

Magyar **Szállodás és Vendéglős**

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

A. M. N. MŰZEM  
MIRLAPOSZTÁLY

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKCIÓ) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LŐNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152  
A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávécsoknak 12.— pengő

## A megszűnt vagy átadott vendéglők elszámolása az ételmiszerjegyekről.

AZ ÉTELMISZERJEGY KÖZPONT nyomtatékosan fűlélvja azon vendéglősök figyelmét, akik iparukat megszüntetik vagy üzletüket átadják, hogy a részükre kiutalt cukor-, zsír-, liszt-, kenyér- és zsemlyejegyekről pontosan számoljanak el, mert ennek elmulasztása, elhanyagolása, végül a hiányos elszámolás súlyos büntetőjogi következményekkel jár.

Az esetben, ha üzletátadásról van szó, legcélszerűbb, ha a vendéglős utódjával együtt jelentkezik az Ételmiszerjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.) az ételmiszerjegyek elszámolása végett, amikor is a helyszínen jegyzőkönyvbe foglalják az átadott, illetve átvett ételmiszerkészletet és a szükséges mennyiségre a Jegyzőközpont az ellátmányt ki is egészíti.

## Tanulmányi kirándulás Szlovákiába.

A SZÉPEN SIKERÜLT szlovákiai tanulmányi kirándulást több felől érkezett kívánságra szeptember 7—14. napjai között az IBUSz rendezésében megismétljük.

A tanulmányi kirándulás célja: a szlovákiai vendéglátóipari üzemek megtekintése és tanulmányozása.

A tanulmányi kirándulást, amelyről az IBUSz külön részletes programot küldött tagjainknak, figyelembe ajánljuk, mert a szépen összeállított, édes program biztosíték arra, hogy a tanulmányi kiránduláson résztvevők valóban gazdagíthatják szakmai ismeretüket is és a tervbevetett kirándulások (Lomnici-csúcs) és körséták élményt fognak jelenteni.

A tanulmányi kirándulás részvételi díja személyenként 342.— pengő. Jelentkezési határidő: augusztus hó 21. napja. Jelentkezni: az IBUSz Autobus Tours irodájában, V., Vörösmarty-tör 8. (telefon: 186-544) szám alatt lehet.

Budapest, 1942. évi július 29-én.

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Jó bornak nem kell cégér, csak

Forgalomba hozza: Erdélyrészi Fürdők Szövetsége budapesti kirendeltsége,  
Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 1. Telefon: 130-840. — HÁZHOZ SZÁLLÍTJUK!

**BORSZÉKI BORVIZ!**

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.**

BUDAPEST-KÖBÁNYA  
ELŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462  
ALAPÍTATOTT: 1869. ÉVBEN

**CÍFKA JÓZSEF**

Pincegazdasági és sörraktári cikkek  
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZAR UT 48. SZ.

## A M I N A P T Á R U N K

1942 AUGUSZTUS 1., SZOMBAT:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a júliusban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételmiszterjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

AUGUSZTUS 5., SZERDA:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.  
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Balázs Károlynál, XI., Bocskay-út 121.

AUGUSZTUS 12., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Halmai Lászlónál, XIV., Columbus-utca 43.

AUGUSZTUS 17., HÉTFŐ:

A pontlók 18-ig kötelesek elszámolni a július hónapban felhasznált ételiszerváltójegyekkel az Ételmiszterjegy Központnál (III., Lajos-utca 34.).

AUGUSZTUS 19., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Lakatos Gyulánál, II., Pasaréti út 25.

AUGUSZTUS 21., PÉNTEK:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

AUGUSZTUS 25., KEDD:

Be kell fizetni a július 25-étől augusztus 25-éig terjedő időben kitüntetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót és rokkantadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.

AUGUSZTUS 26., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Gundel Károlynál, XIV., Állatkerti út 2.



## NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-35-29, 42-35-63  
Hungária Cserkén, aszbesztes, jutás kenszereit, szárnovás  
mész, border/itc-szerek, mustfokoló, Mailigand-készülék,  
porszűrők, szivattyúk, szűrő-aszbeszti, dugó, kupak, címke

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-  
eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borki-  
mérőasztalok új és használt állapotban.

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

## PALASTI SÜTÖDE

Budán. Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt é s  
nyeret. — XII., Bözörményi-út 36/a. szám. Telefon: 151—041

Liszt- és kenyérváltójegy-beszolgáltatási űrlapok  
BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223—891,  
valamint az IPARTESTÜLETBEN kaphatók

JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR  
Budapest, VIII., Vas u. 14. — Alapítattott: 1898.

PORTIER M. G.

## FELLNER BÉLA f. u. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglől és  
kávéházai személyzetet kövöltő Iroda  
BUDAPEST, IV., MOLNÁR UCCA 3. SZÁM. TELEFON: 181-401

## Málna-, narancs- és citromszörp

különleges készítmények, olcsó áron  
Róza gyümölcsfőzőüzem, Budapest  
VII., Csengery-u. 16. Telefon: 423-080. Rendeléseket azonnal eszköztök.

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénzárgepek speciális üzeme.  
Karbantartás, javítás, összes kellékek, eladás, vétel, csere.

**Monhalt János műszerészemester**  
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

„HUNGARIA” SÜTÖDE Budapest, VII., Dohány  
ucca 22. Tel.: 142-537  
Naponta állandóan friss sütemény é s házikenyér.

## Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0,7 és 1,5 literes palackokban. Gyári töltés.

## A közellátás minisztere.

FONTOS ÜGYEK hosszú sorában, amelyek az utóbbi időben dőltek el, kiemelkedik a közellátási miniszter-váltás: Nemcsak a mi iparunkra fontos, hanem az egész ország mindan rendűrangú polgárára nézve, Programjának végrehajtása pedig valóban életbevágó körülményekkel függ össze.

Ha nézzük a Statisztikáj Havifüzetek legutóbbi számában a közlelmzési táblákat, igen nagy eltéréseket látunk a tavalyi adatokhoz képest. Itt még ha iparpestületi tagjaink személyes tapasztalatait is végigvizsgáljuk. De a végső következtetések mégsem vonhatjuk le belőlük. Az egész ország viszonyaira kell gondolnunk, minden részletet a nagy közösségbe illesztve. Világosan utalt erre az új közellátási miniszter úr, amikor kifejtette, hogy a háború aiatl lemondások és korlátozások nem jelenthetnek terhet számunkra, ha arra gondolunk, hogy ezeket kivétel nélkül mindnyájan azért hozzuk, hogy értünk harcoló honvédségünket a legelőkeltebben elláthassuk.

Ezt a megfontolást szem előtt tartottuk már előző lapszámaink egyes cikkeinek a bizonyossága szerint, amit nem érdemül teszünk szóvá. Mert hiszen kötelességnek tartottuk ezeket az alapelveket szolgálni. De amit lapunk szerény módján csak érintett, azt most a közellátási miniszter úr éles logikával, meggyőző okfejtéssel, az elméleti tudásnak és a gyakorlati tapasztalásnak adattárval a tárgykar egész széles területén előlénk állította.

Igenis, lássa be mindenki: háborúban élünk, körül vagyunk zárva, behozatali lehetőségeink alig vannak — vagy csak rendkívül áldozatos áran valószínűsíthető meg; nyersanyagok a fokozott fogyasztás következtében mindinkább fogy s így a hiányok természetesen, bármennyire igyekezünk is rajtuk segíteni az elosztásnak a szociális igazság szellemében történő végrehajtásával. Persze, hogy minden vonalon tekerősságra van szükség és körülünke eső hadiellenőrzés, nyugodtan mondhatjuk: „adnak tanácsot, de nem adnak kalácsot”, amikor némelyek például a vendéglők egyrnyi színetét kifogásolják.

A közeli jövőre nézve is nyilatkozott a miniszter úr: az új gazdasági évben a jobb közellátás nem fogja azt jelenteni, hogy több jut mindenkinek. A termés nem jobb a tavalyinál, viszont a szükséglet nőtt és előre nem látható események megfílvánják készletek óvatoss gyűjtését.

Új intézkedés, hogy járási közellátási ellenőrök fognak működni és közellátási körzetekre osztják föl az országot. Ezzel meggyorsírtják az ügyek intézését, anélkül, hogy az ellenőrzés, nyilvántartás, meg a készletgazdálkodás kért szenvedne.

Mi teljesen bízunk a miniszter úr terveiiben és intézkedéseiben. Múltjának a hiteles adatai biztosították és meggyővást nyújtanak a jövőre. Aki látta jó magyar arcot, amely energiát és esszességet sugároz és hallotta őszinte megnyilatkozását, az csak jószándékú cselekedetet várhat Lossoczy Istvántól.

Háborúri és vellejáró kényszerrel felekedzőknek pedig jó tesz olykor Pázmány Péter szavajárására gondolni: „Előbb szánás, aztán bánás!”

