

Magyar

szállodás és
vendéglős

K. M. N. MŰKÖZM. HÍRLAP SZÉKELÉNY

A
BUDAPESTI
SZÁLLODÁSOK
ÉS VENDÉGLŐSÖK
IPARTESTÜLETÉNEK
HIVATALOS
LAPJA.HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRTGÜNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC, MARENCICH OTTO, NÉMETH ALADAR
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR BALLAI KÁROLY

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

Támogassuk a buzavirág-akciót.

A MAGYAR ANYÁK NEMZETVÉDŐ BIZOTTSÁGA a sokgyermekes magyar anyák megsegélyezésére évről-évre megrendezi buzavirág-akcióját.

Kereskedésekben és ipari üzletekben a vásárlóknak egy-egy szál buzavirágot ajánlanak fel, amelyért járó 10 fillért összegyűjtik és az így keletkező összegekből évről-évre sok-sok magyar családról anyagilag is gondoskodnak. Ezigdig 5 sokgyermekes magyar vendéglős-anyát is kitüntettek és 2 szegényebb sorsú magyar vendéglős-anyát megsegélyeztek.

Felkérjük tisztelt Kartársainkat, hogy ez évben is támogassák a buzavirág-akciót és ne legyen Szilveszter éjjelén egyetlen egy vendég sem, aki meg ne váltaná az egy szál buzavirágot és ezzel ne támogatná a sokgyermekes magyar anyákat, nemzetünk jelenét és nemzetünk jövőjét.

Búzavirágok 25, 50 és 100 szálat tartalmazó csomagokban 2.50, 5.— és 10.— pengős árban ipartestületünkben, mint tavaly is, kaphatók.

Budapest, 1937 december hó 14-én.

BALLAI KÁROLY
jegyző.MALOSIK FERENC
elnök.

POPPER BORPINCÉSZET R. T.

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

ALAPITVA: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

A M I N A P T Á R U N K

1957 December 20 Hétfő	Délelőtt 10 órakor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.	5 Szerda	Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése. Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Malosik Ferencnél (VIII, Népszínház ucca 15).
22 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Jaksics Ferencnél Erzsébet királyné étterem, IV, Egyetem ucca 5.)	7 Péntek	Délelőtt 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékéét ápoló asztaltársaság összejövetele Gundel Károlynál (XI, Szent Gellért tér 1).
29 Kedd	Délelőtt fél 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délelőtt 11 órakor a segédivizsgálóbizottság ülése az Ipartestületben.	12 Szerda	Délelőtt 11 órakor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Délután 4 órakor az előljáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Ammer Jánosnál (XI, Etele tér 7).
1958 Január 1 Szombat	BOLDOG ÜJÉVET!		

Szilveszteri záróra reggel 6 óra!

Dreher Baksör

Az évad slágere

BORBABA

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

Forgalomba hozza:

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

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

BALLAI KÁROLY

1937. év munkatársai :

BALLAI KÁROLY
BEVILAGUA-BORSODY BÉLA dr.
BOLGÁR MENYHÉRT
CZIMMERER ISTVÁNNÉ
FRAUNHOFER MARIA
GUNDEL ENDRE dr.
GUNDEL KÁROLY
HEINRICH ANTAL

HÖBEL JENO
JURISS MIKSA
KLEIN JÁNOS
KÖLLING-OSZKÁR
KÓHALMI GYÖRGY
KÓHALMI GYÖRGYNÉ
KRITSFALUSSY ISTVÁN dr.
LÖHNERT MÁTYÁS

MALOSIK FERENC
MARENCICH OTTÓ
MAZSÁRY BÉLA dr.
MIKLÓS JOZSEF vitész
NAGY MIKLÓS
NÉMETH ALADÁR
NÉMETH ILONA
POLGÁR LAJOS dr.

SOMOGYI OTTÓ
SZÁSZ ELEMER dr.
SZILÁGYI TIBOR dr.
STRAUSZ JENŐNÉ dr.
SZÜCS ISTVAN
TAUSZ BÉLA dr.
TABORI KORNÉL
TÉGLÁSSY ERNŐ
VAIDA ANDOR

CIKKEK:

Ballai Károly: A kifőzőügy kamarái tárgyalásának margójára 345
— A kávéskoknak fáj a vendéglátóipari gyógyítása 361
— A német vendéglátóipari üzem- és költségstatistikája 214
— A szociális ügyek 317

Bevilagua-Borsody Béla dr.: Néhány adat a kolbász történetéhez 30
— A régi cégerlőmpástól a mai fenyreklámig 324
— A budapesti vendégtudatosság története 347

Höbel Jenő: A konyha mint reklámeszköz 138

Kölling Oszkár: A kolbász története 17
— Az iparosok tisztessége 230

Kóhalmi György: Újabb meglepetés: megszervezték a szén-szaktortát 116

Malosik Ferenc: A vendéglátóipari aktívitás kérdései 4
— A mi bálunk 17
— Magyar borpropagandát 29
— A szállodás- és vendéglátás-ból 75
— A sólymzásat 166
— A vendéglős és a bor 199

Marencich Ottó: Fült 1936 — Ave 1937 3
— A konyha — reklámeszköz 118
— Munkáskérdés a vendéglátóiparban 181
— Séta az új szálloda-közüzem körül 269
— Az idegenforgalmat fokozó tényezők 331
— Idegenforgalmunk 101

Marchai József: A javaslat „Gyógyvászálódás” 77

Mazsáry Béla dr.: Régi Céhes Bálók és Céhes Farsangolások 287, 305
— Mi volt száz év előtt 348, 363
— Magyar csarodák külföldi világkiállításokon 149

Nagy Miklós: Nyugdíjgyűlésünk jubilál 132

Németh Aladár: Az IHV magyar elnöke és a bécsi kongresszus 149
— Ballai ítézés szerkesztői munkájáról 229
— A lillafüredi Gyógyhelyi Birtóság 151
— Városrendezés, idegenforgalom és a vendéglátóipar 165
— Alapítunk „Vendéglátóipari Múzeumot” 333

Polgár Lajos dr.: Magyar borpropagandát 75

Strausz Jenőné dr.: A nagy utazási Irodák nemzetközi kongresszusa 322

Szász Elemér dr.: „Az idegen dolga” 243

Szilágyi Tibor dr.: Németország idegenforgalmi politikája és a szomszédos államok 270
— Az osztrák és a magyar idegenforgalom érdekközössége és fejlődési lehetőségei 285
— Néhány megállapítás belső idegenforgalmunkról 301
— A kifőzőipar mohaósága 257

Tausz Béla dr.: Lillafüred: idegenforgalmunk Golgotája 244

Tábori Kornél: Nemzetközi túrdőügyi kongresszus 303
— Az IHV Budapesti értekeiről 137
— Mi újság az idegenforgalomban? 153, 245

Vajda Andor: A kifőzőipar megszűntetése 200
Beszerzőcsoport közgyűlése 217
Eucharisztikus világkongresszus szervezési munkálatai 354
Életrökök és lvs 324
Ipartestületi kiuntető erem 87
Közgyűlési évi jelentés 41
Légtalalom a szállodákban 320
Rendelet az árak ellenőrzéséről 6
Szállodások világparlamentje Bécsben és Budapesten 134
Vn-m szükség új szállodákra? 347

BALATON.

Tábori Kornél: A Balaton és a szállodások 221
— Szállodás kongresszus a Balatonnál 278

GASZTRONÓMIA.

Lőhnert Mátyás: A lóbarátok vacsoráinak ételbemutatói 78, 103, 119, 366
A balatoni magyar konyhahát zárójelének jelentése 273
A frankfurti VII. nemzetközi szakácsművészeti kiállítás 318, 335, 353
A magyar gasztronómia 219
Kovacsics Mátyás 168

Az egyes ételleírások:

A paprikosolaj — a Papoil — alkalmazása (Lőhnert Mátyás) 218, 233, 290
Ammer-léle hallángos (Heinrich Antal) 78
„Arany csik” (Lőhnert Mátyás) 104
Aranyágyval mártás (Lőhnert Mátyás) 106
Balatoni süllő Klein János módjára (Heinrich Antal) 351

Burgonyás gombóc (Löhnert Mátyas)	103	A zenezáróra december 10-étől éjfél után 2 órákor van ..	353
Burgonyasalata zellerrel (Löhnert Mátyas)	104	A 3 nap Budapestén stb. ellátások jegyzetekkel kapcsolatos panaszok ..	93
Etele tokány (Heinrich Antal)	79	Az alkalmatosság munkabérlépesét és kilépesét az ipartestületben jelenteni kell ..	352
Gödöllői vadsertés tormával és csipkezelettel (Heinrich Antal) ..	365	Az alapszabályaink módosítása ..	34
Göngyölj borjuszorlet Beer László módjára (Heinrich Antal) ..	366	Az árombolás elleni küzdelem ..	277
Haideridon (Löhnert Mátyas)	218	Az automatabillárd új illeteke ..	121
Hálos beiszín Belső Károly módjára (Heinrich Antal)	352	Az előjárás határozata a lap kiadói hivatala ügyében ..	68
Hízalt jérce melle Bertha Gyula módjára (Heinrich Antal)	366	Az IPOK helyes üdületési akciója ..	140
Kalocsai tyúklevés (Juris Miksa)	119	Az Országos Iparügyi Tanács ..	8
Hortobágy mártás (Löhnert Mátyas)	290	Az Országos Szőlő- és Borgazdasági Tanács vendéglős tagjai ..	87
Kecskeméti kajszipudding (Löhnert Mátyas)	247	Az OTI öregsegi járuléka ..	8
Kocsányzolt húspásteletom Holub-módon (Heinrich Antal) ..	352	Az új belügyminiszter ..	120
Magyaros halmaonyonssa (Löhnert Mátyas)	290	Adjunk ügyi malacokat az Oltóhonnak! ..	368
Meggyes duzma Margit asszony módjára (Heinrich Antal) ..	364	Aki hamis okmányok alapján tesz mestervizsgát, annak bizonyítványa megsemmisítendő ..	35
Narancsánk Elő módjára (Heinrich Antal)	366	Ausztriába küldött prospektus-csomagok vamkezelese ..	35
Nemzeti hússaláta (Löhnert Mátyas)	290	Billiardtermek felzárkózás létesítése és fenntartása ..	21
Olasz kékposztólevés Antónia módjára (Heinrich Antal) ..	351	Borkezelési tanfolyam ..	156
Rumos-dócs pogácsa Kónalmi módjára (Kónalmi Györgyne) ..	248	Csak szakiparost foglalkoztassunk! ..	121
Sertésbordák Somogyi Ottó módjára (Heinrich Antal)	366	December 19-én uccán át zárt édenyben szabad égetett szeszt árusítani ..	368
Sertéskocsonya moggyordjasan (Löhnert Mátyas)	289	Emlőirásági leve 7, 32, 87, 107, 141, 171, 189, 236, 291, 308, 338, Erdemes, Iparossegítők útjalmazása ..	203
Szalkánifantó pontyból tejeles paprikás töltöttkáposzta (Szűcs István) ..	305	Fagylaltmalomostásra vanília főhőszárlat ..	121
Töltött tojás Lukács Antal módján (Heinrich Antal)	151	Fényképező-igazolványt váltásnak tagjaink ..	82
Tűzdel borjúsejge parajos töltelékkel (Löhnert Mátyas) ..	232	Fiatalkorok OTI által történő üdületese ..	121
Vadizdónaszj (Klein János)	106	Hadirokkant cigánynezekere kérelme ..	21
Zsolnai sertésbordó (vitéz Miklós József)	120	Ingyen szodáviz hirdetések listészetgelelen verseny ..	354

SZAKOKTATÁS.

A frankfurti szakácsiskola első éve	154	Az alkalmatosság munkabérlépesét és kilépesét az ipartestületben jelenteni kell ..	352
A gépírás tanításának fontossága ..	262	Az alapszabályaink módosítása ..	34
A külföldi szakotatás újabb intézményei ..	275	Az árombolás elleni küzdelem ..	277
A szakmai oktatás a bajor vendéglátóiparban ..	154	Az automatabillárd új illeteke ..	121
A tanonczok iskolai előképzésztése ..	323	Az előjárás határozata a lap kiadói hivatala ügyében ..	68
A tanonczszerződésnek orvosi bizonyítványok kiállításákor felvetett joggyöknyvek illetékmentesek ..	323	Az IPOK helyes üdületési akciója ..	140
A vendéglátóipari szakotatás kérdése Romániában ..	154	Az Országos Iparügyi Tanács ..	8
Az angol nyelv tanítása iskolánkban ..	262	Az Országos Szőlő- és Borgazdasági Tanács vendéglős tagjai ..	87
Az együtműködés biztosítása az üzem és a szakiskola között ..	274	Az OTI öregsegi járuléka ..	8
Az iparos felelőssége tanonca hanyag iskolaiotatása miatt ..	263	Az új belügyminiszter ..	120
Szakiskolának évzáró vizsgái ..	170	Adjunk ügyi malacokat az Oltóhonnak! ..	368
Szakiskolának évzáró vizsgálat ..	202	Aki hamis okmányok alapján tesz mestervizsgát, annak bizonyítványa megsemmisítendő ..	35
Beiraktozás az 1937—38. iskolai évre ..	262	Ausztriába küldött prospektus-csomagok vamkezelese ..	35
Utazási iróda szakiskola Berlinkben ..	154	Billiardtermek felzárkózás létesítése és fenntartása ..	21
Újabb szakotatási törekvészek külföldön ..	154	Borkezelési tanfolyam ..	156

SZAKIRODALOM.

Az 1937. évi Borászati Zsebnaptár ..	31	Csak szakiparost foglalkoztassunk! ..	121
Bevilaqú—Mazsary: Pest-budai kővéházak (Németh Iona) ..	234	December 19-én uccán át zárt édenyben szabad égetett szeszt árusítani ..	368
Gundel Endre: Az idegenforgalom elméleti és gyakorlati ..	167	Emlőirásági leve 7, 32, 87, 107, 141, 171, 189, 236, 291, 308, 338, Erdemes, Iparossegítők útjalmazása ..	203
Tábori Kornél: ..	167	Fagylaltmalomostásra vanília főhőszárlat ..	121
Gundel Károly kis magyar szakácskönyve (Németh Iona) ..	569	Fényképező-igazolványt váltásnak tagjaink ..	82
Hegedüs Márton: A magyar idegenforgalom közgazdasági jelentősége (Gundel Endre dr.) ..	367	Fiatalkorok OTI által történő üdületese ..	121
Zorn: Zwischen Strom und Steppe (Tábori Kornél) ..	170	Hadirokkant cigánynezekere kérelme ..	21

HIVATALOS ÜGYEK.

