

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKRŐI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENCICH OTTO, NÉMETH ALADÁR

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

A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

## A sertések levágásának korlátozása.

A FOLDMŰVELESÜGYI MINISZTER 241.700/1940. F. M. számú rendeletével elrendelte, hogy akár köz-, akár pedig magánforgasztás céljára a

100 kg élőszült el nem érő zsírsertést és a 60 kg élőszült el nem érő hússertést levágni tilos.

A rendelet ezen tilalma alapján tehát tilos a malacok és az úgynevezett süldők levágása is.

A tilalom nem vonatkozik a kényszervágás esetére, valamint ha a sertés az állatorvos megállapítása szerint gazdaságosan nem hízolható. Takarmányhiány esetében a községi előjáróság (polgármester) felmentést adhat a tilalom alól.

A rendelet be nem tartása kihágás, amelynek büntetése kettő, illetve hat hónapig terjedhet elzárás.

Ezek a korlátozások 1940 december 15-én léptek életbe.

Matracába *Epeda* rugót

EPEDA ÜZEM KFT., Budapest,  
IV., Molnár-utca 35. Telefon: 18-46-42

10 évi írásos jótállás.

BOLDOG ÚJÉVET KÍVÁN  
MEINL GYULA kávébehozatali rt.  
BOLDOG ÚJÉVET KÍVÁN  
MEINL GYULA csokoládégyára rt.

BOLDOG ÚJÉVET KÍVÁN  
MEINL GYULA rt. igazgatósága

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkeik  
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZAR ÚT 48. SZ.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA,  
ELŐD UCCA 8. SZÁM  
TELEFON: \*148-462.

(EZELETT POPPER BORPINCÉSZET RT.)

ALAPÍTOTT: 1869. ÉVBEN.

AZ 1922. ÉVI SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

ORSZ. SZÜLLŐ- ÉS BORGAZDASÁGI KIÁLLÍTÁSON ARANYÉREMEL KITÜNTETVE

## A MI NAPTÁRUNK

1941 JANUÁR 1., SZERDA:

BOLDOG ÚJÉVET KÍVÁNUNK T. TAGJAINKNAK  
ÉS OLVASOINKNAK!

JANUÁR 2., CSÜTÖRTÖK:

Délelőtt 11 órakor elnökök újvi üdvözlése az ipartestület  
tanácsstermében.

JANUÁR 3., PENTEK:

Délután 4 órakor a II. kerületi vendéglősök értekezlete  
Varga Kiss Júlia vendéglőjének (II., Fő-utca 8.) külön-  
termében.

JANUÁR 6., HÉTFŐ:

A forgalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JANUÁR 8., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Malosik Ferencnél, VIII.,  
Népszínház-utca 15.

JANUÁR 15., SZERDA:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.  
A mai étiapok egy-egy példánya az Áreilenzörzés Országos  
Kormánybiztosához (II., Hunyadi János-út 1.) és az Ipar-  
testülethez beküldendő. Minden vendéglő, amely ételet-  
ket kiszolgál, tartozik étiapon, vagy ezt helyettesítő más  
iraton — akár levelezőúton is — áráról jelentést tenni.  
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Klein Jánosnál, IX., Mes-  
ter-utca 8.

## MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

VII., Almássy-utca 3. Telefon: 423-594. — CASINO — FOR-YOU

### HEIM LAJOS

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

## JÁTSSZUNK PIATNIK- KÁRTYÁVAL

*Já reklám ha a bar olcsó*  
de a forgalom csak jó baral biztosítható  
**PROMONTORIA**

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK,  
KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSKOK BORPIN-  
CESZETE ÉS ARUELLÁTO SZÖVETKEZETE  
**BUDAFOK, SÓRHÁZ UCCA 8.**

TELEFONSZAM: 269-992.  
PINCESZETÉBŐL.  
Kartársaink megítéltelő látogatását szol-  
gálatkészzen várjuk.

Minden vendéglős, kávé, szállodás és korcsmáros nél-  
külözhetetlen társa a **VENDEGLÁTOIPARI TUDNIVALOK**  
tára. Az 500 oldalas könyv kapható a kiadóhivatalban.  
Összefoglalja az utóbbi években megjelent összes  
törvényeket és rendeleteket, amelyek a vendéglátó-  
iparra vonatkoznak.

## BURIST használjunk!

levesebbe, főzelék gyanánt, köreteknek, finom tésztafnak stb. célra.	töltelékekbe, lecsóba, paradicsomos, finom tésztafnak stb. célra.
---	--

Recepteket kívánatra ingyen küldünk.  
Konyhákhöz megbízottunkat ismeretelés, esetleg próba-  
főzés miatt kötelezettség nélküli kiküldjük.

GYÁRTJA: **ISTVÁN MALOM, DEBRECEN**

Képviselet:

MOLNÁR ÉS KOZMA, Budapest, Ráday-utca 3. Tel.: 384-318  
„BURIS” bűzagyöngy ízletes, tápláló, olcsó!

## NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII, KÁROLY KIRÁLY ÚT 9. TELEFON: 141-515  
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénzselzet, szénsavas  
mész, borderító-szerek, mustfokoló, Mailigand-készülék,  
borszőrök, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó kupak, címke.



## ANGOL GIN

High & Dry  
Booth's Distilleries  
Ltd. London-féle

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

**VENDEGLŐSÖK  
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.**

# Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

1941.