Iparunk gyárlóinak főfogását tisztán tükrözt Gündel Károly minápi nyilatkozata. Eszerint a közellátást szigorúan az országos érdekek irányítják, a hatóságok érthetőn ezekre ügyelnek elsősorban s csak ezeknek a biztosításra keretében kerülhet sor az ipar különböző kérelmeinek méltányos ellintésésére. Viszont reméljük, hogy azok a javaslatok, amelyekkel iparpestületünk legutóbb a közellátási és pénzügyminiszter urakhoz fordult, mint észszerű és gyakorlati jellegű indítványok, meghallgatásra találjanak. T.

## Esterházy-perzsgő

VEZÉRKÉPVISELETE:

BUDAPEST, IX., GÁLYA-UTCA 4., I. EM. 2.  
TELEFON: 183-289.

## Csemegezőlő-fogyasztás!

A SZŐLŐTERMÉS igen szép reményekkel, eredménnyel kecsegtet, nem csoda, ha most mindentéle tervek merülnek föl az értékesítést illetően. Így a földművelésügyi miniszteriumban működő Országos Szőlő- és Borgazdasági Tanács legutóbbi ülésén is több gondolatot vetettek föl, amelyek felett beható tanácskozások is folytak. A Magyar Szőlősgazdák és Hegyközségek Országos Egyesülete levélben keresett meg, amelyben közlik velem, hogy „a közel jövőben a Borpropaganda Bizottság a csemegezőlő nagyobb térhódítása ügyében — amit jelenleg a tej- és kávéhiány indokoltat tesz — egy nagyobb hatású propagandát indít”, s felhívja a figyelmet a Borászati Lapokban megjelent cikkre, amely a szőlőfogyasztás terjesztését szorgalmazza. Én, mint mindenkor, úgy most is, az apostokoltat szívesen vállalom, de a megjelent cikkel mégsem tudom magamat azonosítani, mert olyan megállapításokat is tartalmaz, amelyek bár igazak, de amelyek inkább rontanak, mint javítanak.

Ne haragudjon a cikkíró úr őszinteségemért. Azt állítja hosszú bevezetés után, hogy a kávéházak mái helyzetét kellett szemléletesen megvilágítani. Kár volt! Azzal kezd propagandacikkét, hogy Budapest a kávéházak városa és ahelyett, hogy mái losujtó helyzetükben egy kisív megismoganá azokat, az általok jelenleg kiszolgáltatható cikkeiket lebecsérli, lecsépli, úgy, mint a tót a búzát. A kávékos nem okozhat emiatt, hogy mái részben pótlányokkal kell dolgozniok, szívesebben nem tennék. Már most kérdem, hogy képzelik el azt, hogy a kávékos ezután szerelmeseik lesznek a szőlősgazdákba és sietnek teljesíteni kívánságaikat. Végre egyszer mái vessenek véget az örökös tükeszúrásoknak, amelyek a testben és lélelben fájdalokat okozva, keserő emlékeket hagynak.

Mivel mi mindenkor az „élni és élnihagyni” alapján állitunk és állunk mái is, mi sem természetesebb, hogy most is segítségére kívánunk lenni a szőlősgazda-társadalomnak. Az előbbieken elmondottakat tehát nem sértődöttségből mondtam el, hanem okulásra. Ne bántsuk, hanem segítsük egymást ott, ahol és amiben lehet. Résznkrol meg van a jószándék, de térjünk át a dolog ismertetésére.

Szerintem a jelszót így kellene megfogalmazni:

### „Szőlőt a vendéglátóiparokban!”

Ide tartoznak a szállodák, vendéglők, kávéházak, cukrászdák, kocszmák, kávévendérsékek és eszpresszók.

Ne felejtjük ki a számlálásból az egyes csemegezőlő termelő helyeket sem, ahol a szőlőkürákkal ugyancsak előg nagy mértékben lehet a szőlőfogyasztást emélni. Magyarországon a szőlőkürát Schams Ferenc már 1838-ban hirdette, úgyis mint orvosságot, úgyis mint idegenforgalmi vonzóerőt. Budapest a források városai Igaz. Schams már 1838-ban méltatta a szőlősgazdák panaszát, hogy az orvosok igen sok vízkürát ajánlanak a betegnek, szóval és hircetésokkal, amíattal a bortfogyasztók száma erősen csökken, a borárak még mélyebbre zuhanak. Ezt

# GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Övadákos személyzete az alkalmaztatás után — 8 napon belül — bejelentendő az iparpestületnek!

egy régi német vessel is bizonyítja, amely hevenyézett magyar fordításban így hangzik:

Vizet, ah, a földön ilyen sokat isznak,  
Attól az érzelmek vizenyőzést válnak;  
Kóstold a szőlő nedvét! Az fiatalit,  
Vidit, erőt és egészséget hoz vissza.

Schams — Német- és Franciaországban szerzett tapasztalatai alapján — megjelölte a módokat is, miként lehet a kívánt célokat megvalósítani, mi kell ahhoz, hogy a szőlőkúra Magyarországon is meghonosodjon. Az arra alkalmas szőlőfajták megjelölése, mert bár a szőlők általában véve ugyanazokkal az alkotórészekkel bírnak, azonban azoknak az egymás közötti áránya különböző; ebből folyóan a hatás sem lehet egyenlő. Példával magyarázza, hogy az ú. n. fehér szőlő az egészséges embernél hasmenést, míg a kék szőlő festékanyagja ellenkezőben, szorultást idéz elő. A betegekre való hatás szempontjából fontos az is, hogy a szőlőhegyek bájos vidéken legyenek és olyan éghajlat alatt, ahol az ősz hosszantartó. Az ilyen helyeket meg is jelölte: a fenséges Balaton melletti Badacsonyan, Szentgyörgyhegyen, Ábrahámhegyen; a romantikus budai, a festői tokaji, soproni, huszti, pozsonyi stb. szőlőhegyeken.

A víz ma is erős ellenlábasa a bornak, mert a fogyasztók ma is osztják a felfogását Goetheének, aki betérít egykor egy jénai vendéglőbe uzsonnázni és egy kis vízzel kevert bort mellett gondolatába merülve nézte a beboruló idő homályát. Egy-zerre csak nagy lármával bevonult egy csapat diák, tízen voltak és harminc üveg bort rendeltek. Ennek koccintgattak, közben az egyik szemet vetett az őszhajú öregúrra, melléje ült és bizalmasan megveregette a vállát, megkérdezte Goethét: öregem, miért issza a bort vízzel, talán megárt? (E kérdést a diákok hahótáv kísértek.) Goethe nem felelt, hanem amikor a diák elment asztalától, arra a következőket írta:

A víz magában némit,  
ezt bizonyítják a tóban levő halak;  
a bor magában butit,  
ezt bizonyítják az asztalnál levő urak.  
Mivel most egyik sem szeretnék lenni,  
vízzel kevert bort akarok inni!

A szőlőfogyasztás elterjesztése és emelése épp olyan nagy feladat, mint a szőlőkúra megszervezése. Erre a célra sem mindenfajta szőlő alkalmas. Igen nagy versenyt támaszt a csemegezőlőnek a borszőlő, mert az sokkal olcsóbb, ez okból, ha komolyan meg akarjuk a szőlőfogyasztást a vendéglátóiparban honosítani, annak árban fel kell venni a versenyt a borszőlővel, mert különben úgy járunk, mint a főtt kukoricával. A vendég az utcai kukoricafőzőtől behozza a vendéglőbe a kuko-

ricát és a vendéglős terítékét, sőt, mustárját díjtalanul veszi igénybe. Dinnye-idényben is így van, ahol olcsóbban kapja a sárgadinnyét, ott veszi és a vendéglőben követel cukrot vagy paprikát ingyen terítékkel együtt.

Módot kell találni, nyujtani arra is, hogy az el nem fogyasztott szőlőt a vendéglős mint mustot értékesíthesse, mert a csemegezőlőnek mindig szemrevélnak, kívánatosnak kell lennie!

Az éttermi, kávéházi stb. szőlőfogyasztás nem egyedül a vendéglátóiparos akaratán múlik, mi mindent el fogunk követni, mint ahogy a multban is elköveztünk mindent, hogy az sikerüljön, de a fogyasztók közönségénél, a borpropaganda módjára, propagálni kell a gyümölcsfogyasztást.

Volt idő, amikor azt kívánták, hogy a vendéglős egyet-mást ráadásul adjon vendégeinek, így a gyümölcsöt, a sajtot és még egyéb mást is. A „ráadás” ma meghalt, csak a cigány adhat, vagy az énekes, aki azt nem vásárolja piacon és nem visel annyi rengeteg terhet.