A Budapesti Borvizsgáló Szakértő Bizottság megalakítása ..	69	Ingyen szodáviz hirdetések listészetgelelen verseny ..	354
A cukrászipari munkások vasárnapi munkaleje ..	34	Ipartestületünk XVI. rendes közgyűlése ..	41, 90
A fővárosi szállodás és vendéglős alkalmatozottak kereseti adóatványja továbbra is változtatlan marad ..	220	Katonai beszélfalósások a szállodákban ..	354
A jegrendelekek intézkedéseiről mit kell tudnunk ..	155	Kiládsra ítélt italmér-helyiségek 22, 35, 108, 121, 142, 156, 191, 238, 292	292
A jogosulatlan iparüzés büntelhetőségét nem szünteti meg az a körülmény, hogy temeli időközben iparjogositványt szerezett ..	309	Közkereseti társaság névhasználat ..	142
A kamara zárjére döntött az idegenforgalmi jufelka ügyében ..	370	Külföldiek nyilvántartási könyve ..	156
A kártvány nyilvántartása ..	249	Megszervezték az árombolás-panaszok miatti döntőbírózt ..	263
A kerületi választmányok tartásnak üléseket ..	336	Mestervizsgák keszűk figyelembe ..	120
A kisipari hitelköz ..	108, 292	Mögokantintira iparigazolvány nem adható ..	370
A kisiparosok keresetének folytatásához szükséges gépberezendések és gépjárművek végrehatásai előmentese ..	237	Munkás berebél tartozáslevonás ..	257
A köztartozások késedelemi kamata ..	108	Németh Alodár az IIV igazgatósági tagja ..	140
A mértékeltelítésű ezévi rendje ..	70	Nyershűszékzetek vizsgálati a vendéglőkben ..	359
A mestervizsgáló-bizottságok ..	31	Paprikával leterített fűtőkészítési ..	265
A must beszállításnak engedélyelési kötelese ..	291	Pártoljuk az Ipartestületet Országos Szövetséggel ..	336
A pénzügyvizsgatóság figyelemztetése ..	81	Segédi szakbogyó gyakorlati utófogás igazolósa OTI és MABL bizonyítványok alapján ..	237
A szállodás és vendéglős alkalmatozottak kereseti adóalapja egyelőre változtatlan ..	142	Szállodák előtetői ..	34
A szikvízgyegek elsőfokú iparhatósága ..	374	Taggyűléseink ..	33, 308
A szörpök ellenőrzése ..	354	Temeikezési segélyt biztosítsunk magunknak ..	156
A tanszerződés kiállításai díja ..	94	Üzletnek megfelelté névtáblázat meg nem jelölése ..	22
A természetbeni szolgáltatások pénzbeli egyenértéke ..	106	Üzletelhelység hiányos megjelölése ..	309
A természetbeni szolgáltatások pénzbeli egyenértéke ..	189	Váltók ki kártársan arczképezőigazolványokat ..	120
A tokaji horok minőségi vizsgálata és ellenőrző-eggyvel való ellátása ..	248	Zeneljeg megváltása nélkül ne zeneeltessünk ..	277
A Ven-Ko-Ká közgyűlése ..	191		
A veszélyességi arányzám ..	237		
A vigamiadó átállanyozása január 25-ig kérelemzelenő ..	21		

IPARTESTÜLETI SZÉK.

A testületi Szék határozata a jegyző ügyében ..	79
A testületi Szék határozata a százelék főszélműsárol ..	310
Az Ipartestületi Szék az alkalmatozott eicsbítárol ..	81

ADÓKÖZSÉG.

Az Adóközösség tagjaihoz ..	1
X. évi rendes közgyűlése ..	111, 131, 157
Megkerdtük adóközösségünk XI. évének előkésztését ..	315

VÉDEKÉZS A KONTÁROK ELLEN.

Hentes nem sühet üzletében horkát, kolbászt ..	172
Szakmai megbízhatatlanság címén elvontak egy hentes- iparigazolványt ..	292

HÍREK, KÖZLEMÉNYEK.

A Baross Szövetség naggyűlése ..	192
A bor átvételi és kezelési költségei ..	372
A Budapesti Furdaródos Egyesületi ülése ..	143
A Fehér-téle kuglibillárd használatát után nem kell engedélytjelni fizetni ..	160
A Gyógyhelyi Bizottság özi programja ..	123
A Jőbarokt közgyűlése ..	95
A KIOSZ ünnepi vacsorája ..	142
A Kisipari Ipartestület ..	126
A kitüntetett vendéglős-nyilvántartás ..	264
A magyar iparvezetők Bormomlása vacsorájának ..	8
A magyar szőlőgazdák naggyűlése a borforgasztási adó ellen ..	109

A „Magyar Király” vendéglátó emlékezte (Bovilaqua— Mazsary)	172
A Nemzeti Munkaközpont állásközvetítője	240
A II. Országos Szivervipal Kongresszus	160
A sokgyermekes anyák kintléte	147
A szállodai légitelalom szükségessége	172
A Szegedi Ipari Vésár	375
A valutaellenőrkölés hatása idegenforgalmunkra	162, 9
A Valasztóbirákódsái Központ évi ülése	159
A Vén-Kot-ká közgyűlése	122
A „Voyages Astra” kérésle szállodás tagjainkhoz	35
Az Árelémző-bizottság	83
Az écherasztikus kongresszus	222
Az inghár nyelvkérdeése a vendéglátóiparban	161
Az Ipartestület Örs Szövetsége	95
Az Ipartestület közgyűlése	131
Az IPOK tanulmányúta Párisban	254
Az Országos Iparos Kongresszus	290, 264
Az Országos Szállodás- és Vendégölös Kongresszus	280
Az Országos Szállodás- és Vendégölös báli	12, 15, 39, 89
Az Országos Szövetség közgyűlése	125
Adományok a Vendéglátóipari Múzeumnak	356, 371
Amit minden vendégölösnek tudnia kell	187
Balatonai Szállodások ülése	372
Bíró Lászlóné	129
Budapesti Nemzetközi Vésár	124
Budapesten tartják az utazási irodák 1938. évi világkongresszusát	314
Buzavirág-akció	325
Csereádi-akció	192
Elismerés a magyar szállóiparnak	340
Eiked József	22
Halálbüntetés a borhalmistokra	128
Háthónapos iparos és kereseköds csereakció Németország-gal	280
Holub Rezsóné	94
Idegenforgalmi egyezmények külföldi államok között	238
Idegenforgalmi glosszák	122
Idegennyelvű verseny magyar tanulókkal	297
Itkasson ételipainkba borosmenüket	329
Ingyenes borászati tanácsadó-szolgálat	241, 255, 267, 283, 299
Iparosok Országos Kongresszusa	250
Ipartestületünk kitüntető érme	227
Jóbarátok felhívása	85
Dr. Karaláth Jenő	70
Keszey Vince jubileuma	223
Báró Kruchina Károly az iparosok aranyérmét kapta	9
Kutyák az étterembe nem szabad beengedni	145
Lilafürdő új igazgatója ötszázéves jubileuma	124
Magyar szakcsöök köre elhelyező irodája	209
Malosik Ferenc ipari aranyérme	122
Marencich Ottó újabb olasz kiüntetésé	250
Marencich Ottó vacsora	293
Mestervizsgák előkészítő tanfolyam	163, 179, 197, 211
„Mit kell tudni a balesetbiztosításról?”	208
Mittrovác Adólf	204
Mit várhatunk a jövő évi idegenforgalomól	371
Nemzetközi fűrűdölgyi kongresszus Budapestén	95
Német kártársak látogatása	173
Német szakcsöök tanulmányúta	205
Nyugdíjfelvételünk 70, 98, 109, 121, 159, 191, 204, 249	355
Országos nagygyűléssn követeltil a magyar szőlőszagadáság a borfogyasztási adó teljes eltörlését	97
Papp József, az IPOK elnöke kormánytanácsos	35
Promontória	343
Radócsay Imre és Schmidt János innéplése Pécselt	355
Sipöcs Jenő	77
Sölyom Ferenc az adófelvölámlási bizottság tagja lett	35
Szállodaiigazgatói tanfolyam Bécsben	205
Személyzeti csereakció	327
Szölőszagárdák öszi nagygyűlése	297
Számteremtés a nyelvtanulmányok a Küllgyei Társaság védölösksége alatt	297
Támogassuk a buzavirág-akcióit	359
Tömörkényi István mint vendégölös lap szerkesztő	139
Üjrendszér idegenforgalmi árjegyzék	264, 294
Vendégölösök és szállodások kirándulása Bécsbe	173

KÜLFÖLDI HÍREK.

Amerika.	
A pánamerikánizmus és az európai idegenforgalom	294
Anglia.	
A szállóipari terjeszkedés Angliában	35
Az angol szállodai életből	23
Az angol szállóipar helyzete a koronázási ünnepegek küszöbén	111
Az angol szállóipar és vendégölös-szövetség gyűlése	225
Az angol és ír idegenforgalom fejlődése	281

Ausztria.

A bécsi egészségügy kiállítás és a szállóipar	296
A bécsi és az osztrák augusztus havi idegenforgalom	324
A bécsi vendégölös Ipartestület a zsenzásvad-od ellen	252
A boravallókérdés az osztrák vendéglátóiparban	225, 282
A szilburgi szakésművészeti kiállítás	313
A szállodai árak emelkedése Ausztriában	176
A listességlelen verseny tilalma a bécsi szállóiparban	297
*Ausztria és Németország idegenforgalmi kapcsolatai	110
A vendéglátóipari üzletek bérbeadásának szabályozása Ausztriában	313
Az osztrák vendégölösök a forgalmiöds felmérése ellen	23
Az osztrák-cseh idegenforgalmi egyezmény megöültése	83
Az osztrák vendéglátóipar helyzete és kívánságai	111
Az osztrák vendéglátóipar közös küldöttisége a kereskedelemügyi miniszterrel	372
Az osztrák vendéglátóipari üzemek statisztikája	113
Az osztrák idegenforgalom helyzete és kilátásai	123
Az osztrák téli idény számadatai	143
Az osztrák és a bécsi idegenforgalom május havi számadatai	251
Az osztrák idegenforgalom újabb fellendülése	207
Az osztrák vendégölösök kívánságai	177
Az osztrák vendéglátóipar harcra az olcsóbb villamosáramért	208
Az osztrák vendéglátóipar kívánságai	224
Az osztrák vendéglátóipar	260
Az osztrák vendéglátóipar köréből	325
*Bécs és Budapest janár havi idegenforgalma	109
Önkéntes idegenvezetői szervezet Bécsben	355
Újabb beruházások az osztrák szállóiparban	10

Bajorország.

A bajorországi vendéglátóipari zárlat meghosszabbítása	24
A bajorországi vendéglátóipar és idegenforgalma	223
A délbajorországi idegenforgalmi szövetség nagygyűlése	195
A délbajorországi idegenforgalom nagyarányú fellendülése	240
A müncheni idegenforgalmi illetéktrendszer	250
Az északbajorországi idegenforgalmi szövetség nagygyűlése	253
Közlekedési útmutato-táblák a bajor fővölrosban	225
Új idegenforgalmi illeték Münchenben	239
Vendéglátóipari és idegenforgalmi gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	238

Belgium.

Belga-holland együtműködés az idegenforgalom fejlesztése érdekében	23
A belga idegenforgalom és a szállóipar	265
A belga idegenforgalmi politika	312
A belga szállóipar válsága	341

Bulgária.

A bulgár vendéglátóipar	261
Hivatalos utazási iroda Bulgáriában	175

Csehszlovákia.

A csehszlovák fürdőhelyek helyzete és kívánságai	56
A csehszlovák idegenforgalom március havi mérlege	177
Csehszlovákia március és április havi idegenforgalma	225
A csehszlovák idegenforgalom 1937. évi statisztikája	225
A csehszlovák idegenforgalom június havi számadatai	252
A csehszlovák idegenforgalom eredményei	356
A csehszlovák idegenforgalom	260
A csehszlovák idegenforgalom legújabb számadatai	373
A csehszlovákiai német idegenforgalmi szövetség	340
A csehszlovák idegenforgalom 1936. évi mérlege és a turista-férőhelyek száma	144
A karlsbadi szállodások új segítőtervezete	112
A kisanant-állalom vízumegvezménye	35
A szállodák osztályozása Csehszlovákiaiban	174
A új csehszlovák idegenforgalmi törvény	174
Könyvtárak a gyógyhelyek jelölőlag-adásai számára Csehszlovákiaiban	207
Tervek a csehszlovák idegenforgalom fejlesztésére	23

Dánia.

A dán szállóipar	161
A dán szállóipar az 1936. évben	176
A dán vendéglátóipar	297, 10
Az idegenforgalom helyzete az északi államokban	10
Az idegenforgalom Dániában	128
Hileltézmény a dán szállóipar támogatására	112

Finnország.

Finnország idegenforgalma az 1936. évben	176
--	-----

Franciaország.