ÓSI SZOKÁS SZERINT az újévi köszöntés így hangzik: boldog újévet, boldogabban és jobbat, mint volt. Tiszta érzésből kívánjuk esztendőről esztendőre így és mi a tényleges eredmény? Az, amit egy ugyancsak ósrégi közmondás állít: ritkán követi a jót a jobb! Sajnos, így van ez a szállodás- és vendéglősiparra vonatkoztatva is.

Várjuk sóvárogva a jobbrafordulást, de csak nem akar megérkezni, várat magára. Bezeg nem késnek az újabb és újabb gondok és terhek, amelyeket különösen az utóbbi időben garmadával raknak ránk. Anyi mindentéle tudást követelnek tőlünk, vendéglátóiparosoktól, hogy műiparosnak (műkorcsolyázóknak) kell annak lenni, olyannak, aki még a jég hátán is meg tudja állni a helyét.

Ennek következményeképpen érzem a felelősséget, hogy reánk hárul. A megelöv tanonciskola már nem tudja kielégíteni a mai igényeket, amelyek iparunkkal szemben támasztanak, feltétlenül meg kell alkotni a felsőbb szállodás- és vendéglátóipariskolát és csak az lehessen mester, aki a tanonckodás után ezt elvégezte.

Ma a vendéglátóiparosnak rendes ipari tanulmányain kívül alaposan ismernie, tudnia kell az áru-, anyagismét, a vegytant, a mennyiségtant, a könyvitelt, a közgazdasági ismereteket és minél több nyelvet.

Ezeket felül az iparra vonatkozó iparjogi, iparszervezeti rendelkezéseket és a munkások ellátását biztosító törvényeket, rendeleteket. E kétáru ismeret egyébként sincs egyensúlyban: vendégeinkkel szemben az ismeretek első csoportjának alapos ismerete a fontos, a második csoportban főszörölt törvényes rendelkezéseket viszont a hatóságok úgy megkívánják tőlünk, mintha nem is iparosok, hanem törvényt végrehajtó tisztviselők volnánk!

Anyi mindentéle írásmunkát, statisztikát, kalkulációt, bejelentést, bevallást stb. kell készítenünk, hogy ahhoz, hogy mindez pontosan és lelkiismeretesen el tudjuk végezni, vagy külön tisztviselőket kell beállítani (amelyre a legtöbb iparosnak nincs meg az anyagi ereje), vagy önmagának kell (ami a leggyakoribb eset) azt elvégezni — az üzlöttől elvont időkből.

Ezek a jelenségek késztették ipartestületünket arra, hogy a „Vendéglátóipari Tudnivalók” gyűjteményét kiadja azért, hogy ez a munka Arladne fonalakat szolgáltasson abban az útvesztőben, amelyből kiutat kell találnunk.

Kérdem, mire, hová fog vezetni ez a sok, nagy és súlyos felelősséggel járó munka, amely a vendéglős és szállodásmestert terheli? Őszintén mondván arra, hogy a saját iparát lesz kénytelen elhanyagolni, azért, mert saját hivatásától elvonják a figyelmét és elrabolják az idejét is.

Hivatalos tényezők az adminisztráció túltengését állapították meg, amelyet csökkenteni kell. Helyes!

Ennek módja azonban nem lehet az, hogy azt szőröstől, bőrostól, minden munkát, költséget ránk hárítsanak át. Ha ez így folytatódik, lassan-lassan az államnak és a városoknak nemcsak vámszedői, hanem számadó juhászi is leszünk. Ugy látszik, abban a téves hitben élnek, hogy a vendéglátóipar gyöngyéletet biztosít. Azt kell hinnünk, hogy a szállodás- és vendéglősiparban Petőfi magyar nemeseinek hasonmását látják, akinek munkátlanság csak az élete és van élete, mert henyhélt. Ezzel szemben mi az igazság? Az, amit ugyancsak Petőfi örökített meg „A jó öreg korcsmáros”-ában!

„Fáradoz napestig, vasárnapja sincsen,  
Mindég későn fekszik, mindég idején kel.”

Mindzeket nem azért hánytorgatom az évforduló napján, mintha ünneprontó akarnék lenni. Mi nagy török és szenvedők vagyunk, szívesen viseljük a gondokat és terheket, ha azok a haza javát szolgálják, de ne becsmereljenek bennünket, mint a bokrot, mert minden törekvésünk az, hogy érdemes és hasznos polgárai legyünk a hazának.

Ezzel szemben az a kérésünk, ott, ahol és amennyiben lehet, jöjjenek segítségünkre, úgy, amint azt más országokban is megcselekszi az államhatalom.

És most visszatérek újra az újesztendőre.

Ha babonás lennék, az új esztendő első és utolsó számából (1941) azt kellene megállapítanom, hogy az vagy boszorkányos vagy elsőrendű esztendő lesz.

Az első feltevést elejtem, mert már Könyves Kálmán, Magyarország királya kimondta és törvénybeiktatta: boszorkányok után, minthogy ezek nincsenek, egyáltalán ne is nyomozzanak, tehát boszorkányos esztendő nem lehet. Azonban gonosz szellemek, akik az ártatlan emberek életét megrontják, még ma is vannak!