Kerteléssel, köntörfalazással, suba alá rejtéssel nem lehet célt érni. Nézzünk bátran szembe a dolgokkal! Lássuk, melyek a csemege- és gyógyászó-fogyasztás feltételei: 1. Ne legyen a gyümölcs drága (ez nemcsak a viszont, hanem a termelői eladásra is vonatkozik, mert, hogy hasonlaltal éljek: ha a lavaína elindul, az útközben természetszerűen mindig nagyobbodik.) 2. Addig, amíg a csemegezőlő igénye tart, más szőlő, mint csemege- vagy gyógyászó nem kerülhessen a piacra zárt területű városokban. Ez azért szükséges, mert amint a tapasztalás igazolja, mindentéle „lőkszőlőt” adnak el csemegeének, ha szabad marad, még a direkttermő szőlőket is annak adják el a kuférok. 3. A csemegefajták és a gyógyfajták is a közönséggel közlendők. 4. A csemegezőlő is, meg a gyógyászó is „márkázandó”, ezt a borszáti felügyelő az orvosokkal együtt állapítsák meg. Azt is, hogy milyen fajta szőlő, milyen betegségnél használandó. 5. Állandóan propagálandók a szőlők, általában a gyümölcsfogyasztás.

Nagyjában ez volna az út, amelyen a szőlő és gyümölcs nagyobb fogyasztása elérhető.

De ember tervez, Isten végez! Ha jól imádkoztunk, az ideai téremeredmény jó lesz, ha nem, és Isten akaratából érés felé minden számtípusunk dugába dőlhet. No, de ne tessük az ördögöt a falra, reméljük a legjobbakat!

MALOSIK FERENC

## KÖBANYAI POLGÁRI SERFŐZŐ ÉS SZENT ISTVÁN TÁP SZERMŰVEK RT.

világos és barna

# CSALÁDI SÖRE

0,7 és 1,5 literes, gyári töltésű,  
zárt palackokban  
sörivőknek  
közkedvelt itala  
Megrendelhető:

BUDAPESTEN: VIII, NÉPSZÍNHÁZ-ÚJ. 22. TEL: 141-989  
VIDÉKRE: X, MAGLÓDI-ÚT 17. TEL: 148-490, 348-173

NEM HIÁNYOZHAT EGYETLEN VENDÉGLŐBŐL SEM AZ

## APERINO a legjobb aperetiv

a külföldön is jól bevált és kedvelt étvágygerjesztő  
kelleme és nemes ital. — Minden vendéglőnek  
be kell szerelni, mert vendégei kérní fogják!

### RACZ LAJOS borkereskedő

Budapest, IX., Viola-utca 42. szám. Telefonszám: 227-105

## Zircen a „Casino” vendéglő, szálló szobákkal bérbeadó

Átvétel megegyezés szerint.  
Feltöltésére ad Hindler vendéglős, Zirc

## A vendéglőspartestület válasza az éttermi munkásoknak.

A PESTI ÚJSÁG folyó évi június 21-iki számában „Az éttermi és kávéházi munkások válasza az ipartestületnek” címen súlyos és alaptalan vádaskodások közzöttek.

Erre a cikkre helyreigazító közleményt küldtünk a nevezett lap szerkesztőségének, amely azonban a helyreigazító sorokat mind-azelőtt nem közölte.

Ezért az alábbiakban közöljük nyilatkozatunkat:

A munkafegyelem biztosítása csak az olyan munkavállalók ellen irányul, akik vállalni kötelezték magukat nem tesznek eleget. Hogy ilyenek is vannak, annak megítélését bízzák a munkások a munkaadókra, helyesebben az ipartestületre. Tehát ez az intézkedés egyáltalán nem vonatkozik azokra a munkavállalókra, akik a nehéz időben kötelezségüket pontosan és lelkiismeretesen teljesítik. Az ipartestület nem általánosít és nem minden munkavállalónak a teljesítményét tetto szövé, hanem csak azokat, akiknek megtartása a mai idők követelményeivel ellenkezik és munkajelítménye nem kielégítő. Valamennyiüknek többet kell dolgozni.

Ha vannak olyan munkaadók, akik törvényes köteleztségüknek nem tesznek eleget, azok ellen orvoslás szereshető a partíósos békéltető bizottságban és a munkaügyi bíróságnál. Az ipartestület — ezt a csatolt körlevél is bizonyítja — tagjaitól megköveteli, hogy a munkavállalók jogos igényét teljesítsék. Ha a törvényes rendelkezéseknek a munkaadó nem tenne eleget, a munkavállalók eddig is éltek a jogorvoslattal. Azonban meg kell állapítanunk, hogy a panasz, vagy bírósági eljárás idő-vont esetek többségében a munkavállalók panaszai jogosulatlanoknak, alaptalanoknak bizonyultak.

A közleménynek azt a részét, amely szerint az „ipartestület zug- és cseleedszörök útján nem kívánatos munkaerőkkel pénzért vásároltatja meg a munkahelyeket”, nem vendéglősszakai alkalmazott adhatta le, mert azok nagyon jól tudják, hogy a vendéglőspartestület közvetítéssel nem foglalkozik, hanem a vendéglősök személyzetüket a szakmai alkalmazottak elhelyezé iróddából szerzik meg.

A szakmai alkalmazottaknak törvényes panaszjoguk van, amellyel élnek is, ha a munkaadók törvényes köteleztségüknek nem tesznek eleget, azaz ha akadna olyan munkaadó, aki a rendelkezések helytelen értelmezéséből metalan megkárosítaná munkavállalóját, jogorvoslatot kapnak, azonban ezeket a munkavállalók jelentésk az ipartestületnek. Az ipartestület és súlyosabb esetben a testületi Szék megvizsgálja a panaszokat és igazságot, elégtételt szolgáltat. A tudóra, amennyiben azt a munkaadó vagy megbízottja rendelte el, jár és meg is fizetik, azonban a nem igazolt és önként teljesített túlórák az alkalmaztatási föltételek szerint nem fizetendők meg. A százalékos-rendeletet önkényesen senki sem magyarázhatja, ha ilyen panasz és jogos volt, a békéltető bizottság, vagy a bíróság a követelést megfílte.

Az ipartestület törvényes kötelezségéből órködik azon, hogy méltánytalanság, jogtalanság ne történjék, még telítetes-ségből se érje kár a munkavállalókat tagjaival, a munkaadókkal, valamint a munkavállalókkal szemben teljes mértékben teljesíti is kötelezségét.

Végül: minden körülmények között a munkafegyelmet biztosítani törekszünk, aki kötelezségét tisztességgel végzi, annak hátránya, bántódása nem lehet, de aki ekár szándékosan, akár hanyagságból a törvényes rend ellen vét, és a mai idők követelményeinek nem tesz eleget, az ellen a miniszteri meghagyás szerint eljárunk.

**BALLAI KÁROLY**  
vezetőjegyző

**MALOSIK FERENC**  
elnök

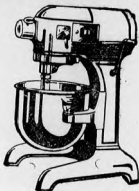
**Nagyforgalmú erdőlyi városban  
vendéglő betegség miatt azonnal átadó  
Cím a kiadóhvtalban**



**GRÓF JANKOVICH BÉSAM ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE**  
KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK — TELEFON: 185-273.

ISMÉT KAPHATÓK A VILÁGHÍRÓ

**„HOBART”**



KEVERŐ-, DAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK  
BÉEPÍTETT MÓTORRAL  
ALEXANDERWERK VEZÉRKÉPVISELET  
**ERDŐSS PÁL ÉS TÁRSAI**  
BUDAPEST, IX., MESTER-UTCA 57. TEL.: 342-946

**ABROSZOK**

szállodal és vendéglői mindennemű  
fehérneműk, flaneltakarók nagy választékban

**Petyán Adolf és Fia, Budapest**  
VI., Paulay Ede-utca 7. szám

**115 szobás szálloda**

az ország egyik legnagyobb városában

**eladó, bérbeadó vagy elcserélhető**  
használatértékű birtokkal.

Érdeklődők kettős borítékban adták címüket  
„MODERN ÉS LEGNAGYOB BORGALMU”  
„Jeligen BLOCKNER 3. hirdetőíródjába,  
Budapest, IV., Városház-utca 10. szám.

**HAHN FERENC BORPINCÉSZETE**

Elsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban  
Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 269-802

Lépjünk be a Vendéglősök Szikvízgyára Szövetkezetébe, a Ven-Ko-Ká-ba! (IX, Viola ucca 16.) Tel.: 142-503.