A boravalló-rendszer megszüntetése Franciaországban	24
A francia idegenforgalom javuló irányzata	356

A francia szállodai árak	10	Az idegenforgalmi feladatok hivatalos felfogása Németországban	294
A francia szállodásipar válsága	144	Az idegenforgalmi jogrendszer reformja	281
A francia szállodásipari vizsly ideiglenes megoldása	253	Az 1936. évi olimpiai játékok hatása a német idegenforgalomra	175
A francia szállodásipar helyzete a világhiállítás alatt	296	Holland-német utazási egyezmény	223
A francia vendéglátóipar helyzete	260	Idegen nyelvet beszélő személyzethiány a német szállodásiparban	296
A francia vendéglátóipar küzdelme a 40 órás munkahét bevezetése ellen	175	Újabb gazdasági rendszabályok a német vendéglátóiparban	112
A párisi szállodások mozgalma a „Központi Élszállásolási” intézmény ellen	312	Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	125
A szállodai árak ellenőrzése a párisi világhiállítás idején	125	Vendéglátóipari és idegenforgalmi gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	239
A szállodai árak szabályozása Franciaországban	224	Vendéglátóipari kiállítások Németországban	128,
Az „Idegenforgalmi biztonság” kiállítása Párisban	266	Norvégia.	
Franciaország nemzetközi utazási egyezményei	96	A külföldi tőke a norvég szállodásiparban	177
Idegenforgalmi és fürdőügyi nemzetközi tanácskozások Párisban	224	Állami hitelalkal a norvég szállodásipar érdekében	312
Idegenforgalmi és vendéglátóipari tanácskozások egyes külföldi államokban	340	A szállodásipar terjeszkedése az északi államokban	174
Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	125,	Az idegenforgalom helyzete az északi államokban	10
Vendéglátóipari kongresszus Párisban	325	Idegenforgalom-fejlesztő törekvések Norvégiában	178
Görögország.		Olaszország.	
A görög szállodásipar helyzete	260	Az olasz idegenforgalom	260
Hollandia.		Az olasz szállodásipar állami támogatása	239
A holland vendéglátóipar helyzete	259	Olasz kormányintézkedés az idegenforgalom fejlesztése érdekében	224
Belga-holland együttműködés az idegenforgalom fejlesztése érdekében	23	Újabb olasz kormányintézkedés a belső idegenforgalom megerősítése érdekében	281
Holland-német utazási egyezmény	223	Oroszország.	
Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	125	A borraivalókérdés elmélete és gyakorlata Szovjet-Oroszországban	294
Vendéglátóipari kiállítás Hamburgban	126	Szállodáépítés 4150 m magasságban a tenger szintje fölött	127
A holland-indiai szállodásipari értejlődés	176	Portugália.	
Irország.		A portugál idegenforgalom és vendéglátóipar helyzete ..	36
Az angol és ír idegenforgalom fejlődése	281	Románia.	
Japán.		A kisanant-államok vízumegyezménye	10
A borraivalókérdés megoldása Japánban	341	A román vendéglátóipar serelemi	112
Jugoszlávia		Hivatalos idegenforgalmi részvénytársaság Romániában ..	208
A jugoszláv szállodás szövetség közgyűlése	209	Vendéglátóipari kongresszus Romániában	253
A jugoszláv vendéglátóipar	260	Spanyolország.	
A kisanant-államok vízumegyezménye	10	Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	207
A vendéglátóipari segédszemélyzet Jugoszláviában	193	Svájc.	
Idegenforgalmi tanácskozások egyes külföldi államokban ..	340	A svájci idegenforgalom helyzete a leértékelés óta	36
Közlekedéspolitikai törvényhozás Jugoszláviában	110	A svájci idegenforgalom helyzete és eredményei az 1936. évben	96
Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	125	A svájci idegenforgalom március havi számadatai	311
Kanada.		A svájci idegenforgalma az 1936—37-es téli dényben	193
Az idegenforgalom helyzete Kanadában	253	Svájc idegenforgalma az 1936—37-es téli dényben	224
Lengyelország.		A svájci idegenforgalom legújabb számadatai	356
A lengyel gyógyhelyekre utazó külföldiek ingyenes vízuma ..	314	A svájci szállodásipar helyzete	259
A lengyel szállodásipar központi szervezetének 1936. évi tevékenysége	127	A svájci szállodások az utazási csekrendszer további ki-terjesztése ellen	125
Az idegenforgalom tagozódása Lengyelországban	209	Az idegenforgalom Svájc külkereskedelmi mérlegében ..	326
Idegenforgalmi egyezmények egyes külföldi államok között ..	238	Idegenforgalmi és vendéglátóipari tanácskozások egyes külföldi államokban	340
Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	125	Svájc augusztus havi idegenforgalma	341
Németország.		Új vendéglátóipari törvényjavaslat Svájcban	373
A berlini italmérési engedélyek száma	224	Vendéglátóipari gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	206
A frankfurti nemzetközi szakácsművészeti kiállítás bemu-tatandó udjanságok jogvédelme	127	Svédország.	
A frankfurti nemzetközi szakácsművészeti kiállítás előkészítése	127	A svéd vendéglátóipar helyzete	259
A kórlátolt felelősségű társaságok szerepe a német vendéglátóiparban	298	A szállodásipar terjeszkedése az északi államokban	174
A német birodalom idegenforgalmi statisztikája az 1935—36. években	252	Az idegenforgalom helyzete az északi államokban	10
A német idegenforgalom legfrissebb eredményei	342	Vendéglátóipari és idegenforgalmi gyűlések és tanácskozások egyes külföldi államokban	239
A német-olasz utazási egyezmény továbbfejlesztése	342	Törökország.	
A német szállodásipar időszériu kérdései	326	A török szállodások helyzete	261
A német szállodai árak és szolgáltatások legújabb szabályozása	208	Az idegenforgalom Törökországban	225
A német vendéglátóipar	313		
A német vendéglátóipar helyzete	260		
A német vendéglátóipar berlini kiállítása	295		
A német vendéglátóipar a és a közművek árpóllíkiája	295		
A söntésipari engedélyek zárllata Németországban	194		
A szállodai borrendszert térhódítása Németországban	175		
A vendéglátóipar hét követelménye hivatalos német fel-tetés szerint	265		

SZERKESZTŐI ÜZENET.

Egy ipartestületi tagnak	97
Egy nagykanizsai vendégloznek	194

Magyar Szállodás és Vendéglős

A kávésoknak fáj a vendéglátóipar gyógyítása?

(I.) A VENDÉGLÁTÓIPAR SÜLYOS BETEG. Betegségének okai, gyökerei nemcsak „a gazdasági helyzet” gyűjtőfogalmába sorolt általános jelenségekben vannak, hanem főképpen az egy gazdasági hivatás fölősegesen többféle hasadásában, szervezetlenségében, aminek okai viszont megállapíthatóan téves törvények, elégtelen, homályos rendeletbe foglalt intézkedésekben rejlenek. Még szakmabeli is, ha átgondolja az alábbi összefoglalást, be kell, hogy lássa, hacsak különleges okok nem tartóztatják vissza a betegség okainak megállításában, a mai helyzet egészségtelen voltát, amelyen mindnyájunk érdekében változtatni, javítani kell.

A vendéglátóipart a következőképpen lehet gyakorolni, most megszámozom az eseteket, hogy szembe-tünőbb legyen az egy gazdasági hivatást betöltő ipar főlélesleges és káros széthullása.

1. A szállodásipar 20 szobáig képesített és engedélyhez kötött ipar;
 2. hús szobán felül képesítés igazolása nélkül, mint gyárszerű nagyüzem folytatható.
 3. A penzióipar 10 szobán alul szabadipar;
 4. tíz-hús szobáig már engedélyhez és képosítéshez kötött (könnyebben elsajátítható) ipar;
 5. hús szobán felül, mint a szállodásipar, a penzióipar is szakképesítés nélkül „gyárszerűen” folytatható.
 6. A vendéglősipar 25 alkalmazottig szakképesítéssel és engedéllyel;
 7. huszonöt alkalmazottal felül mint „gyárszerű” nagyüzem folytatható.
 8. A kávésiparban ugyanilyen a helyzet: 25 alkalmazottig szakképesítéssel és engedéllyel, míg 9. huszonöt alkalmazottal felül, mint a vendéglősipar, „gyárszerűen” üzethető.
 10. A kávémérés (stb.) engedélyhez kötött,
 11. a kifőző szabadipar.
- A korcsma engedélyhez kötött szabadipar, azonban
12. ha a korcsma Budapesten van, csak hideg ételt szolgálhat föl, ha pedig
 13. a korcsma valamely kis- vagy nagyközségben vagy 20 ezer léleknél kevesebb lakost számláló vá-

rosban van, a hideg étel mellett meleg ételt is jogosult kiszolgáltatni, sőt,

14. ha a korcsma olyan 20 ezer léleknél többet számláló városban van, ahol vendéglő nincs, jogosult egy levest, egy húsételt, egyfőzelékkel és egy tésztát (a tojás stb.-eken felül) készíteni és kiszolgáltatni.

O s s z e g e z v e : a) a vendéglátóipart 12-féle iparjogostívnnyal lehet folytatni, és pedig:

1. szállodásipari engedéllyel,
2. gyárszerű iparengedéllyel,
3. penzióiparigazolvánnyal,
4. penzió-iparengedéllyel,
5. gyárszerű iparengedéllyel,
6. vendéglő-iparengedéllyel,
7. gyárszerű iparengedéllyel,
8. kávé-siparengedéllyel,
9. gyárszerű iparengedéllyel,
10. kávémérő-iparengedéllyel,
11. kifőző-iparigazolvánnyal,
12. korcsmai iparengedéllyel.

b) Továbbá ezen felül nyolcféle terjedelmű üzletkörrel:

1. szállodásiparival,
2. penzióiparival,
3. vendéglőivel,
4. kávéházzal (kávémérő),
5. kifőzőivel.

A korcsmaival:

6. Budapesten a legszűkebb terjedelművel,
7. vidéken a legtágabbal,
8. nagyobb városokban — ahol nincs vendéglő — ugyanilyen terjedelemben.

Egy olyan nagyjelentőségű iparban, mint a vendéglátóiparban, amelynek főkézsultságon, teljesítményeinek jóságán, szoliditásán fordul meg idegenforgalmunk sikere, avagy balsikere, helyénvaló-e az ilyen indokolatlan szétesés, annak megállítását nyugodtan bízom minden józanítéletű és tisztánlátó egyénre.

Válóban nagy a bűnöm, hogy gyöngé tehetségemmel a mai helyzetből kiutat keressem; bátor voltam, amelyhez erőt, nyilván, tudatlanságom adott, olyan problémához nyúlni, amelyet a kiváló elméleti és gyakorlati iparjogászok maguktól távollattottak, vagy mint a sarlatán orvosok, tüneti kezeléssel máról-holnapra dolgoztak. Hiszen a 72.626/1934. XVII. K. M. számú elvi magyarázat kiharcolásában ugyanezek az

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

VEZÉRIGAZGATÓ: KLABER MIKSA

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 2-696-98.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 18. SZ.

TELEFON: 1-142-82.

Magyar Mezőgazdák Szövetkeze Borpincészete

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

urak szintén „megmosolyogtak” s mikor kérésünkre a kereskedelmiügyi minisztérium az elvi magyarázatot kiadta, akkor sietve jelentkeztek — babérrít.

Tiszteből folyóan még 1933. év őszén dolgoztam ki a megoldási programot, amelynek már minden részlete a minisztérium asztalán van. Ez év április havában, amikor a kifőzőipari problémáknak, esetleg annak megszüntetésével való megoldását — igenis — a kereskedelmiügyi minisztérium spontán, magától, az egyezség fölmondása után, amelyről a közgyűlési jelentésünkből értesült, tüzte ismét napirendre. Mi csak most, össze, a Kamarát sürgettük meg, hogy végre formálja meg szakvéleményét, hogy a minisztérium végre dönthesse. Mi nyugodtan várjuk a döntést, mert a minisztérium is tisztában van azzal, hogy azok, akik valakitől valamit elvettek, még akkor is érdekszövetséget kötnek, ha egyébként nem egymáshoz valók.

A Kamarát sürgetve, megakartuk mutatni, hogy se ipart, se egyéni egzisztenciákat nem célnak le-törni, közöltük a Kamarával — kompromittált szövegben — a tervezetet s dacára annak, hogy a kamarai előadó többször kijelentette, hogy ez a tervezet nem tárgya az értekezletnek, a kávéosok nagy fölkészültséggel és ugyanolyan nyilván mint lapjukban, rontottak neki.

Felületes emberekkel szokott legtöbbször a meg-történni, hogy a sietve átolvasott szöveg kihagyásokkal marad meg emlékeztetőként. Így jártak a kávéosok is, akik csak azt látták, hogy a vendéglősipar után van a kávépisipar felsorolva. A tervezetet félreértették. Úgy vélték és értették meg, amint magukat kifejezték, mi „degradáltuk, másodrendű iparrá (vajjon mi-

FELLNER BÉLA I. Ü. V.

Előb belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda

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

ben gyökerezhetik ez az érzésük?) degradáltuk a tisztas kávépisipart, holott az ő gasztronómiai felkészültségük... stb.” Itt van a tévedésük, nem éttermes-kávéházakat, hanem csak tisztán a kávéházakat — mint amely helyek szekundér szükségletet elégítenek ki — soroltuk és neveztük meg a vendéglők után.

A tervezetről és lapunk múlt számában írt cikkemről szokatlanul terjedelmes cikkben foglalkoztak a KÁVÉOSOK LAPJÁBAN. Azonban sokkal jobban tisztaletem lapunk olvasóit, sokkal jobban megbecsülöm és vigyázok lapunk színvonalára, hogy sem azokra a cikkekre reagáljak. Szégyellem magamat, hogy olyan, önmagukat nagyartartó urak, mint akik szóbanlevő cikkeket a KÁVÉOSOK LAPJÁBA írták (hiszen szegény öreg fejemet igen kemény kitanításban részesítették), olyan logikátlan, ellentmondó, hígszellemességű, szavakat elferdítő, tényeket elkenyő, bomlasztó szemléletű cikkeket tálaítak től ártatlan olvasóinknak. Megmaradok a magam tárgyilagos módszere mellett, nincsen nekem más célom, mint a vendéglátóipar szolgálata. Voltak néha az én testületemben is egyesek, akik nem értették meg szándékaimat, türelmes voltam, lehettem, mert tiszta szándékomból hasznos célt akartam mindig szolgálalni. Ez a meg nem értés sem fájt, hát hogy fájna a kávéosok „illusztris képviselőinek” pocskondiázása? Egy bizonyos: nem én lettem sáros.

A magam részéről ezzel befejeztem a vitát, mert tudom jól, hogy olyanokkal, akiket nem lehet meggyőzni, akik nagyon magasan hiszik magukat, akik nagy dolgokat személyes támadásokkal, apári módon törekszenek meghűsíteni, nem érdemes és fölösleges vitatkozni.

A hibás törvényhelyeket testületünk megpróbálja reparáltatni, ezt sem önzésből a maga javára, hanem a vendéglátóipar és az idegentorgalom érdekében.

Az ország legérdekesebb üzlete
Ungár Ernő

FILLÉRES DIVATHÁZ

BUDAPEST, VII, BAROSS TÉR 23. TELEFON: 14-55-99



**SZENT
 ISTVÁN
 CSALÁDI SÖR**

**1 1/2 literes
 zárt palackokban**

**Kőbányai
 Polgári Serfőzde**
 gyártmány

DIETZ M. bornyagkereskedő

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

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

Magyar csárdák külföldi világkiállításokon.

Közi: Mazsáry Béla dr.