Egy-egy, elsőrendű jelent, kérdem, van-e a világban olyan jóérzésű ember, aki ne örömmel fogadná vátorra váltását? Aligha, mert bizonyos, hogy ma az emberiségnek hő fohásza száll a mennyek Urához, hogy azon mód, amint megteremtette a világot, végtelen kegyelmével teremtesse meg a világ békéjét is.

És ha a boldog Béke ismét velünk lesz, remélhetjük, hogy jóra fordul a sorsunk, kisebb lesz a gondunk, bajunk és bátran kiálthatjuk oda a világnak, nemcsak régebbi idők valóinak boldogak, hanem a maiak is azok.

Mielőtt rátérnék szokásos köszöntőmre, meg kell emlékeztem arról a testvéri egyetértésről és önzetlen munkásságról, amellyel Marencsik Ottó, v. Mikló József, Klein János, Németh Aladár, Csáková János, Leiméter Ferenc alelnökök, Bandl József, a szék elnöke, Holub Rezső, az adóközösségek elnöke és nem utolsósorban Gundel Károlyról, Molnár Sz. Dezső úavészről, akik mindenkor és mindig, amikor iparunk érdeke ezt kívánja, nagy elfoqlalásuk, gondjuk ellenére a leanaavobb odaadással emeltek és emelnek szót kartársaink érdekében.

De kötelességem rámutatnom arra is, hogy nagy munkánkat azért nem koronázhatta teljes siker, mert

# BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 16. SZÁM

TELEFON: 269-698

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA 15

TELEFON: 114-262

# DIETZ M. bornyagkereskedő

BUDAPEST, XI, HORTHY MIKLÓS ÚT 31. Tel.: 25-98-24.

Sziklapincék: **Budafokon, Petőfi út, Dunasor 32. szám.**  
Alapítva: 1890.

tagjainkban nincs meg az az összetartás, az a fegyelem és az az öntudat, amelyre feltétlenül szükségünk van nemcsak betelél, iparunkon belül, hanem kifelé is, a hatóságok és a nagyközönség előtt. Hogy ezeknek az érzelmeknek alapján kialakuló önrésztes kari egyetértés velünk legyen, annak első föltétele az, hogy az elnökség tanácsainak és az előjáróság határozatainak megértését tagjaink magukra nézve kötelezőnek elismerjék. Legjobb ideje, egyszer már tanubizonyosságot tennének arról, hogy nagykorúak, ha azt akarják (amint hogy akarni kell), hogy komolyan vegyék bennünket. Ne legyenek olyanok, mint a vástótt gyerekek, akik csak akkor értik meg az okos szót, amikor kényszerítik őket rá.

Rendíthetetlen bizalommal, örök reménykedéssel, meleg magyar szívvel köszöntöm tagjainkat az újesztendő első napján és kívánom, ez az év boldogabb, eredményesebb legyen.

**MALOSIK FERENC elnök**

## Korlátozó rendeletek a városháza közigazgatási bizottságában.

— Nagy László dr. képviselő beszéde. —

Öszinte örömmel olvastuk a közigazgatási bizottság december 9-i üléséről szóló azon sajtótudósítást, amelyet Nagy László dr. országgyűlési képviselő, törvényhatósági bizottsági tag mondott és abban különösen az: a részt, amelyben az iparunkat korlátozó rendeletek nem egyenlő mértékű elbírálását tettem szövé. Ezért előjáróságunk hálás köszönetét fejezte ki, de különösképpen azért, hogy iparunk érdekeiben a nyilvánosság előtt emelt szót és hogy magávéval tettem az igazság és méltányosság alapú azon gondolatot, miszerint a rendkívüli viszonyok által megkövetelt korlátozásokat és károkat az összességnek egyformán kell viselnie.

A következő sorokban közlöm Nagy László dr. beszédéből az iparunkat érintő részt:

„A KORMÁNY SZÜKSÉGESNEK TARTOTTA, hogy a rendelkezésre álló élelmiszeri cikkekkel való takarékoskodás okából az egytől-étel-rendszert a vendéglőkben bevezesse. Azt, hogy ennek bevezetésére miért volt szükség, a kormány tudja, mi nem tudjuk, ellenben, ha szükségesnek tartotta a kormány, akkor mindenesetre kötelezősége volt ebben a kérdésben intézkedni. Szerény felfogásom azonban az, hogy ha az élelmiszeri cikkekkel komolyan kell takarékoskodni, akkor az egytől-étel-rendszernek csak a vendéglőkben való bevezetése elhibázott intézkedés. Nem hiszem, hogy Budapest fogyasztásának több mint két százaléka kerül a vendéglőkön keresztül a fogyasztókhoz. Nehéz időben és különösen egy nehéz tél előtt rend-

kívüli fontossága az, hogy mindenki kivége a részét a reánk váró nélkülözésekből. Nem lehet csak egyes kategóriákat takarékoskodásra szorítani, más kategóriákat pedig teljesen és tökéletesen montosítani. Egészen biztos, hogy rendkívül nehéz téli elé nézünk. Budapest székesfővárosnak, de az országnak is rendkívül nagy érdeke, hogy mindenki átérezze, hogy ha bekövetkezik az a nehéz helyzet, amire számítunk, akkor egyenlőleg is minden meg kell tennie atekintetben, hogy az osztó igazság az ország lakosai között egyformán érvényesüljön. Szerintem csak akkor jelent komoly takarékoskosságot az egytől-étel-rendszer, ha a magánháztartásokra is vonatkozik. Ezzel szemben ellenvetik azt, hogy a magánháztartásokat nem lehet ellenőrizni, Szerény nézetem szerint ez tévedés. A villanyáram korlátozásánál már precedenst is teremtett a kormány a magánháztartások ellenőrzésére vonatkozóan, de mentőlőt eltekintve, szerény nézetem az, hogy az ország lakosságának hetven százaléka hazafias kötelességének tartja egy ilyen rendelkezés betartását, huszonöt százaléka betartja azért, mert eddig is betartotta, öt százaléka pedig a netáni büntetésről való félelmében tartja be, mert a büntetés könnyen elérhet bárkit. Szerény nézetem szerint nem éri el a cáit egyedül csak a vendéglőknek a korlátozása. Egyoldalúlag sújtja ez az intézkedés azt az ipart, amely egy csomó embernek ad kenyeret.

