

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

NY. M. MUSEUM
KISKÖZM. OSZTÁLY

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

FOSZERKESZTO: BALLAI KÁROLY
GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC, MARENCICH OTTO, NEMETH ALADÁR
KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SZERKESZTI — REDIGÉ PAR TÁBORI KORNÉL

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

November hó 1-től életbelép a munkaidő szabályozásáról szóló miniszteri rendelet

ERTESÍTJÜK T. TAGTÁRSAINKAT, hogy a munkaidő szabályozásáról szóló rendeletet, amely az egész vendéglátóipar területére szól, a kereskedelemügyi minisztérium november 1-ével életbeléptette.

Magát a rendeletet a „Hivatalos ügyek” rovatában teljes terjedelmében közöljük és abból a következőket emeljük ki:

a konyhai személyzetnél a munkaidő kerete 13 óra, amelyből 10 óra valóságos munkára fordítandó, fél óra a déli és fél óra az esti étkezésre két óra üzemszünet;

a felszolgáló, illetve többi személyzetnél a munkaidő kerete 12 óra, amelyből szintén 10 óra valóságos munkára fordítandó, fél óra a déli és fél óra az esti étkezésre és egy óra üzemszünet.

Tehát minden üzlettulajdonos személyzetet az előbb ismertetett munkakeretben foglalkoztassa, mert a rendeletet megszegőt pénzbírsággal sújtják.

A munkaidő kezdetét és végét, valamint a munkaközi szüneteket „munkaidőrend” című kimutatóban olyan helyen kell kifüggeszteni, ahol azt a személyzet láthatja.

Végül rámutatunk arra, hogy ahol a jelzettnél jobb munkaidőbeosztás van, azt a személyzet hátrányára megváltoztatni nem szabad, valamint tilos a rendelkezéstől eltérő megállapodás létesítése.

*

Egyébként felhívjuk t. Tagtársaink figyelmét az „Ipari Tudnivalók” című kiadványunkra, amely a személyzetre vonatkozó összes rendeleteket, így a munkabér-táblázatot és a munkaidőszabályozást is tartalmazza. Ipartestületünk irodájában 50 filléres önköltségi áron kapható.

Budapest, 1938 október 1-én.

BALLAI KÁROLY
vezető jegyző.

HOLUB REZSÓ
alelnök.

... kávé és természetesen teát
is Meinltől!

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

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

ALAPITVA: 1869. ÉVBEN.

TELEFON: *1-484-62.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁS ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

OLVASSUK, TERJESSZÜK LAPUNKAT!

SZEREZZÜNK ELŐFIZETŐKET!

A M I N A P T Á R U N K

1939 október 5 Szerda	D. e. 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Vörös Simonnál (IX, Ferenc krt 44).	19 Szerda	D. e. 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Zauper Ferencnél (II, Fő u. 8).
7 Péntek	Este 8 órákor vendéglősök vacsorája Szivós Zsigmond és Társainál (VIII, József krt 85).	20 Csütörtök	D. e. 10 órákor a békéltetőbizottság ülése az Ipartestületben.
11 Kedd	D. u. 4 órákor a régi I. (I., XI. és XII.) kerület vendéglősei megbeszélést tartanak Kiss Ernőnél (XI, Szt Gellért tér 3).	21 Péntek	Este 8 órákor vendéglősök vacsorája Bandl Józsefnél (IV, Mária Valéria u. 2).
12 Szerda	D. e. 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. D. u. 4 órákor az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája dr. Goldman Oszkárnál (Kugliverseny) (VIII, Baross tér 10).	26 Szerda	D. e. 11 órákor a képesítőbizottság ülése az Ipartestületben. Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Csákkódi Jánosnál (VIII, József u. 26).
18 Kedd	II. kerületi ülés Winkler László vendéglőjében (II, Iskola u. 38).	November 15 Kedd	II. kerületi ülés a Kakaskapu vendéglőben, II, Pálffy tér 4.

Dreher Baksör



ANGOL GINI

High & Dry

Booth's Distilleries Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

Vendéglősök és szállodások kiállítása.

NAGYSZABÁSÚ KIÁLLÍTÁS NYILT MEG a bécsi Városligetben: a vendéglős- és szállodásiparnak első nagyévet tartotta. Ez a kiállítás több, mint a vendéglátóipar fejlődésének szokott bemutatója; élénk hozza mindazt, amit egy állam polgárainak és az utazó idegeneknek nyújthat, de azon túl még a nagyévet vendéglátóipar egész meglepő fellendülésének bizonyítékait. Nem szorítkozik a szállodai és vendéglői szakmára, hanem más produktív gazdasági ágakkal való kapcsolatát is bemutatja. A kiállítás célja, misztérija nem csupán gazdasági, hanem hatalmas mértékben kulturális s jól kiegészíti a nagy bécsi kongresszust, amely körül dr. Ringer Alfréd a főérem.

A belépő először a díszcsarnokba jut, ahol a vendéglátóipar kialakulásának értékes kultúrdokumentumait fogadják. Jobbra nyílik a szakmai képzés térije; szemlélteti a kulturális feladatokat, amelyek iparunk üzemeltetését szolgálják. Illusztrálja a jellemző mondatot: „Wer ist Lehrling? Jedermann! Wer Geselle? Wer was kann! Wer ist Meister? Wer was ersann!” A vendégléghelyezés útját-módját, múltját és jelenét is... Ortelos képanyag teszi a benyomást teljessé.

„Minden ifjú áma” jelszavával megmutatja a serdülő ifjúságnak, hogy éppen a vendéglátóiparban nyitva áll előtte a világ.

A díszterem másik oldalán a korcsma, vendéglő gazdasági jelentősége emelkedik ki. Megvilágítják itt azokat a célkitűzéseket is, amelyek az ipar egész szakmai képviselését kell hogy foglalkoztassák. Grafikai rendszerrel, kitűnő rajzokkal pontosan mutatják a fontos tennivalókat, amelyek a „négyéves terv” keretében a vendéglői, illetve fogadói szervekre hárulnak.

Hogyan javulhat a vendéglátóipar propagandája: erről tájékoztat a B-terem. Tanulságos és jótékony gyakorlati formában állították össze a tényezőket, amelyek a vendéglátás fogalmát jelentik. Itt csakugyan bőséggel okulhatunk. Nemcsak a szakmába

tarozóknak mutatják meg, hogyan történjek az igazi vendégfogadás már a belépéskor, hanem a látogatóknak is filmen és egyébként elmeséli, hogy a vendéglátó mit szolgáltat a számla átnyújtásáig. Aki ezt a filmet jól megnézi, nagyon meg fogja érteni, hogy egy vendéglői este miért drágább egy kicsit, mint odahaza a „mamánál”.

A sör-kiállítás is ebben a teremben van. Megtudjuk, hogy milyen régi és nagyműltű ez ital s amellett a legmodernebb sörgyártás titkait szintén feltárják. A mezőgazdaság és a sörgyártás jelentős kapcsolatai ugyanígy megismerhetők.

A C-teremben látjuk mindazt az élelmi, illetve élelmezési cikket, amely a vendéglátóiparban bármily szerepet kap.

Itt bizonyban leginkább az általános gazdasági élet, meg a vendéglátóipar kapcsolatának sokfélesége és kölcsönhatása. A termények és eszközök, a termelőmódszerek és a géptelvények, a föld és a gyár, a gazda és a laboratóriumi tudós munkájának változatai néhol csodálatosak, amíg odáig nem jutunk, hogy a minél jobb táplálkozás céljait szolgálják.

Különlegesség az L1-terem berendezése, kulturális szempontból értékes keretben: a bécsi kávéház.

Házasszonyokat alkalmasint leginkább vonz a szakcsmüvészeti kiállítás. Itt részben új utakra próbálták lépni: csaknem mellőzték a hideg felvágottak és hasonló ételek bemutatását. Most sokkal inkább a meleg ételek részeseit előnyben s táplálkozás-gazdasági fontosságukat is igyekeztek kimutatni. Figyelmet érdemel a nagy mintakonyha. Példáson berendezett gázkonyha is mutatja, hogy mit, hogyan lehet ma produkálni nagyobb és kisebb szállodák, vendéglők tűzhelyein. Bécs szakácsai öt napon át, a régi német birodalom és a volt Ausztria szakácsai négy napon keresztül fogják nagydíjaz versenyben megmutatni, hogy az inyenek számára mit tudnak.

De még sok egyéb van ezen a kiállításon. Így az F-teremben nagyon sok technikai segédesszköz van, ami a vendéglátóiparnak ma rendelkezésére áll. Gazdag továbbá a bor- és pezsgőkiállítás anyaga is. Aki végigjárta a tágas termeket, pártatlanul el kell hogy ismerje a vendéglátóipar fokozódó jelentőségét.

Az árelemzés kérdése.

A MAI GAZDASÁGI ÉLET BONYOLULTSÁGA az új problémák egész tömegét veti fel. Ezek közül az egyik legfontosabb az árelemzés kérdése. Különösen a most megindult reformtervezésekkel egyidőben, az árkormánybizottság megszervezésekor.

Állandóan olvashatunk napilapjainkban, szaklapjainkban az árakról, árkerdesekről; beszélünk róla — az árkerdes lényegével azonban nagyon kevesen vannak tisztában.

Már a háború alatt nagyon fontos volt az árpolitika. Az állam beleavatkozott a kereslet és kínálat természetes alakulásába, hogy a fogyasztók védelme érdekében az árakat maximalja. A háború utáni gazdasági viszonyok szükségessé tették, a folyton változó pénzérték pedig egyenesen megkövetelte az árkerdes törvényes rendezését. Ebben a légkörben jött létre az 1920-XV. tc. az árdrágítók visszaélései ellen. A kormány 1933-ban felállította az Árelemző Bizottságot, amelyik most már hivatalosan is foglal-



SZENT ISTVÁN
CSALÁDI SÖR

1 1/2 literes
záró palackokban

Kőbányai
Polgári Sörgazda
gyártmánya

CSÁKY-féle MUST MOST

Üzemvezető.

