

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 581-152
A lap előfizetési ára egy évre 24.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 12.— pengő

IGEN TISZTELT TAGTÁRSAINK!

A ZÁRÓRÁNAK szeptember 24-én történt megállapításáról megbeszélést folytattunk és ennek alapján a Kávésok Ipartestületével egyetértve a következő felhívással fordulunk tisztelt Tagjainkhoz:

Az értekezlet egyhangúlag elhatározta, hogy felhívja a fővárosi vendéglátóüzemek tulajdonosait, hogy esti üzemüket (a vacsorakiszolgáltatást) az eddigieknél korábban, legalább is est 12 órakor kezdjék el és a zenés üzemek ennek megfelelően a zenéltetés vagy más program lebonyolítását szintén korábban kezdjék meg.

Egyben az értekezlet kiemelt, hogy a mulatók üzemének korábban való megkezdésének engedélyezése, valamint a nyílt árusítási üzletek zárórájának délután 5 órában való megvalósítása iránt a belügyminiszterhez előterjesztést intéz, hogy ilymódon egyrészt a közönségnek is alkalmai legyen a nyilvános vendéglátóüzemek látogatására, másrészt a műsoros mulatók ne legyenek kénytelenek az előadó művész-személyzettel kötött szerződéseiket felbontani. Az értekezlet elhatározta, hogy ezt a határozatot a sajtó útján hozza a közönség tudomására.

Tisztelettel megemlíttük még azt, hogy ezen felhívásunkat a sajtó útján is közzétűk, hogy vendégeink tudomást szerezzenek róla.

IPARUNK NYERSANYAGSZÜKSÉGLETEINEK ELLÁTÁSA

KÖZLJÜK TISZTELT TAGJAINKKAL, hogy a beszolgáltatott zsirjegyek után adott 15% zsírnak, ugyancsak a beszolgáltatott tésztajegyekre adott 15% lisztnek méltányos felemelést kértük, valamint azt is kértük, hogy mindazon vendéglősök, akik házi cukrászatot tartanak fenn, cukrászatuk részére — minthogy a házilag készített cukrászsütemények után lisztet nem igényelhetnek — cukrásziparosok módjára, megfelelő lisztellátásban részesüljenek.

A Közellátásügyi Minisztérium most arról értesített bennünket, hogy a kért felemeléseket nincs módjában teljesíteni, míg a vendéglői cukrászatok részére külön lisztellátmányt csak az esetekben utalhat ki, ha a vendéglátóiparos külön cukrásziparigazolvánnyal is rendelkezik.

Illetékes helyen tesszük tárgyalt a burgonya- és hágyamszükséglet biztosításáról. A tárgyalások kedvező mederben folynak. Addig is, míg ezen tárgyalások be nem fejeződnek, a fővárosi jegyhivatal burgonyautalványokat fog érdekeltektől tagtársainknak küldeni.

Budapest, 1942. évi szeptember 28-án.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

Matracába Epeda rugót

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

Vigyázat: csakis 10 évi írásos
jótállási nyilatkozatunkkal valódi!

Jó bornak nem kell cégér, csak

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

BORSZÉKI BORVIZ!

KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KŐBÁNYA
ELŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTÁTOTT: 1869. ÉVBEN

A M I N A P T Á R U N K

1942 OKTOBER 1., CSÜTÖRTÖK:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni a szeptemberben felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszertörvény Központnál (III., Lajos-utca 34.)

Befizetendő a beruházási hozzájárulás negyedévi részlete.

OKTOBER 5., HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

A mai napig be kell fizetni a gyermeknevelési járulékot a VIII. számú Szakmai Családpénztárnál.

OKTOBER 7., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Bihary Bélánál, I., Attila-körút 14—16.

OKTOBER 14., SZERDA:

Delután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-területi tanácsstermben

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Nagy Jánosnál, VII., Akácia-utca 3.

OKTOBER 16., PÉNTEK:

A penziónk 18-éig kötelesek elszámolni a szeptember hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszertörvény Központnál (III., Lajos-utca 34.)

OKTOBER 20., KEDD:

A vígalmiadóátalány befizetésének határnapja.

OKTOBER 21., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Bárczi Mihálynál, I., Attila-utca 39.

