendelkező, fiatal nő jelentkezett, aki szívesen hajlandó magános külföldi hölgyek kíséretét kulturális és szórakozási programok keretében vállalni. Az intézmény valamennyi tagja önkéntes fogadalmat tesz, hogy az osztrák idegenforgalom tellendőségét tőle telhetőleg támogatja és minden igyekezetével azon lesz, hogy a gondjaira bízott külföldi hölgyek mennél huzamosabb ideig tartózkodjanak Ausztriában.

### A svájci idegenforgalom legújabb adatai.

A SVÁJCI ÁLLAMI STATISZTIKAI HIVATAL legutóbbi, november hó 20-án közzétett idegenforgalmi statisztikai jelentése mindenekelőtt kiemeli, hogy a svájci frank leértékelése óta eltelt egy esztendő alatt (1936 október 1-től 1937 szeptember 30-ig) az érkezett külföldi vendégek száma az előző évhez képest 1,139 000-ról 1,578 000-re, az általuk eltöltött éjszék száma 5,4 millióról 7,9 millióra növekedett, míg az összes idegenforgalomban az eltöltött éjszakák száma közel 3 millió, vagyis 23%-os gyarapodást mutat.

Üzem neve	Nyitott üzemek	Vendég- ágyak	Érkezettek		Eltöltött éjszék		Ágyfoglaltság %	
			Belföldiek	Külföldiek	Belföldiek	Külföldiek	1936	1937
Szálloda	5.548	177.685	175.605	153.986	478.329	560.867	77,9	77,1
Penzió	989	17.930	10.946	5.902	124.540	62.917	33,4	34,8
Szanatórium	93	6.637	525	511	97.947	53.233	66,6	75,9
<b>Összesen</b>	<b>6.630</b>	<b>152.252</b>	<b>187.076</b>	<b>160.399</b>	<b>700.816</b>	<b>677.017</b>	<b>26,0</b>	<b>30,2</b>

Svájc szeptember havi idegenforgalma tehát továbbra is járult,

### A csehszlovák idegenforgalom eredményei.

A CSEHSZLOVÁK IDEGENFORGALOM, a hivatalos statisztikai kimutatások szerint, szeptember hónapban mutat visszafejlődést, de a javulás az elmúlt évhez képest sokkal szerényebb méretű, mint a nyári hónapokban volt. 1937 szeptemberében 200 500 külföldi utas lépte át a csehszlovák határt, akik összesen 427 500 napot töltöttek az ország területén. Az érkezett külföldiek száma 5%-kal nagyobb, mint tavaly szeptemberében és 14%-kal magasabb, mint 1934 szeptemberében volt, míg az eltöltött éjszék száma körülbelül ugyanakkora, mint a múlt esztendő azonos időszakában.

A nyári idény (május–szeptember) hónapjaiban mintegy 1,200 000 külföldi cca 5,300 000 napon töltött Csehszlovákiában; az emelkedés a múlt év azonos időszakához viszonyítva az érkezettek számánál 9%, az eltöltött napok számánál azonban jóval jelentékenyebb: 41% (abszolút számban 1,500 000). A nyári idény eredményei tehát igen kedvezőeknek minősíthetők és döntő szerepet játszanak az évi összes eredmény kialakulásában is. A nyári hónapok erős forgalmának köszönhető, hogy az 1937. év első háromnegyed évében (januártól októberig) az érkezett külföldiek számánál (1,700 000) mintegy 10%-os, az eltöltött éjszék számánál pedig (6,400 000) kb. 39%-os emelkedés mutatkozik, az 1936. év első 9 hónapjához viszonyítva.

### A francia idegenforgalom javuló irányzata.

A FRANCIA BELÜGYMINISZTERIUM még nem közzétette a nyári idény hónapjaira, se a párisi világtárlásra vonatkozó idegenforgalmi statisztikai kimutatásokat, de az időnként közzé-

A szeptember havi idegenforgalom alakulását a következő táblázat mutatja:

A vendégek lakhelye	Érkeztek		Eltöltött éjszék száma	
	1936 szeptemberében	1937 szeptemberében	1936 szeptemberében	1937 szeptemberében
Belföld	190.081	187.076	719.686	700.816
Külföld	138.672	160.399	548.999	677.017
<b>Összesen</b>	<b>328.753</b>	<b>347.475</b>	<b>1,268.685</b>	<b>1,377.833</b>

A belföldi vendégeknél tehát mind az érkezések, mind az eltöltött éjszék száma némi visszaesést mutat, míg a külföldi vendégek száma 21 700-zal (16%), az általuk eltöltött éjszakák száma pedig 128 000-rel (23%) emelkedett 1936 szeptember havához viszonyítva.