Csak ezen fényképpel ellátott igazolvánnyal rendelkező alkalmazottaimtól sziveskedjék árut elfogadni.
Felöltséget csak ezért vállalok.

Telefoni megrendelések a város bármely részébe azonnal teljesítenek.

**Csáky vezetése
alatt álló**

**SAJTOLO-
ÜZEM**

**IX, Ráday-u. 12.
az udvarban.**

Telefon: 188-359.

MÁRKA - MUST!

**Must kiszolgálás
megkezdődött.**

**Közvetlen a Közp.
Vásárcsarnok mellett**

kozott az árelemzéssel. Közvetlen szankció azonban a bizottság kezében, sőt még a miniszter kezében sem volt, mert legteljebb ádrárgítás címén tehetett teljelenést. Az 1937. év elején megindult nagyobb áremelkedés újabb intézkedést tett szükségessé. Az Árelemző Bizottság működését hathatósabba kívánta a kormány tenni, miért is a 7450/1936. M. E. számú rendelet köteleességévé teszi a bizottságnak, hogy mind a bel-, mind a külföldi árak alakulását rendszeresen kísérelje figyelemmel. A rendelet módot nyújt a kereskedelem- és közlekedésügyi miniszternek arra is, hogy a megfelelő adatokat bármelyik vállalatnál beszeresse. Ezt eddig csak a kartelektrákra vonatkozóan tehetette meg. 1938-ban az árkérdések megoldására az Árelemző Bizottságot a kormány kormánybizottsággá szervezte át és élére Laky Dezső dr. műegyetemi tanárt állította. A kormánybiztos a közgazdasági miniszter felügyelete alatt működik (miután jelenleg a közgazdasági tárca nincsen betöltve, a kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter hatáskörébe tartozik) és a miniszter rendelettel állapítja meg azoknak az árúknak és szolgáltatásoknak jegyzékét, amelyeknek árat, illetőleg díját, a kormánybiztos előzetes hozzájárulása nélkül emelni nem szabad.

Az árellenőrzés arra törekszik, hogy az árkak és jövedelmek közötti egyensúly megmaradjon. Ezt csak az árkak mérséklésével lehet elérni. Az árkormánybizottság az elmúlt négy hónap alatt sok konkrét eredményt ért el és ennek kapcsán betekintést nyert a vállalatok belső szervezetébe. Így egyre jobban megismeri, konkrét adatok alapján, a magyarországi vállalatok kalkulációját és tapasztalatait egyre bővítheti, melyek alapján az árkak megállapításának helyességéhez mind jobban alátámasztott számításokkal szólhat hozzá.

Nézzük csak, mire kell főképpen tekintettel lenni az árelemzésnél?

Az ár nagyjában három tényezéből tevődik össze: a nyersanyag árából, a rezsiből és a jogos haszonból.

A nyersanyag árának megállapításánál az árkormánybizottság az utánpótlási ár helyett az ú. n. vegyes készletárakat alkalmazza. Ez annyit jelent, hogy az utánpótlási és a beszerzési árat egyaránt figyelembe veszi és a kettő összevetéséből állapítja meg a nyersanyag árat. Így az áringadozás veszélyét az árkak megállapításánál a minimumra szorítja le.

A rezi megállapítása a lehető legnehezebb feladatok egyike. Ebben benne van a feldolgozás egész költsége, a fizetések, az energia költsége, reklámköltségek, elhasználódási költségek (amortizáció) stb. Különösen az elhasználódás folytán az árba beleszámított leírás összeg megállapítása a legfontosabb kérdés. A vállalatok általában ugyanolyan leírás kulcsal szerepeltetik kalkulációjában az amortizációt, mint azt a mérleg értékelésénél szokták. Az árkormánybizottság ezt a felfogást nem teszi magáévá. Elgondolása az, hogy azoknál a vállalatoknál, ahol a berendezés értéke már teljesen le van írva, az árba az amortizációt nem szabad beleszámítani, ahol pedig a vállalat igazgatóságának óvatossága folytán a berendezési tárgyak már régóta jól használhatók, az árba beleszámítható amortizációt a megfelelő mértékre kell csökkenteni.

Az árba nem szabad beleszámítani azokat a tételeket, amelyek a helyes társadalmi felfogás, vagy törvényeink szerint a nyereségből kell fedezni (tartalékolások, szociális terhek, külön juttatások stb.). Ezeket a költségeket közlül törölni kell, ami természetesen nem azt jelenti, hogy a vállalat ezeket a kiadásokat nem fizeti vagy nem fizetheti. A vállalkozók szabadságát ebben a tekintetben nem érinti tehát az árelemzés.

A kormánybizottság minden esetben reviziót tart az illető vállalatnál. Az így kapott adatokat feldolgozza. Azután a vállalatnál közösen igyekezik olyan megállapodásra jutni, amelyek mindegyik felet egyaránt kielégíti. Megelégedésre meg kell állapítanunk, hogy eddig még nem fordult elő olyan eset, amikor a kormánybizottságnak ne sikerült volna az érdekeltekkel közös tárgyalási alapra jutni. Ebben a tekintetben dicséret illeti a kormánybizottságot, amelyik valóban nagy körültekintéssel és szakértelemmel végzi nehéz, sokszor nagyon messzeágazó feladatát.

Ami itt elmondottunk, csupán általános alapelvek, hiszen részletekbe — ilyen kis cikk keretében — nem is nagyon bocsátkozhatunk. Az árkormánybizottság nagy energiával működik és minden reményünk megvan arra nézve, hogy az árak igazságos megállapításával helyes módon szolgálja az ipar és kereskedelem érdekeit.

Hallóssy Béla.

Kapható:

BERKOVITS
papírárugyár
kávészálló, éttermi
és cukrászati
kellékek
BUDAPEST,
VII, SIP UCCA 4.
Telefon: 142-531.

DEKA
TOLEFOGVÁLTÓ KÜLÖNLEGESÉGE
DEKA

Vendéglői és szállodai iparunk nemzetközi kapcsolatai.

— Tábori Kornél adatgyűjtéséből. —

I. Magyar-német adatok.

Újabb kutatások nagyszámú fontos adatot hoztak napvilágra a hotelkultúra és általában a vendéglátóipar magyar-német kapcsolatairól. Az eléggé ismeretes, hogy a németiség Magyarországon már 900 évvel ezelőtt mily fontos szerepet kezdett játszani. Különösen aktuálissá vált ennek az említése most, hogy Magyarország első királyának, Szent Istvánnak kilenczázados emlékünnepeitől üljük meg Szent István évében és kegyelettel gondolunk Szent István nevére is, II. Henrik bajor herceg leányára, akinek kíséretében igen sok német lovag jött Magyarországra és telepedett meg itt. Gizella királyné a lovagokon kívül kereskedőket, iparosokat, köztük szakács- és vendéglősmestereket is hozott új hazájába és 1095-ben — több mint százéves korában — mint a passzaui bencés apácázárda fejedelemasszonya hűnyt el.

Még tömegesebben vándoroltak a németek magyar földre II. Géza király alatt 1150 körül, de legtöbben a mongol pusztítás, a „tatárjárás“ (1241) után. A régi magyar Felsőmagyarországon, a Szepességben és Erdélyben több mint harminc jelentékeny várost alapítottak. Javarésük a Közép-Rajna és a Mosel vidékéről jött és löképp Erdély kijusztított részeit tették virágzókká. A magyar vendégteret folytán német fogadósok közül többen vezetőhelyekre jutottak, városbírók, polgármesterek, tanácsstagok is lettek.

De az ország más vidékein is maradt szíves emlékek. Így Dürer Albrecht egyik nagybátyja, aki a művész apjával együtt a békésmegyei Ajtós (Thürer) községből származott, mint tekintélyes korcsmáros és bíró hűnyt el.

Az első okmányyszerű magyar emlék — amellyel Ballai Károly, a budapesti szállodáspartestület tudós jegyzője hosszan foglalkozik sokszor és méltán idézett kiváló szakkönyvében — az esztergomi főegyház-megyei káptalan levéltárában van és Calvus (Kopasz) Péter albergor (fogadós) ügyéről szól. A német származású Renaldus és László prépostok ismertek az 1279 március 29-ikén kelt oklevélben Calvus Péter ügyét. Kétségtelen, hogy ott Calvusnak nem egyszerű korcsmája, hanem rendes fogadója volt a saját házában. Emlékezzünk régiokról: Esztergom akkor Magyarország fővárosa volt, ahová — egy régi író szerint — „sok ország kincseit vitték hajón a Dunán“.

De van még egy hiteles okirat, amely fogadósról — német fogadósról — tesz említést 70 évvel később. Károly Róbert magyar király felesége, Erzsébet 1335-ben remek építkezési klastromot alapított és 1363-ban megvásárolta Slicher fogadós birtokát s aztán a Klarissza-klastromnak ajándékozta. Erről is Ballai Károly gyűjtött fontos adatokat.

II. Ulászló királynak német szakácsa is volt, amikor menyasszonyát, Candalei Annát 1502-ben pazar kísérettel vitte Zenggből Budára, Anna francia királyné egyik udvaroncá kimerítően beszámolt az egész útról és a többi közt ezt írja Ballai idézte szerint:

„Csúförtökben megkezdődtek az udvari ünnepek

TIVOLI mustár

málna, citrom-, narancsszörp, ketchup

worcestershire sauce, halkonzervek

GOTTLIEB GYÁRTMÁNY

Telefonszám: 296-702

gek... Az ebéd a világ egyik legnagyobb és legrompásabb termében folyt le. Itt minden csak úgy ragyogott az aranytól és ezüsttől. A lakoma rendezése igen kitűnő volt. Ebéd után az erdélyi és egyéb városok nemesei és polgárai aranycsészéket, karmazsin-báronyot és szatent, továbbá török szőnyegeket ajándékoztak a királyfőnöknek, egyszersmind sok szerencsét és hosszú életet kívántak neki. Végre megkezdődött a zene és a vendégek táncra perdültek. A kastély egyik udvarában szökőkútból hat csó állott ki és mindenből egész napon át bor folyt... Tíz nap mulva lovagjátékokat tartottak... Buda házáit az itt lakó németek, firenzeiek és velenceiek olasz modorban építtették. A váralota szépségét az elragadó fekvés még jobban növelte.“

Sok német iparos, közte vendéglős és korcsmáros jutott Erdélybe azután is, hogy a református Bethlen Gábor erdélyi fejedelem nőül vette György Vilmos brandenburgi választófejedelem leányát, Katalint (született 1604-ben). Katalin 1629-ben, amikor férje gyermektelenül elhunyt, igen nagy vagyon tulajdonosa és Erdély trónjának öröke lett. A katalizálás vádjá miatt hagyta el Erdélyt és 1633-ban tényleg katalizált, majd Ferenc Károly szász-lau-nburgi herceg neje lett.