OKTOBER 26., HÉTFŐ:

Be kell fizetni a szeptember 25-étől október 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót, rokkantadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.

OKTOBER 28., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Táias Józsefnél, VIII., Szentkirályi-utca 17.

PORTIER M. G.

FELLNER BÉLA f. u. v.

Első belvárosi szállodal, vendéglői és kávéházi személyzetet közvetítő iroda

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

HUNGÁRIA" SÜTŐDE Budapest, VII., Dohány

u. 22. Tel.: 142-537

Naponta állandóan friss sütemény és házi kenyér

A B R O S Z T O K

szállodal és vendéglői mindennemű fehérművek, flanelkarok nagy választékban

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

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHÁZ-KÖRÚT 1. SZÁM. TELEFON: 387-141

Alapítva: 1836. — Centenárium 1936. — Üveg-, porcellán- és tölzáló-edények, mindennemű vendéglői és szállodal edény.

Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borkimerősztalok új és használt állapotban.

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

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-35-63
Hungária borkén, azbesztes, jutás kényszeri, szénasvas mész, bordertC-szerek, mustfokoló, Mailigand-készülék borszőrök, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

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

Monhalt János műszerész mester

Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

V E N D É G L Ő I B E R E N D E Z É S E K :

S Ö N T É S P U L T, S Z É K, A S Z T A L, B I L I Á R D,

E V Ő S Z K O N D, Ü V E G É S P O R C E L L A N Á R U K S T B.

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA, Budapest, VI, Király-u. 44



ANGOL GIN

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

VEZÉRKÉPVISELET ÉS LERAKAT:

VENDÉGLŐSÖK
BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

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

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR ÚT 48. SZ.

Mégegyszer a csemeszőlő kérdése

A MAGYAR SZŐLŐGAZDÁK ORSZÁGOS EGYESÜLETÉNEK legutóbbi választmányi ülésén Konkoly-Thomas Sándor államtitkár úr egyik felszólalásában a következő kijelentést tette: „A vendéglőkben való szőlő elhelyezésével kapcsolatban úgy látja, hogy jelen pillanatra nem tűnik érdeklődés tapasztalható a vendéglősök részéről.”

Ne haragudjon rák az államtitkár úr, ha az „érdeklődés hiányának” vádját magunkról elhárítjuk. Mi vendéglősök, a mai szűkös viszonyok között örülünk, ha üzemeinkben eladásra kerülő, kerülhető portékánk csak egyvel is, akár csak egy szőlőbogyóval is megszaporodik. Hogy a csemeszőlő, vagy általában a gyümölcs vendéglőkben nem olyan mennyiségben fog, amint azt a szőlősgazdák szeretnék, az igazán nem rájuk múlik. Az államtitkár úr maga is rámutat egyes okokra, így pl.: „hogy a csemeszőlő kérdése sokkal nehezebben oldható meg, mint a borkérdés. Az idén éppen az ősi gyümölcsökből nagy a termés, különösen a dinnye kitűnő. Tömefogyasztású inkább a dinnye jöhet számításba, de az az érzése, hogyha a dinnyében meggyengül a felhozatal, nagyobb lesz a szőlőfogyasztás. Nem beszélve arról, hogy a szőlő elég magas árértékű el, míg a dinnye és szilva ára sokkal alacsonyabb.”

A szőlősgazdák helyiségében megtartott egyik értekezleten egy alkalommal kijelentettem, hogy ha a csemeszőlő egy-egy időben jön a borszőlővel forgalomba, az utóbbi a csemeszőlő fogyasztásának rovására fog történni. A csemeszőlőnek csak addig szökve kellene lenni, amíg az primőr-gyümölcs. A borszőlő olcsóságával nem tud megbirkózni.