II. Bécs. 1873.

HAT ÉVVEL A KIEGYEZÉS UTÁN Magyarország nagyszámú kiállítással jelent meg a bécsi világkiállítás és azon egy magyar csárdát is állított fel. „A magyar csárda azon célból készült, hogy abban boricainkat a világközönségnek bemutatthassuk. Eredeti rendeltetése tehát nem több és nem kevesebb, mint a közönséges borházé, ennél fogva részben hibásan is nevezik csárdának. De csak részben, mivel a magyar kormány, illetőleg a magyar kiállítási kormánybiztosság két legyet akart egy csapásra ütni s a magyar borkóstolóházban egyúttal a magyar csárdát is akarta bemutatni. Ez utóbbi azonban nem egészen sikerült. A részek a csárda részei, de az egész az már nem magyar csárda.”

Igy ír a Képes Kiállítási Lapok, ez a bécsi kiállítás tartama alatt magyar, német és francia nyelven Steinveiler Odón szerkesztésében hetenként kétszer megjelenő, a kiállítás eseményeiről beszámoló időszaki lap a Magyar csárdáról, mikor arról először emlékezik meg. Kifogásolja, hogy dombrá építették és hogy modern a felszerelése (a székek benne Thonet-székek) a hibák felsorolása után így folytatódik a beszámoló:

„A szalmával fődött épület följárásánál van a pince s ezek fölötti terrasz. A pincében van a borkóstolási helye s itt egyszerűen minden magyar bort eredeti áron lehet kapni.”

„A csinos épület legfőbb hibájával azt hozzák föl, hogy nagyon is — csinos. S valóban, a nagy ivószobában csak a gerendázatok emlékeztetnek a magyar csárdára, a székek, asztalok, pincérek — azok éppen bele illelnek e modern csárdába.”

„A kiállításon levő magyaroknak a csárda rendez talákozási helyük, mert mégis igaz az, hogy mindenütt jó, de legjobb otthon, még ha az az otthon nincs is — odahaza. De nemcsak magyarok, számos idegen is állandó vendége a csárdának, melynek vendéglőse jó borokkal és jó ételekkel igyekszik állandó közönséget gyűjteni. Az árk nem túlcsigázottak, de nem is alacsonyak.”

A kiállítási vendéglő drágasága miatt nemcsak a magyar újságok, különösen a Hon, hanem a bécsi lapok is hevesen fakadnak ki.

„Ami a csárdában hiányzik — már mint a Kiállítási Képes Lapok szerint hiányzik — az nem a „Korcsmárosné angyalom”, hanem a „barna gyerekek”, a fekete muzsikuskok — azok itt is csak úgy húzzák kesergő nótájukat, mint otthon, mégpedig aranyzsinóros, vörös nadrágban, mint ők mondják: nemzeti öltözetben. Igen, cigány nemzeti öltözetben.” (7. sz. 78. o.)

A kiállítást 1873 május elsején nyitotta meg ünnepélyesen I. Ferenc József, s a megnyitási ünnepély után „a jelen volt magyarok egy része a magyar csárdában gyűlt össze jó pörköltre, gulyáshúsrá, tőrös-csuszára. Az étlap itt magyar és a pincérek is azok. A csárdában, mely csak elsején nyílt meg, még nincs minden rendben, de a pár száz vendég, melyet első napon ellátott, meg volt elégedve.” (Fővárosi Lapok, I. 447. és Vasárnapi Újság mell. 4.)

A magyar csárdát tehát kezdetül fogva sorra látogatták a magyarok. Május 21-én a Fővárosi Lapokban ezt olvassuk: „A magyar csárdát, melynek jó bora s aránylag olcsó étlapja van, leginkább honvédek és katonatisztek látogatták.” (Főv. Lapok, I. 510.) A magyarok nagy számmal látogattak fel Bécsbe. Minden pénteken különvonatot indít leszállított menetárral s négy napra szóló ellátási szelvényekkel a Világ-társulati Központi Iroda utazási és lakásra néve Vezér-főügynöksége Pesten, Országút 10. (Hirdetéseit az összes napilapokban s folyóiratokban.)

De úgy látszik a kiállítási magyar csárdát nemcsak magyarok látogatták, hanem maguk a jó bécsiek is, mert csak úgy magyarázhatjuk, hogy a bécsiek híres régi főújságja a fél-, vagy majdnem egészen hivatalos Neue Freie Presse így ír a magyar csárdáról: „Sok oly kiállítási tárgy van, mely hazai környezetéből kiragadva, elvesztí a fő-fő varázsat s azért nem is érvényesülhet eléggé. Ezek közé tartozik a csárda egy magánosan fekvő, fehérre meszelt vendéglő, lakatlan s fátlan puszta közepén. Lehet-e valami hangulatteljesebbet képzelni, mint egy ilyen magános szállót, mely a fardat utasnak pihenőt s frissítőt nyújt?” És így tovább vagy másfél hasábon andalog a Nájé Fráje, ahogy itthon nevezték, a puztáról és a csárdáról, de igen szelíden és szolidan, mert a Gollsch, a Kanaszsen és Jogaszen nem szerepel benne, sőt még betyár sem, holott akkor még nagyon virult a betyár-s a tőle elválaszthatatlan csárdaromantika.

Több lap is kifogásolja, hogy Székácsky építette csárda magyartalan, csak a Fővárosi Lapok tudósítja nem osztja e nézetet, de csak azért, mert hiszen ahány csárda van Magyarországon, annyiféleképpen épült s így nincs is kimondott magyar stílus. A csárda



életéről pedig ezt írja a július 17-iki számban Bécsből:

„Mi magyarok rendezen a csárdában gyűlünk össze, mely egy nádőcelei s elég csinos épület, gondosan ápolat zöldpázsitos hamon. Fődelén két nemzeti zászló hirdeti, hogy e háznak magyarnak „kell” lennie. Privorszky szép tervvel akará kibérelni, de a bizottság 10.000 forintot akart volna érte, míg aztán, hogy őrösen ne maradjon, odaadta 4000 forintért is Schmidt vendéglősnek, ki eléggé igyekszik hívatásának megfelelni. A konyha egészen pesties s jókor kell menni, ha jó falathoz kívánunk jutni. Az eredeti ételek meglehetősen vannak képviselve: a gulyás, székelygulyás, porkölt, halászlé, melyet szegediesen, kis bográcsban adnak föl, igen ízlik az idegeneknek is. Tarhonya itt a jutalmat nyert Oblát-féléből (Szegedről) kapható; sőt, mi több, van egy új magyar étel is, a „Zsedényi Schweins-carré”, melyről a rossz nyelvek azt beszélik, hogy a biztonság konyháján találták fel. A csárda legeredetibb vendégei okvetlen a külföldiek, kik nem annyira az ételekért, mint inkább a magyar borokért tekintenek be s néha órákig is elünek üveget üveg után ürítve s dicsérve jó borainkat. Legjobb vendégeink a borokra az angolok, az amerikaiak s a németek. A magyar zene sem hiányzik s az dében s este nem kis vonzerővel bír s néha késő estig is nagy társaságot látunk itt összegyűlvé.”

Májustól augusztus végéig 66.450 palack bor fogyott el a magyar csárdának keresztelt „borizleési csarnok”-ban, ezek közül 47.390 fehér, 19.060 vörös bort tartalmazott. A fehér borok közül 800 ruszti és 420 tokaji aszú volt. A legnagyobb keletnek örvendett a magyaré, melyből 3600 palackot fogyasztottak, a vörösborok közt pedig a budai, melyből 9000 palack bontottak el s szomjuhozók enyhítésére. (Képes Kiállítási Lapok. Új folyam. A Vasárnapi Ujság melléklete. 7. sz.)

Az október 19-iki számban a Képes Kiállítási Lapok újra írják a csárdáról, annak képét másodszor hívóván: „A magyar „csárda”, melyet ápnunk mai számának első oldalán másodízben ugyan, de más oldalról mutatunk be, nemcsak a magyar, de a külföldi kiállítási vendégeknek is valódi Mekkája lett. Hűségesen zárandó oda könnyűvérű francia, a hidegvérű angol, a szőrszálhasogató német, sőt Allahról és a Koránról megfeledkezett törököt is lehet a különféle nemzeteknek e csárdából taláikájan átni. Van itt aztán „hegyen-völgyön lakodalom!” Csak itt alkothunk magunknak valóban tiszta fogalmat a „delej fogalmáról”, ahol a delej gyánant vonzó magyar bor patakokban foly, de nem mint a valódi csárdában, az asztalon, hanem tantaluszi gégeken keresztül. „De a csárda mindig zajos” — éneklé Petőfi s ha a kiállítási csárdát érteite, akkor valóban látnok vola. Reggel, déiben, este — a csárda mindig tömve van s a barna gyerekek zenéjének hangjai mellett egy egész világ közönsége izleli borainkat s hogy akad nem egy, aki nem ismeri a magyar bor erejét s nem is fontolja meg ily ismerethiány következményeit, az azt mutatja, hogy a magyar bor nemcsak „izlelvé” — izlik. De ily „következmények” csak idegen, külföldi embert érnek; a magyar ember a legtelcsigazottabb antecendentia után is, kiállja a — borpróbat.”

A kiállítás november 3-án történt bezárásáig ily szép sikerrel működött a magyar csárda.



ROVATVEZETŐ: GUNDEL KÁROLY.

A közzétett ételreceptekre minden jogot a szerzők maguknak fönntartanak.

A Jóbarátok vacsoráinak étel-bemutatója Lukács Antalnál

(1937 február 17-én.)

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

— Második, befejező közlemény. —

Meggyes duzma Margit asszony módjára.
(10 személyre.)

Anyagszükséglet:

23 dkg dara,
14 tojás,
1/2 rúd vanília,
meggy befőtli,
1 liter tej,
14 dkg vaj,

1 deci maraschino,
3 deci meggy jólé,
apró makron-csókok, cukorliszt, édes morzsa, vaj a forma kikénéséhez

A VAJAT egy lábasban felolvasztjuk, a darát belekeverjük és a vaniliával felforrat tejjel feltöltjük. Meleg helyen addig keverjük, míg jó sűrű lesz, félrehúzzuk és egyenként hozzákeverünk 10 tojássárgáját, késhegynyi sőt, izlés szerinti cukrot és utoljára két tojássárgát keményre vert habját, melybe egy kevés porcukrot kevertünk. A formát vagy formákat vajjal kikkenjük, édes morzsával kihintjük, a dara-masszával félig kitöltjük, kishalom apró kockára vágott meggybefőtelt helyezünk rá, azután egy maraschinóban áztatottogyoró-csókot és megint a darammasszával jó háromnegyedrészig feltöltjük. A formákat vagy formát megfelelő lábasba tesszük és a formamagasság feléig vizet öntünk a lábasba és lefedve fel hagyjuk forrni. Ha felforrta, a fődöt egy kissé félretoljuk, hogy a gőz kijöjjön. A forma nagyságától függ, hogy meddig főzzük. Meggy-chaudeaual tálaljuk.

Meggy-chaudeau készítése: Habust beverünk két egész tojást, 4 sárgáját és cukorlisztet jól elkeverjük. Hozzákeverünk 3 deci meggy jólé, ízlés szerinti cukrot és tíz óráig addig verjük, míg megsűrűsödik. Édesítész izlés szerint.

Mecseki Gyógyítóka

A legjobb ízű magyar aperitívó likőr.

Pécs város különlegessége.

Budapesti vezérképviselet, telefon: 12-23-36

LIFT Freissler Antal

Alapítva: 1896-ban
Felvonó- és Gépgyár Rt.

BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCÁ 4. SZÁM

12.000 felvonó
működésben

Mindennemű személy- és teherfelvonók, személy- és teherpatentosterek, felügyelet, karbantartás, javítás

Göngyölt borjúszelet Beer László módjára. (10 személyre.)

Anyagszükséglet:

1.20 kg borjúcomb (színhús),	22 dkg zsír,
15 dkg gomba,	20 dkg hagyma,
1 egész borjúvelő,	6 db tojás,
2 deci tejtél,	2 db paradicsom,
2 dkg nemes paprika,	75 dkg főtt borjúüdő,
2 db zöldborsó,	só, bors, majoranna, petre- zseléem zoldje.
30 dkg makaróni,	

A BORIJÚCOMBOT FELVÁGJUK 10 darab 12 dekás szeletre, jól kiverjük és az alábbi töltelékkel megtöltjük: 6 deka zsírt lekeverünk 3 tojássárgájával, hozzákeverjük a főtt és finomra vágott tuddót, a két deci tejtelt, a finomra vágott champignon gombát és petrezseléemzöldjét, só, kevés majoranna és törött borssal és 5 deka finomra vágott pirított hagymával fűszerezve jól elkeverjük, azután a nagyobb darabokra vágott főtt makarónit keverjük hozzá és utoljára három tojás keményre vert habjával szaporítjuk. A 10 szeletet az asztalon szétrakjuk, a töltelékét egyenként elosztjuk, összegöngyölytjük és spárgával átkötjük, megsózzuk, borsal meghintjük és 12 deka zsírban hirtelen lesütjük. Azután a szeleteket megelölre lábosba tesszük, a maradék hagymát finomra vágjuk és zsírban világosra pirítjuk, paprikázzuk és vízzel 10—15 percig forni hagyjuk és ráöntjük a szeletekre. Megsózzuk, belevágjuk a zöldborsót, paradicsomot s puhára pároljuk. A három tojást felverjük, a borjúvelőt kis, finomra vágott hagyma és zöldrepetrezseléemmel lepirítjuk, megsózzuk, kevés törött borsal és adunk bele és a felvert tojással jól elkeverjük, edünk még hozzá 2 deci tejet is. Azután 10 darab palacsintaszert lepénykéket sütünk és ezzel mind-egyik göngyölékét tálaláskor letakarjuk.

Hízalt jérce melle Bertha Gyula módjára. (6 személyre.)

Anyagszükséglet:

3 db 1.20 kg jérce,	10 dkg gomba,
1 deci zöldborsó,	20 dkg vaj,
20 dkg rizs,	8 db tojás,
15 dkg zsír,	10 dkg zsemlemorzsá,
2 deci tej,	1 deci tejszín,
1 doboz kg-os csirágtej,	2 dkg reszelt parmezán,
20 dkg vegyes zöldség,	1 zeller, petrezseléem,
70 deka libamáj,	liszt, szárvasgomba.