A hosszú török háborúk alatt rengeteg magyar és német élett-vagyon is pusztult el s miután végre 8000 brandenburgi és nagyszámú más katona segítségével Budavánál 1686-ban visszafoglalták, elsősorban németek kaptak telket és mindenfajta támogatást Budán.

A bajor, porosz, pályi, lotharingiai és osztrák területekről egész áradat indult meg... Itt nemcsak telket-földet kaptak, hanem házat, sőt egész gazdasági felszerelést is, lovat-kocsit, ekétől-vasvilláig, vagy fennközig — még pedig ingyen — és egyébként is mindenek támogatást öket.“ (Lásd: „Mi érdekli a németeket Magyarországon.“ Írta Tábori Kornél, 1928.)

Dr. Schmidt Heinrich egyetemi tanár, aki a magyarországi németek viszonyait tanulmányozta, kimutatja, hogy a magyarságot a német lakossággal kapcsolatosan némelekek mennyire félreismerték.

— Ha Magyarországon — írta — ellenézés támadt a németiséggel szemben, akkor mindig Ausztria némely politikusi okozták. Különben az igazság az, hogy a német állam és népe fejlődésében és kultúrá-

CALDERONI ÉS TÁRSA látszereszek

BUDAPEST, V. VÖRÖSMARTY TÉP 1. SZÁM. (Haas-palota)
Telefon: 18-11-48. Alapítva: 1819

Szemüvegek, színházi látszerék a legfinomabb kivitelben
Hőmérők, barométerek, időjelző házikók stb. Fényképeszteti készülékek és felszerelések nagy választékban.

FELLNER BÉLA

Élső belvárosi szálloda, vendéglői f. t. u. v.
kávéházi személyzetrel közvetítő iroda

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

jában sehol oly vágyón értékelt ideálja nem volt minden jónak, mint Magyarországon.

Dr. Bleyer Jakab professzor, volt miniszter pedig kimutatja:

— A német kivándorlás és a letelepedés főoka további száz éven át gazdasági téren keresendő: a Német Birodalom különféle részeiben óriási népfőléleg mutatkozott, mert hisz a németiség már a 18. században „Volk ohne Raum” volt a híressé vált szállóige szerint.

A magyarországi német bevándorlók között mindig jelentős szerepe volt a vendéglátó-ipar úőzőinek. A budapesti városi levéltár adatait és más hiteles forrásokat átnézve, határozottan meggyőződhetünk erről. A törökök kiűzetése után nem is volt Budán és Pesten más fogadó és kocsmáros, csakis német, mégpedig feltűnően hosszú ideig. Ballai azt is elibélik tárja, hogy 1696 október 8-án összeiratták Pest város birtokos polgárait és az akkori, valamint későbbi adatokból érdekes részletek tárulnak elénk a vendéglősök szerepléseiről. Eszerint a bírő 1692-től 1708-ig Proberger Jakab serfőző volt; emeletes ház, műhely, 33 köblős föld és major gazdája. A tanács első tagja volt Eschenbrucker Fülöp, vendéglős az „Arany Sas”-hoz. 1710-ben is Proberger volt a bírő. 1714-ben elsensteini Eischerich Sámuel, az „Arany Horgony” fogadósa viselte a bírői tisztelet, akit a szakmából 1717—1720-ig Lehner Mihály, az „Arany Sas” fogadósa követett. 1725-ben újra Eischerich Sámuel a bírő. Budán Hansrucker András, Kamerlauff Ferenc György, Raitz Mátvás és Friedlein János kocsmárosok szerepelnek a város vezetői, illetve a tanács tagjai között 1705-től 1747-ig.

A legérdekesebb pályát Pásztor Mihály jeles könyve („Buda és Pest a törökuralom után”) szerint a Kramerlauffok futatták meg. A család őse, Kramerlauff Ferenc György a 18. század elején kocsmáros, de már a század végén Kalmárfy néven Buda legvagyonosabb és igen tekintélyes polgárai a Kramerlauffok. Ignác a 18. század végén a Lipót-rend lovagja és nemességet is kap; amellelt 28 évig viselte Buda város főbírói tisztségét.

Palm János Dávid udvari kamarai tanácsos, aki 1694 végén járt Budán meg Pesten, azt írta, hogy nagyon lassan halad itt az újjáépítők munkája; Bécsből jött adminisztrátorok csak a maguk zsebére néznek, Pestre meg csak az megy lakni, aki Budáról már kiszorult. Két-száznál több ingyen telket osztottak ki Pesten; később 15 telket 5—50 forintot kelt el, négy pedig 75—160 forintot.

Akkora telket, mint a Károlyi-palotáé, ingyen foglalt le magának Werlein István kamarai igazgató; később — 1694-ben —, amikor a 3626 négyszögöles telek új gazdáé lett, 150 forintot adtak érte. Eschenbrucker Fülöp kocsmáros és szenátor ingyen kapta a Petőfi Sándor ucca 11. számú ház telkét 1697-ben. Pöck Boldizsár szintén ingyen jutott a Városház ucca 1. számú ház 484 négyszögöles telkéhez. Föltűnő, hogy Kohlbacher Lambert Mátvás harmincadhivatali ellenőr, akivel sok baja volt a kocsmárosoknak, ingyen kapta azt az óriási, 5586 négyszögöles telket is, amely a mai gróf Károlyi és Reáltanoda ucca közt az Egyetem utcától a város faláig húzódtott.

MODERN, IZLÉSES, TISZTANTARTHATÓ

falon, butoron, portálon a

TERROLUX

burkolólemez

minden színben gyártja

MISKOLCZI és TÁRSA

asbesticement-palagár

Budapest, V., Alkotmány u. 4. Telefon: 129-044.

Eschenbrucker korcsmát nyitott a maga telkén. Ez volt az „Arany Sas”. Telke három uccára szűlt. Ahol pedig most a Bécsi ucca beágyazik a Szervita térbe, ott volt már 250 éve Heussler Lőrinc emeletes, hatszobos vendégfogadója, a „Fehér Hajó”.

Akkorjárt több vidéki városnak (Jászberény, Keskemét, Kőrös stb.) háza volt Pesten s ezek a házak fogadóul szolgáltak. Ha valamelyik kőrösi vagy berényi polgárnak dolga akadt Pesten, a várostagadóba szállt. Vásárkor és más sokadalomban már nagyon rászorultak az idegenek a rendes vendéglóadókra. Legjelentősebb volt akkor a Fehér Hajó, amely 180 évig főnnállt. A Váci ucca 28. száma alatt volt Eischerich Sámuel (előbb vaskereskedő) korcsmája, az „Arany Horgony”; a vaciuccai városháza szomszédságában pedig ifj. Lehner Mihály szentár korcsmafogadója, a „Fekete Sas”. A Szervita tér 10. szám alatt állt a „Fehér Bárány”. Ahol most a Pázmány szobor áll, körülbelül ott volt a „Fehérló”, továbbá később a Csiga-vendéglő. Heussler György nyitotta meg az első vendéglőt a Váci ucca 14. szám alatt, ahol aztán szűzötven évig a nagyhírű Korona-kávéház és Korona-vendéglő virágzott.

Valaha egész teret is neveztek el egy jó vendéglőről. Ez volt a „Fehér Róza” — Plöschl Jakabé — és az a kis tér, amelyen róza és a helyiség virágzott, később Róza tér lett. Nagyon ismert fogadó volt a „Fehér Ökör” az Irányi és Veres Pálné ucca sarkán, továbbá a közeli Kaas Ivor ucca 3. számú ház helyén a „Grafenwürtshaus”, a Grótfok Fogadója.

A városnak is volt fogadója a Hatvani és Ujvilág ucca (ma Kossuth Lajos és Semmelweis ucca) sarkán, de a k k o r belátta, hogy fölösleges és igazságtalan az ilyen konkurrenciát, tehát kórházzá alakította át, később pedig a 18. század derekán a jesusita-rendház került ide, majd a rend eltörlése után az orvosgyegetem került a helyére. A városi fogadóval

Korda PAPIRKERESKEDÉS
szállodal és vendéglői
irodászerek, nyomtatványok
RÉGI POSTA-U. 12. (Váci u. sark) TELEFON: 18-70-79

KREIBICH személyzetelhelyező Iroda
Budapest, IV, Molnár ucca 12. Telefon: 185-466

ZEIDL RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
VIII, ROMANELLI UCCA 14.

együtt összesen tizenhét fogadó illetve korcsma volt akkor Pesten; a török kiűzetése után itt minden 12-ik ház fogadó vagy korcsma volt.

Nagy harcok támadtak a bíróválasztások körül. Emíltették, hogy Eschenbrugger Fülöp — ainek nevét háromféle módon is írták — bíró lett. Egy évig volt az, aztán Proberger Jakab serfőző, majd Herold Szigfried patakus került a helyébe. 1697 január 3-ikán újra az „Arany Sas” fogadása győzött, de a kamara-direktor nem fogadta el s új választást rendelt el. Pollerman Mátyás kigazda lett a bíró. A német párt Proberger vezetésével a megyeházára vonult és hangosan szitkozódott, sőt farkosbotokkal ostromolta. A magyarok Kohlbacher Mátyást választották meg bíróvá, s így két bíró is próbált egyszerre intézkedni. Az udvari kamara megbízásából gróf Caraffa di Stigliano Lehner Mihályt tette meg bíróvá, mert „jó német ember”.