De nem erről akarok írni, hanem azt bizonyítani, hogy annak, hogy a vendéglőkben nem fogy úgy a szőlő, általában a gyümölcs, mint ahogy kívánatos volna, ennek nem a vendéglős az oka, hanem a vendég magatartása. Ugyanis a vendéglőkben sohasem az olyan ételek voltak a keresettek, amelyeket késznek, csak a csomagolást lehetje, vagy megmosva szőlőgömböcsöt, mint pl. a gyümölcs, hanem olyan ételeket kérés, kér és kíván a vendég, amelyek a vendéglőkben készülnek, vagy amint mondani szokták, „odahaza nem lehet kapni”. Ez érthető is, ha meggondoljuk, hogy a szőlő, a gyümölcsök minden utcasarok olcsón megvásárolhatók és lebillítés után odahaza, hivatalban, munkahelyen elfogyaszthatók. Miért viselje a vendéglők rizikóját, amely bizony drágább teszi a szőlő, a gyümölcsök kereskedelmi árát. Azt meg minden kereskedelmet értő tudja, hogy a vendégnek nem adhatja a gyümölcsöt az utcai vagy akár a bolti árúskor áran, a gyümölcs ugyanis romlik, sok veszendőbe megy, hibássá, foltossá válik és aki mégis vendéglőkben kíván gyümölcsöt fogyasztani, jól, egészségeset és hibátlanul akar fogyasztani, sőt csak ilyet fogad el, hiszen megfizet érte.

A másik gyakorlati ok, hogy a vendéglős ötfeladóságot tud ajánlani vendégének, ezt illetőleg halgat ajánlására, de olyan ételek-feladékat, mint a gyümölcs, nem erőszakolhat rá, ezt meg sem kísérelheti, mert — állandó tapasztalható mondom —, visszautasítás a vége. Be akartunk vezetni boros menüt és dacára, hogy bort étkezéshez általában szokás fogyasztani, azért, mert kötelező, a menü árában benne volt, de sok vita folyt ezért, úgy, hogy végül el kellett a boros menüt ejtteni. Most újabb rendelkezés szerint tészta és sajt helyett szőlőt

ajánlunk, hiába, a vendégek ragaszkodnak a tésztahoz, sajthoz, mert gyümölcsöt, mint ahogy meg is mondják, otthon fogyasztanak.

Mindezekből kitűnik, hogy a csemeszőlő vendéglői fogyasztása nem a vendéglőstől függ, hanem a vendégtől, őt kell okos propagandával a szőlőfogyasztás helyességéről meggyőzni, hogy keresse, fogyassza a gyümölcsöt, mert a vendéglős örömmel szolgálja föl az izes, szép és aromás magyar gyümölcsöket, csak kérjék és fogyasszák el a vendégeink.

MALOSIK FERENC

Szakmai gondolatok

— Marencich Ottó noteszből. —

IPARUNKNAK már most föl kell készülnie a háború utáni gazdasági viszonyokra.

Hazánkban az átláthatóság könnyebb lesz mint másutt, mert keilően alkalmazott és fegyelmeztet személyezettel rendelkezünk és egyelőre mindenünk megvan, amire átmenetileg szükségünk lehet.

Egétön sürgős azonban az utánpótlás mind anyagokban, mind személyzetben a az utóbbival kapcsolatban a noveliszi probléma is minijobban felszínre kerül.

Kartársainknak, akik a fiataloságot szeretik és felelősséget éreznek szakmáink iránt, fölleg azt kell elérniük, hogy szakmai tanulóink lelkesedéssel karolják föl ezt a pályát, ami azonban nehéz úgy.

Minden kezdet nehéz. Szakmánkban kevés a buzdító erő, mert ez mindinkább aprólékos háztartási munkateljesítményekből áll, amiknek elsajátításához inkább lelki mint fizikai erőre van szükség. Nagyon fontos itt a munkába való helyes bevezetés azzal a céllal, hogy a tanuló a kezdes kis feladatainak maradéktalan elvégzését érezze legelőbb becsúgyának és örömeinek. Aki átérzi azt, hogy az igazi, jogos emelkedés minden életpályán csak a jól elvégzett kötelesség útján érhető el, azt nem kell féltetni, mert szakmánkban biztos megélhetést és boldogulást talál. Szükséges azonban, hogy új hivatásába egész lelkét vigye bele, akármilyen az a munkakör, amelyet be akar tölteni. A maga helyén mindenki fontos az üzeme nézve. Aki hivatását szégyenli és csak kényszerből, kedvetlenül végzi a dolgát, az sajnálatraméltó s csak kárára van az üzemnek. Munkája nem lehet kielégítő és nem éri meg a pénzt.