A JÉRCÉNEK A MELLHÚSÁT (fielt) kivágjuk. Azután a mellhúsról letejtjük a bőrt is, a szárnyát félig le-

vágjuk, úgy, hogy a vastag szárnycsont rajta maradjon. Az ereket szintén kivágjuk és vízbemártott bárdal vagy húsverővel óvatosan kilapítjuk, nem túl vékonyra. Közben a jércéről a combot levágjuk, félre tesszük, más alkalomra felhasználjuk. A mell- és hátcsontokat és a többi aprólékot fazékba tesszük, jól megmoszuk és öntünk rá kb egy liter vizet, felforraltjuk, a felszínre gyülemelő habot leszedjük, kissé megsózzuk és a vegyes zöldséget és zellert szeletekre vágva, beletesszük, kevés egész borsal 1—1½ órát jól ki főzzük. Közben készítenk 5 deka vajból és 5 deka lisztből világos rántást, a leszűrt jércelevesvel feleresztjük és 15—20 percig forni hagyjuk. Két tojássárgáját a deci tejszinnel jól elkeverjük, azután a mártáshoz keverjük és azonnal félrehúzzuk a mártást, hogy már többet ne forrjon. Ruhán vagy finom szűrőn átszűrjük és fíretesszük. 5 deka vajból és lisztből világos rántást készítenk, a két deci felforralt tejjel felöntjük úgy, hogy jó sűrű legyen. A csirág-fejeket, melyet előzőleg már lecsurgattunk, apró darabokra vágjuk és hozzákeverjük a tejes mártáshoz (besamel). Megsózzuk, kevés törött borsal, finomra vágott zöldrepetrezseléem-et és utoljára egy egész és egy tojás sárgáját elkeverve, hozzákeverjük a csirág-fejekhez. Egy evőkanál finom morzsát hozzákeverve, 2—3 percig még tűzön tartjuk, azután kimorzászott edénybe öntve, jégen vagy hideg helyen jól kifagyni (kihűlni) hagyjuk. A rizst feltesszük 5 deka vajjal, sóval és csak annyi vízzel, hogy a rizs ne legyen pépes, s a sültben készre pároljuk. Közben a libamaját és gombát apró kockákra vágjuk, vajban pirítjuk és a párolt rizzsel összekeverjük, hozzákeverjük még a főtt zöldborsót és a két deka reszeltajt.

Ha a csirágmassza kifagott, 4 cm hosszú, másfél cm széles rudacskákat formázunk belőle, lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába bundázva (panírozva), zsírban hirtelen kirántjuk. Tálaláskor a jércemelleket megsózzuk, kissé lisztben megforgatjuk, vajban óvatosan kisütjük. A kirántott csirág-rudacskákat a gömbölyű tál közepére halmozzuk, körül mindvégig jércemellek a libamájrizstóból készítenk egy alapot (zoklit).

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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



Apricot barackízú édes, félédes
For-You száraz
Mezőgyáni Casino édes
Cremmout Rose vörös, édes
Primadonna édes
Véltóságos félédes

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



Kohn Mór

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

Legjobb egy ovális vagy gombolyú formát, mely felül lapos, megfőtteni és kibőritani. A jércemelleket ráhelyezzük, azután a jércelevesből készült mártással leöntjük. A szárnycsontokra ráhúzzuk egy cifrázott papirmanzzettát és mindegyik jércemell középre tehetünk egy szelet szarvasgombát.

Sertésbordák Somogyi Ottó módjára. (6 személyre.)

Anyagszükséglet:

12 db 10 dekás sertés-borda,	1 db kovászos ugorka,
2 zsemle,	8 db capri bogyo,
10 dkg angol szalonna,	2 deci tej,
30 dkg vegyes zöltség, (sárgarépa, petr. gyökér)	2 deci tejfel,
20 dkg liszt,	2 db tojás,
12 dkg hagyma,	só, bors, majoránna, babérlevél, mustár, citrom, cukor.
15 dkg zsír,	

A BORDÁKAT ZSIRBAN hirtelen megsütjük, azután lábosba helyezzük. A sárgarépát, petrezselyemgyökeret kb. 3 cm széles és rövid metétre vágjuk, a hagyma háromnegyedrészt finomra, azután a zöltségmetéltre a zsirban — melyben a bordák süttek — kissé megpirítjuk, kb. 5 deka lisztet keverünk hozzá, még keveset pirítjuk és felengedjük kb. 1 liter vízzel és a bordákra öntjük. Teszünk bele két szál babérlevelet, evokanál mustárt, sót, törött borsot, 3—4 szelet citromot, 3 deka finomra vágott caprit, evokanál cukrot és a rövid metéltre vágott kovászosbordákat, a tejfelnek felét és letakarva a sütőben készre pároljuk. Utoljára jön bele a tejfel másik része. Lehet kevés paprikát is beletenni.

Kapris-gombóc. A zsemlyéket kis kockákra vágjuk, a sütőben kissé megszáritjuk. Az angol szalonnát szintén apró kockákra vágjuk és a 3 deka finomra vágott hagymával megpirítjuk. Beletesszük az 5 deka finomra vágott caprit, két egész összehabart tojást, sót, borsot. Az egészet jól összekeverni és két deci tejjel nedvesítve, pár percig állni hagyni, azután hozzákeverünk kb. 10—15 deka lisztet. 15—20 percig állni hagyva, tetszés szerinti gombócokat formálunk belőle és sós vízben kifőzzük.

Gödöllői vadsertés tormával és csipkeizzel. (10 személyre.)

Anyagszükséglet:

3 kg sertéskaraj,	2 deci fehérbor,
10 dkg hagyma, babérlevél,	1 kg vegyes zöltség,
torma, csipkeiz,	1/2 liter vörösbort,
egész bors,	fokhagyma, boróka bogyo, kakukfő, fél deci ecet, burgonya.
10 dkg hagyma,	

A VADSERTÉS LEGJOBB RÉSE A karaj, különösen akkor, ha egy ujnyi vastag zsíréteget van rajta. A perszelt vaddisznói gyökerketével jól lesikáljuk, kicsontozzuk és tekercsformába göngyöltjük, összekötözük vastag spárgával. Edénybe tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Hozzáöntjük a vörösbort, a fele vegyes zöltséget, hagymát vastag szeletekre vágjuk és hozzáadjuk. Teszünk bele egészborsot, kakukfűvet, boróka bogyót, babérlevelet, négy gerezd fokhagymát és puhára főzzük. Közben finom metéltre vágjuk a többi zöltséget, a vadsertésből szűrünk rá levét és puhára főzzük. Ha már puha a zöltségmetélt, beleöntjük a fehérbort és kevés ecetet.

Tálaláskor a vadsertést felszeleteljük, a metélt zöltséget rászörjük, kevés levét öntünk rá. A két végére sós vízben főtt, formázott burgonyát teszünk. Külön adunk tormát és csipkeizt.

Narancsfánk Etel módjára. (8 személyre.)

Anyagszükséglet:

10 tojás,	10 dkg mogoró,
13 dkg liszt,	3 db narancs,
1/2 liter tejszín,	5 dkg cukrozott narancs-héj, narancs cukormáz.
30 dkg cukor,	

10 TOJÁSFEHÉRJÉT HABBA verjük, ha már kezd keményedni, 18 deka cukrot lassan hozzákeverünk. Az 5 sárgát kb. 4 deka liszttel jól elkeverjük, azután hozzákeverjük a habot és a többi lisztet, mely a már finomra darált pörkölt mogoróval össze van keverve. Idomított (Dressir) zsákkal vagy papírzákkal, papírra spriccelünk síma csövel indiáner-formákat és nem erős tűznél kissé nyitot ajtónál sütjük. Ha kihűlt, a közepét kifaragjuk, a két felet összeillesztjük, tetejét barackzettel bekenjük és narancsszínű cukormázzal (fondannal) áthúzzuk, vagyis bemártjuk. A teteje közepére gömbölyűre kiszúrt cukrozott narancshéjat illesztünk. A következő töltelékkel töltjük: A félliter tejszín keményre verjük. A narancsot meghámozzuk, a fehérjétől jól megtisztítjuk és apró kockára vágjuk. A visszamaradt 12 deka cukrot a narancskockákkal sűrűre befőzzük. Kihűni hagyjuk és a tejszínhabba keverjük. A fánkokat kettényitjuk, az alsó részt szép magasra töltjük a habbal úgy, hogy mikor a felső részt ráillesztjük, kissé rányomjuk, akkor fehér szalag képződik. Amit a fánkból kikapartunk, azt a sütőben megszáritjuk, megdaráljuk és a fánkon kapott fehér szalagot a piskótaprézlivél behintjük. Papírhüvelybe helyezzük.





Gundel Károly kis magyar szakácskönyve.

A KÖNYVISMERTETÉS nem mindig hálás feladat, — szerencsére vannak kivételes esetek is. Amikor a kritikus örömmel mond véleményt, az olvasó pedig lelkesen helyesel neki. Ilyen kedvünkre való feladat a jelenlegi is, amidőn „Gundel Károly Kis Magyar Szakácskönyvét” ismertetjük olvasóinkkal.

A könyv objektív elbírálásánál három szempontra kell figyelemmel lennünk: 1. szükség volt-e ilyen könyv megírására, hiszen anyyi, ú. n. „szakácskönyv” van forgalomban; 2. a magyar ételek hitelesek-e, megfelelőek-e a magyar ételek történeti multjának; 3. mennyit ér az összehordott anyag gyakorlati szempontból, vagyis a közölteket eredményesen használhatók-e fel.

Az első szempontra maga Gundel Károly adja meg a választ bevezető soraiiban. Elmondja, hogy e könyv először német, majd angol, később francia nyelven jelent meg, mert mind többen kerestek idegen nyelvű magyar szakácskönyvet: nálunk járó külföldiek, külfországra származott honfitársaink, akik új otthonukban is megkívánják néha-néha a hazai ízü edellett „de elkészülésükhöz nem tudják a nély utasításokat megadni. Am kerestök mások is: a külföldi vendéglősök és szakácsok, akik azon való igyekvezetükben, hogy vendégeiknek valami újszerűt nyújtsanak — a magyar konyha mindinkább növekvő híret halva s azt a külföldi szakácsművészeti kiállításokon megismerve — érdeklődés kezdtek idegennyelvű magyar szakácskönyv íránt.

A könyv külföldi sikere és kelendősége igazolja szükségességét.

A második szempontot illetően, megemlíttük, hogy az ipartestület előljárósága a hiteles magyar szakácskönyv összeállítására éppen Gundel Károlyt kérte föl, mert az ő kifinomodott és alapos gasztronómiai tudása, valamint az ételtörténetben való alapos tájékozottsága (l. „A vendéglátás művészete” c. munkájának történeti részét) erre alkalmasabb teszi őt és valóban, a közölt magyar ételek, ha a fejlettebb magyar gasztronómia követelményeinek megfelelően finomlva is vannak, de a valóságos magyar ételeket hitelesen és hamisíttatlanul adja.

Harmadik szempontunkra a gondosan összeválogatott, változatos tartalom ad választ és az a nagy kereslet, ami szükségessé tette a könyv magyar nyelven való megjelentetését is. Valóban, ezt a könyvecskét nemcsak a szakmabeliek, hanem a magánosok is csak haszonnal használhatják.

A könyv egyébként két részből áll. Az első felében a szerző 120 ételreceptje, a második felében az ipartestület magyaros vacsoraversenyén résztvevő 12 vendéglős készítményeinek leírása olvasható.

A közismert és gyakrabban használt ételek leírásai mellett (szándékosan használom ezt a szót „leírás”, mert nem sablonos receptekről van szó, „vegylé két tojássárgáját...” elcsépelet kezdettel, hanem tömör, azonban mégis könnyen ér-

hető, dicséretes, tiszta magyarsággal megfogalmazott leírásokról, (pl. lásd a réteskészítés ismertetését) örömmel látjuk a könyvben a már feledésre menő, vagy már elfeledett ételkülönlegességeink ismertetését vagy olyanokét, amelyek egyes vidékeken ismeretesek csak, de amelyeknek e könyvön keresztül való propagálása, mondhatjuk bátran, a magyar gasztronómának érdeke. Ilyenek pl.: rákrétes, kukó leves, falusi kenyérleves, burgonyagombóc komámászonymódrá, mohácsi fazekaslurka, kérges béles, sonkás harcsa, számadó juhászné leves, alföldi vegyes derelye stb.

Nem csodálkozunk, ha a külföldiek olyan nagy kedvüket lelték ezekben az ételekben!

A könyv a „Gasztronómiai Könyvtár” sorozatában jelent meg. Az ára egész vászonba kötve 5.— P, szép rajzos karton fűzésben 4.— P, azonban lapjaink, akik az ipartestületnél vásárolják meg, a kötöttet 4.— pengőért, a fűztötet 3.— pengőért kaphatják.

A szellemesen ötletes művészi címlap, valamint a gazdag illusztráció, Mallász Gitta és Dallos Hanna sikerült munkája, a technikai előállítás pedig a Merkantil-nyomdát dicséri.

Németh Ilona

Hegedűs Márton:

A magyar idegenforgalom közgazdasági jelentősége

CIMEN MEGJELENT TANULMÁNYA számszerűen mutatja be a rendelkezésre álló statisztikai anyag felhasználásával Magyarország aktív és passzív, belső, elcsatolt területi és egyéb külföldi idegenforgalmát, az érkezők, az elutalt éjszákák száma szerint és ennek alapján számítja ki, hogy ez az idegenforgalom milyen eredménnyel járt a közgazdaság számára pénzügyben kifejezve.

Akik idegenforgalmi problémákkal foglalkoznak, jól tudják, hogy ez utóbbi megállapítása milyen nagy feladatot jelent a kutató számára, hiszen legnagyobb részét a legbizonytalanabb statisztikai módszerrel: becsléssel kell dolgoznie. Mésrészt éppen a becslési eljárás az, amely szabad kezét enged a statisztikusnak, hogy általa a legjobbnak tartott eljárást válassza.

Szerzőnk azonban kitaposott úton marad és túlnyomórészt három forrásmunkára támaszkodik.

Az aktív idegenforgalom eredményének megállapításánál a Székesfővárosi Idegenforgalmi Hivatal már publikált számadatait használja fel kevés változtatással. E Hivatal évenkénti közlésezi jelentését és ha becslési eljárása itt-ott változtatásra szorula is, az egyes évek adatainak összehasonlíthatósága kedvéért ugyanazon módszerrel készülnek. De ha nem egy sorozatos, hanem egy alkalommal megjelenő tanulmányról

AZ **ERKA** 130 FŐVÁROSI CÉGÉNÉL

6 havi (cipőt 4 havi) törlesztésre vásárolhatja meg minden ruházati és háztartási felszerelési szükségletét.