Ugyanígy a helyzet a villanyárammal való korlátozás tekintetében is. Ha a villanyáram korlátozásának az a célja, hogy takarékoskodjunk a számmal és ezt a záróra-megrovídtéssel akarjuk elérni — tehát kettő között jünkünk van —, akkor szerény nézetem szerint ez szintén elhibázott intézkedés, mert a vendéglőknek és egyéb nyilvános étkezőhelyiségeknek megrovídtett zárórája, a magánháztartások felé pedig csak egy figyelmeztetés és a korlátozásoknak kijátszása esetére való büntetés kilátásba helyezése nem jelent komoly takarékoskosságot. Nem tudjuk elbírálni azt, hány százalékban van szükség a korlátozásra. Ezt elvégre az illetékes tényezők tudják, de ha szükség van erre, akkor szerény nézetem szerint olyan rendelet kiadása volna a helyes, amely százalékszerűen meghatározná, mennyivel kell a világitást korlátozni és mindenkire rábízná a korlátozások keresztülvitelét a megfelelő büntetészankciók kilátásba helyezésével. A villanyáramkorlátozás keresztülvitelének ellenőrzése rendkívül egyszerű, mert hiszen a rendelkezésre álló tavalyi fogyasztással való összehasonlítás alapján tökéletesen ellenőrizhető. Itt is egyrészt az osztó igazságnak kell érvényesülnie, másrészt pedig a százalékos keretben belül mindenki meghatározhatja, tehát a vendéglők, a nyilvános fogyasztóhelyiségek is meghatározhatják, mit, mikor és mennyiben korlátozzanak, viszont nem következik az be, ami

### FEKETE GYULA úr

lapunk vidéki megbízottja december 15-én, 73 éves korában rövid szenvedés után váratlanul elhunyt. Munkatársunk mintaképe volt a fáradhatatlan, bocsúltes, szorgalmas tisztviselőnek, akinek elvostése pótolhatatlan irt hagyott maga után. Az osztatlan részvét enyhítse családja és barátai fájdalomát, akitől azzal az Istenbe vetett hittel búcsúzunk, hogy a Mindenható megadja neki az örök, boldog pihenést.

**ÓRAGYAR, IV, Kossuth Lajos-utca 5**

Teljesíteli ügyészlünk: dr. Molnár Sz.

Dezso, IV., Bécsi-utca 1. szám.

— sajnos — be fog következni, hogy Budapest vendéglátó iparágában szerény becsülésem szerint körülbelül ezer ember kenyérfelénél válik. Ugy érzem, hogy ha a célt — a szénell való takarékoskodást — el lehet érni más eszközökkel is, akkor nem szabad egyetlen ipart sújtani vele és egyetlen iparra hárítani az áldozatot, nem szabad az emvély is nehéz helyzetben esetleg még ezer embert munkanélkülivé tenni akkor, amikor a cél tökéletes elérése mellett a kérdés megoldható más formában is. Kérem a polgármester urat, legyen szíves, lépjen érintkezésbe ebben a tárgyban a kereskedelemügyi és iparügyi miniszter úrral, beszélje meg vele a kérdést, mert hiszem, hogy a célt el lehet érni az általános fogyasztás korlátozásával, nem pedig csak egy ipar megterhelésével. Hívja fel a polgármester úr a figyelmet arra, hogy az ország közhangulata szempontjából is fontos az áldozatokban egyforma mértékben való részvétel. Sajnos, meg kell állapítanom, hogy Budapesten most mind többen lesznek olyanok, akik boldogok, ha egytál-ételt esznek. Sokan lesznek Budapesten olyanok, akik nagyon fognak örülni, ha korlátozott mértékben világíthatnak. Eppen ezért szerény véleményem szerint rendkívül fontos az általános rendelkezésnek mindenre való kiterjesztése és szeretném, ha a polgármester úr ebben a kérdésben érintkezésbe lépne a miniszter úrral és elérné a rendelet módosítását."

## Gundel Károly könyve : A vendéglátás mestersége.

(I.) SZAKOKTATÁSUNK SZÍNVONALA az utolsó húsz év alatt sokat fejlődött. E fejlődésnek egyik hatékony eszköze az volt, hogy mind szakszerűbb könyvet adhattunk tanulóink kezébe. Tankönyv-irodalmunk megújításában, a szükséglet kielégítésében dr. Kritsfalussy Istvánnak, szakiskolánk buzgó igazgatójának elismerésre méltó érdeme van, aki jeles szakfériaként nyert meg tankönyvszerzőknek és a könyveket meg is jelentette. Azonban e könyvek elfogytak és így, mint iskolafenntartónak, ipartestületünk feladata tett az újabb könyvekről való gondoskodás. A szükségletet egyelőre négy szakkönyvvel óhajtott kielégíteni. Az üzletszerző ismeretek összefoglalásával, gyakorlati gastrónómiával, pincegazdasággal, végül olvasókönyvvel, amely a vendéglátóiparból merített ismeretekkel, példákkal tanítaná meg tanulóinkat a szükséges közismereti tárgyra (számán, könyvelés, fizika, vegytan, egészségügy, az ipar multja stb.).