Ahogy egy nagy gépezetben minden egyes kicsi csavarra szükség van, hogy az egész gépezet tökéletesen működjék, úgy kell iparunkban is dolgoznie az összesedégnek, mindenkinek a saját munkaterületén, hogy a teljes ősszhang meglegyen. Ebben nincs kivétel, ez szól mindenkire, akár vezető, akár tányérmosó, mert valamennyi hozzátartozik a gépezethez.

Minden munkának és hivatásnak úgy az államban, mint a társadalomban megvan a maga hierarchiája. Ha valaki a pálya útján fontosabb hatáskör betöltésére van hivatva, annak a szívet-lelkét is bele kell vinni a munkába, de nem arra gondolva, hogy ez mennyi külső sikerrel, anyagi javakkal és elismeréssel jár, hanem töképp arra, hogy mennyire tudja kielégíteni saját személyében a kötelességtudat és őnrézt kritériumát.

Iparunkban többféle munkakör áll nyitva az ifjúság előtt,

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

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

mindeni hajlama és tehetsége szerint választhat. Az egyik inkább a kiszolgáló csoportban mint pincér, főpincér, aminek végső célja az üzletvezetési állás. A másik mint portás- vagy szakácsstanonc kezdheti a pályát, hogy idővel főportás vagy konyhafőnök lehessen. Ezeket választja tanulmányfűjűségünk nagyobb része s ezek iparuk technikai személyzetet képezik. A konyhamunkásság külön szakmának számít.

Egy kisebb hányad a magasabb szakiskola elvégzése után az adminisztrációs munkában keres elhelyezkedést.

Fontos, hogy az első kategóriába tartozók, mivel ezek nagyobb keresetre tesznek szert, azon igyekezzenek, hogy okos és tőkeerős életmóddal megszerezze az önállóságot. Akik az Irodai (hivatalnoki) pályára lépnek, többnyire magasabb iskolai végzettségűek és a gyakorlati kiképzés után az Irodába kerülnek, a könyvelésbe vagy szobafőnökségbe s így egyengetik maguknak az utat magasabb álláshoz.

Persze minden állásban szükséges a hivatás szeretete és az iránta való lelkesedés, mert ennélkül minden fáradozás hiábavaló idővesztés.

Mindenkinek — kivételt nélkül — minden szakma tudnivalót meg kell tanulnia, ha jó szakember akar lenni és előre akar jutni. Legjobb eszköz erre az, ha még a legaprókékosabb munkát is igyekszik megfigyelni és olykor személyesen el is végezni.

Ez a szabály mindenikre vonatkozik, től egészen az igazgatói állásig és szinte hihetetlen, hogy üzemeinkben mennyi értékes tudást lehet ezzel a rendszerrel megszerezni.

A szállodai pályán működőnek — ha vezetőállásra törekszik — nem szabad előtérbe helyeznie a jövedelem kérdését, mert előbb a tudást, illetve gyakorlatot kell megszerzenie.

Akik nem érik magukban a kellő erőt és lelkesedést, hogy vezetőállásba küzdjék fel magukat, saját érdekében jobban teszik, ha alárendeltek állással is beérik, ahol jó megélhetésük is van; de a vezetőhelyen kudarcot vallanak.

Akiben megvan a megfelelő kitartás és képzettség is, az viszont bátran vágjon neki a célnak, hogy az üzemben és iparban is magasabb helyre jusson.

KÖBANYAI POLGÁRI SERFÓZÓ ÉS SZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.

világos és barna

CSALÁDI SÖRE

0.7 és 1.5 literes, gyári töltésű,
zárt palackokban
sörivóknak
közkedvelt itala

Megrendelhető:

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

A modern szállodaépítés korszerű követelményei

(Második közlemény.)

A közép-szállókban is elengedhetetlen ma már a melegvíz-szolgáltatás, amikor is minden vendégoszobában a mosdókagyló hideg-melegvízzel látható el. A mosdókagyló ebben az esetben keverőcsappal szerelendő, nem pedig két különálló csappal, mert előző esetben az egy kifolyócsapon tetszés szerinti hőfokú víz, a második esetben pedig a melegvíz-csappól csak egy hőmérsékletű víz nyerhető. A nagyjából minden szállodának a mosdókagyló kármenedés, a kisebbik medencze torokkibővítés céljára szolgál.