— Nagyon kívánatos — mondta Caraffa —, hogy a szabad királyi városokban a német elem uralmuk-jék, a magyar nemesektől óvakodni kell, mert ha Pesten hatalomhoz jutnak, a magyar kormányzókba is bele fognak szólni a városi népek. Így írja Takáts Sándor is „Ribillió Pestén” című tanulmányában.

A torzsalakodás vihara azonban még sokáig nem üt el, kivált ha a sashegyi vörösborból felöntöttek a garatra. Ennek az erejét már Evlia Cselebi török történéstíró nagyon dicséri. Legszívesebben itták a „sem khana”, a gyertyaház szobáiban. A gyertyaház voltaképpen korcsma volt; gyertyagyújtás után oda loholtak a katonák meg a polgárok. A 18. század közepén a budai svábok kétharmad része a borértékesítésből élt. Sedgewick Zachariás londoni kereskedő 1700-ban 1000 akó magyar bort szállított kísérletül Angliába s a legelső sashegyi vörösbort írt. Ferner Jakab 1703-ban 1600 cseber budai és szekszárdi bort szállított Angliába és Hollandiába. Német területre már sokkal előbb rendszeresen vitték a bort és marhát, fol egészen Straalsund-ig, ahol emléktábla is van erről. Az angolok is nagyon megkedvelték a magyar bort; ismételtlen rendelték, bármily körülményos volt a szállító módja. (Folytatása következik.)

Abrós és vászonáru

GYÁRI LERAKATA

BLAU JENŐ

BUDAPEST, GRÓF TISZA ISTVÁN UCCA 11. TELEFON: 180-643

Kivánatra utazómat úgy helyben, mint vidékre vételkényszer nélkül elküldöm.

Gerhardt Manó

ezüst evőeszközök, dísztárgyak és versenydíjak különleges kivitelben: BUDAPEST, VII, SIP UCCA 24. TEL.: 134-594

SZÖNYEG — BÜTORSZÖVET
FÜGGÖNY. PAPAN. TAPÉZÁS**HAAS FÜLÖP ÉS FIAI FÉLE RT.**V. VÖRÖSMARTY TÉR 1. SZÁM.
IV. KÁROLY KIRÁLY ÚT 26. SZ.

A Gazdaságkutató Intézet idegenforgalmunkról.

„A magyar idegenforgalom alakulása 1927—1937” cím alatt a Magyar Gazdaságkutató Intézet külföldi-ványt bocsátott közre az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal közreműködésével és támogatásával. Sorra szedi és mérlegeli idegenforgalmunk tévői fejlődésének adatait, kommentálja a Budapestre érkező idegenek tartózkodási idejét, összehasonlítja a téli és nyári idegenforgalmi felvételt, a nemzetközi idegenforgalom anyagával is összeveti a miénket és külön tárgyalja a Balaton idegenforgalmát, az egyes vidéki városokét, az idegenforgalmi mérleg alakulását nálunk és a fontosabb országokban. A következő fejezetekben tárgyalja az 1937. évi idegenforgalom alakulását havonként és félóvok szerint is, az idegenforgalom származási országok szerint való megoszlását, az utasok vagyonossága szerint való rétegződését, a passzív idegenforgalom alakulását. Harmincöt táblázat és öt grafikon egészíti ki a munkát.

Ami a „Magyar Szállodás és Vendéglős” közönségét leginkább érdekelheti, az a szállodák elfoglaltságáról szóló fejezet. A Gazdaságkutató Intézet is megállapítja, hogy az idegenforgalom idényszerű hullámlámzása a szállodák kapacitás-kihasználását egyenlőtlené teszi. A szállodai szobáknak több mint 4 százaléka teljes félévben keresztül nincs kihasználva és ez a körülmény a téli idegenforgalom fejlesztését kétség-telenül megokoltja. A Gazdaságkutató Intézet úgy véli, hogy azok a szórakozási lehetőségek, amelyek a téli Budapest nyújt (báli idény, hangverseny, színház), Budapest téli idegenforgalmának elsősorban a beföldinek és az elszakított területi magyarok között való propagálását teszi kívánatosá, habár a főváros gyögyfórrásai alkalmasak arra, hogy télen egyéb külföldieket is Budapestre vonzanak.

Sajnos, nem mond részleteket arról, hogy a szállodák és vendéglők látogatónak csökkenése milyen adatok szerint és hogyan volna nagyobb arányban ellensúlyozható. Igaz viszont, hogy ez inkább más szervek dolga volna, amelyek közvetlenebb kapcsolatban állnak az idegenforgalom alakulásával.

A Budapesti korcsmák, vendéglők és szállodák mind erősebben érzik az idegenforgalom romlását és nem kapnak konkrét alapú biztatást a jövőrendre nézve. Terheik mérséklésére nézve sem. A Gazdaságkutató Intézet mindenesetre gondos jó munkát végzett a helyzet tisztázásával, de ez magukat a vendéglátóipari érdekelteket nem világosítja meg. Nem vált be eddig az a gyönyörűen kipingált ígérlet sem, hogy a Gyógyhelyi Bizottság éppen az idegenforgalom csökkenésekor fogja megmutatni a maga óriási jelentőségét azzal, hogy a szállodák sítb. kúráló vendégeket tognak kapni a kellő mértékben.


iff. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Tel.: 1-843-39. — Üveg és porcellán.

Ha üzletét, vállalatát eladni óhajtja,

vagy üzletet venni szándékozik, bizalommal forduljon

SZEDERKÉNYI JÁNOS kizárólag szállodák, kávéházak, vendéglők és testvéreimek adásvételi irodájához: Budapest, XI, Horthy Miklós út 72. szám., télfoniat 3 Telefon: 456-023, diszkrét szakértelmi levezetés.



**Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt** vendéglőkben
nélkülözhetetlen

Igazságot Magyarországnak!

(i.) NÉMETORSZÁG HATÁROZOTT KIALLÁSA testvéreiert időszerűvé tette a magyar Felvidék sorsának rendezését is.

Hálával gondolunk a német, az olasz és a lengyel népre, valamint vezetőire, akik az igazság győzelméért folyó harcunkban messzemenően támogattak bennünket.

Az igazságért azonban nekünk magunknak is állni kell.

Az ország népe lelkes hittel és föltétlen bizalommal néz a jövő elé. Reménykedik abban a közeli időben, amikor ezeréves hazánk egyik erőszakkal letört részét visszaszerezhetjük.

Mi, magyarok, rendületlenül bízunk a nyugati hatalmak jószándágában és lelkiismeretességében, — bizonyára rá fogják bírni méltatlan szövetségüket: a cseheket, hogy önként szolgáltatásuk vissza azokat az országrészeket, amelyeket nem becsületes harccal szereztek meg, hanem galád hazugságpropagandával.

De bármit hoz a jövő, békés megoldást, avagy arra kényszerít bennünket, hogy fegyvereinkhez nyúljunk, mindkét esetben

hivatás vár kartársainkra, az a hivatás, hogy a nyugodt, bizakodó hangulatot vendégeinkben ébrentartsák, a csüggedteket bátorítsák. Vigyázzanak, hogy felelőtlen egyének helyiségekben remírhöz terjesztésével a lelkes és bizakodó hangulatot aláshassák, a hitet és reményt meggyöngyíthessék és ha akadna olyan, aki rosszhiszeműen vagy kishitűségében a Felvidéért, a szlovákföldért és Rákóczi népe földjéért folyó békés tárgyalás vagy fegyveres harcaink közepette reményeinkről, áldozatainkról kicsinylően vagy cinikusan nyilatkoznának, az mindenkör érdeme szerint a legerélyesebben torolják meg.

A magyar nép egységességét minden körülmények között, jó vagy balsorsban meg kell őrizni; annál is inkább, mert kis nép a tekintélyt és súlyt erkölcsi magatartásával, fegyvemenl és józansággal szerezheti meg magának és csak ezekkel a vonásokkal tarthatja meg.

Ezzel a magatartással értük el eddig is azt, hogy hatalmas erőt képviselő nagy nemzetek vezetői az egész világ előtt világosan és határozottan hallatták szavukat igazságunk teljesedésének érdekében.

Most, a próbatétel súlyos idejében, gondoljanak erre Kartársaink és ennek a magatartásnak legyenek bátor és hajthatatlan őrizői.

Igazságot Magyarországnak!



A MUNKAIÐÓ SZABÁLYOZÁSA.

November 1-től érvényes a rendelet.

A VENDEGLÁTÓIPARBAN a munkaidőt a kereskedelemügyi minisztérium 34.500/1938. I. a. K. K. M. szám alatt kiadott rendeletben (megjelen a Budapesti Közlöny 1938 szeptember 23-iki számában) az 1937. évi XXI. tc. 3., 4. és 18. §-ában kapott fölhatalmazás alapján a következőkben szabályozta.

1. §.

A fogadóknak, (szállókban, penziókban), vendéglőkben, kifőzésekben, kávéházakban, kávémeréseknél, cukrászletekben, korcsmákban, továbbá általában a szállásadásra, illetőleg ételnek vagy italoknak helyben fogyasztás céljából kiszolgáltatására berendezett vállalatokban foglalkoztatott alkalmazottak tekintetében a törvénynek a munkaidőre vonatkozó rendelkezései 1938. évi november hó 1. napján hatályba lépnek.

2. §.

(1) A jelen rendelet hatálya nem terjed ki:

1. a vezető állást betöltő alkalmazottra (a törvény 2. §-ának második bekezdése);
2. arra az alkalmazottra, akinek évi javadalmazása (törzstiszte, lakáspénz, rendszeres pótlék, természetbeni szolgáltatás, százelőcs alapon keletkező járandóság stb.) a hateraz pengőt meghaladja;
3. arra a tisztviselőre, akinek közreműködése nélkül az üzem munkája zavartalanul folytatható;
4. arra az alkalmazottra, aki kizárólag telephelyen kívül küldönci szolgálatot vagy a telepen őrszolgálatot végez.