Az első két könyvet immár tanulóink kezébe adhatjuk: Marenich Ottó „Vezérfonalát” és Gundel Károly gyakorlati gastrónómiáját. A harmadik sajtókészen van: Fortnady Elemér pince-, borgezdasága. A negyediket, reméljük, egy éven belül sikerülni fog megjelentetni, ha megfelelő írókat találunk rá.

Az a törekvésünk, hogy ezen szakkönyveinket a vidéki szakiskolákba is bevezetessük. Ezzel olajjuk azt, hogy a vendéglátóképzés színvonalában tapasztalható egyenetlenséget nagyrészt megszüntetjük.

Marenich Ottó könyvéről korábban megemlékezett már lapunk, most Gundel Károly karácsonykor megjelent könyvére hívjuk föl olvasóink figyelmét.

Gundel Károlynak van egy kisebb munkája: „A vendéglátás művészete”, amellyel maradandó sikert ért el. Ez a munka nemcsak a felférszalt híveinek, barátainak, hanem a mestersegét folytatóknak is úgyzólóan nélkülözhetetlen és magyar szempontból különös becsre az, hogy a magyar vendéglátás multjából először közöl összefüggő, becses adatokat és megállapításokat. A most megjelent nagytérjedelmű (338 oldal) könyve: „A vendéglátás mestersége”, amint a cím mutatja, olyan tartalmú, amely a gyakorlati gastrónómia mellett meg-



**Pálpusztai sajt  
Heller doboz  
emmenthali  
Derby sajt**

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

**HRUBY MÁRIA**  
70 éves cég, szállodai, vendéglői személyzet elhelyező-irodája, IV., Aranykőz-utca 4. szám. Telefon: 187-719.

## DRABEK FERENC

OKL. GÉPÉSZMÉRNOK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BOKAY JÁNOS-UTCA 8—10. SZÁM  
HÜTŐGÉPESZTÁLYI TELEFON: 138-881

S Z Á L L Í T :

**LINDE HÜTŐGÉPEL** tejszerelít elektromos, automatikus szekrényeket, vitrineket, fagylaltgyártó- és konzerváló berendezéseket, önműködő spachtillókat, hűtőkamrákat stb.

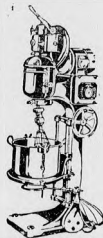
**GECHTER ÉS KÜHNE** habverő, cukrász- és csokoládéipari gépeket.

**SEBASTIAN WENZ** elektromos automatikus cukrász- és péksütőgépek-eket.

**BEHER** dagasztógépeket.

**TORRO** automatikus edénmosogató-gépeket stb. stb.

KÉRJEN DIJMENTES ARAJANLATOT!



**FRANÇOIS  
PEZSGŐ**



**Crémant Rosé  
Transylvania sec**

Garantált, tiszta cukorból főzött, valódi málna- és meggyászörp, narancs- és citromzú szörpök kaphatók R. CZIMERER ILONA, VIII., Baross-utca 113. Telefon: 140-297

## Aasztalok, székek, biliárdok

és kellekek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kertibűtörök, sörkímérek, borke-mérőasztalok új és használt állapotban.

**HEXNER üzletberendezési vállalat**  
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

## DUBOVETZ EMIL

**hűskülönlegességei**

Előelői szállodák, vendéglősök, intézelek, szanatoriumok és menzák szállítója.

BUDAPEST,

V., SZENT ISTVÁN KÖRÜT 17. TELEFON: 126-308

tanít mindarra, amit a jó vendéglősnek tudnia kell. Gundel Károly e könyvében a vendéglő általános ismertetése után sorba veszi az étterem, a konyha beosztását és felszerelését, majd a kimerő, a raktlárak, a pincék és egyéb helyiségek célját és berendezését beszéli meg. A könyv kiemelkedő része a vendéglőipari áruime és bevásárlás, a nyersanyagok földolgozása, a konyha szerepe, amit az ételsorok, étlapok összeállításának, a terítésnek, a felszolgálásnak, a vendéggel bánásnak arany szabályai követnek. Befejezésül az adagolást, a kalkulációt és az ellenőrzés módját ismerteti. Bő anyagát, alapos, kimerítő földolgozást a 34 hasábos mutató szemlélteti legjobban. Ma az ügyvezetői összefoglaló lexikonok divatja van. Emondhatjuk e munkáit, hogy a lexikonnál jobb kézikönyve a gasztronomiának és a vendéglőiparnak, mert a mutató abc-sorban jelzi a tartalmat, azonban az ismereteket nem lazán, hanem a rokoniismereteket egybefüggően adja.