A vízvezetékkel kapcsolatban természetesen a WC-k is vízbővívelés rendszerben készülnek. Az emeletenként közös WC-csoportok ma már csak a kisebb igényű szállodákban készülnek, a nagyobb igényű szállodákban vendégoszobáinkat, a vendégoszoba előtéréből nyíló fürdőszobákban, vagy ennek hiányában külön fürdőben.

A fürdőszobák száma a modern szállókban jóval nagyobb, mint a régebbieken. Míg akkor a jobb szállókban is fürdőszobák a vendégoszobák számának 20—30%-át tették ki, addig a modern szállókban ez a szám 70—80%-ra emelkedett. A fürdőszobák száma nem annyira a szálló nagyságától, mint inkább minőségétől függ. A külföldi, ismertebb üdülőhelyeken 20—30 ágyas szobák esetében is minden szobához tartozik fürdőszoba. Ujabbán különösen a sportjellegű terepszállókban költségkímélés miatt fürdőszobák helyett zuhanyfülkéket készítenek, melyek a tisztálkodás célját ugyanolyan jól szolgálják, jóval kisebb építési költséggel. Az ijtayta rendszerem a vendégoszobának kis előtérben beépített ruhaszekrény van egyik oldalán, a másik oldalon WC és zuhanyfülke foglal helyet.

Ajánlatos a fürdőszobával, vagy zuhanyfülkével és WC-vel, vagy a csak WC-vel ellátott szobafajtaikat emeletsoronként főválvá alkalmazni, hogy a különböző igényű és különböző pénzű vendégek a megfelelő szobafajtát kapják.

Mosdókagylóval a személyzeti szobák is el legyenek látva, ahol melegvíz van, ott a személyzeti mosdóknak is kell melegvizet biztosítani, ellentétben rossz bérház-szokással, ahol szívesen lakarköszködnek ezen a téren. A személyzetnek megfelelő számú fürdőszoba és zuhany biztosítandó, mert egy jól



RÁDIÓ KÁRPÁTI VIII., József körút 34.

Ovadékos személyzet az alkalmaztatás után — 8 napon belül — bejelentendő az ipartestületnek!

HAHN FERENC BORPINCÉSZETEElsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 260-802

vezetett szállóban a személyzetnek legalább oly tisztának kell lenni, mint a vendégnek.

A fürdő, zuhany, WC falai kisigényű szállodákban legalább olajmázolással látandók el, hogy teljesen tisztán tarthatók legyenek, nagyobbigényű szállodákban falburkolásra a fehér vagy színes csempé, üveg és különböző műanyagokból készült lapok szolgálnak. A konyha és a hozzátartozó helyiségek falai is hasonlóan burkolandók.

A higiénia szempontjai a padlóburkolatnál műszaki és esztétikai követelményekkel találkoznak. Ma még a három követelményt nehéz kielégíteni egy és ugyanazon padlóburkoló anyaggal. A parketta szép, de karbantartása ró nagy teadai a személyzetre és tágulási hézagai a higiénia követelményeit nem elégítik ki. A különböző hézagmentes padlóburkolatok (öntött burkolatok) jól moshatók és könnyen tarthatók tisztán, de tartósságuk nem kielégítő. A gumi- és linoleumburkolatok mindhárom fenti szempontból kiűnők, egy hátrányuk van, hogy sokba kerülnek. A nagyobbigényű szállodákban, bár a higiénia szempontjából nem a legmegfelelőbb, mégis a legkedveltebb padlóburkoló-anyag a különböző filc-bevonat. Az elektromos berendezésű kézi vagy központi porszívó-rendszer ezt a padlóbevonatot is portalanítani tudja.

A higiénia igényeit szolgálja a mesterséges szellőzőberendezés, melyet a nagyobb szállodákban, az éttermekben, konyhákban, ételmi raktárakban és a nagyobb társadalmi helyiségekben nélkülözni ma már nem lehet. A vendégszobák előtéréből nyíló fürdők és a WC-k esetében ezek is csak mesterségesen szellőztethetők. A mesterséges szellőzőberendezés az alagsorba kerül, s a szabadból beszívott levegőt portalanítás, tisztítás, mosás, páratelítés, hűtés vagy melegítés után nyomja be az egyes helyiségekbe. A szellőztetési helyiségekben az erőteljes szellőzés ellenére sem szabad huzatérzetnek föllépni. A konyhákban ma már 25—30-szoros levegőcserét kell létesíteni óránként, a fürdőknél 10-szeres, éttermi és egyéb társadalmi helyiségeknek 6—8-szoros levegőcserét létesítendő óránként. A konyhaszagnak a szállodában való elterjedése ellen minden előintézkedést meg kell tenni. Mesterséges szellőzés nélkül is elérhető ez, ha a telek viszonyai megengedik, hogy a konyha külön épületszárnyban létesüljön.