(2) Az (1) bekezdés 3. pontjában említett tisztviselőre a 3.000/1938. Ip. M. számú rendeletnek a tisztviselő munkaidőjét szabályozó rendelkezéseit kell alkalmazni.

(3) A munkaadónak az 1. §-ban említett vállalatokban rendszeresen foglalkoztatott családtagjai — kivéve a házastársát és a gyermekeit — a többi alkalmazottal azonos elbírálás alá esnek. Az elsőfokú iparhatóság indokolt esetben kivételt engedélyezhet

(4) Abban a kérdésben, hogy valamely alkalmazott a jelen rendelet hatálya alá esik-e, vagy sem, kétség esetén az iparhatóság határoz.

3. §.

(1) Az 1. §-ban felsorolt vállalatokban alkalmazott személyzet munkaideje — az alábbi kivételeket nem tekintve — a munkaidő szünetek beszámítása nélkül, huszonhárom óra alatt tíz óránál és hetenkint hatvan óránál hosszabb nem lehet.

(2) Ha az 1. §-ban felsorolt vállalatokban az alkalmazottak előre megállapított munkaideje a hétnek egy vagy több napján tíz óránál rövidebb, a munkaidőt a

Elismertem a legjobb
FIUMEI kávé, tea
FIUMEI KÁVÉBEHOZATALI TÁRSASÁG
Központ: V, Gresham-palota. Telefon: 185-939

hétnek más napján, illetőleg napjain legfeljebb tizenegy órára fel szabad emelni. A munkaidő azonban ezekben az esetekben sem lehet több heti hatvan óránál.

(3) Ha az alkalmazott a hétnek egy vagy több napján, anélkül, hogy előre megállapított munkaideje tíz óránál rövidebb lett volna, tíz óránál rövidebb időn át végzett munkát, a munkaidő ugyanannak a hétnek, vagy a következő hétnek egy vagy több napján az elmaradt munkaidő pótlását kívánhatja. A felemelt munkaidő ebben az esetben sem terjedhet napi tizenegy óra túl.

A jelen rendelet szempontjából az időt, amelyet az alkalmazott a munkaadó egy vagy több üzemeiben, azokhoz tartozó bármely helyiségben, irodában, raktárban, pincében stb. munkával, vagy munkára készenlétben tölt, vagy amely idő alatt a munkaadó megbízásából ezeken a helyiségekben kívül munkát végez, a munkaidőbe be kell számítani.

4. §.

(1) A munkaadó a 3. §-ban megállapított munkaidőt meghosszabbíthatja:

1. Erőhatalom, vagy elemi csapás elhárítása, vagy következményének megszüntetése céljából;
2. Nyers anyagnak, egész- vagy félgyártmányunk romlástól való megóvása céljából;
3. Üzemi gépeknek, vagy berendezésnek sürgősen szükséges javítása céljából;
4. A záróórak hatóságai rendelkezéssel meghosszabbítása esetén, legfeljebb azonban a záróra meghosszabbításának időtartamával;
5. Az üzlethelyiségnek fokozott látogatottsága esetén egy-egy alkalmazottra nézve naptári évenként legfeljebb 30 alkalommal.

(2) Az (1) bekezdés 1., 2., 3. pontjai esetében a munkaidőt csak az elkerülhetetlenül szükséges mértékben és csak abban az esetben szabad meghosszabbítani, ha olyan munkáról van szó, amelyet a 3. § értelmében megállapított munkaidőn belül kiegészítő munkaerők alkalmazásával sem lehet elvégezni.

(3) A munkaadó köteles a munkaidő meghosszabbítását a meghosszabbítás kezdődőpontjától számított huszonnégy óra alatt az elsőfokú iparhatóságnak bejelenteni. A bejelentésben a munkaidő meghosszabbítását indokolni kell. A bejelentés ajánlott levélben postára adását a bejelentés megtételének kell tekinteni.

(4) Az elsőfokú iparhatóság a munkaidőnek a jelen szakasz alapján bejelentett meghosszabbításairól jegyzéket köteles vezetni.

5. §.

(1) Túlmunkának kell tekinteni a 3. §. (3) bekezdése alapján végzett munka kivételével — a heti hatvan órán túl végzett munkát, úgyszintén a 9. §. (2) bekezdése alapján megváltott pihenőnapon végzett munkát.

(2) A túlmunkát a munkaadó

a) az olyan alkalmazottakat illetően, akik $\frac{1}{2}$ -os

részesedést is kapnak, a százalékos részesedés számitásba vétele nélkül a rendes munkaidőre eső óradíjánál legalább 100%-kal;

b) egyéb alkalmazottakat illetően a rendes munkaidőre eső óradíjánál legalább 25%-kal magasabban köteles díjazni.

6. §.

Az a napi munkakeret, amelyen belül az alkalmazottat a 3. §. szerint megengedett munkaidőben foglalkoztatni szabad, ide nem értve a 4. §-ban említett eseteket, a konyhaszemélyzet tekintetében 13 óránál minden más alkalmazott tekintetében 12 óránál hosszabb nem lehet.

7. §.

(1) Az alkalmazottnak munkaközben pihenésre és étkezésre megfelelő szünetet kell adni.

(2) Ha a munkaidő nyolc óránál hosszabb, de 9 órát meg nem halad, legalább fél óra, 9 óránál hosszabb munkaidő esetében legalább egy óra munkaközi szünetet kell adni.

(3) A munkaközi szünetet részletekben is lehet adni, azonban a munkának negyed óránál rövidebb megszakitása munkaközi szünetnek nem számít.

(4) Az alkalmazott a munkaközi szünet tartama alatt a munkahelyet elhagyhatja.

(5) Azoknak az alkalmazottaknak, akiknek munkaközi szünetet munkatejeljesítési folyamatos volta miatt a munkaidő tartama alatt kiadni nem lehet, a munkaközi szünetet a munkaidő kezdete előtt, vagy befejezése után is ki szabad adni. Az ilyen módon kiadott munkaközi szünetet azonban a munkaidőbe be kell számítani.

8. §.

Az alkalmazottaknak napi munkájuk befejezése után legalább tíz egymásra következő órán át meg nem szakított pihenőidőt kell biztosítani.



Kohn Mór

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

9. §.

(1) Minden alkalmazottnak hetenként egyszer a 8. §. szerinti tíz órai pihenőidőt követően huszonnégyszáz órai meg nem szakított pihenőnapot kell adni.

(2) Az (1) bekezdésben említett pihenőnapot az 1891-XIII. tc. 4. §-ában foglalt rendelkezések figyelembevételével mellé

a) a penziókban alkalmazott szakácsokat és szakácsnőket illetően;

b) a június hó 15-e és augusztus hó 31-e közötti időszakban a fürdő- és üdülőhelyeken foglalkoztatott személyzetet illetően meg szabad váltani.

(3) A megváltott pihenőnapon végzett munkát még abban az esetben is teljes egészében túlmunkának kell minősíteni és az 5. §. szerint kell díjazni, ha az alkalmazott az illető héten hatvan óránál rövidebb ideig dolgozott.

(4) Azoknak az alkalmazottnak, akik a munkaadótól lakást és ételmezést kapnak, a munkaadó a pihenőnapra is köteles a szokásos ételmezést nyújtani.

(5) A pihenőnapon a (2) bekezdés alapján megváltott pihenőnapotól eltekintve, a jelen rendelet hatálya alá eső vállalatban az alkalmazott munkát végezgetni, az alkalmazottnak pedig munkát végeznie nem szabad.

10. §.

(1) A munkaidő kezdetét és végét, továbbá a munkaidő szünetek tartamát munkaidő-rendként olvashatón olyan helyen kell közzétenni, ahol azt minden alkalmazott könnyen láthatja.

(2) Amennyiben az alkalmazottak munkaidőbeosztása nem azonos, a munkaidőrendben az alkalmazottak felsorolásával a rájuk érvényes munkaidő kezdetét és végét, valamint munkaidő szüneteket külön fel kell tüntetni. A munkaidőrendnek azt a részét, amely az egy-egy helyiségben foglalkoztatott alkalmazottakra vonatkozik, a munkaadó az illető helyiségben is köteles állandóan kifüggesztve tartani.

(3) A munkaidőnek a 3. §. (3) bekezdés és a 4. §. alapján történt meghosszabbítását a munkaidőrendben nem kell feltüntetni.

11. §.

(1) Semmis minden olyan megállapodás, amellyel az alkalmazott a jelen rendeletben foglalt rendelkezésekből folyó jogáról lemond, vagy amely ezeknél a rendelkezéseknél az alkalmazottra hátrányosabb (a törvény 14. §-a).

(2) A jelen rendeletben foglalt rendelkezések anynyiban nem érintik a tőlük eltérő más jogszabályoknak, szokásnak, szerződésnek vagy megállapodásnak hatályát, amennyiben az az alkalmazottnak a jelen rendeletben foglaltnál kedvezőbb helyzetet biztosít.

12. §.

(1) Amennyiben a cselekmény súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, a törvény 16. §-ába ütköző kihágást követi el és az ott meghatározott büntetéssel

büntetendő a munkaadó, illetőleg az üzlet, üzem vagy vállalat felelős vezetője, ha nem tartja meg a törvénynek a jelen rendelettel hatálybalépérettel rendelkezéseit, vagy a jelen rendeletnek rendelkezéseit, vagy alkalmazottat azért, mert az említett rendelkezéseken alapuló jogát érvényesíti, elbocsájt, vagy elbocsájtással fenyeget.

(2) Amennyiben a cselekmény súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és az 1928-X. törvénycikk értelmében pénzbüntetéssel büntetendő az az alkalmazott, aki a jelen rendelet 9. §-ának (5) bekezdésében foglalt rendelkezés ellenére pihenőnapon az 1. §. hatálya alá eső vállalatban munkát végez.

13. §.

A jelen rendelet az 1938. évi november hó 1. napján lép hatályba.