Felvilágosítást nyújt az ipartestület minden hétfőn, szerdán és pénteken d. u. 4—6 óra között. Telefon: 381-152.

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

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

DUBOVETZ EMIL

hűskülönlegességei

Előkelő szállodák, vendéglősök,
intézetek, szanatóriumok és
menzák szállítója

BUDAPEST,
V., Lípót körút 17. Telefon: 1-263-08.

van szó, mint Hegedűs esetében, több önállóságot várnánk a becsleszi módszer alkalmazásánál.

A passzív idegenforgalmi mérlegnél Szigeti Gyulának (akit szerző következetesen Szigethi-nek ír) a Magyar Statisztikai Szemle 1937 (és nem 1936, mint szerző írja) februári számában megjelent adatait veszi át és a már említetteknek kívül is két súlyos hibát követ el. Egyrészt míg az aktív forgalmat az 1936. naptári évre számítja, a passzívot Szigeti nyomán 1935 május 20-tól 1936 május 19-ig, másrészt a Szigeti által megállapított passzív mérleg egyenlegét: 27,262,362 ar. pengőt ő (nyilván elnézésből) 27,202,362 ar. pengőnek veszi. De szinte helyrehozhatatlan hibát követ el akkor, mikor ezt az aranypengő összeget 41,215,690 (i) pengővel teszi egyenlővé (31. o.), vagyis úgy számol, mintha 1 aranypengő 1,51 pengőnek felelne meg. Így azután 8,832,639 pengő passzív szeldőt hoz ki, holott az ő számainál maradvé, de az említett hibákat kiküszöbölve, a valóságban 5,120,689 pengő aktívum mutatkozik.

Idegenforgalmunk értékeit a nemzeti jövedelem szempontjából úgy állapítja meg, hogy leközi Fellner Frigyes professzor 1928. évre vonatkozó számadatait.

A tanulmány utolsó fejezete a hazai vendéglátóiparokkal foglalkozik és itt értékes kimutatást közöl Budapest szálloda-viszonyairól, rámutatva arra, hogy a budapesti szállodák 1936-ban csak mintegy 40 százalékos foglaltságot tudnak felmutatni. Majd 40 budapesti szálloda foglaltsági arányát mutatja be 1937 első hat hónapjában és ebből kitűnik, hogy még a legerősebb hónapban, májusban is csak 75,4 százalékos volt a foglaltság. Ezekből az adatokból azt a helyes konklúziót vonja le, hogy a főváros szállodáinak kapacitása még távolról sincs kihasználva és korai ma még túlszűfoltásról és szállodahiányról beszélni. A munkának ez a fejezete, annak kétségtelenül legértékesebb része.

Gundel Endre dr.

Gschwindt

**likőrök
konzervek**

Tartsunk borsosmenüket!



Adjunk újévi malacokat az Otthonnak!

FOLKÉRJÜK T. TAGTÁRSAINKAT, miként a muliban is szilvesztek voltak, ezúton is, a szilveszteri malacokból juttassanak Otthonunknak!

A főljánlásokat kerjük ipartestületi irodánk telefonján: 351-152 számon eszközölni.

December 19-én uccán át zárt edényben szabad égetett szeszt árulunk.

A KERESKEDELMI MINISZTERIUM 45.300/1937. K. K. M. számú rendelete értelmében tolvány évi december hó 19-i vasárnapon — a vendéglők nyitvatartására megállapított idő alatt — égetett szeszest italok a fővárosban árulhatók, de csak zárt edényekben és kizárólag üzletben kívüli (uccán át) fogyasztás céljából.

Lapunk jubileumi Albumá-

RAK TELJES HÍNYAGÁT már kizsrdte a nyomda, azonban az életfajzi adatok hiányosságai miatt nem tudjuk a nyomást megkezdenni.

Tisztelettel fölkerjük elnöksegünk és előljároságunk azon t. Tagjait, kik többszöri kerésünk dacára, sem életfajzi adatait, sem fényképet nem küldték meg nekünk, szilvesztkedjenek azokat pár napon belül pótolni. Sok nehézséggel kell a szerkesztőségnek megküldeni, hogy a késő rekriminációknak elejét vegye s azért előre kijelentjük, hogy egyes tagjaink esetleges kimaradásáért felelősséget nem vállalunk. Minthogy az a célunk, hogy iparunk mai nemzedékét lehetőleg teljes számban képben és írásban bemutassuk, Lérjük t. Tagtársaink jóindulatát és támogatását

A szerkesztőség.

Előljároságunk ülését,

AZ UTOLSÓT EZ EVBEN, DECEMBER 15-ÉN TARTOTTA. Az ülést Malosik Ferenc elnök nyitotta meg, miután a jegyzőkönyv hitelesítésére fölkerült Román János és Fischer Jakab kártársakat.

Örömmel közlöm — mondotta —, hogy az Ipartestületek Országos Szövetsége, amely három évtizeden keresztül törekedik közös társadalmi munkára megszervezni az ipartestületeket, az idei nagykanizsai kongresszusának határozata alapján, iparunkból Ammer Jánost, Bandi Józsefet és Holub Rezsőt (Hosz-

Mátyás Király Üdülő, Svábhegy

Budapest, Mátyás király út 7. Telefon: 165-362 és nyáron 165.361. Klimatikus szubalpin gyógyhely, egész éven át nyitva. Négyezer méter magasan a tenger színe felett, Budapest legszebb pontján terül el. 1000 négyzetméteres parkban fekszik, de bővebbek napos helyekben. Minden szoba erkélyes, központi fűtés, a fürdőszobákban vízkurák is végezhetők. Hideg-meleg tolvány víz. Magyar, francia és dietés konyha. Elsőrendű, bőséges étkezés, kívánatra szakszerű fizikúra 7, 10, 14 napos pautsálrák. Állandó orvosi felügyelet. Elő- és utószезонban már 8 — pengőtől, főszезонban (június hó 15-től augusztus 31-ig) 10 — pengőtől.

szás eljenzés), kiváló ipari teljesítményeikert és az ipari közéletben folytatott őszinte munkásságukért, kongresszusi elismerő oklevéllel tüntette ki.

Az a tiszteltteljes javaslatom, hogy ezen kitüntető okleveleket a legközelebbi közgyűlésen adjuk át tisztelt és becsült kártársainknak és ennek jelentőségét ott méltassuk.

A borpropaganda érdekében, amint múltotainak tudni, felszólított a kártársakat, hogy a boros menüket vezessék be, mert iparunknak nagy érdeke az, hogy a boros menü, akár van keletje, akár nincs, étlapjainkon állandóan szerepeljen.

A propagandának egyik hatékony eszköze ez és a magunk érdekeit hanyagolnánk el, ha nem használnánk fel ezt a propagandát. A boros menünek étlapjainkon tartása kezdetben lehet, hogy kevés eredményre fog vezetni, de idővel az állandó szerepeltetés miatt mégis csak megszokja a közönség és élni is fog vele.

Ezen felhívásunkkal a napilapok bőven foglalkoztak, sajnos azonban néhány olyan kevés érzékkel, amely a borpropagandának inkább ártalmára, mint hasznára volt.

Egyes cikkírók nem fogták fel ennek a propagandának a jelentőségét és minden sértő szándék nélkül, így kell jellemzően az a pár jelentékeny írást, hogy olcsó szellemességgel a lehető legrosszabb hírelt terjesztették a magyar bornak.

Hogy lehetnek rossz borok, sőt azt is megengedem, hogy egyenértelmű vendéglobben is kaphatni rossz bort, de amikor a kormányzat a szőlőgazdák érdekében a belső borfogyasztás érdekében mindent elkövet a amikor mi, vendéglősök, ezen propagandához csatlakozunk, nem lehet tréfás hangon úgy írni a magyar borról, mintha az íhatatlan, bizonyítatlan eredetű folyadék lenne, mert a cikkíróknak is tudni kell azt, hogy a földművelésügyi minisztérium egy nagy apparátust tart fenn, amely a bortörvény rendelkezéseinek szigorú megtartása felett őrködik s Magyarországon — hál' Istennek — alig található csillórt bor!

Vendéglobben igenis, törekszünk a legjobb borokat tartani és adni és nem volnánk méltók hivatásunkra, ha nem ezt tennénk.

Minket elszomorított ez az egy-két cikk, mert inkább azt reméltük, hogy a boros menüek kapcsolatban intenzív propagandát fogynak ugyancsak a lapok, a belső fogyasztás érdekében folytatni.

Mi, az ilyen hangok dacára, a boros menük bevezetése érdekében továbbra is mindent elkövetünk, sőt, a borpropagandát üzletiinkben kimélyítjük.

Javasolom az igen tisztelt Előjáróságnak, hogy járuljon hozzá ahhoz, hogy az ipartestület elnöksége egy borversenyt készítsen elő.

Ezt úgy gondolom keresztülvinni, hogy vendéglőink egy lid magyaros etelt, inkább borkorcsolyának készítenének és amellett felszolgálnák rendes borokat.

A zsiúbe meghívni a földművelésügyi minisztériumot, a szőlőgazdákat és a versenyben részt nem vevő vendéglősöket, valamint a társadalmi borból értékegyének.

Az előjáróság felhatalmazása alapján megkezdéni a részleteknek megállapítását és javasolom, hogy a céliből a következő urakat kérme fel az előjáróság a borverseny előkészítésére és megszervezésére: Gundel Károly, Nemeth Adádr, Klein János, Leimeter Ferenc, Blaschka János, Babitz Gyula, Sté-



Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt

vendéglőkben

nélkülözhetetlen

ger Károly, Fűry József. (A borversenyhez az előjáróság lelkesen hozzájárult.)

Napirendre kell hoznom az Otthonnak az ügyét.

Az Otthon-bizottság több ízben foglalkozott az Otthon dolgával és ezen tanácskozásai során úgy vélte, hogy bizonyos szervezeti intézkedéseket tanácsos behozni.

A vizsgálónak a közvetlen oka az volt, hogy az Otthon-ápolók egyrésze elégedetlen és vádaskodó volt és a gondnokit szabálytalansággal is vádolták.

A házivizsgálat során, amelyet Babicz Gyula, Klein János és Bertha Gyula végeztek — nem tünt ki, hogy a vádaskodóknak igazuk lett volna, azonban mégis bizonyos mértékben tehermentesíteni kell a gondnokot és az Otthon-bizottság javaslata alapján, az élónki tanács javasolja, hogy az Otthonban az előjáróság, az üzleteinkben szokásos rátkérelést rendelje el.

Az Otthon-bizottság elisméri Willburger Károly gondnoknak és feleségének buzgó tevékenységét és teljes mértékben támogatja őket, azonban éppen a gondnok, valamint a feyelem és a rend fenntartása érdekében, szükségesnek tartjuk, hogy a beszerzett árut súly és minőség szerint az Otthon ápolóitai közül adjonta más és más kijelölt ápoló vegye át és felhasználásra adja ki a konyhának.

(Az előjáróság ezt január 1-től elrendelte)

Felmerült még a bizottságban az a javaslat is, hogy az ápolók létszámának megfelelően szükséges évi nyersanyag-szükséglet megállapítása után ennek leszállítására a helybéli kereskedelmet árajánlatra kellene felkérni. Ezáltal némi árelőnyhöz juthatna az Otthon, ami a fönntartást olcsóbbítaná.

Nemeth Adádr kártársunk adta tudomásomra, hogy Aloys Mainz és Helmut Mainz urak, a düsseldorfi „Mainz-Betriebe” (5 nagyarányú vendéglo) tulajdonosai, ez év tavaszán Budapesten voltak és itt iparunkat is tanulmányozták.

E magyar tanulmányút hatása alatt Düsseldorfban „Pusztá” nevű „original ungarisches Restaurant”-ot létesítettek. Művészi, magyar berendezése, magyar témája és levegője kitűnő, közvetlen, állandó és ingyenes propagandát jelent számunkra.

Az árlapon külön magyar rész van: „Speisen und Getränken auf Ungarisch” cím alatt itt hirtéle hordósbór, 4 féle palackosbor, 20 féle magyar étel szerepel. Mind magyar termék és magyar specialitás.

Ugy érzem, hogy akkor, amidőn kiváló német vendéglősök spontán lelkesedésükből, a magyar jellegzetességek iránt érzett elhatározásból, minden köztámogatás nélkül, saját pénzükből ilyen nagyszerűen propagálják a magyar gasztronómiát és a magyar föld termékeit, akkor erőli ipartestületünknek is tudomást kell szereznie.

Indítványozom az előjáróságnak, küldjön üdvözölő levelet Aloys Mainz és Helmut Mainz uraknak a düsseldorfi „Pusztá” magyar vendéglo létesítése és megnyitása alkalmából. (Lelekesen hozzájárultak.)

Használt National-pénztárak

garanciával, a berlini National-gyár volt műszerészénél.

Vétel, eladás, javítás, karbantartás.

KISS ÉS SÁNDORI, VII, Nyár ucca 25. Telefon: 149-852.

Borpalota Rt.

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

Ajánlja kiváló minőségű markás

tajborral palackozva és hordótételben

SCHILLINGER MIKSA

húskülönlegességek

Előkelő szállodák, vendéglők
szállítója

BUDAPEST,

VII., Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.

Bejelentem, hogy Sipos Károly kartársunk, előjárósági tagságáról lemondott, mert betegsége akadályozza a munkáiban való részvételét.

Kérésére javaslom, hogy az előjáróság a lemondást, sajnálatlalt, vegye tudomásul és helyébe Perlaky Gyula póttagot néltázassek behívni.

A bál tekintetében is határozunk kell. Éppen ezért javaslom, hogy a bál előkészítésére, a bál idejének megállapítására, valamint a bál helyiség kiszemelésére kérjük fel a bál rendezőbizottságot, nevezetesen annak főrendezőjét: Gruber Emil kartársunkat.

Ezután Ballai Károly jegyző terjesztette elő hála jelentését. A pénztári jelentés után a szállodai szakosztály ügyrendjét ismertette, amelyet az előjáróság változatlanul elfogadott. Következett a szállodás-tagok tagsági díjainak megállapítása, mely 50 százaléki is terjedő csökkentéssel, a tagok érdekeivel legteljesebb mértékben számolt. A javaslat szintén elfogadott.

A penziónk ügyében — a penzióncs előterjesztése — az előjáróság úgy határozott, hogy az ipartestület előterjesztésének elintézését sürgeti meg, amelyet a penzióncs rendezésére még augusztus hó folyamán a kereskedelemügyi minisztériumnak fölterjesztett.