Amerikában a forróbb éghajlat alatt létesült szállodáknál nemcsak mesterséges szellőztetés biztosított hűtés szolgálja a forró évszakban a vendégek kényelmét, hanem külön vezeték-hálózat szolgáltatja minden vendégszoba részére a hűtött ivóvizet is.

5. Fűtésberendezés mind a gazdaságos elv, mind a higiénia, mind pedig a szállóüzem szempontjait érinti. A központi fűtésberendezés létesítése jóval nagyobb tőkét igényel, mint a kályhafűtés, de üzemi költségei a többletet hamarosan amortizálják. Kényelmi és higiéniai szempontból a központi fűtés a kályhafűtést messze túlszárnyalja. Nagyvárosokban és nagyobb szállodákban magasnyomású táv-gőzfűtés, kisebb szállodákban alacsonynyomású gőz- vagy melegvízfűtés jöhet szóba. A legmegfelelőbb fűtési rendszert a fűtést tervező gépészmérnök a tervező építéssel együtt nagy körültekintéssel válassza meg. Az utóbbi időben jó eredményt érnek el a Crittal fűtési rendszerrel, melynél a fűtőcsöveket a mennyezetek alsó síkján elhelyezik. E rendszer nyáron hűtésre is felhasználható.

(Folytatjuk.)

BARDON ALFRÉD DR.,

okl. építésmérnök, műegyetemi adjunktus.

SZÁLODÁK, VENDEGLŐK ÉS KÁVÉHÁZAK légótmalmi világítással
Kerthelyiségek, terraszok szabadban is kivilágíthatók!**TÓTH — DUTO**Csökkentett közvilágítási ertnyővel
bejárathoz, folyosókra és lépcsőházakba**TÓTH — DUTO**elektromos belső irányfényt alkalmazással
Elsőtűtő-papíros felesleges! Csak 15—25 wattos matt izzóval.**TÓTH MIKLÓS GÉPESZMÉRŰK**
BUDAPEST, IV., MOLNÁR-UTCA 14. SZÁM. TELEFON: 388—152
BESZEREZHETŐ SZAKÜZLETEK ÚTJÁN IS!**Krayer E. és Tsa**

LAKK ÉS FESZTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

16 db boroshordóösszesen 50 hl irtartalommal, Érsekújvárott **eladó**Felvilágosítás Érsekújvárott, Szóchenyi-utca 15. szám
alatt kapható: Holota dr. ny. min. tan. megbízottjánál**ROSSZ A GYOMRA?**
A**BARBARA****RENDBEHOZZA**
DR. NOSEDA-GYÁRTMÁNY

A BÁCSELMÁSI MOVE SZÉKHÁZBAN levő nagyforgalmú
vendéglő és szálloda bérletét átadják
a vendéglő és szálloda új berendezésének megvételével.
Ajánkoznak csak vendéglői iparral lehet. A Székházban van
elhelyezve a Levante Otthon, Gazdák és Move Egyesül-
let. A Székház több modernül berendezett iktóteremmel,
kerthelyiséggel és szállóidai szobával rendelkezik. Szemé-
lyes ajánlatokat kérek: **Kiss Sándor vendéglős, Bácsalmás.**

KONZOLTÜKÖR

Louis XVI. stílus, 80X160 cm tikórtelülettel, igen jó ar-
nyozású keretben, alul előugró (virágtartónak is hasz-
nálható) része fehér márványlappal feve, magánkész-
eladó. Egy tömör Empire-csiljár is. Telefon: 259-033

Teljesen megbízható, 46 éves, nagyvendéglős özvegy

vezető állást keresvendéglőbe, szállóba vagy penzióba vidékre is
„JO ÜZLETÁSSZONY” címen az Ipartestületben.