Az ágyak átlagos foglaltsági arányszáma a szállodákban és fogadóknak 27 (tavaly szeptemberben 23), a penziókban 35 (tavaly 33) és a sanatóriumokban 76 (67) volt, amint azt az alábbi táblázat szemléltetheti:

a javuló irányzat jegyében haladva, mérsékelt eredményekkel

tett hivatalos becsések adatain túlmenően is, részint a vendéglátóipari szakbizottságok által egyes idegenforgalmi helyeken végzett adatszolgáltatásokból, részint egyes közlekedési vállalatok nyilvánosságra hozott elszámolásai alapján is nyilvánvaló, hogy a francia idegenforgalom idén az 1936. évhez képest jelentős javulást mutat.

Az egyik legismertebb francia túrdóhelyen, Nizzában például a következőképpen alakult az idegenforgalmi eredmények június 1-től szeptember 30-ig:

	1936	1937
Anglia .....	2.200	7.778
Belgium .....	835	2.374
Dél-Amerika .....	383	826
Észak-Amerika .....	1.947	7.136
Közép-Európa .....	1.544	4.811
Lengyelország .....	404	1.426
Németország .....	630	1.390
Olaszország .....	2.990	3.687
Országok .....	674	762
Hollandia és Luxemburg ..	969	1.392
Skandináv államok .....	200	545
Egyéb országok .....	3.994	4.814
<b>Összes külföldiek .....</b>	<b>16.720</b>	<b>36.941</b>
Külföldi munkavállalók ..	1.822	1.741
Belföldiek .....	69.375	84.274
<b>Összesen: .....</b>	<b>87.917</b>	<b>122.956</b>

A belföldi vendégek száma tehát 25%-kal, a külföldi turisták száma 110%-kal emelkedett, míg az összes turista

**Cifka József**

pinceszaki cikkek szaküzlete.

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

Borszivaltyúk, szürgepek és az összes borkezelési anyagok.

forgalomban mintegy 40%-os emelkedés mutatkozik, 1936 nyárához viszonyítva.

Különösen a tengerentúli, főként az északamerikai turisták száma gyarapodott jelentős mértékben, amit egyebek között az egyik legnagyobb hajózási társaság: a Compagnie Générale Transatlantique forgalmi statisztikája is szemlélteti. Ezen kimutatás szerint a társaság az első háromnegyed évben (január 1-től október 1-ig) New-Yorkból Le Havre-ba 109 utazás során 71.000 utast szállított, míg 1936 azonos időszakában csak 93 utazást bonyolított le és 54.500 utast szállított ezen a vonalon; az emelkedés az utazások számánál 14,75%, az utasok számánál pedig 30,2%. Hasonló eredményeket mutat az Észak-Amerikából Franciaországba szállított autombilok száma is, mely 1936 első 9 hónapjában 753, idén pedig 1034 volt (37,5%-os emelkedés).

Az idegenforgalom ezen öröndetes javulása kétségtelesen kedvező hatással van a többszetei súlyos válságtól sújtott francia vendéglátóiparra is, mely azonban a szociális és adóterhek megfelelő enyhítése nélkül még a javuló forgalom melletti is aligha szerezheti vissza régi prosperitását.

### A mecseki gyógyítóka,

mely Pécsen már néhány éve közkezdveltségnek örvend, újabban a fővárosban is egyre fokozódó népszerűsége iránt szert. A Mecsekegység 38 fajta gyógyfiume kivantából természetes érlelés útján előállított, kiváló zamatú gyomorerosító és étvágyjavító likör kvalitásait mind a vendéglátóipari szakemberek, mind a nagyközönség felismerik és értékelik. A Pécs város pesterjével, illetve címerével ellátott óttornyos címkek üvegekben és művészi kivitelű Zsolnay-kulacsokban forgalombahozott pompás ízű gyógylikör ma már mindenütt ismert és keresett cikk. A Mecseki Gyógyítóka a hasonló jellegű külföldi márkákkal (Benedictine, Fernet Branca stb.) szemben teljes mértékben versenyképes és így a minden téren fejlődő magyar ipar újabb értékes teljesítményeit gyarapítja.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

Büki István (Hermina út) 40 pengőt, Dene István 20 pengőt küldtek az Otthon fenntartási alap részére. Hálás köszönet érte.

### Jubileum.

Arany János és neje sz. Fibi Irma f. é. november 25-én tartották meg Nagytétényben házasságuk 25 éves évfordulóját.

### Halálozás.

Bandi Antal egyetemi bölcsészhallgató f. é. november 15-én életének 22. évében elhalálozott. Az elhunytban Bandi József, a testületi szék közszereletben álló elnöke a fiát gyászolja.

### Állás keresek.

Német, angol, francia nyelveket tökéletesen bíró, külföldet járt szakember, megfelelő elhelyezkedést keres. Címe az ipartestület irodájában megteudható.

Portásnak ajánlkozok angol, francia, német tudással megbízható munkaerő. Címe az ipartestületben.

**Csak hirdetőinknél  
vásároljunk**

Egy jömenetelő üzlet, nyári üzemen kívülően alkalmas, haláleset miatt jutányosan átadó. Megteudható az ipartestületben.