A könyv dereka (220 oldal) a vendéglőipari áruime és a konyha dolga, amelyet Gundel Károly nagy elméleti tárgyismerettel, bő gyakorlati tapasztalattal írt meg. Ennek a résznek nemcsak a magyar, hanem — tudtommal — a külföldi szakirodalomban sem akad párja. Az ételek ismertetésénél is szaktit az eddig általában alkalmazott módoros receptközléssel, hanem az egyes ételek jellemző vonásait, nyersanyagtartalmát és előállításának módját világos mondatokban foglalja össze. A receptek nagy fogyatéksége az, hogy az előlír anvághányadok a gyakorlatban nem mindenkor bizonylanok helyesnek, arányosnak. Ami egyébként természetesen és tudott dolog is, mert a felhasznált nyersanyagok minőségét, frissességét, fiatalt vagy öregbét volta és egyéb tulajdonságok módosítják. Csupán receptből, ahhoz szorosan ragaszkodva készült ételek általában nem sikerülnek, ami a receptek hozzávetőleges, esetleg hanyag összeállítására mellett az előbb jelzett tárgyi okokra vezethető vissza. Viszont az ételösszeállításnak az a módja, amelyet Gundel Károly könyvében alkalmazott, szerény megítélésünk szerint a legalkalmasabb a tanulásra, a gyakorlásra. Így módot ad arra, hogy részletesebben ki-ki saját ízlése szerint állítsa össze a kívánt ételt. Ez a gyakorlatban bizony alig hanyagolható el, mert az egyéni ízlés, különösen a táplálkozásban a legváltozatosabb.

Minden mesterségnek, akár a művészetnek, lelke, szelése van s az az iparos, aki munkaszerszámban nemcsak megélhetésének eszközt látja, hanem olyant, amelyvel alkotni lehet, az a multban kultúrát teremtett, a jelenben pedig jelentékeny tényezője a kulturális színvonal emelésének. Az az iparos, aki hivatását becsül, azt szereti és mindig arra törekszik, hogy többet, szebbet, jobbat alkotson, az nem elégszik meg azzal a készütséggel, amelyet tanulókörében szerzett, hanem önműveléssel állandóan fejleszti mesterségét. Ebben a törekvésben megpízható vezető lesz Gundel Károly könyve, amely maga is egy tanulásban és gyakorlatban előlított élet eredménye.

Amint olvassuk, fejezetről fejezetre, Gundel Károly megnyerő egyénisége, komoly, szavahihető térflassága, iparát mély érzással szerető és szolgáló mestere bontakozik ki. Könyvének

## 100 hl hegyi rizling és csengődő kadarka

termelői árban előadó

FARKAS ISTVÁN, Budapest, VIII., Kenyérmező-u. 8. Tel.: 340-863

## Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

**Kristály víz**

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyílt természetes iszaptó. — Fűrés télen-nyáron szabadban, Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

Ipari petróleum kiutalása végett forduljon az Ipartestülethez.

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

## ifj. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-439. Üveg és porcellán.

**VENDÉGLŐSÖK FIGYELMEBE!** Nikkelezés és krómozás az 54 év óta fennálló KEMENES GÉZA cégnél eszközölnöhet Budapest, VIII, Bóky János ucca 22. szám. Telefon: 144-846

## Ofner Márton tojásnagykereskedő

azelőtt SPRINGUT HENRIK

Számos budapesti kövőház, étterem és vendéglő állandó szállítója.

Budapest, VI, Vasvári Pál ucca 10. szám. Telefon: 122-903

## TIVOLI MUSTAR

TOMATO KETSUP—WOCHESTERSCHIRE SAUCE

és az összes konzervkülönlegességeket gyártja:

TIVOLI KONZERVGYÁR, BUDAPEST, 72

## FELLNER BÉLA f. ü. v.

Élső beivárosi szállodal, vendéglől és kávéházi személyzetet közvetítő iroda

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



**SZENT ISTVÁN**  
**CSALÁDI SÖR**

1 1/2 literes  
zárt palackokban

**Kőbányai**  
**Polgári Söröző**  
gyártmánya

beosztása jól áttekinthető, példászerűen világos. Stílusa, mint előadása szokott lenni, lelkes, érzelmet megfogó, jellemzési kifejezők. Boldog lehet az az iparosnemzedék, amely ilyen könyvből merítheti, fejlesztheti szakmai tudását.

A könyv kétféle kiadásban jelent meg. A nagyközönség részére Singer és Wolfner Irodalmi Intézet Rt.-nél, amely egész vászonba kötve 10 pengőért, minden könyvkorcsokdedésben kapható; a szakmai közönség részére az ipartestület adja felvászonba kötve 7 pengőért.

Magának használ, az aki e könyvet megszerzi és tanítványaival áll.

### Fürdőszékhely tanfolyam.

A GYÓGYHELYI BIZOTTSÁG januári kezdettel Benczur Gyula dr. egyetemi tanár vezetésével ötnapos fürdőszékhely tanfolyamot rendez, amely elsősorú kiképzést nyújt a fürdőszékhely összes ágazataiban.

A főválati kérelmet Benczur Gyula dr. egyetemi tanár címére (Gyógyhelyi Bizottság, V., Vigadó-ter. 3.) kell beadni. Mellékelendő rövid életrajz és hatóságok érkezői bizonyítvány. A tandíj 100 pengő. A tanfolyam sikeres elvégzése esetén a hallgatók oklevelet nyernek.

### A II. kerületi vendéglősök értekezlete.

A II. KERÜLETI VENDEGLŐSÖK január 3-án (pénteken) délután 4 órakor tartják kerületi ülésüket Varga Kiss Júlia (II., Fő-utca 8.) vendéglőjének különtermében.