A kifőzökkel való tárgyalás során, a kifőzök azt állították, hogy ők teljes megelégedésre szolgálják ki az IBUSZ csoportjait is. Érdeklődésünkre az IBUSZ igazgatósága kijelentette, hogy kifőzökből vendégeket sohasem vettek ékeztetni s erre még csak soha nem is gondoltak.

Az idegenvezetők jutalékigénylései nagy és terjedelmes vitát provokált, amelynek eredménye: megbiztatott az elnökség, hogy az előadottak alapján személyesen tárgyalja le ezt az ügyet az IBUSZ igazgatóságával.

Korányi Zoltán kartársunk párizsi nagy sikere emlékére a szakiskola arra érdemes egy felszolgáló- és egy szakács-tanulóját jutalomképpen 3 heti párizsi tanulmányútra kiviszi, akiknek az összes költségeit viseli. Az ajánlat lelkes visszhangot keltett és köszönettel fogadta az előjáróság.

Ezekután ismertette a jegyző a Kamarában a kifőzőipar rendezése és a korcsmárosipar hídeg hal kiszolgáltatási jogosultságának ügyében folytatott tárgyalásokat. Míg a kifőző-ügyben folytatott tárgyalások eredménytelenül végződtek, addig a korcsmárosok, megfelelő fölvilágosítások és a törvényes helyzet ismertetése után nem kívánták a jogosultság megállapítását. Örömmel fogadta az előjáróság a Magyar Szőlősgazdák Egyesületének azon értesítését, hogy a vendégfőispár érdekeit szolgáló ügyekben a földművelésügyi és kereskedelemügyi minisztériumhoz fölterjesztéssel éltek. A kontár- és több kisebb ügy tárgyalása után az ülés véget ért.

A kamara zsűrije döntött az idegenvezetők jutaléka ügyében.

A KAMARA MELLETT működő zsűri Eppinger Károly elnöklete alatt tartott ülésén foglalkozott a polgármester úr leiratával, az időszertező vált idegenvezetők jutalékával.

Az előadó elfogadásra a következő javaslatot ajánlotta:

Kések vétele és javítása csak szakembernél!

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

„az esetleg szokásos közvetítési díjnál magasabb jutalék ígértetését, illetve kifizetését oly idegenvezetők vagy más külföldiök javára, akik külföldi vendéket ajánlanak az üzletekbe (függetlenül attól, hogy az ily jutalékok az eladó az áru árából teljes egészében levonja-e vagy sem), a magyar kereskedelem és ipar tisztességével össze nem egyeztethető üzleti eljárásnak tekintik.”

Az előadó javaslatához Gundei Károly, Lajtha Rezső, Gonda Hugó, Szilágyi Aladár, Kis Simon, dr. Pallay István, Dán Leó, Deák József szólottak és a felszólalók többsége az előterjesztett javaslatnál szigorúbb rendelkezések érvénybelépítését követelte. Valamennyi felszólaló a legelősebben elfeltette az idegenvezetőknél a szokásosnál magasabb jutalék adását, sőt egyesek magát a jutalékkendzsert is, amely fölötté alkalmas arra, hogy az idegenforgalom fokozására irányuló és immár szép eredménnyel kecsegtető munka sikerét lerontsa és mástól a magyar kereskedelem és ezzel a magyar nemzet egyetemének jó hírnevét a külföldön súlyosan diszkreditálja.

A felszólalások után Éber Antal az előadó javaslatát ajánlotta elfogadásra, amit a zsűri egyhangúlag elfogadott.

A zsűri tárgyaláson elhangzott felszólalások kétségfeltenél teszik, amennyiben a már szórványosan jelentkező erkölcstelen áremelkedések rövidesen meg nem szűnnek, a zsűri kénytelen lesz az idegenforgalom védelme érdekében a legszigorúbb rendszabályokhoz folyamodni.

Mozgókantinra iparigazolvány nem adható.

AZ U. N. „MOZGÓKANTIN” létesítésére jogalap hiányában engedély nem adható. Az u. n. „kantin” ugyanis csak a vendéglőiparra, vagy a korcsmaiparra jogosító iparendegély alapján létesíthető. Az iparigazolványt folyamodónak pedig, már az iparendegély kiadása iránt előterjesztett folyamodványában meg kell jelölnie a községet, az uccát és a házszámot, ahol az iparát gyakorolnia kívánja. Olyan általános érvényű engedély, amely az ipart űzni szándékozott a vendéglőiparnak, vagy a korcsmaiparnak az ország területén, vagy az ország területének egy részén való folytatására jogosítaná, nem adható (36.703—1937. K. K. M.).

Vásárcsarnok mellett jóforgalmú jogfolytonos vendéglő-étterem eladó

Bővebbet az ipartestületben.

NAGY ÉS EICHNER R. T.

Szállami, kolbászúru, húskonzervek és finom felvágottak gyára. BUDAPEST, VI, PAULY EDE UCCA 1. SZ. TELEFON: 12-48-36.

Schillinger Anna GÖZMOSÓGYÁR RT.

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

WINTER TESTVÉREK

bornagykereskedők. Városi iroda és eladás: BUDAPEST, VII., AKÁCFÁ UCCA 45. SZ. TELEFON: 1-349-52. Ajánlatok kiváló minőségű uradalmi fajborokait, valamint CSEMEGE- ÉS VERMOUTH-BOROKAT minden mennyiségben, a legelősebb napi áron. Tegyen próbarendelést!



Adomány a Vendéglátóipari Múzeumnak.

DR. MOLNÁR SZ. DEZSŐ, ipartestületünk kiválóan érdemes ügyésze, a költségvetésben részére tiszteletdíjként megszavazott és az iparhatóság által jóváhagyott 500 pengőt a létesítendő Vendéglátóipari Múzeum első szükségleteire ajánlotta vissza.

Dr. Molnár Sz. Dezső ügyész úr másfél évtizednél hosszabb ideje látja el az ipartestület jogi szolgálatát és ezen nösszű időn át tiszteletdíját nemcsak hogy nem vette föl, hanem az ipartestület érdekében eszközölt készletadásait se engedte megérteni.

Örommel nyugtatjuk az Ügyész úr ezen mostani cselekedetét, amellyel a Vendéglátóipari Múzeum tényleges megvalósításának sorába lépett.

Dr. Molnár Sz. Dezső ügyész neve elváhatatlanul kapcsolódott ipartestületünk történetéhez, amelyet ezen kulturális célú adományával még jelentősebbé tett, mert míg a Vendéglátóipari Múzeum állni fog, első támogatójának nevét hálával fogja megőrizni.

Kívánatos volna, hogy dr. Molnár Sz. Dezső, Haas Imre balatonfüredi kartársunk és Lóhnert Mátyás, kitűnő munkatársunk példája, kik szintén becses menü-gyűjteményeket ajánlottak föl a Múzeumnak, föllelkesítene a t. Kartársainkat és a Vendéglátóipari Múzeum megvalósítását anyagilag és tárgyak adományozásával előmozdítsák.

Mit várhatunk a jövő évi idegenforgalmtól?

AZ UTÓBBI IDŐBEN UJRA TOBB ELŐADÁS ÉS ÉRTEKEZLET során esett szó a magyar szállodáról és vendéglőről az idegenforgalmi eredményekkel és a jövő kilátásokkal kapcsolatban. A nyilatkozatok egy része komoly aggodásra adhat okot, főképp abban a nézőpontból, hogy mindinkább terjesztik a szálloda-építés szükségességéről való nézeteket, — anélkül, hogy a hiteles statisztikát és a nagyobbarányú építkezések lehetőségét ismernek.

A Hétfői Társaság összejövetelén, a Royal-szállónak egészen megtelet fehértérben, ahol nagyszámú hoteligazgató is jelent meg, B. Ársny Oszkár IBUSZ-vezérigazgató tartott előadást. Utalt a svájci és francia frank, a líra, a hollandi forint és a cseh korona leértékeléséből támadt súlyos gondokra: veszélyes versenytársakat kaptunk a devalváló pénzü, olcsóbbá vált országokban s emellett a hozzájuk jövő külföldieknél a zseróit pengő fölszabadításával nyújtott rendkívüli előnyök nagyrésze el is enyészett, minthogy az utazási pengőcsek az aranyérté-

Etam két fehérnemű és harisnya

Váci ucca 8 — P. örfi Sándor ucca 8 — Lpót körút 24

küben csökkenté váutákkal szemben szinte automatikusan megdrágult. Szerencse, hogy néhány előnyös momentum is jelentkezett, mint például az, hogy a londoni koronázás és a párizsi világtállítás némely utashuláma eljuttott hozzánk. Továbbá, hogy a németeket nagyobb számmal engedték ide. Még sokkal többen jöttek volna, hogyha az utazási célra fölhasználható pengőfedezet augusztus eisejéig ki nem merült volna.

Meg lehet állapítani, hogy Budapestnek ma már elég jól megalapozott hírneve van a világon és elismerik a magyar vendéglátás művészetének és szíveségeknek olyan magas fokát, amelyen fogva nem kell tartanunk összes eredményeinknek hamaras összeomlásától. Koncedálta Bársny, hogy faldalmas szépségűhöz is jelentkeznek az ideai statisztikákban. Az ideérkezett külföldiek száma 9,2%-kal, az itti töltött éjszakák száma 3,1 százalékkal emelkedett. Végre a vidékiek száma is nőtt; igaz, hogy csak 3,02%-kal, tartózkodási idejük pedig 6,32%-kal. Nagyobb visszaesés volt Csehszlovákia (13%), Olaszország (28,7%), Lengyelország (23,8%) és Svájc (45,3%) idejött utasaiban. Emelkedett a német szám 40 százalékkal, az angol 31,8 százalékkal és az amerikai 60,1 százalékkal.

Idegenforgalmunk olyan mértékben fog tovább fejlődni, amilyen mérvű kereseti lehetőséget nyújt külföldi utazási iródnak. Az elírt siker a hírvés mellett leginkább annak tulajdonítható, hogy a külföldiek meg voltak olgódve. (Ez pedig főképp a szállodák és vendéglők nivóján múlt.)

Az idegenforgalom és kereskedelem összefüggéseinek tárgyalása után az előadó kifejtette, hogy milyen gyöngye a keletűr ideirányú forgalom, de az ezt szolgáló hírvést mégsem szabad abbahagyni idegenforgalmunk jövője s főképp a késő őszi és téli hónapok veszedelmes hézagának kitöltése érdekében.

A nyugati és északi idegen is csak akkor tedezi nálunk úti és egyéb szükségleteit, ha valutatris diszparitás vagy más konjunktúris körülmény folytán sokkal olcsóbban kap meg mindent, mint otthona, továbbá, ha a szabott áratk valóban szigorúan megtartják. Különösen hiányzik az elszakított ország-részek és átlában a szomszéd országok lakossága, furdőhelyeinknek is természetes hinterlandja.

Dr. Turcshányi Egon, az Eucharisztikus kongresszus föltátrka ennek a nemzetközi összejövetelnek hatalmas méretéről számolt be. Az előző kongresszusok tapasztalataiból leszűrve, május 23—29 között nálunk tartózkodók körülbelül 25 millió pengő jövedelmet fognak jelenteni. Eddig kilenc állam adott 33—50% utazási kedvezményt és mivel a kilencszázados Szent István-ünnepekéig szeptemberig tartanak, további milliós jövedelmek ígérkeznek. Reméljük, hogy az elhelyezés nem fog olyan következesekkel járni, amelyek az ország jóhírtét nagyobb mértékben csorbítják.

Marencich Ottó vezérigazgató az magyar szállodásipar állásponjtát fejlette ki. Főképp azt a tételt okolta meg, hogy Magyarország divatba jött, de azért nem szabad elbizta-

LITKE FOR ENGLAND

a vezető pezsgő-márka ...

BAKONYI LAJOS

CHROMOZÓ, FÉMCSISZOLÓ ÉS NIKKELEZŐ ÜZEME
BUDAPEST, VIII., SZIGETVÁRI-U. 25. a. TEL.: 136-620.

KÖLCSÖNBE estélyekre, bálokra
TÁLAK, EVŐESZKÖZ, PORCELLÁN, ASZTALOK, SZÉKEK
Fried kávéházi berendező, Király ucca 44. Telefon: 129-134

KREIBICH személyzetihelyező iroda
Budapest, IV, Molnár ucca 12. Telefon: 185-466

kodunk. A beföldi forgalom hiányai olyanok, hogy nagyon is foglalkozni kell a vizsgálatokkal és törődniük kell elsősorban a közlekedés drágaságával, a tarifa mérésvégével. Nem a szobahiány alkotja a probléma vejét, hanem a berendezés modernizálására van inkább szükség. Maronich logikusan és világosan mutatta ki, hogy a szállodai férőhelyek átlagos foglaltsága normális körülmények közt nem okozja meg a nyakra-törés való építkezést. A magyar szállóipar a viszonyokhoz képest elegendő teszt minden kötelezettségének. Viszont jó szezonról vár 1958-ra, de már azontúl nagyon-nagyon bizonytalannak látja a helyzetet.

Tábori Kornél.

A bor átvételei és kezelési költségei.

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARÁNAN konkrét adóügyi részletesen kellett nyilatkoznia bor átvétel és kezelési költségeiről.

Szakértők meghallgatása alapján a Kamara megállapította, hogy az általában 50 filléres áron eladott boroknál a következő átvételei és kezelési költségek merülnek föl:

jutalék	literenként	1.00 fillér,
szállítás	literenként	3.00 fillér,
adó	literenként	9.50 fillér,
forgalmi adó	literenként	1.68 fillér,
átvételi költség	literenként	0.50 fillér,
dugó, kén, juta	literenként	0.20 fillér,
kádár-számla	literenként	0.20 fillér,
10-szerelés pótlása	literenként	0.20 fillér,
derítés költségei	literenként	1.50 fillér,
1 ezrelék szűrés hiány	literenként	0.06 fillér,
3% apadás	literenként	1.68 fillér,
	literenként összesen:	19.52 fillér.

Egy liter bort tehát hozzávetőlegesen 19.52 fillér átvétel és kezelési költség terheli.

A szállodai légitalomaltságszükséglete.

A MAGYAR SZÁLLODAIGAZGATÓK KÖRÉNEK előadássorozatában december hó 3-án Szabadhegyi Lajos ny. ezredes, a Magyar Vöröskereszt légitalmai egészségügyi osztályának vezetője tartott rendkívül érdekes és tanulságos előadást „A légitalomaltságszükséglete, különös tekintettel a szállodákban megszervezendő légitalmai egészségügyi szolgálattal kapcsolatos intézkedésekre” címen.