**Gazdaasszonyok** ajánlkozok gyakorlattal bíró elsőrendű munkaerő. Címe az ipartestületben.

**Felírónok**, kezdők és gyakorlattal bírók, címei megteudható ipartestületünk irodájában.

**Szállodában vagy étteremben** könyvelői, titkári, ellenőri, bizalmi állást keres nőien, nyugdíjas állami adófőtiszt, szerény díjazásért. „Hűségess” jellegre a szerkesztőségbe.

**Kartársak! Felkerünk benneteket, HUGY Zwack Unicumja gyantán ne mérjétek ki más Italt se az UNICUM üvegéből, se másfajta üvegből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csak valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserű nem szabad eladni és Zwack üvegből, se más üvegből.**

## Villamos habfújó

1 perc alatt 1 liter tejszínből 3 liter habot fúj.

Ára 190 pengő. Kapható részletre is. Díjtalan bemutatás.

**Rádióbérllet havi 5.— pengőtől**

**Gramofonerősítő, rádióhoz kapcsolható elektró-**

**gramofon és mikrofon havi 8.— pengőtől**

**ODEON, KÁROLY KIRÁLY ÚT 5. TEL.: 149-607.**

### ELIT PAPLAN

jó, olcsó, megbízható. Szállodának kedvezmény.  
Reschoszky és Tsa, Baross ucca 61. Tel.: 130-536.



Prima szlavóniai tölgyfából **boroshordók** minden nagyságban, úgyszintén **bortöltőcsérek**, borkannák és szüretelő kádák

**Laposa András**

kádármester, VIII, Káivárje  
tér 13. Telefon: 137—457

## ZIMMER FERENC

HALKERESKEDELMI RT.

BUDAPEST

Központi telep: IX, Gönczy Pál ucca 4. Telefon: 1-854-48.

Fióküzletek: IX, Központi Vásárcsarnok. Telefon: 1-854-48.

V, Gróf Tisza István u. 10. Telefon: 1-816-79.

VII, Garay téri Vásárcsarnok. Telefon: 1-304-84.

Iroda: VIII, Horánszky ucca 19. szám. Telefon: 1-335-59.

## Zongorák, planinók

eladása. Csero, vétel, olcsó bérllet, hangolás, javítás  
Grimm László, Budapest, VIII, Práter u. 56. Tel.: 13-63-16.

Estélyekre, bálokra **kölcsonbe**

**TÁLAK, EVŐESZKÖZ, PORELLÁK, ASZTALOK, SZÉKEK**  
Fried kávéházi borenző, Király ucca 44. Telefon: 129-134

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

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

**NAGY IGNÁC** pincelészrelelési  
 cikkek raktára  
 BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÚT 9.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát, ú. m.: borszivatlyúk,  
 szűrőgepek palackok, paraadugók címkek stb. T. 1-415-15.

**Szállításhoz díjtalan kölcsön-hordót ad**  
 Kecskeméti, helvéci, szikrai, izsáki, örkenyi kis és nagy uradalmi borokat közvetlen a termelőktől bármilyen mennyiségben közvetlenül.

**DEUTSCH GYULA BORBIZOMÁNYOS**  
 Irodák:  
 Budapest, Royal szálló. Kecskeméti, Beretvási szálló

Cipőbetétek gipszminta után, gyógyhaskötők, sérvkötők,  
 testgyógyászati készülékek és egyéb betegápolási cikkek

**HETÉNYI JÁNOS**

ORTOPÉD MŰSZERÉSZ ÜZEMÉBEN, VIII, József körút 31/b,  
 az Omnia mozgóval szemben. — Telefonszám: 141—435.

Gyermekmérleg kölcsönzés.

Vendéglősöknek és alkalmazottainak árengedmény!

**JÁTSSZUNK  
 PIATNIK-  
 KÁRTYÁVAL**

**Gerhardt Manó**  
 ezüst evőeszközök és díztárgyak különleges kivitelben  
 BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. SZÁM. TELEFON: 1-345-94.

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

**Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete**  
 Szerkesztőség

Szállodások, Vendéglősök, Kávésók és Alkalmazottak  
 Nyugdíjgyűsülete

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

A Szállodal 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 Adóközsősége**

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

Minden tüzeléstechnikai kérdésben díjtalanul áll a nagyközség rendelkezésére

**Budapest Székesfőváros Gázművei**  
**Melléktermék Osztálya**

VIII, Tisza Kálmán tér 20. Tel.: 130-916, 130-933, 130-985

Ugyanott nyerhet felvilágosítást úgy az újrendszerű, lolytonégő

**„TERMOKOKSZ”  
 cserépkályháról**

mely a kokszt fűtőértékét átlagosan 90%-kal hasznosítva, a fatüzelésnél **30%-kal olcsóbb** fűtést tesz lehetővé, mint a legújabb típusú **koksztakánokról**, melyek a legideálisabb tüzelőanyag, a **kokszt** összes jótulajdonságait maradéktalanul kihasználva, a korszerű, gazdaságos fűtés minden követelményének megfelelnek.

**Fűtsön koksztal, hogy gazdaságosan fűtsön!**