Budapest, 1938. évi szeptember hó 9-én.

A miniszter helyett:

Kunder Antal s. k.
államtitkár.

A legkisebb munkabérek.

TAGGYÜLESEN BESZÉLTÜK ÉS MAGYARÁZTUK meg a legkisebb munkabérekéről szóló miniszteri rendeletet. A taggyűlés határozatából f. hó 19—26-iki héten pedig az egyes kerületekben folytattuk a konkrét feladatok tisztázását. Mindezzel az volt a célunk, hogy a szóbanlevő miniszteri rendelet határozmányait iparunk, tagtársaink és alkalmazottaink érdekében minél kisebb zökkenővel és kivánatos egyöntetűséggel vigyük át a gyakorlatba. Összintem meg kell azonban állapítanunk azt, hogy a kerületi taggyűléseinken éppen azok a tagtársaink hiányoztak, a kisebb üzlettulajdonosok, akik legjobban részesülnek az ipartestület támogatására, fölvilágosítására. Munkánk teljesebb lett volna és úgy éreztük, az jobban is végeztük volna el, ha ezek a tagtársaink, akiknek kedvéért szálltunk ki az összes kerületekbe, jelen lettek volna, mert hiszen a panaszkodók legnagyobb része közülük kerül ki és rendszerint olyankor fordulnak panaszainkkal ipartestületünkhöz, mikor már baj van.

A kerületi taggyűléseken több óhaj is megnyilatkozott tagjaink részéről, amelyekkel és a határozatokkal az előjárásági ülésen foglalkozunk és annak határozatát közölni fogjuk. Itt ismételtlen föl hívjuk t. tagjainkat, hogy a hozott határozatok csak az előjárásági állástfoglalása és határozata után hajtanak végre.

Steiner és Szimper

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

Az alsódbabasi közbirtokossági vendéglő és ugyanott levő Uri Kaszinó bérletére szakképzett vendéglőt keresünk 1. évi október 15-ére. Ajánlatok október 10-ig adandók be. Részletes fölvilágosítást ad Hadhazy Géza közbirtokossági gondnok, Alsódbabas (Pest megye).

SCHILLINGER MIKSA
hűskülönlegességék

Előkelő szállodák, vendéglők
szállitója

BUDAPEST,

VII.. Király-u. 15. Tel.: 1-428-66.



Ez év július és augusztus hónapokban az illetékes rendőrbrigádok jogosulatlan vendéglősipar gyakorlásáért — jogerősen — a következőket büntették meg:

5 pengőre büntették:

Stócker Anna kifőzőt, II, Horváth u. 23.
ö.zv. Szabó Józsefné kifőzőt, I, Mészáros u. 18.
Bencze József kifőzőt, III, Kiskorona u. 6.

10 pengőre büntették:

Szabó Győzőné kifőzőt, VII, Dohány u. 3.
Junger Olga penzióst, I, Mátyás király út 10.
Kaufmann Aliz penzióst, I, Mátyás király út 29.
ö.zv. Löwy Istvánné kifőzőt, VIII, József krt 14.
Jobbágy József kifőzőt, VIII, Flumel út 8.
Pirslly Jánosné kifőzőt, IX, Tompa u. 24.
Kuthy Gyuláné kifőzőt, IV, Váci u. 67.
Stesser Ilona kifőzőt, IV, Hajó u. 8—10.
Komzák Róbert korcsmáros, III, Kórház u. 21.

15 pengőre büntették:

Vinczán Györgyné kifőzőt, VII, Klauzál tér 13.
Tanits Katalin kifőzőt, VII, Klauzál u. 10.
Kis Károly kifőzőt, III, Bécsi út 57.

20 pengőre büntették:

Szedély Gábor korcsmáros, I, Diana út 3.
dr. Márkus Gyuláné penzióst, I, Mátyás király út 7.
Csened István korcsmáros, XI, Lágymányosi
Dunapart.
Fritz János kifőzőt, VIII, Dankó Pista u. 3.
Hajdu László korcsmáros, XI, Lágymányosi sziget-
strand.

Tarnai István korcsmáros, IX, Mátyás u. 8.
Pál Pál Mihály kifőzőt, VIII, Táncsics u. 7.
Németh István kifőzőt, VIII, Mátyás tér 5/a.

25 pengőre büntették:

Veréb Lajosné kifőzőt, VII, Dob u. 49.
dr. Lédig Dezsőné penzióst, I, Rege út 1.

30 pengőre büntették:

Kandel József kifőzőt, VII, Sip u. 7.
Unzeltig János kifőzőt, VII, Nefelejts u. 58—60.
Suhajda Mihályné kifőzőt, VIII, Üllői út 48.

40 pengőre büntették:

Fási Mihály kifőzőt, VII, Wesselényi u. 21.

50 pengőre büntették:

Flesch Lászlóné kifőzőt, IX, Ferenc krt 24.

60 pengőre büntették:

Frühwirth Margit kifőzőt, V, Csáky u. 11.

Polgármesteri ítélet:

Ráb Pál kifőző (VII, Szövetség u. 2) elleni ügyben az I. fokú rendőri büntetőbíró felmentő ítéletét megfellebbeztük, ennek folytán a polgármester az I. fokú ítélet megváltoztatásával 50 pengőre ítélte Ráb Pált.



Önálló kézműveskamrárt kíván a budapesti ipartestületek túlnyomó többsége.

VITÉZ IMREY BELA miniszterelnök programbeszéde alkalomával a kereskedelmi és iparkamarákat szétbontásra ítélte. Kijelentette, hogy mind a nagyiparnak, mind a kézművesiparnak, valamint a kereskedelemnek, s a pénzügyintézeteknek külön-külön kamarát óhajt felállítani.

Az ország kézművesiparosága a miniszterelnök úrnak a kézműveskamrára vonatkozó ígéretét örömmel és felkesedéssel fogadta, mert ezzel régi vágya meggyeljesedésbe.

A budapesti és pestköri ipartestületek túlnyomó nagy többségének vezetői ezen a héten népes értekezletet tartottak, amelyen egyhangúlag kívánták a kézműveskamara felállítását. Bizottságot küldtek ki, melynek feladatává tették, hogy a felállítandó kézműveskamrával kapcsolatban a kézművesiparosság kívánásait, kéréseit és javaslatait a miniszterelnök úrral tudassa.

Vendégloji és szállodai ügyeket is tárgyal a FIAV.

Az utazási irodák nemzetközi szövetsége (a Federation Internationale Agencos de Voyages), amint már jelentettük, Budapesten fogja idei IX. kongresszusát megtartani. Október 11-én este kezdődik az összejövetel az elnökök gyűlésével. Másnap, 12-én nyitják meg a kongresszust, a főtítkár jelentést tesz és dél-

Etam kft. fehérnemű és harisnya

Váci ucca 8 — Pörfői Sándor ucca 8 — Lpót körút 24

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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



Apricot barackfűzű édes, félfedés
For-You száraz
Mezőgyáni Casino édes
Cremat Rose vörös, édes
Primadonna édes
Méltóságos félfedés

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

Nagykőrös Főterén szálloda, kávéház és étterem berendezéssel együtt több évre bérbeadó. Értékezni lehet a tulajdonosnál: Szűts Juditnál, Nagykőrös, Patai ucca 17. sz. alatt!

LIFT Freissler Antal

BUDAPEST, VI., HORN EDE UCCA 4. SZÁM

Alapítva: 1896-ban
Felvonó- és Gépgyár Rt.

12.000 felvonó
működésben

Mindenemű személy- és teherfelvonók, személy- és teherpaternosterek, felügyelet, karbantartás, javítás

után nagygyűlés következik, amelyen a transzportkérdéseket, a csoportos utazásokat, légi és tengeri utazásokat, azután pedig a hotelkérdéseket vizsgálják. Különféle javaslatokat fognak tenni a meglévő szerződésekről, a hotelátírókódások átálynáról és más adminisztratív ügyekről, a devizák ki- és bevételének megkönnyítéséről is. Tanácskoznak a „leteke” munka, a szakmai szervezkedés egyesítése, az idegenvezetőtoimások szabályozása és az ú. n. népiés turizmus kérdéseiről is. Október 14-én reggel Debrecenbe, illetve a Hortobágyra utaznak. Debrecenben közgyűlés is lesz, javaslatok benyújtásával. Október 15-én Miskolcra és onnan autobuszon Lillafüredre, 16-án pedig Mezőkövesdre mennek.

Jugoszláv szállodások és vendéglősök látogatása.

Jugoszlávia vendéglősei és szállodásai értesítést küldtek arról, hogy október vége felé szándékoznak visszaadni azt a látogatást, amelyet a magyar kártársak tettek Belgrádban és Novisádban az idei nyáron. Valószínű, hogy 30 vendéglős, szállodás stb. vesz részt a társasutazáson. A magyar szállóigazgatók köre Dénes Márton elnökelete alatt széleskörű előkészületet tesz a jugoszláv kollégák fogadtatására.

A kirándulással kapcsolatban a kör meghívást kapott, hogy a jugoszláv kártársakkal együtt látogassák meg Bécsot és Semmeringet.

A Jóbarátok Pécelen.

MINTEGY SZÁZHUSZ jóbarát szeptember 21-én meglátogatta az Otthon ápolóit. Az Otthon felújított kapujában Williburger Károly gondnok fogadta a vendégeket, akik a parkban terített aszalok mellett vidám hangulatban töltötték el a délutánt és a késő esti órákban tértek vissza Budapestre.

A helyszínen gyűjtést is rendeztek az Otthon javára: Pénzbeli adományokat adott: Holub Rezső, Genfi Szövetőség, Ballai Károly, Fényes György 50—50 pengőt, Dietz és Bodnár, Lustyik Ferenc, Dénes József 50—30 pengőt, Frank János 20 pengőt, Kiss Ernő, Horváth János, Martin N., vitéz Morvaj Gyula, Huszár Jenő, Mazura Rezső, ifj. Zucker Andor, Jankó Nándor, Pintér István, Jurák Ferenc, Licinier Tivadár 10—10 pengőt, Járányi Gyula 5 pengőt, Andreics Károly 3 pengőt, Somogyvári János, Bihari Béla 2 40—2 40 pengőt, Balla József, Erdős Ignác, Finc János 2 20—2 20 pengőt, Vörös Simon, Hanniker János 2—2 pengőt, Zucker János 1 60 pengőt, Jankó Gyula 5 drb Beszerző Csoport részvényét, Fehér Ferenc 1 drb Van-Ko-Ká részvényét.