A kiünö előadó, akit Dénes Márton, a Kör elnöke üdvözölt meleg szavakkal, először az általános európai gyegyekkerzésről és különösen a Magyarországot környező kisantant-államok légi haderőinek erőviszonyairól nyújtott szakszerű tájékoztatást, majd rámutatva a légvédelem és légitalomaltságszükségletének fontosságára, részletesen ismerte át az egyes légitalomaltságszükségleteket és berendezéseket. Azután a halgatóság nagy érdeklődéssel mellettel felvonultatta a légitalomaltságszükséglet fontosabb funkcióit végző osztagok egy-egy tagját. Egymás után léptek be teljes légitalomaltságszükséglettel a légitalomaltságszükséglet, a segédrendőr, a légitalomaltságszükséglet, a gáz-felderítő, gáz-értesítő és a műszaki helyreállító osztag tagjai, akiknek feladatait és munkakörét részletesen ismerte át az előadó. Különösen kiemelte a szállodai légitalomaltságszükséglet fontosságát

PIRONCSÁK ANTAL halkereskedő

Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-447

BURNYÓCZKY GYULA bádógos- és szerelőmester

Bádógosmunkák. Vízvezeték, egészségügyi berendezések, csatornázás, gáz, berendezések vállalkozás
BUDAPEST, VIII., SÁNDOR UCCA 15. TELEFON: 140-889

Steiner és Szimper

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

és szükségességét, hangsúlyozva, hogy háború idején a szálloda fontos közüzemnek tekintendő. Eppen ezért a közérdek és a szállodák üzleti érdeke egyaránt megkívánja, hogy az üzemek légitalomaltságszükséglete minden tekintetben kifogástalan és biztonságos legyen, mint ahogyan erről a külföldi nagyszállók túlnyomó részében máris elegendő gondoskodás történt. Feltétlenül szükséges a szállodákban a megfelelő légitalomaltságszükséglet megszervezése, alkalmas óvó- és segélyhely létesítése, megbízható riadó-készülék alkalmazása, a világítás biztosítása, az élelmiszereknek a mérgeztől való megóvása. Általában a társadalom és a gazdasági élet minden tényezőjének és rétegének, nemcsak hazafias kötelességteljesítésből, hanem saját, jól felfogott érdekében is bele kell kapcsolódnia a légitalomaltságszükséglettel nagy munkájába, mely nem meggátol, hanem minden tekintetben szükséges és hasznos befejezést jelent.

A mindvégig feszült figyelemmel kísért, értékes előadásért Dénes Márton elnök és dr. Szász Eiemér főtitkár mondottak köszönetet a kiváló előadónak.

Balaton Szállodások ülése.

A BALATONI SZÁLLODÁSOK ÉS PENZIÓK EGYESÜLETÉNEK adóközössége dr. Ertl József sítközi vezérigazgató elnökeléssel ülést tartott a Savoy-kavánáz külteremtében. Az elnöki megnyitót és Oláh-Gyárfás Mihály egyesületi elnök közlése után dr. Komlóssy Gyula ügyész adta elő az adóközösségi jelentést. Azt a ritka eredményt jelentette be, hogy az összegyűlt összes 15 szállodák visszatértek a tagoknak. Azonkívül tartalékolások és egyéb juttatások mellett 14.000 pengőt fordítanak a balatoni fürdők, illetve szállodák és penziók idegenforgalmi propagandájára. Polgár József elnökné nyára köszönetet mondott a vezetőségnek és egyhangúlag megadták a fölmentvényt.

Az osztrák vendéglátóipar közös küldöttsége a kereskedelemügyi miniszternél.

AZ OSZTRÁK SZÁLLODÁS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉIPAR hivatalos szervezetei december hó 1-én közös küldöttséget vezettek dr. Taucher kereskedelemügyi miniszterhez, akinek részletesen előadták az egyes szakmák legjelentősebb kívánásait és seregeltek. A szállóipar képviselői elsősorban a beruházási kedvezmények törvényes rendezésének fontosságát és sürgetését hangsúlyozták, rámutatva arra, hogy a szállodák legnagyobb része még a régebbi, 8-10 évvel ezelőtti eszközökkel üzemi beruházásokból származó adósságot sem volt képes visszafizetni, annál kevésbé áll tehát módjában az idegenforgalom szempontjából muhatatlanul szükséges további üzemi nagyjelöltségek és újjelöltségek állami támogatás nélkül elvégezteni. A vendéglőipar megbízottai a söradó leszállítására

Abroz és vászonárúk

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

Kívánatra utaztatni úgy helyben, mint vidékre vételkényer nélkül elküldöm.

Pásztolyi Andrásné virágkertesze

Detail eladás: Sándor ucca 11.

Asztali virág, dekorráció, koszorúk. Minden igényt kielégítünk.

Szt. LUKACSgyógyfürdő és gyógyszálló
a reumás betegek évszázados gyógyhelye.Télien, nyáron nyitva
Telefonszám: 1—560—80

vonatkozó kívánásukat terjesztették elő, míg a kávéskó le-
gátusai ugyancsak beruházási hitelkedvezményeket kértek, egy-
ben pedig az áruforgalmi adó leszállítására és az új iparpen-
délyek 5 évi zárlatára vonatkozó javaslatokat terjesztették a
miniszter elé.

A miniszter, aki a legnagyobb figyelemmel hallgatta végig
a vendéglátóipari szakmák kívánásait, válaszában hangsúlyozta,
hogy az idegenforgalmi iparágak sorsa és jogos törekvései
íránt teljes megértéssel viselkedik. Eppen ezért azon lesz,
hogy az előterjesztett kérdések mielőbb a minisztertanács elé
kerülve, kedvező elintéztést nyerjenek.

Új vendéglátóipari törvényjavaslat Svájcban.

A SVÁJCI SAJTO híradása szerint az új vendéglátóipari és
szeszerkeskedelmi törvény tervezete már teljesen elkészült és
rövidesen a törvényalkotó nagytanács elé kerül. Az új törvény,
mely az eddig érvényben levő 1894. évi törvény hiányosságait
van hivatva pótolni, az érdekeltektől szakmák és a hatóságok egy-
öntetű kívánására jött létre és a korszerű fejlődés szempont-
jainak figyelembevételével, igen alaposan átdolgozza a rend-
elkezésre álló anyagot.

A törvényjavaslat, a régi törvényvel szemben, több olyan
rendelkezést tartalmaz, melynek célja kifejezetten a vendég-
látóipari társadalom megerősítése. Így egyebek közt bevezeli
a kötelező szakképesítést, míg másfelől a vendéglátóipari al-
kalmazottak szociális helyzetét is törvényes védelemben része-
síti. Egységesen szabályozza az új törvény Svájc egész terüle-
tén a záróra-kérdést is oly formában, hogy a vasár- és ünnep-
napok előestéjén éjjeli 1 óra, egyébként pedig éjjeli lesz a
vendéglátóipari üzemek zárórája. Módot nyújt ezenkívül az en-
gedély-illeték eddigi merev rendszerének enyhítésére is.

A csehszlovák idegenforgalom legújabb számadatai.

A LEGUTÓBB KOZZETETT hivatalos jelentések szerint 1957
október havában 165.100 külföldi vendég érkezett Csehszlová-
kiába, mintegy 25%-kal több, mint az elmúlt esztendő azonos
időszakában, míg az általuk eltöltött éjszák száma (243.200)
1956 októberéhez viszonyítva 57%-os emelkedést mutat.

Az év első 10 hónapjában (január-október) érkezett kül-
földiek száma 1.9 millió, vagyis 11%-kal meghaladja az 1956.
év és 25%-kal az 1955. év azonos időszakának külföldi vendég-
forgalmát. A külföldiek által ezen 10 hónap alatt eltöltött éj-
szakák száma: 6.7 millió, az elmúlt évhez képest 40%, 1955-höz
viszonyítva pedig 33%-os emelkedést mutat.

A csehszlovák szakmai körökben az év két utolsó hónap-
jában is kedvező idegenforgalmi eredményeket várnak, annál
is inkább, mert a téli sporthelyek látogatottsága máris erősen
emelkedőben van. Az idegenforgalom fejlődésének előmozdi-
tását célozza azon hivatalos intézkedés is, mely az eddigi öt és

**JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL****Cifka József**pincegazdasági cikkek szaküzlete.
Budapest, V., Vilmos császár út 48. sz. Telefon: 1—229—92.

Borszivattyúk, szűrőgépek és az összes borkezeletti anyagok.

Angolul, németül beszélő éttermi segéd, aki a szakmát
pár évig külföldön gyakorolta, elhelyezkedést keres.

APFELBAUM ARNOLD, VII, Péterffy Sándor u. 40. fszt. 2.

Járás székelyen kisebb

szálloda étteremmel bérbeadó vagy eladó

Felvilágosítással Ipartestületünk irodája szolgál.

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: 1-335-39.**Zongorák, pianinók**Eladása. Csere, vétel, olcsó bérlet, hangolás, javítás.
Grimm László, Budapest, VIII, Práter u. 56. Tel.: 13-63-61.**Szállításhoz díjtalan kölcsön-hordót ad**
Kecskeméti, helveciai, szikrai, izsáki, körényi kis és nagy ura-
dalmi borokat közvetlen a termelőktől bármilyen mennyiség-
ben közvetli:**DEUTSCH GYULA BORBIZOMÁNYOS**

Irodák:

Budapest, Royal szálló, Kecskemét, Beretvás szálló

BARSTENDER (Mixer) bálókra és koktáil partiera
ajánkozik. Amerikában tanult, elsőrendű szakember. Bárpart
és fejszerelési rendelkezésre áll. — Telefonszám: 142—504.**ELIT PAPAN**jó, olcsó, megbízható. Szállodáknak kedvezmény.
Reschofszky és Tsa, Baross ucca 61. Tel.: 130-556.**Teljes vendéglió berendezés olcsó áron,
darabonként is eladó.**

Értekezothni: Mészor József vendéglőnél, V, Alkotmány ucca 21.

Príma szlavóniai tölgyfából boroshordók
minden nagyságban, úgyszintén bortöl-
csérek, borkannák és szűrőtelő kádák**Laposa András**kádármeester, VIII, Kálvária
tér 13. Telefon: 137—457Alig használt **frakk és szmoking eladó**
Grósz Ferenc szabónál, Terež körút 3/a. sz.

félmillió csehkorona összegű propaganda-alapot 3 millióval fel-
emeli. Az állam és a társadalom együttes támogatása mint
másutt, úgy Csehszlovákiában is, igen értékes eredményeket
biztosított az idegenforgalom számára.

Mi újság a borpiacon?

A BEFUTOTT JELENTÉSEK SZERINT a borárak emelkedésével kell
számolni, amit részben a szeszfőzésre kerülő borok és az inter-
vencios vásárlások okoznak. A történelmi szőlőterületeken, a régi
hegyvidékeken, kivéve a Tokajhegyalját, elég magasak a
borárak. Pl. Balatonfüreden minőség szerint 45—70 fillérről is
kérik literenként; Egerben jobb minőségért 50—60 fillérről is
kérik fehér- és vörösborokért; Badacsonyban a borárak 50—60
fillér között váltakoznak. Velencén igen jó borokat lehet 33—35
fillérért vásárolni literenként; Szekszárdon 25—30 fillér a fehér
és kádárka bor, a vörösbor jóval drágább. Mórán újborokért,
tekintettel az ideai igen csekély mennyiségre, 36 fillért kérnek,
őbor-készlet alig van. A Tokajhegyalján, Erdőbényén, Tolcsván,
Sárospatakon, Sátoraljaiújhelyen, ahol a minőségek igen külön-
bözők, az árak 35 fillérről 42 fillérig terjednek az újbor-árak;
őborkészlet is van. Az Alföldön 11,5—12% Mallyigandos bor ára
14—15 fillérről 26-ig, könnyebb borok 10—12 fillérről, egyes
helyeken, ahol bő termés volt, olcsóbban is.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON RÉSZÉRE Royal nagyszálló 50 pengőt, Kiss
László kertársunk 10 pengő adományozott. Hálás köszönet érte.

Felhívás Kertársainkhoz! Hiányt kíván pótolni az Ipartes-
tület akkor, amikor alkalmat keresett, hogy a mai, nagyon ne-
héz viszonyok között tagjai, úgy ruházati, háztartási, mint üzleti
felszerelési tárgyait, nagyon előnyös feltételek mellett olyan
cégeknek szereztesse be, ahol a részletfizetési egyetlen fillé-
rről sem drágítják meg a beszerzést. Tekintettel voltunk arra
is, hogy olyan vállalattal keressük az összeköttetést, amelynek
kötelekebe tartozó cégek Budapest legnagyobb és legszól-
gatóbb üzletet. Amennyiben tagjaink igénybe kívánják venni ezt
a szervezetet, úgy minden hétfőn, szerdán és pénteken dél-
után 4 és 6 óra között az Ipartestület helyiségében a szüksé-
ges felvilágosításokat minden tekintetben megkapják. Amikor
még felhívjuk t. Tagjaink figyelmét a lapunkban ERKA hirdet-
tésre, meg vagyunk győződve arról, hogy igen nagy szolgál-
tot tettünk Tagjainknak, hogy sok utánjárást igénylő, egyéb ha-
sonló hitelszervezetek helyett, egy minden tekintetben meg-
felelő, minden igény kielégítő vállalkozással létesítettünk meg-
állapodást.

Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete Szervezőosztály

Szállodások, Vendéglősök, Kávéosk és Alkalmazottak Nyugdíjgyűlése

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 Adóközössége

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

Minden tüzeléstechnikai kérdésben **díjtalanul** áll a nagyközönség rendelkezésére

Budapest Székesfőváros Gázművei Melléktermék Osztálya

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

Ugyanott nyerhet felvilágosítást úgy az újrendszerű, folytonégő

„TERMOKOKSZ” cserépkályháról

mely a kokszt fűtőértékét átlagosan 90%-kal haszno-
sítva, a fatüzelésnél **30%-kal olcsóbb** fűtést tesz lehe-
tővé, mint a legújabb típusú **koksztakánokról**, melyek
a legideálisabb tüzelőanyag, a **kokszt** összes jótulaj-
donságait maradéktalanul kihasználva, a korszerű,
gazdaságos fűtés minden követelményének meg-
felelnek.

Fűtsön koksszal, hogy gazdaságosan fűtsön!