## Gerencsér József bornyagykereskedő Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845 Elsőrendű fajtaborok állandó választékban

### Két új államtitkár.

IPARUNK ELÉTERE NEZVE IS NAGYFONTOSSÁGÚ pozíciókat tölt be két új államtitkár a közéleti, illetve a földművelésügyi minisztériumban. J u r c s e k Béla és K o n k o l y - T h e g e Á. Sándor dr. Jurcsék már mint főelbírók és országgyűlési képviselők sokat foglalkoztak mezőgazdasági ügyekkel és a képviselőházban Gömbös Gyula politikájának erőlyes, nagybefolyású híve volt, 1940 óta pedig mint a mezőgazdasági termelés és értékesítés kormánybiztosa működött a földművelésügyi minisztérium keretében. Külföldi tanulmányutakon is szerzett tapasztalásai, a magyar gazdasági kérdések alapos ismerete, akaratérő és a problémákba való elmélyedés jellemzik Jurcsék Bélat.

Konkoly-Thege olyan családból származik, amely világhíres tudóst, mezőgazdasági, statisztikai és több más tekintélyes szakértőt is adott a magyar közéletnek. Róla minden életrajzi adatnál többet mond az a hosszú évekig tartó, nehéz és igen eredményes munka, amelyet az OMGE kötelékében végzett. A magyar vendéglátóipar közvetve talán senkinek sem köszönhet olyan nagymértékű támogatást, amint Konkoly-Thege részéről kapott az Országos Mezőgazdasági Képzési és Tenyészalátvitel révén. Ennek a jelentékenny látogatottsága Budapest legnagyobb tavasz eseményét, idegenforgalmi fellendülését szokta évenként meghozni. Az előkészítés óriási munkája, a megszervezés ezertel tonnáivalja hónapokot át állandó süllyes terhet rótt Konkoly-Thegére s amellett csaknem évről-évre új meg új ötletekkel sikerült fejlesztenie már a külföld által is méltányolt eseményt.

A két új államtitkár, akik azonban nem homo novus-ok a közéletben, tisztelettel és bizalommal üdvözöljük.

### Nyugdíjgyűlésünk közgyűlése.

NYUGDÍJGYŰJESÜLETÜNK július 24-én tartotta rendes közgyűlést, amelyen Malosik Ferenc elnököt. A közgyűlésen Bolgár Mönyhárd titkár terjesztette elő az évi jelentést, amelyből a következők:

„Az elmúlt esztendő egyesületünk fejlődésére kedvezőtlen hatással volt, megismerésünk csökkent. Ezen sajnálatos eredmény két elháríthatatlan ok váltotta ki. Az egyik ok a boldogtalan mus elleni kényszerítő hadasszállásunk volt, a másik pedig az italmérséi jognak a zaldítótervény következtében már 1939-ben elkezdődött és a múlt évben folytatódott megszüntetése. Ezen utóbbi ok miatt az egyesületi jelentés számú zsidó választás tagjai üzletük megszűnése folytán egyesületünkbeli is kilépetek, míg a kiltört háború miatt a bevonult és ezáltal keresetüket huzamosabb ideig elvesztő tagok akaratuk ellenére sem maradhattak egyesületünk tagjai. Természetes, hogy egyesületünknek legfontosabb vezetése sem tudta ezen önnönökben kívül előállt és fejlődésünkre bñtőfélő ható okokat elhárítani vagy megszüntetni és így minden igyekezetünk csak arra irányulhatott, hogy egyesületünk fennmaradását biztosíthassuk és ámentsük a jobb időkre. Nem szabad csüggednünk, hinnünk, bíznunk kell a háború mielőbbi győzelem befejezésében, a gazdasági viszonyok jobbrafordulásában, iparunk helyzetének javulásában és egyesületünk jövőjében. Ha a reánk kényszerített háborút Isten segítségével győzelemmel befejezzük, kétségtelen, hogy az általános gazdasági fellendülés egyesületünkre is jó hatással lesz és mi is kedvezőbb beszámoló tjerjeszthatünk t Kartársaink elé.

A számvizsgáló bizottság által felülvizsgált, elfogadott és az igazgatóság által előterjesztett múlt évi zárszámadásokból megállapítható, hogy az elmúlt esztendő a kedvezőtlen gazdasági helyzet dacára is, aránylag kielégítő eredménnyel végződött, mivel az előirányzott tagjárulékvételek nagy része, továbbá Aréna-ét székháznak házbérel is hiánytalanul befolytak. Ha tekintetbe vesszük, hogy más egyesületek az előirányzott bevétel Bsszegénél lényegesen kevesebbet vettek be mint mi, úgy megállapítható, hogy egyesületünk a kedvezőtlen gazdasági viszonyok dacára is, életképesnek mutatkozott és minden reményünk megvan ahhoz, hogy a viszonyok javulásával egyesületünk is lényegesen megerősödjék.

Örömmel jelenthetjük továbbá, hogy ipartestületünk előrelátó vezetőségének egyesületünk jövője érdekében kitértelt kitartó és fáradhatatlan munkája sikerre vezetett, mivel a felügyeleti hatóságok immár elvileg jóváhagyták az éven avnl né nem idősebb ipartestületi tagoknak egyesületünkbeli leendő kötelező nyugdíjbiztosítást. Ezen, egyesületünk jövőjére oly életbevágóan fontos eredmény mindenkélt Malosik Ferenc elnök úr és Ballai Károly vezetőtagjaink úr lelkes és buzgó fáradozásának köszönhető, akik az egyesület ügyét szívgűgyüknek tekintették és odaadó, őnzetlen munkájukkal valószággal regenerálták egyesületünket. Örömmel jelentjük továbbá, hogy átszervezés előtt álló nyugdíjgyűjesületünk új alapszabályt lényegesen több kedvezményt fognak a tagoknak biztosítani, meri míg eddig a nyugdíjigszárlás csak a befizetett 15 év után nyílt meg, az új alapszabályok szerint az már 10 év után nyílik meg, továbbá jelentős kedvezmény lesz még az is, hogy a tagok 65 éves koruktól kezdve az esetben is nyugdíjra kaptak, ha munkaképességük, holott eddig csak teljes munkaképesség esetén kaphattak nyugdíjat.

Megemlíjük még, hogy a háború elmúltával remélhetőleg Aréna-ét székházzal kapcsolatos régi tervünket is megvalósíthatjuk. A rendelkezésünkre álló, beépítetlen nagy udvari területen egy háromemeletes új házat óhajtunk építeni, vagy pedig az utcai fronton harmadik és negyedik emeletet ráépíteni. Mindkét esetben lényegesen fokozhatjuk székházunk jövedelmét és az építéssre fordítandó tőke megfelelő biztos jövedelmet hozna. Jelentjük továbbá, hogy a bolygyminisztérium által folyósított 1000 pengő hadikölcsönösgyűlése a régi nyugdíjgyűjesületi igényjogszárlat között az elmúlt esztendőben is kiosztottuk, továbbá, hogy a kilépti kényszerült tagoknak és az elhalt tagok hozzátartozóinak alapszabályszerű tagdíjvisszatérítést fizettünk, míg indokolt kérelemre, teljes biztosíték mellett, tagjainknak rövidebb lejáratú olcsó kölcsönöket is folyósítottunk.

Egyesületünk jóakaróitól, támogatóitól az elmúlt évben is kaptunk kisebb-nagyobb adományokat. Így az Adóközösségétől 500 pengőt és az ipartestületi bal tisztá jövedelméből 1000 pengőt. Amidőn ezért és az egyéb nemeselelt adományokért özlön is legáltalában köszönetünket tolmácsoljuk, nem mulasztjuk ki hálnak kiterjesztés azzal szemben sem, akik erkölcsi támogatásban részesítettek bennünket!”

A jelentés után előterjesztett számadásokat és költségvetéseket a számvizsgáló bizottság javaslataira a közgyűlés elfogadta és a tömöntvényét megadta. Ezután Ballai Károly ismertette a kötelező biztosítást illető alapszabálymódosítás sorsát. A közgyűlési határozatot a kereskedelmi és a pénzügyminisztérium elvileg hozzájárult, az utóbbi azonban a jóváhagyás előtt némi változtatást kívánt, amelyet a közgyűlés az előterjesztés után egyhangúlag elfogadott. Megemlíjük, hogy a kötelező nyugdíjbiztosítást folyó évi október 1-től megvalósítottuk. Ezúttal is felhívjuk t. tagjainkat, hogy a napokban kibocsátandó adatszűrés és belépési nyomtatványokat napok alatt kitölteni és visszaküldeni szíveskedjenek!”

## FRANÇOIS PEZSGŐ



Crémant Rosé  
Transylvania sec

## Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

Kristály víz

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyíltot természetes lezaptó. — Fürdés tólan-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészeit a MABI-ba azonnal bejelentel

## Időszerű ételek.

AUGUSZTUS HÓNAPJÁT méltán nevezhetjük a gasztronómia havának. Ebben a hónapban a vegetáció szinte tobzódik, annyira, hogy az élelmiszeriparok garmadával zsúfolva vannak konyhakészítési termékekkel és gyümölcsökkel.

Noha a kerti veteményekben nincs is hiány, annál nagyobb korlátozásra vagyunk utalva az ültetvény állományában.