### Parádafürdő vendéglőjének bérlete.

PARÁD GYÓGYFÜRDŐ, amely az ország egyik legszebb és számszerűen a legnagyobb formájú gyógyfürdője, vendéglőüzemét új bérletnek kívánja kiadni.

Keresztyén és főleg úkezerős szakemberek — legkésőbb január 8-áig — nyújtsák be ajánlkozásukat a gyógyfürdő tulajdonosához, a Nemzeti Közművelődési Alapítványhoz, IV., Veres Pálné-utca 4-6., ahol a 9-14 óra közötti hivatalos órák alatt az esetleg szükséges felvilágosításokat is megadják.

### Hálólozások.

csantavéri TORLEY BALINT kereskedelemügyi államtitkár, országgyűlési képviselő, december 11-én, 55 éves korában elhunyt. A megboldogult életében nagyon sokat és megértéssel foglalkozott iparunk problémáival, értékes, nagytudás és bőséges tapasztalattal férfiúi korai halála iparunknak is nagy veszteség.

SCHMIDT JÁNOS a Pécs-Baranyai Vendéglősök, Szállodások és Kávéosk ipartársulatának elnöke, Pécs törvényhatósági bizottságának tagja, december 21-én, 62 éves korában elhalálozott. Az elhunyt a vidék vendéglőiparának fejlesztésében fejtett ki — korai gyermekkorától — élelnt ívkvényességet. Halála vesztesége az egész ország vendéglőiparának.

BARANYAY LAJOS vendéglős kortársunk december 26-án, életének 52-ik évében meghalt. TALACS JÓZSEF lévai kortársunk felesége 52 éves korában rövid szenvedés után hirtelen meghalt. A lévai vendéglősök testületileg vettek részt a köztiszteltben álló kortársunk feleségének temetésén.

**CALDERONI ÉS TÁRSA látszerészek** Budapest, Vörösmarty tér 1. (Hans-palota), Tel.: 181-148. Alapítva: 1819. — Szemüvegek, színházi látszóvegek. Hőmérők, barometerek, időjelző házikók stb. Fényképezési készletek és felszerelések nagy választékban.

**A Felvidék tárgalmas városában az egyetlen és modern SZÁLLODA**

(kávéházi, étterem és polgári kimeréssel) hivatalosan felszereléssel együtt előadó vagy megfelelő értékű házra felcserélhető. Érdeklődni: Szalai György dr. ügyvédnél, Kassa, Várkapu-13.

### KOSSUTH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VAMHÁZ-KÖRÜT 5. SZÁM. TELEFON: 387-141 Alapítva: 1836. — Centennáriumi: 1936. — Üveg, porcellán- és fázallóedények, mindennemű vendéglői és szállodai edény.

## KÁLYHÁK

### MEIDINGER HELIOS DUPLIX

## LÉGFÜTÉSEK

**PASCHKA ÉS TÁRSA**  
BUDAPEST, V., MÁRIA VALÉRIA-U. 10. TEL.: 182-041  
ALAPITVA: 1886

Vidéki város nagy szállodájának főszerelője

### feleségül venne

készpénzzel rendelkező nő, vagy egy nagyobb üzletbe beönlösne. Ajánlatok „Vendéglősmester” jellegére a kiadóba.

**TAPÉTA** különlegességek dús választékban, művész kiáltoiban **HANN EDE**  
V. Zrínyi ucca 12. Tel.: 115-687. — Tapétázás, festés és mozaik



### BERKOVITS papírárgyár

kávéházi, éttermi és cukrázati kellékek  
BUDAPEST, VII., SIP-UTCA 4. SZÁM  
Telefon: 223-891, 223-666; gyár: 496-930

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

### Kreibich Magyarország elhelyező irodája

Szobaszonyoknak, szállodal személynézek, különösen pedig könyvhasználmélynézek elhelyezésével foglalkozik.  
BUDAPEST, IV., MOLNÁR UCCA 12. SZ. TELEFON: 185-466

### MAGYAR SZABADALOM!

### Nagyméretű új főzőedények beszerzése helyett

készíttessen tönkrement fenekek, régi edényeleve **rozsdamentes pötfeneket**. Réz, alumínium vagy zománczott vasbádogedények egyformán javíthatók, illetve fenekelelhetők. Folyámsmentesgűkért 12—18 havi jótállás. Kérjen ismertetőt a készítői **Csapó Károly**, Budapest, VI., Szív-utca 3. sz.

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

A KÖRBÁNYAI VENDÉGLŐSOK ÉS KORCSMÁROSOK a december 17-én megtartott együttes ülésekön 25 pengőt gyűjtöttek össze s azt azzal a kéressel továbbították az ipartestületnek, hogy ebből az összegből az Otthon ápolójainak a közbányai vendéglősök és korcsmárosok nevében karácsonyi ajándékot szerezzenek be.

RETAI IMRE, valamint SZIVÓS ZSIGMUND ÉS TÁRSAI az Otthon fenntartási alapjára 20—20 pengőt adományoztak.

A JOBARÁTOK TÁRSASÁGA pénztárból Bertha Gyula kártyárujuttatásában Malosik Ferenc és dr. Goldman Oszkárné 50—50 pengőt adományozott.

Az adományozóknak ezúton is hálás köszönetünket fejezzük ki.