Természetbeni adományok: Mezőgazdasági kft. 1 szék liszt, 50 kg rizs, 50 kg kockacukor, 25 kg szappan, Buzesko János

ros 109 liter bor, Fehér Ferenc 60 liter bor, Kecskeméti Mintapince 50 liter bor, Both Frigyes 1 drb birke, Corvin buffet 5 liter rum, Meini kávé rt. 5 kg kakaó, Büki István 2 kg kávé, Huszár Jenő 2 kg kakaó, Birkhoffer N 2 kg csokoládé, Zucker János 2 karika sajt, Deák Sándor, Martin Antal 100—100 szivar, Andreics Károly 60 drb szivar, 40 drb cigaretta, Klein János 50 drb szivar, Zucker János 30 csomag dohány és különböző edesség, Erdős Ignác 20 csomag dohány, Járányi Gyula dohány és szivar, Bertha Gyula 12 drb ing, 12 drb alsónadrág, 12 drb zsebkendő, 16 pár harisnya és az asszonyoknak különböző edesség.

A nemes szível juttatott gazdag adományokért az ipartestület vezetősége ezúton is hálás köszönetet mond.

Házasság.

VARGA FERENC és BOTTKA LAURA szeptember 25-ikén házasságot kötöttek.

Szomorú kép a nyári szezon derekáról.

Budapest székesszöváros Statisztikai Hivatala most küldte el szerkesztőségünknek azt a füzetiét, amelyben az idel július idegenforgalmi adatait látjuk. Eszerint Csonka-Magyarországból júliusban mindössze 7690 személy érkezett Budapestre, a Csehszlovákiának ítélt területéről 1186, a jugoszláv részről 270, a románról 1066. Németországból 4068, Olaszországból 660, Franciaországból 626, Nagybritanniából 1321, Hollandiából 553, Lengyelországból 802, az Egyesült Államokból 2520, Oroszországból 1.

Ha összehasonlítjuk az utolsó két év adatait, kiderül, hogy



Jóforgalmú keres ház vendéglővel együtt, havi 4—5000 P forgalommal, betegség miatt potom áron sűrűsően eladó. Érdeklődni telefonon d. u. 3 óratól 347-649. számon.

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

Magunk hasznát és Iparunk érdekét szolgáljuk, ha beépülünk a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe!

januártól július végéig 1937-ben 37.687 és 1938-ban 20.035 személy érkezett. Franciaországból jött tavaly 3009, idén 2242. Legnagyobb a zuhanás az angoloknál: tavaly jöttek 7588-an, idén 4520-an. Hollandiából tavaly 2487, idén 2040. Romániából tavaly 2492, idén 2379. Az Egyesült Államokból tavaly 6711, idén 6519. Csekély emelkedés volt a svájciaknál (mindössze 44), az olaszoknál (mindössze 66), továbbá a svéd, a jugoszláv, a bolgár és török utasoknál.

Csonka-Magyarországból június végéig tavaly 54.431 és idén 61.595 látogató jött. Az érkezett idegenek teljes száma 1937-ben 155.135 volt, 1938-ban pedig csak 141.139.

A magyar vendéglős és pincér külföldön.

Számos külföldi városból kapunk időnkint híreket arról, hogy a magyar szakácsművészet, továbbá a magyar vendéglős és a pincér is komoly megbecsülésben részesül. Legutóbb a berlini és frankfurti, előbb pedig a párizsi kiállítás bírálóbizottság igazolták a mi gasztronómiánk értékeit. Ujabb elismerésre számíthatunk a mewyorki vilákiállítás kapcsolatokban, amelyre magyar szakértők is utaznak ki és szakmáikat Gundel Károly vendéglősmester fia fogja ott megbízás alapján képviselni. Az Amerikai Magyar Nép-szava budapesti főszerkesztője, dr. Kun Andor is, aki már vagy tizszer járt Amerikában, jellemző adatokat gyűjtött a külföldre jutott magyar vendéglősök és pincérek érvényesüléséről: London, Newyork, Buenos-Ayres legelső éttermeiben, kávéházakban és szállodáiban dolgoznak magyarok és sok közülük főpincér első a szakmájában. Az Amerikai Egyesült Államok fővárosában az egyik magyar egyesület nagyrabecsült elnöke főpincér és a legfinomabb étterem, a Waldorf Astoria főpincére Jekelfalussy tábornok, volt honvédelmi miniszter fia. Igaz, hogy a külföldön alapított magyar borházak és vendéglők egy része csúfos sorsra jutott, de hát nem a magyar hozzáértő szakemberek voltak az okai, hanem olyan spekulációs és egyéb jelenségek, amelyeket most itt nem akarunk dobra verni.

A német idegenforgalom júliusban.

A németbirodalmi Statisztikai Hivatal hivatalos kimutatása szerint a júliusi összes idegenforgalomban az eltöltött éjlekek száma az elmúlt év azonos időszakához viszonyítva a nagyvárosokban 6 százalékkal, a közép- és kisvárosokban 10 százalékkal, a gyógy- és fürdőhelyeken pedig 1 százalékkal emelkedett. A német birodalom idegenforgalmi jelentőségű, 1.206 helységében összesen 4.24 millió idegenjelentést és 23.48 millió eltöltött éjszakát éjszakáltak össze. A külföldi vendégek száma 0.44 millió, eltöltött éjszakák száma 1.38 millió volt július folyamán. A tengeri fürdőzők az igen kedvező júliusi időjárás az eltöltött éjlekek 8 százalékos emelkedését eredményezte.

A grenoblei szállodásipari gyakorlati szakiskola.

A francia szakintézetek között jelentős helyet foglal el a francia Alpokban fekvő és mint idegenforgalmi központ is hírneves Grenoble városban működő szállodásipari gyakorlati szakiskola. Az intézmény célja: a fiatal vendéglátóipari nemzedék részére a szállodai üzem és adminisztráció minden ágában alapos, szakavatott gyakorlati kiképzést nyújtani. A szakiskolai tanulmányok általában 3 évig tartanak, de a közvetlenül a 6 osztályos elemi iskola elvégzése után belépő 12–13 éves növendékek 4 esztendőre kiképzésben részesülnek. Az elméleti szak-

lányak (kereskedelmi számtan és levelezés, könyvvitel, angol, német és olasz nyelvtanítás, gyors- és gépirás, áruismeret, földrajz, szállodai jogismeret stb.) mind a 3 év tananyagában előfordulnak, míg a tulajdonképpeni gyakorlati szakoktatás (konyha-, pince-, étterem- és szállodaüzem, valamint szálloda-irodai munka) csak a második évben kezdődik. A növendékek a szünidőt az iskolaigazgatóság által kijelölt szállodai üzemekben töltik, ahol gyakornoki minőségben van alkalmuk gyakorlati tudásukat továbbfejleszteni.

A jövőn, kiváló szakemberek vezetése alatt álló szakiskola kitűnő eredményeket ért el a vendéglátóipari szakképzés terén.

A kisiparosok hitelakciójának eddigi eredményei.

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA kerületében működő bankszerű fedezettel nem rendelkező kisiparosok és kiskereskedők hitelakciója számára az állam és az egyes közintézetek az 1938. év július haváig összesen 455.000 pengő összegű anyagi hozzájárulást bocsátottak rendelkezésre. Ebből a kerületből az elmúlt évek során 8.500 tételben 1.140.000 pengő összegű termelési, illetőleg beszerzési kölcsön került folyósításra. A köcsönben részesült kisbiztosítványok megfizetésére utal az a körülmény, hogy a visszatérítési arányszám — amely az 1936. év I. félévében 63% volt — megközelíti a 75%-ot.

Az akció működését az alábbi táblázat részletesen szemlélteti:

A bankszerű fedezettel nem rendelkező kisiparosok és kiskereskedők hitelakciójának működését szemléltető számadatok

a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara kerületében.

	1936	1937	1938 év
I.	II.	I.	II.
		I.	I.

f é l é v é b e n

As állam és a résztvevő városok (községek) által befizetett hozzájárulások összege pengőben	323.000	387.000	449.000	452.000	455.000
Kihelyezett kölcsönök tételben	4.600	5.600	6.550	7.630	8.500
Kihelyezett kölcsönösszegek pengőben	525.000	658.000	802.000	986.000	1.140.000
Visszatérített összegek pengőben	273.000	377.000	476.000	598.000	727.000
A visszatérített összegek az esedékesse vált összegeknek hány %-át tették	63	72	72	74	73

NAGY IGNÁC

pincéfelszerelési cikkek raktára
BUDAPEST, VII. KÁROLY KÖRÜT 9.

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

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

JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL

DIETZ M. bornyakereskedő

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

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

A júliusi idegenforgalom Svájcban.

A svájci Szövetségi Statisztikai Hivatal hivatalos kimutatása szerint 187.000 vendéggel rendelkező 7.195 vendéglátóipari üzlemben július folyamán 575.000 érkezés és 2.486.000 eltöltött éjszaki szállás összege. Az érkezések száma a múlt év azonos időszakához viszonyítva 15.000-rel, vagyis 2,5 százalékkal csökkent. Az eltöltött éjszakák száma 8.500-zal, vagyis 0,3 százalékkal emelkedett az alábbi táblázat szerint.