Receptjeinkkel az a célunk, hogy bemutatassuk, miképpen kell és lehet ügyöszölván filitárs alapon hústalan, illetve kevés hússal változtatás, izletes, időszerű ételeket előállítani.

### Bogyósítók halpaprikás. (Eredeti népi eledel.)

Egy evőkanálnyi zsírral megfuttatunk egy evőkanálnyi lisztet, adunk rá 18 deka apróra vágott hagymát, ha a hagyma a zsírral érintkezett, rászórunk 2 evőkanálnyi édes nemes paprikát (nem rózsapaprikát, mert az csípős), aztán ráadunk 2 kilo feldarabolt sovány halat, megszórjuk és annyi hideg vízzel öntjük fel, hogy ellepje a halat. Mikor a hal feltorrt, ismét adunk rá egy evőkanálnyi csmegepaprikát és befődetlenül 40 percig főgova forraljuk.

### Töltött paradicsom. (Egytálétel.)

A töltött paradicsomot rendszeren nagyobb lakomák alkalmával, mint előéleti szokás a menübe adni, holtott mint „egytálétel” és pompásan bevált az időszerű ételek társaságában.

Vesszünk 20 darab egyforma közepességű, nem túl érett piros paradicsomot. Megmoszuk, a csomójánál gyomereszre vágjuk a paradicsomokat, kanikával kiszedjük a magokat és a levét belül kissé megszórjuk. 80 deka darát sertesűből, vagy ha nincs, marhahúsból igen kevés zsírral jó tokányt készlünk, párolás közben adunk hozzá 8 deka apró kokkára vágott gombát, 1—2 darab beáztatott és kifacsart zsemlyét. Mikor kihűlt, hozzákeverünk 1 egész tojást és 1—2 kanál morzst. Púpozva megötítjük vele a paradicsomok üregét, kikent fűszálú tábla rakjuk, tejfellet leöntjük, pirított morzával giasztróva, 18 percig a sütőben pirítjuk. Tört burgonyával tálaljuk.

### Paradicsom gombás töltve. (Hústalan napi étel.)

20 darab közepességű paradicsomot a csomójánál egyenesre vágunk, a magvait gyöngédnen kinyomkodjuk belőle és kissé megszórjuk. 30 deka rizst megmosunk, szitán kissé kiszakadni hagyjuk, aztán hagymás, zöldségtrepszelymes zsírral megforratjuk, majd hozzákeverünk 15 deka kissé kokkára vágott csiperkegombát s ha ezzel is egy keveset párolni hagyjuk, leieresztjük annyi forró sós vízzel vagy csontlevesvel, hogy ujnyira ellepje a rizst. Ekkor betudjuk a rizst s ha feltorrt, a sütőben 32 percig pároljuk. Kivéve a sütőből, hozzákeverünk 6 deka reszelt emmentáli sajtot és 1 darab egész tojást. Púpozva ötítjük meg a paradicsomok üregét, a tetejét reszelt sajttal beszórujuk és zsírral kent tepsin a sütőben 15 percig sütjük.

### Lecsó pórkölttel. (Egytálétel, 10 személyre.)

20 darab zödpaprikát a torzájánál benyomunk és a magházat kivesszük belőle, majd ujnyira széles kárkára vágva, paprikás, hagymás zsírral öt percig pároljuk, aztán beledünk 45 deka tartományt és csak annyi vizet, hogy a tartományt felpuhára pároljuk. Ekkor adunk bele 2 kilo, hirtelen megfűszelített, felszeletelt paradicsomot és addig főzzük, amíg a tartonya egészen puhára főlt. Időközben 1 1/2 kilo marha-, birka- vagy sertesűsből jó pórköltet készlünk, melyet azonban nem keverünk bele a lecsóba, hanem adagolásnál a lecsó tetejére tesszük.

### Paradicsomos zöldbab úrhússal.

2 kilo zöldbabot megfűszelünk, haránt kokkára vágva, meleg sós vízben a tűzre tesszük. 1 kilo paradicsomot meghámozzuk, felszeleteljük és hozzáadjuk a fétig megötört zöldbabhoz. Rózsaszínű rántást készlünk, egy kistef apróra vágott hagymát elhervaszitunk benne, kevés hidegvizet elkeverjük, egy evőkanálnyi ecetet adunk bele és öszerfőzzük a paradicsomos zöldbabbal. Borssal vagy paprikával fűszerezhetjük.

Az úrhús mocsingos részéből mintegy 1 1/2 kilót 2 darab áztatott és kifacsart zsemlyével megdaralunk, 2 tojással, sóval, törött borssal, 1 evőkanál mustárral, 1 cikkelly zúzott fokhagymával ösözgyúrva, pogácsalakúra formálva, megötítjük s mint feltétet adjuk a paradicsomos zöldbabbólészlekre.

### Bácskai töltött paprika.

20 darab nagy, húsos paprikát hosszában kettévágva, a magoktól és torzájától megfűszeljük. Háromegyed kilo nyers marhahúst megdaralunk és paprikás, hagymás zsírral háromnegyed óráig pároljuk. Ekkor hozzáadunk 35 deka tartományt, megszórjuk majd kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Ha elvetjük a túhélyről és langyosra kihűlt, 2 tojást keverünk bele és

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

# „ETAP“

**ételtészítő és marhahús erőkövont.**

Körjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András cégtől, Budapest, III., Hévíz-utca 4—6. Telefonszám: 362-782

púpozva megötítjük vele a hosszában kettévágott paprikákat. Zsírral kent zománcos tepsire rakjuk, mindegyik tetejére paradicsomszeletet, kárkára vágott vöröshagymát és — ha van — vékony fűszálúsalonna-szeleteket rakosgatunk. Tejfellet leöntve, a sütőben megötítjük. Úrhússal a kitudó.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács.

## Ételhulladék-zsíradek és a moslékszír ösözgyűjtése.

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR JÚLIUS 13-án kelt rendeletével kötelezte azon vendéglátóipari üzemeket, amelyek naponta leg-obb 50 ebedet vagy vacsorát szolgáltatnak ki, az **ételhulladék-zsíradek és moslékszír ösözgyűjtésére.**

Ezen ösözgyűjtött ételhulladék-zsíradeköt és moslékszírt csak a Zsíradek-üzem és Elösztő Kft. (V., Zrinyi-utca 12., telefon: 124-957) vagy annak bizományosa (Reich Lőrinc, Budapest, IX., Soroksári-út 130., telefon: 140-760) vásárolhatja meg.

A rendelet szerint tehát azon vendéglősöket, akik üzemükben legobb 50 ebedet vagy vacsorát szolgáltatnak ki, az ösözgyűjtött ételhulladék-zsíradek és moslékszír mennyiségére teljesítási kötelezettség terheli. A teljesítési kötelezettség alá eső árut annak átvételétől gondosan meg kell őrizni és azt **minden hónap 5. napjáig** a lapunkhoz is mellékelni levelezőlapij nyomtatványon a Zsíradek-üzem és Elösztő Kft-nek vagy annak bizományosának fel kell ajánlani.

A Kft. vagy bizományosa a vételőt 60% át az áru átvételkor fizeti ki és ha az áru minőségére kifogás nincs, a különbözetet az áru átvételétől számított 15 napon belül tartozik kiegyenlíteni.

Az ösözgyűjtött ételhulladék-zsíradek és moslékszír felajánlásához szükséges nyomtatványt testületünkben, a Kft-nél és annak bizományosánál díjmentesen beszerezhető.

A rendelet pontos és lelkimeretű végrehajtására külön is felhívjuk tagjainkat, mert a rendelet megszegése szigorú büntetést von maga után.

46.500/1942. lp. M. számú rendelet. Lásd: a Budapesti Közlöny 1942. júl. 15. [158.] számban.)

## Hadisérültek ipari átképzése.

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR a hadi sérültek polgári életben való elhelyezkedésének biztosítása végett a honvédelmi miniszter úrral egyetértéssel terve vette az ipari hadirokkantak szükség szerinti átképzését.

Az átképzés elméleti része tanfolyamokon, a gyakorlati része pedig az ország legkiválóbb mestereinél történik. Ezen gyakorlati átképzésre jelentősek mesterek ellenszolgáltatás nélkül lesznek elegendő a hazafias kötelezettségüknek.

A gyakorlati átképzésnél elsősorban a főváros és közvetlen környéke, másodsorban a nagyobb vidéki városok jönnek figyelembe.

E bajtársi igazságtalant önként jelentkező kiváló mesterek névjegyzékét az Ipartestületek Országos Központja az iparügyi miniszter úrhoz föltérjeszti.

## A XIII. kerületi vendéglősök ülése.

JÚLIUS 15-ÉN tartották Vankai Gezánnál a XIII. kerületi vendéglősök és kormárcsok együttes ülését.