**Állást keresnek.**

ERDELYI MENEKÜLT vendéglős, magyar, német és román nyelvismerettel megfelelő elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

ÉTLAPIRÓ, ÉTHORDO elsődendő bizonyítványokkal állást keres. Címe az ipartestületben meg tudható.

FELIRONÓI, esetleg felügyelődni állást keres 8 éves gyakorlattal rendelkező pénztárosnő. Címe az ipartestületben.

**Kártyáskai! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánant ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegéből, se másfajta üvegéből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csakis valódi áru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.**

Tagjaink és hozzátartozóinak boldog újéztendőt és eredményesebb üzleti évet kíván a

**BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETE**

BALLAI KÁROLY MALOSIK FERENC  
vezetőjegyző elnök.

**Az ipartestület SZÁLLODÁS-SZAKOSZTÁLYA**

SOMOGYI OTTÓ MARENCHICH OTTÓ  
jegyző elnök.

**BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK ADÓKÖZÖSSÉGE**

BALLAI KÁROLY HOLUB REZSŐ  
titkár elnök.

**A SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS NYUGDÍJEGYESÜLETE**

BOLGÁR MENYHÉRT MALOSIK FERENC  
titkár elnök.

**A PÉCELI OTTHON ápolójai nevében**

KLEMENCZ FRIGYES gondnok

**A FŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK, KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK SZIKVIZTERMELÉSI ÉS FOGYASZTÁSI SZÖVETKEZETE (VEN-KO-KÁ) IGAZGATÓSÁGA**

Mélyen tisztelt hirdetőinknek, olvasóinknak és munkatársainknak, valamint hozzátartozóinknak az újéztendőre őszinte szívvel minden jót kíván a

**MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS**

szerkesztősége és kiadóhivatala nevében:

SOMOGYI OTTÓ MALOSIK FERENC  
felelős szerkesztő és kiadó. a sajtóbizottság elnöke.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván  
**DUNSZT GYULA**  
vendéglős, a Hubertus-ájtértek tulajdonosa, II, Kapás-u. 36.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván  
**DEÁK SÁNDOR vendéglős és kávé,**  
a Várkert Kioszk tulajdonosa, Budapest, I, Ybl Miklós-tér 9.

**Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván**

**ANDREICS KÁROLY**, Budapest, VIII., Kerepesi-út 5. szám.  
**BERTHA GYULA** vendéglős, Budapest, VII., Erzsébet-körút 12. sz.  
**BENKÓ MÁTYÁS** vasúti vendéglős, Sopron-Győr-Ebenfurt-i p. u.  
**BABARCSIK JOZSEF**, a „Casino” kávéház tulajdonosa, Sopron.  
**BIRÓ DÉNES**, Budapest, VIII., Rákóczi-út 29. szám.  
**DÉNES JOZSEF** Nemzeti-szálló élte-me, VIII., József-körút 4. sz.  
**ÉLŐ FERENC** vendéglős, Budapest, VII., Thököly-út 4. szám.  
**WAGNER JENŐ** vendéglős, Budapest, VIII., Baross-tér 13. szám.  
**FISCHER ÉTTEREM ÉS SÜRÖZŐ**, Budapest, V., Szent István-körút 13. vitéz **KECSKÉS JÁNOS**, a sörkatakomba vendéglőse, Eszterházy-u. 6.  
**HAUK JÁNOS** vasúti vendéglős, Komárom.  
**HORVÁTH JÁNOS**, a Pannónia-szálló tulajdonosa, Szatmárnémeti.  
**IRSAY JOZSEF**, a Royal-kávéház főpincére, Sopron.  
**MICSINAY LAJOS**, a Keleti p. u. I—II. o. éttermeinek főpincére.  
**POCK MÁTYÁS**, a Városi nagyszálló tulajdonosa, Léva.  
**REISINGER KÁLMÁN** szállodatulajdonos, Hegyeshalom.  
**SIMON JÁNOS**, a Pannónia-szálló főpincére Szatmárnémeti.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván

**RONAY MIKLÓS**

a Bolvárosi-kávéház tulajdonosa.

Az Ipartestület minden tagjának a legboldogabb újévet kívánja a

**DREHER-HAGGENMACHER**

**ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNYERFOZDÓ városi irodája.**

Boldog újéztendőt kíván minden kedves vendőjének a

**KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFOZO**  
**ÉS SZENT ISTVÁN TAPSZERMŰVEK RT.**  
városi irodája.

Az Ipartestület minden tagjának boldog újévet kíván a

**KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFOZO**  
**ÉS SZENT ISTVÁN TAPSZERMŰVEK RT.**  
igazgatósága.

Tisztelt vendőinek és jóbarátainak boldog újévet kíván a  
**SOPRON-KÖZGÉI POLGÁRI SERFOZDÓ RT.**  
soproni gyártelepének, a győr, szombathelyi csornai  
főraklárnak tisztviselői kara.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván

**ANTAL SÁNDORÉ**

a „Vadkacsa” tulajdonosa, Budapest, I., Döbrentel-utca 9.

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván

**SASS SÁNDOR ÉS LASZLÓ**

Doák-kávéház

Összes vendégeinek és jóbarátainak boldog újévet kíván

**BERTÓK MIHÁLY**

a Kakaskapu-vendéglő tulajdonosa, II., Pálffy-tér 4. szám.