A vendég lakóhelye	Erkezősek száma		Eltöltött éjszaki szám	
	1937 júl.	1938 júl.	1937 júl.	1938 júl.
Belföld	285.716	306.225	1.304.257	1.413.942
Külföld	303.942	268.764	1.173.618	1.072.392
Összesen	589.658	574.989	2.477.875	2.486.334

A külföldi vendégforgalom, mint az előző hónapban is, megint hanyatlott; főként Franciaországból és az Amerikai Egyesült Államokból érkezett kevesebb vendég. A külföldiek eltöltött éjszakáinak számában mutatkozó 100.000-es csökkenést ellensúlyozta a svájci vendégek éjszakáinak 110.000-rel való növekedése.

Az ágyak átlagos foglaltsági arányszáma (42,9%) körülbelül egyforma a tavalyi júliusival (43,3%). Az idegenforgalmi vidékeken az arányszám 44,6%-ról 43,4%-ra csökkent, Svájc egyéb részeiben azonban 37,7%-ról 40,0%-ra emelkedett.

Az idegenforgalom üzemenek szerinti eloszlását a következő összeállítás mutatja:

Az üzem neve	Nyílt üzemek száma	Vendégek száma	Erkezősek		Eltöltött éjszaki	
			Belföldi	Külföldi	Belföldi	Külföldi
Szálló, fogadó	6.012	159.640	280.237	256.212	1.039.810	912.431
Fenzió	1.090	20.729	25.197	11.948	264.605	104.915
Szanatórium	93	6.752	791	604	109.527	55.046
Összesen	7.195	187.121	306.225	268.764	1.413.942	1.072.392

A részben vagy egészben zárva tartott üzemek vendégágyainak száma júliusban csak 7000-et tett ki. A meglévő ágyak átlagos foglaltsági arányszáma (41,3%), éppen ezért alig maradt a rendelkezésre álló ágyak arányszáma (42,9%) mögött.

Ágyfoglaltság 1937 és 1938 júliusában.

Az üzem neve	100 rendelkezésre álló ágyból foglalt volt		100 meglévő ágyból foglalt volt ^a	
	1937	1938	1937	1938
Szálló, fogadó	40,4	39,4	39,0	37,9
Fenzió	54,2	57,5	52,7	56,1
Szanatórium	80,1	78,6	80,1	78,6
Összesen	43,4	42,9	42,0	41,3

^a A zárva tartott üzemek beleszámításával.

Konyhavezetés a nagy tengerjáró hajókon.

A nagy óceánjáró luxus hajók konyhájának vezetése nem könnyű feladat. Hotokon át gyakran több mint 1000, rendszerint nagygigényű vendég kifogástalan ellátásáról kell gondoskodnia az ilyen tengeri hajó konyhafőnökének. A napi menü összeállításában nemcsak a kiunteleme nemzetiségű vendégek ízléséhez és igényeihez kell alkalmazkodni, hanem tekintetbe kell venni a tengeren gyakorta változó időjárás követelményeit is.

Természetes, hogy az e fajta hatalmas hajókonyhák a legmodernebb berendezéssel és felszereléssel vannak ellátva, a technikai vívmányok, különösen a villamosberendezések minden lehető térerrel való alkalmazásával és egyáltalán nagszámú kifogástalan szakképzett, megbízható személyzettel. Különös gondossággal igényel az útra szükséges ételkészítési eszközök összeállítása, a mennyiség, minőség és változatosság tekintetében egyaránt.

Az Anglia és Ausztrália között közlekedő „Orion” nevű luxus hajó például egyik legutóbbi útján a következő készleteket vitte magával:

Hú s o k:

Marhahús	40.500 font
Ürühús	25.000 "
Báránhús	8.400 "
Sertés hús	4.000 "
Borjühús	3.800 "
Szórt marhahús	3.500 "
Szórt sertés hús	1.800 "
Borjűfű	1.000 "
Birka vese	4.000 drb
Máj	1.350 font
Házinyúl	1.800 drb
Ökörnyelv	1.800 font
Teknősbéka	600 drb

S z á r n y a s é s v a d:

Csirke	3.600 drb
Kacsa	1.500 "
Tyúk	650 "
Képpan	920 "
Pulyka	625 "
Galamb	600 "
Fürj	500 "
Fogoly	520 "
Fácán	480 "
Szalonna	4.000 "
Vadkacsa	1.80 "
Vadhús	400 font

H a l a k:

Friss hal	35.600 font
Száritott hal	4.500 "
Homár és rák	1.200 drb

Cifka József pinceszaküzlet, Budapest, V., Vilmos császár út 18 sz. Telefon: 1-29-92.

Borszivaltók, szűrőgépek és az összes borkezelési anyagok.

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

Egyéb élelmiszerek:

Szalonna	8.500	font
Kétszersült	5.200	"
Vaj	18.500	"
Sajt	6.400	"
Tojás	140.000	d'rb
Finom liszt	66.000	font
Főzőliszt	9.000	"
Betölt	14.500	üveg
Sonka	5.200	font
Gyümölcsíz	7.800	"
Cukor	25.600	"
Szőlő	5.600	"
Alma	580	láda
Narancs	90.000	drb
Burgonya	112.000	font
Kelkáposzta	40.350	"
Paradicsom	6.500	"
Saláta	20.500	fej
Tej	9.000	gallon
Krém	500	"
Fagylalt	900	"

Az ilyen tengerjáró hajók vendéglátóipari viszonyaitban végsősős szállodai nagyüzemek, „úszó szállók”, ahogyan megilleten nevezni szokták. A hajó személyzete idegenforgalmi szempontból is értékes szolgáltatást teljesít az utasok látékoztatása útján. Az Ausztráliába utazó turista-közönség például megbízható látékoztatást kap ottani szállodai viszonyokról, üzem-minőség és árak tekintetében egyformán, míg az Ausztráliából Angliába készülő utas a személyzete minden részlete idegenforgalmi szempontból is személyesen kiválthatja magának az igényeinek megfelelő londoni vagy más városbeli szállodát. Az úszó szállók magas teljesítményi színvonala, kifogástalan kényelmi és szórakozási berendezése is nem kis mértékben hozzájárul ahhoz, hogy az egyes világreszek közötti turistaforgalom az utóbbi években fokozatosan emelkedik.

Vendéglátóiparjogi szakosztály a német jogtudományi akadémián.

A vendéglátóipar nemzetgazdasági jelentőségét igen nagyra értékeli nemcsak a német gazdasági, hanem a tudományos világ is. Ennek az ipar fejlődését hathatósan előmozdító felteggának térhódítását mutatja az a legújabb intézkedés, amely a németbirodalmi jogtudományi akadémián külön vendéglátóiparjogi szakosztály felállítását rendelte el. A szakosztály elnöke Dreesen Frigyes, a vendéglós- és szállodásipari gazdasági csoport vezetőjét, helyettesévé pedig dr. Michel gazdaságügyi minisztériumi osztályfőnököt nevezték ki. A szakosztályi bizottság első ülését a szeptember 27 és 29 között Bécsben rendezett nagyméretű vendéglátóipari nap tanácskozása során tartották.

HEIM LAJOSspeciális péksütemények készítője
VI, SZONDY UCCA 96. TEL.: 1-152-41**Borpalota Rt.**Telefonok
Budapest, VI. Király ucca 26. 1-146-44, 1-184-6Ajánlja kiváló minőségű mártás
fajlokat palackozva és hordóféltelben**Halálozás.**

KEMENY JÁNOS VENDÉGLÓS, a Debreceni Szállodások, Vendéglósok és Kávások Ipartestületi Szakosztályának örökös dízeinöke, a polgári Signum Laudis tulajdonosa, a ref. egyház tanácsosa szeptember 13-án életének 77. évében elhunyt. Kemény János a régi jó békevilág ismert vendéglőse volt, az ipari közéletben mindenkor tevékeny részt vett. 1885-ben önállóította magát és átvette a jónévtű „Kis Pipa” vendéglőt, Emberbaráti tevékenységéért a Kormányzó úr a polgári Signum Laudissal tüntette ki. A debreceni pincériskolának egyik alapítója és bőkezű támogatója volt.

KALLAI SÁNDOR vendéglős szeptember 21-ikén életének 48. évében elhalálozott.

Állást keresnek.

Francia, német, angol, holland nyelveket is beszélő külföldi gyakorlatilát és kitűnő referenciákkal rendelkező elsőrenő munkaeör, nagyszállodában megfelelő elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületi irodájában megldudható.

Szállodai portának ajánlókizik magyar, német, francia, angol, olasz, horvát, szerb és eszperantó nyelvtudással rendelkező szakember Címe az ipartestületben.

Angol, francia, német, olasz nyelveket beszélő szakember üzletvezető állást keres, Címe az ipartestületben.

Feltrnöki és gazdaasszonyok címei megldudhatók az ipartestületben.

Fiatl vendéglőssegédek osztlog vidékre is nagyobb étterembe elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Uncumja gyanant no mörjétek ki más italt se az UNICUM üvegből, se másfajta üvegből, mert az Uncum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyjelt tulajdonát képezi és e néven csakis valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Uncimot kér: adjatok neki valódi Uncimot, mert Uncum néven más keserű nem szabad eladni se Zwack üvegből, se más üvegből.

Maschanker Sándor, a gyöngyösi Corszó kávéház volt tulajdonosa „Park étterem” elnevezésű állit nagyszobású éttermet nyitott. A gyöngyöriben berendezett étterem Gyöngyös és vidéke állit közönségének állandó állitközhelyét képezi.

Budapesti Szállodások és Vendéglósok Ipartestülete Szerkesztőség

Szállodások, Vendéglósok, Kávások és Alkalmazottak Nyugdíjgyűjtesülete

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

A Szállodal Szakosztály, telefon: 180-001.

Szállodások és vendéglósok szaklakolája

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

Budapesti Vendéglósok Adóközbössége

Budapest, IX, Lónyay ucca 22. sz. Telefon: 184-063. Hivatalos órák: hétköznapokon déliölt 9—2 óráig

Schillinger Anna GÖZMOSGÓYAR RT.

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

NAGY ÉS EICHNER R. T.

Szalámi, kolbászaru és húskonzervek. — Főüzlet és étterem: BUDAPEST, VI, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 9. SZÁM. TELEFON: 12-48-36.