Babicz Gyula kerületi elnök megnyitotta után Jakabos Endre jegyző ismertetve az ül., egységes sor eladási árát, a pálinka-rendelet és a vendéglátóiparosok heti szabadnapjának kérdését.

A szabadnap kérdéséhez a Kormárcsok Ipartársulata részéről megjelent Novotny Béla elnök és Sándor Ferenc ügyvezető titkár, valamint Bankhardt Péter, Osvald Richárd, Beckmann Ferenc dr., Schmidt János és Kiss Jenő kormárcsokos szözlött hozzász.

A kerületi vendéglősök és kormárcsokos példás egyetértéssel egyöntetűen a heti pihenőnap megtartását kívánták és az ülés alatt kézzel-kezdte adott Iven írták alá, hogy ki, melyik napon kívánja megtartani a szabadnapot.

Babicz Gyula kerületi elnök befejezésül még felhívta a

## Gerencsér József bornyagykereskedő Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845 Elsőrendű fajborok állandó választékban

### Két új államtitkár.

IPARUNK ELÉTERE NÉZVE IS NAGYFONTSÁGÚ pozíciókat tölt be két új államtitkár a közellátási, illetve a földművelésügyi minisztériumban: Jürccsek Béla és Konkoly-Thege Sándor dr. Jürccsek már mint főbíróiokos és országgyűlési képviselő sokat foglalkozott mezőgazdasági ügyekkel és a képviselőházban Gombás Gyula politikájának irányát, nagyfolyósú híva volt, 1940 óta pedig mint a mezőgazdasági termelés és értékesítés kormánybiztos működött a földművelésügyi minisztérium keretében. Külföldi tanulmányutakon is szerzett tapasztalást, a magyar gazdasági kérdések alapos ismeretét, akaratát és a problémákba való elmélyedését jellemzik Jürccsek Béla.

Konkoly-Thege olyan családból származik, amely világírás tudóst, mezőgazdasági, statisztikai és több más tekintélyes szakértőt is adott a magyar közéletnek. Róla minden eljárási adatalán többet mond az a hosszú évekig tartó, nehéz és igen eredményes munka, amelyet az OMGE kötelékében végzett. A magyar vendéglátás közvetve talán senkinek sem köszönhető olyan nagymértékű támogatást, amint Konkoly-Thege részéről kapott az Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Fenyésztéltávasztás révén. Ennek a jelentékény látogatottsága Budapest legnagyobb tavaszi eseményét, idegenforgalmi fellendülést szókia évenként meghatározta. Az előkészítés óriási munkája, a megszervezés ezertelennivalója hónapokot át állandó ilyesmi terhet rótt Konkoly-Thegére s amellett csaknem évről-évre új meg új ötletekkel sikerült fejlesztenie már a külföld által is méltányolt eseményt.

A két új államtitkár, akik azonban nem homo novus-ok a közéletben, tisztelttel és bizalommal üdvözöljük.

### Nyugdíjgyesületünk közgyűlése.

NYUGDÍJGYESÜLETÜNK július 24-én tartotta rendes közgyűlését, amelyen Malosik Ferenc elnököt. A közgyűlésen Bolgár Menyhért titkár terjesztette elő az évi jelentést, amelyből a következők:

„Az elmúlt esztendő egyesületünk fejlődésére kedvezőtlen hatással volt, taglétszámunk csökkent. Ezen sajnálatos eredmény két elvárhatatlan ok váltotta ki. Az egyik ok a bolszevismény elemi kényszerű gazdaságfűlés volt, a másik pedig az államéretté jognak a zárlatörvény következtében már 1939-ben elkezdődött és a múlt évben folytatódott megszüntetése. Ezen utóbbi ok miatt az egyesület jelentős számú zsidó vallású tagjai üzletük megszűnése folytán egyesületünkkel is kiléptek, míg a kőltő háború miatt a bevonult és ezáltal kerestüket huzamosabb ideig elvesztő tagok akaratuk ellenére sem maradhattak egyesületünk tagjai. Természetes, hogy egyesületünknek legfontosabb vezetése sem tudta ezen önhibákon kívül előállt és fejlődésünkre bñtőlő ható okokat elvárítani vagy megszüntetni és így minden igyekezetünk csak arra irányulhatott, hogy egyesületünk fennmaradását biztosíthassuk és ámentsuk a jobb időre. Nem szabad csüggednünk, hinnünk, bíznunk kell a háború melletti győzelmes befejezésében, a gazdasági viszonyok jobbtorodulásában, iparunk helyzetének javulásában és egyesületünk jövőjében. Ha a reánk kényszerített háború Istén segítségével győzelemes befejeződik, kétségtelen, hogy az általános gazdasági fellendülés egyesületünkre is jó hatással lesz és mi is kedvezőbb beszámoló terjesztünk ki. Kartársaink elé.

A számvizsgáló bizottság által felülvizsgált, elfogadott és az igazgatóság által előterjesztett múlt évi származékoskból megállapítható, hogy az elmúlt esztendő a kedvezőtlen gazdasági helyzet dacára is, aránylag kielégítő eredménnyel végződött, mivel az előirányzott tagjárulékbevétel nagy része, továbbá Aréna-út székházunk házbérelt is hányatalan befolyt. Ha tekintettel vesszük, hogy más egyesületek az előirányzott bevételűl csaknem lényegesen kevesebbet vettek be mint mi, úgy megállapítható, hogy egyesületünk a kedvezőtlen gazdasági viszonyok dacára is, életképesnek mutatkozott és minden reményünk megvan ahhoz, hogy a viszonyok javulásával egyesületünk is lényegesen megerősödjék.

Örömmel jelenthetjük továbbá, hogy ipartestületünk előrelátó vezetőségének egyesületünk jövője érdekében kifejtett kitartó és fáradhatatlan munkája sikerre vezetett, mivel a felügyeleti hatóságok immár nyilván jóváhagyták az éven evnél nem idősebb ipartestületi tagoknak egyesületünknel állandó kötelező nyugdíjbiztosítást. Ezen, egyesületünk jövőjére oly életbevágóan fontos eredmény mindenképp Malosik Ferenc elnök úr és Ballai Károly vezetőjezőző úr irkeis és burgó tárodzásának köszönhető, akik az egyesület ügyét szívügyüknek tekintették és odaadó, őnzetlen munkájukkal valósalólag regenerálták egyesületünket. Örömmel jelentjük továbbá, hogy átszervezés előtt álló nyugdíjgyesületünk új alapszabályai lényegesen több kedvezményt fognak a tagoknak biztosítani, mert míg eddig a nyugdíj jogosultság csak a befizetett 15 év után nyílt meg, az új alapszabályok szerint az már 10 év után nyílik meg, továbbá jelentős kedvezmény lesz még az is, hogy a tagok 45 éves koruktól kezdve az esetben is nyugdíjra kapnak, ha munkakepesek is, holott eddig csak teljes munkakeptelenség esetén kaphattak nyugdíjat.

Megemlítem még, hogy a háború elmúltával remélhetőleg Aréna-út székházunkkal kapcsolatos régi terveknek is megvalósíthatóak. A rendelkezésünkre álló, beépítetlen nagy udvari területen egy háromemeletes új házat óhajtunk építeni, vagy pedig az utcai fronton harmadik és negyedik emeletet ráépíteni. Mindkét esetben lényegesen fokozhatjuk székházunk jövedelmét és az építéssre felírandó tőke megfelelő biztos jövedelmet hozna. Jelenlétünk továbbá, hogy a belügyminisztérium által folyósított 1000 pengő hadikölcsönöggel a régi nyugdíjgyesületi igényjogosultjai között az elmúlt esztendőben is kiosztottuk, továbbá, hogy a kilépti kényszerült tagoknak és az elhalt tagok hozzátartozóinak alapszabályozó tagdíjvisszatérítést fizettünk, míg indokolt kérelemre, teljes biztosíték mellett, tagjainknak rövidebb lejáratú olcsó kölcsönöket is folyósítottunk.

Egyesületünk jóakaróitól, támogatóitól az elmúlt évben is kaptunk kisebb-nagyobb adományokat. Így az Adóközösségtől 500 pengő és az ipartestületi bñt lista jövedelméből 1000 pengő. Amidőn ezért és az egyéb nemeselekk adományokért ezúton is leghálásabb köszönetünket tolmácsoljuk, nem mulasztjuk el halánk kifejezését azokkal szemben sem, akik erkölcsi támogatásban részesítettek bennünket!

A jelentés után előterjesztett számadásokat és költségvetéseket a számvizsgáló bizottság javaslataira a közgyűlés elfogadta és a tőmentenyét megadta. Ezután Ballai Károly ismertette a kötelező biztosítást illető alapszabálymódosítás sorsát. A közgyűlési határozathoz a kereskedelemügyi és a pénzügyminisztérium elvileg hozzájárult, az utóbbi azonban a jóváhagyás előtt némi változtatást kívánt, amelyet a közgyűlés az előterjesztés után egyhangúlag elfogadott. Megemlítem, hogy a kötelező nyugdíjbiztosítást folyó évi október 1-től megvalósítottuk. Ezúton is felhívjuk t. tagjainkat, hogy a napokban kibocsátandó adaglygú és bélelési nyomatványoknál napok alatt kitőteni és visszakiutetni részvevőknek.



### Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

**Kristály víz**

Téll-nyári reuma-gyógyhely — Nyíltolt természetes iszaptó. — Fűrdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Tűrsas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészeit a MABI-ba azonnal bejelentse!



## Időszerű ételek.

AUGUSZTUS HONAPJÁT méltán nevezhetünk a gasztronómia havának. Ebben a hónapban a vegetáció szinte lezáródik, annyira, hogy az élelmiszeri termékek közül szinte minden konyhai készlettel termékekkel és gyümölcsökkel.

Noha a kerületi veteményekben nincs is hiány, annál nagyobb körülözetésre van szükségünk az élelmiszeri áramlásában.

Receptjeinket az a célunk, hogy bemutatassuk, miképpen kell és lehet ügyösölni a fűszereket, a húsokat, illetve kevés hússal változatos, izletes, időszerű ételeket előállítani.

### Bogyszlói halpaprikás. (Eredeti népi eledel.)

Egy evőkanál zsírral megfuttatunk egy evőkanálnyit lisztet, adunk rá 18 deka apróra vágott hagymát, ha a hagyma a zsírral dörnyög, rászórunk 2 evőkanálnyit édes nemes paprikát (nem rózsapaprikát, mért az csípős), aztán ráadunk 2 kilo feldarabolított sovány halat, megszózzuk és annyi hideg vízzel öntjük le, hogy ellepje a halat. Mikor a hal felel, ismét adunk rá egy evőkanálnyit csmegepaprikát és betöltetienül 40 percig főgova forraljuk.

### Töltött paradicsom. (Egytálétel.)

A töltött paradicsomot rendszeren nagyobb lakomák alkalmával, mint előéleti szokás a menübe adni, inkább mint „egyáltalén” is pompásan bevált az időszerű ételek társaságában.

Veszünk 20 darab egyforma közepességű, nagy tál érett piros paradicsomot. Megmossuk, a csomójánál egyenesen vágjuk a paradicsomokat, kanakával kiszedjük a magokat és a levét belül kisse megszózzuk. 80 deka daralt resztesből, vagy ha nincs, marhahúst igen kevés zsírral jó tokányt készítenk, párolás közben adunk hozzá 8 deka apró kockára vágott gombát, 1—2 darab beáztatott és kifacsart zsemlyét. Mikor kihűl, hozzákeverünk 1 egész tojást és 1—2 kanál morzszát. Púpozva megtöltjük vele a paradicsomok üregét, kikent tálaló tábla rájuk, tejfelel leöntjük, pirított morzszával glaszírozva, 18 percig a sütőben pirítjuk. Tört burgonyával tálaljuk.

### Paradicsom gombás rizzsel töltve. (Hústalan napi étel.)

20 darab közepességű paradicsomot a csomójánál egyenesre vágunk, a magvait gyöngéden kinyomkodjuk belőle és kisse megszózzuk. 30 deka rizst megmosunk, szitán kisse kiszakadni hagyjuk, aztán hagymát, zöldségtretyeselmén zsírral megfuttatjuk, majd hozzákeverünk 15 deka kisse kockákra vágott csiperkegombát és ha ezzel is egy keveset párolni hagyjuk, feijeresztjük annyi forró sós vízzel vagy csontlevesel, hogy ujnyira ellepje a rizst. Ekkor betöltjük a rizst s ha felel, a sütőben 32 percig pároljuk. Kivéve a sütőből, hozzákeverünk 6 deka reszelt emmentáli sajtot és 2 kilo, hideg tojást. Púpozva töltjük meg a paradicsomok üregét, a tetejét reszelt sajttal beszózzuk és zsírral kent tepsin a sütőben 15 percig sütjük.

### Lecsó pörkölttel. (Egytálétel, 10 személyre.)

20 darab zöldséppaprikát a torzójánál benyomunk és a magházt kivesszük belőle, majd ujnyira széles karikára vágva, paprikát, hagymát zsírral 01 percig pároljuk, aztán beledünk 45 deka tarhonyát és csak annyi vizet, hogy a tarhonyát felpuhára pároljuk. Ekkor adunk bele 2 kilo, hideg megfőtt, felszeletelt paradicsomot és addig főzzük, amíg a tarhonya egészen puhára fől. Időközben 1 1/2 kilo marha-, birka- vagy sertéshúsból jó pörkölt készítenk, melyet azonban nem keverünk bele a lecsóba, hanem adagolásnál a lecsó tetejére tesszük.

### Paradicsomos zöldbab úrhússal.

2 kilo zöldbabot megfuttatunk, haránt kockákra vágva, meleg sós vízben a tűre tesszük. 1 kilo paradicsomot meghámozzuk, felszeleteljük és hozzáadjuk a fétig megfőtt zöldbabhoz. Rózsaszínű rántást készítenk, egy kisteg apróra vágott hagymát elneresztünk benne, kevés hidegvizet elkeverjük, egy evőkanálnyit ecetet adunk bele és össze főzzük a paradicsomos zöldbabbal. Borssal vagy paprikával fűszerezhetjük.

Az úrhús mocsingos részéből mintegy 1 1/2 kilót 2 darab áztatott és kifacsart zsemlyével megdaralunk, 2 tojással, sóval, törött borssal, 1 evőkanál mustárral, 1 cikkely zúzott fokhagymával összegyúrva, papócsalakúakra formálva, megfuttatjuk s mint feltétet adjuk a paradicsomos zöldbabotözlékre.

### Bácskai töltött paprika.

20 darab nagy, húsos paprikát hosszabban kettévágva, a magoktól és torzójától megfuttatjuk. Háromegyed kilo nyers marhahúst megdaralunk és paprikás, hagymás zsírral háromegyed óráig pároljuk. Ekkor hozzáadjuk 35 deka tarhonyát, megszózzuk, majd kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk. Ha elvetjük a tűzletről és langyosra kihűl, 2 tojást keverünk bele és

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

## „ETAP“

ételkészítő és marhahús erőkinovat.  
Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András  
cégtől, Budapest, III., HÉVÍZ-ÚT 4-6. Telefonszám: 362-782

púpozva megtöltjük vele a hosszabban kettévágott paprikákat. Zsírral kent zománcos tepsire rakjuk, mindégnyit tetejére paradicsomszeletet, karikára vágott vöröshagymát és — ha van — vékony füstöltszalonna-szeleteket rakogatunk. Tejfelel leöntve, a sütőben megsütjük. Úrhússal is kitűnő.

KOVÁTSITS MÁTYÁS mesterszakács.

### Ételhulladék-zsírdekok és a moslészir összegyűjtése.

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR július 13-án kelt rendeletével kötelezte azon vendéglátóipari üzemeket, amelyek naponta legalább 50 ebédet vagy vacsorát szolgáltatnak ki, az **ételhulladék-zsírdekok és moslészir összegyűjtésére.**

Ezen összegyűjtött ételhulladék-zsírdekokat és moslészirt csak a Zsírdekok- és Élesztő Kft. (V., Zrínyi-utca 12, telefon: 124-957) vagy annak bizományosa (Reich Lőrinc, Budapest, IX., Soroksári-út 130, telefon: 140-760) vásárolhatja meg.

A rendelet szerint tehát az üzembőldekok, akik üzemükben legalább 50 ebédet vagy vacsorát szolgáltatnak ki, az összegyűjtött ételhulladék-zsírdekok és moslészir mennyiségére felelősséget kötelezettek terhelni. A felelősséget kötelezések alá csak árul annak átvételéig gondosan meg kell őrizni és azt **minden hónap 5. napjáig** a lapunkhoz is mellékelni tevévelátóipari nyomtatványon a Zsírdekok- és Élesztő Kft.-nek vagy annak bizományosának fel kell ajánlani.

A Kft. vagy bizományosa a vátólat 60%-át az árú átvételkor fizeti ki és ha az árú minőségére kifogás nincs, a különbözetet az árú átvételétől számított 15 napon belül tartozik ki-egyenlíteni.

Az összegyűjtött ételhulladék-zsírdekok és moslészir felhasználásához szükséges nyomtatvány testületünkben, a Kft.-nél és annak bizományosánál díjmentesen beszerezhető.

A rendelet pontos és lelkiismeretes végrehajtására külön is felhívjuk tagjainkat, mert a rendelet megszegése szigorú büntetést von maga után.

46.500/1942. Ip. M. számú rendeletet. Lásd: a Budapesti Közlöny 1942. júl. 15. [158.] számban.)

### Hadsérültek ipari átképzése.

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR a hadi sérültek polgári életben való elhelyezkedésének biztosítása végett a honvédelmi miniszter úrral egyetértésre terve vette az ipari hadirokkantak szükség szerinti átképzését.

Az átképzés elméleti része tanfolyamokon, a gyakorlati része pedig az ország legkiválóbb mestereinél történne. Ezen gyakorlati átképzésre jelentősek mesterek ellenzolgáltatás nélkül lesznek elegendő a hazafias kötelezettségüknek.

A gyakorlati átképzésnél elsősorban a főváros és közvetlen környéke, másodsorban a nagyobb vidéki városok jönnek figyelembe.

E bátor és igazságos intézkedés jelentősek kiváló mesterek néveléséért és iparfejlesztésért. Országos Központja az iparügyi miniszter úrhoz fölterjeszt.

### A XIII. kerületi vendéglokok ülése.

JÚLIUS 15-ÉN tartották Vankai Gézárd a XIII. kerületi vendéglokok és korcsmások egyetemes ülését. Babicz Gyula kerületi elnök megnyitotta után Jakabos Endre jegyző ismertette az ül. egységes sör eladási árát, a pálinka-rendelést és a vendéglátóiparosok heti szabadnapjának kérdését.

A szabadnap kérdéséhez a Korcsmások Ipartársulata részéről megjelent Novotny Béla elnök és Sándor Ferenc ügyvezető titkár, valamint Bankhardt Péter, Osvald Richárd, Beckmann Ferenc dr., Schmidt János és Kiss Jenő korcsmások szólisták hozták.

A kerületi vendéglokok és korcsmások példás egyetemesüléssel egyetemesüléssel a heti pihenőnap megtartását kívánták és az ülés előtt kétről-kétre adott íven írták alá, hogy ki, melyik napon kívánja megtartani a szabadnapot. Babicz Gyula kerületi elnök befejezésül még felhívta a

Jelenlevők figyelmét arra, hogy a vállalt heti pihenőnapot pontosan tartsák be.

#### A XIV. kerületi vendéglősök ülése.

MAYER JÁNOS kártársunknál július 13-án tartották a zuglói vendéglősök és kormcsárosok együttes ülését, amelynek egyetlen tárgya a zuglói vendéglátóiparosok heti pihenőnapja volt.

Pirkhoffer György kerületi elnök megnyitotta újan Jakabos Endre jegyző ismertette a vendéglátóiparosok heti pihenőnapja kérdését, amelyhez többek között a Kormcsárosok Ipariarsulata részéről megjelent Sándor Ferenc ügyvezető titkár szövegei hozták.

A kerületi vendéglősök és kormcsárosok lelkesen fogadták a heti pihenőnap énkéntes alapon való megvalósítását és mindjárt az ülés alatt megállapodtak, hogy ki, melyik napon tartja üzletét zárva.

Örömmel állapíthatjuk meg, hogy a zuglói vendéglősök és kormcsárosok között nem volt egy sem, aki a heti pihenőnap ellen foglalt volna állást és ne jelentette volna mindjárt ki, hogy melyik napon kívánja a maga részére a heti pihenőnapot.

Az ülés végén Sándor Ferenc, a Kormcsárosok Ipariarsulata-ának ügyvezető titkára hívta fel a kerületi kormcsárosokat, hogy a harcra ellenük küzdő honvédek javára a „tisztelen nap”-akcióra, aki még hozzájárulását nem adja le, mielőbb tegye meg. Példaképpül állította a Vendéglőipar-estület ezirányú akciójának szep eredményét.

Az ülést Pirkhoffer György zárta be, örömeinek adva kifejezést, hogy a kerületi vendéglősök és kormcsárosok kártársaság megatartásával a heti pihenőnap kérdését megoldották.

**FONTOS FIGYELMEZTÉS!** Saját érdekében kérjük a vendéglős kártársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivater, sem az öreg Altivater fejjei ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

Az eredeti GESSLER ALTIVATER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gessler Altivateről és így felesleges kellemetlenségnek teszi ki magát, aki mást ad valódi helyett.

#### Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTESZTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA augusztus 3-án este 7 órakor kezdi meg az ipari közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamot, amit a mestervizsgára készülők figyelmébe ajánlunk.

#### Halálozás.

JÓVÁRY MIHÁLY salgótarjáni vendéglős katonai szolgálata alatt július 18-án 50 éves korában elhunyt.

SEBÉSTYÉN LAJOS vendéglős július 13-án, életének 46-ik évében elhunyt.

NEISER FERENC megyeri vendéglős július 20-án, 75 éves korában elhunyt.

BALOGH KÁROLY volt vendéglős július 18-án, 58 éves korában elhunyt.

FÖLHÍVJUK kártársaink figyelmét Gerencsér József bornyagereskedő hirdetésére, aki 25 éve működik a szakmában és az utóbbi 16 évben a Borközpont és Borértékesítő Rt-nél mint cégvezető működött. Nevezett a Dietz M. bornyagereskedő céget vette át.

#### Állást keresnek.

VENDÉGLŐSALÁDÁBÓL származó, négy középkiskolát végzett, r. k. válású nő pincérszertanulónak ajánkozik. Címe: Ifj. Szalay József, Dombóvár, Petőfi-utca 6.

#### Villamos kávéőrölk, motorok eladása

Szakszertű javítás. REIS JENŐ, Bpest, VI, Mozsár-ú. 12. Tel.: 118-958

#### FŐPINCÉRI ÁLLAST KERES

jó megjelenésű, ötszangú bizonyítványokkal, mesterlevéllel rendelkező, több nyelvet beszélő, fiatal, agilis, öskeresztény munkatárs. — Címe: A. J., Budapest, VI, Izabella-utca 92., földszint 2.

Szilágysomlyón

Gyurkó-féle vendéglő kerthelyiséggel, kuglizóval, teljes felszereléssel berbeadó. Érdeklődni lehet: Dregelyvárinál, Szilágysomlyó, Petőfi-utca 14.

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!“**

BALASSAGYARMAT MEGYEI VÁROS POLGÁRMESTERTŐL 3780/1942. sz.

#### BÉRLETI HIRDETMÉNY

A Balassagyarmat megyei város tulajdonát képező, a város központjában, MAVAUT-megálló mellett fekvő NEMZETI SZÁLLODA bérlete folyó évi október hó elsejével átvethető. A közeliművel átalakított és tartozott épület szállodaüzeméhez 22 szobával szoba, 2 tirdőszoba, a bérlo részere lakás tartozik, s ezzel kapcsolatosan a vendéglo és kőveházi ipar folytatására szolgáló helyiségek, teljesen újonnan kiépített nyári kerthelyiség, autógarázsok, a személyzet részére is helyiségek. Az épületbe újonnan bevezetett folyóvíz-szolgáltatás. A szállodai szobák használata, de jókarba hozott, részben újjak kiegészített berendezési tárgyakkal, a kőveházi öttorem és fölkerthelyiségek újonnan beszerzett berendezési tárgyakkal képezik a bérlet tárgyát, alig szorulnak kiegészítésre, míg a szobáz és kerthelyiség berendezéséről a bérletnek kell gondoskodnia, ugyanzinén a kiseltéri tárgyekről.

A bérletre tökéletes és a szakmában gyakorlatiattal bíró, öskeresztény egyének jelentkezhetnek, legkésőbb 1. évi szeptember hó 1-ig, és pedig bármely hétfő csütörtök és péntek napján délelőtt, a városháza 23. szám alatti helyiségben, mikoris a bérlet részletes feltételei megtekintés és személyes tárgyalás útján megkudhatók. Kívánatos, hogy érdeklődő érkezését előre jelezze hivatalomnál.

Balassagyarmat, 1942 július hó 25-én.

PH. VANNAY BÉLA DR. sk. polgármester.



#### KOSSUTH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHAZKÖRÜT 4. SZÁM. TELEFON: 582-141  
Alapítva: 1836. — Centenárium 1936. — Üveg-, porcellán- és tőzálló-edények, mindennemű vendéglo és szálloda edény.

#### SALGÓ gőzmosógóár és fehérneműkölcsönző

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286  
A legmodernebb berendezés — Mosás légyított vízben.  
O l c s ő 4 r a k l — Pontos kiszolgálás



#### FÉREG ELLENI KARBANTARTÁS

Vállalkozó üzemi helyiségeinek sváb-, ruszinbár, eger és patkány elleni karbantartását látó ható eredményű új, firtendő olesz havi díjért!

**S T A N D A R D**

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13 B  
TELEFONSZÁM: 189-585

**DUBOVETZ EMIL**  
hűskülönlegességgel

Elkelő szállodák, vendéglősök, intézetek, szanatoriumok és menzák szállítója.

BUDAPEST,

V., Szent István Körút 17. TELEFON: 126-308