Állandóan tegyük vendégeink elő a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!
(Megfelelő nyomtatványok Ipartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

Az elbírálás

SEPTEMBER 16-ÁN tartotta a nyári szünet után első ülését. Az ülésen Malosik Ferenc elnököt; a jegyzőkönyv hitelesítésére Toth József és Tólas József kérést tette.

Az ülés előtt Malosik Ferenc a következő szavakkal emlékezett meg a Kormányzóihelyettes Úr nalárol:

T. Előjárás!

A szünet alatt, első szent és bölcs királyunk ünnepegy hósi halál ráta föl a nemzetet: Horthy István kormányzói helyettes úr harctári halála.

Isten segédelmével ezeréves északi határainkól 2000 kilométerre vivjük hatalmas harcunkat a vörös orralmal, amely elpusztítani törekedett a magyarság hazáját, kultúráját és a „szovjetparadicsom” áldásában akart bannünket részesíteni. Katonánk látták a „szovjetparadicsom” lényegét: a vallástalan-ságot, a kultúrátlan-ságot, a nyomort, a betegségét és hitetlen süllyedését az emberi méltóságnak. Kis erőkel Inten el a magyar honvédség a magyar nemzet védelmére és Isten segítségével ma, a Volgához közel, az egész világ figyelmét felkeltve, vívók a csaták legkeményebbékké, amely azonban a szárazföldi háború végének kezdetét is jelentheti.

Az ország anyagi áldozatát tetézte a legnagyobbal, a legértékesebbel: Ifjúink vérel. Az atyák után így mentek a fiak harcba és a mi ifjaknak a Kormányzó Úr fia, a Kormányzóhelyettes Úr is, hogy az áldozatvállalásban, a költéséletjelítésben egy szívről, egy lelkesedéssel tegyék azt, amit a magyar sors számunkra előír: harcot a győzelemig.

Elesett tiánk halálai a Kormányzóhelyettes Úr is zálogát adta a győzelemre. Ahol így harcol egymás mellett az ország kormányzóhelyettese a föld egyszerű népével, annak a harcnak a jutalma csak a nyeg és szent győzelem lesz.

Oszinte és meggyőztérőnkön tolimásokon a Kormányzó Úr és családja és a hósi áldozatért, amit fájdosan bár, de nagy feltérővel el kell viselnünk mindnyájunknak, akiknek családjuk vére is folyt nemzetünk jövőjéért.

Isten legyen Kormányzó Urunkkal és családjával és legyen mindig a szegény, az árva mentőnkünk!

E kegyeltes megemlékezést az elbírálóság álva hallgatta végig.

Ezután Ballai Károly vezetőjegyző a napirendre tűzött tárgyakat ismertette.

A pénztári jelentés után közölte, hogy a harcoló honvédeknek 100 000 Symphonia cigarettát „A Budapesti vendéglő-séki” felírással küldött a harctárra. Ezért a küldeményért a honvédelmi minisztérium köszönetét nyilvánította. A légitársasági kérelmség idejére a szakácsok teljesítségét igénybevétték. Az elsőjárás javasolta, hogy a jövőben a segítségátvadász rendes havi ülés előtt, ünnepnapok keretében történjen.

A szíriusz beszolgáltatásával kapcsolatban a hatóság sürgette a rendelet betartását. Minthogy ennek gyakorlati végrehajtásában sok nehézség van, erről nagyobb vita folyt — hozzájárult Leimter Ferenc, Klein János, Sörös Rezső —, amelyről az illetékes kft-t tájékoztatni fogjuk. Ismertette a közellátásügyi minisztérium azon tervét, hogy bizonyos kijelölt ételtípusokéi érel üzletkategorióriánként egységesítenének, majd azt, hogy csütörtökön a menüben tesztó vagy sajt helyett szőlőt kell adni. Kértük a közellátásügyi minisztériumot, hogy a vendéglős hűs-zükségletét biztosítsa, valamint a kenyér elismételésére is adjon 15% többletet, mint a lisztéi és zsemle ad, a kenyérikéi ki-szállítandó szíria engedélyezett 10%-ot, a lisztire engedélyezett 15%-ot emelle föl 40%-ra; továbbá a vendéglős cikkrázatok is kapjanak lisztellátást. Általában, hogy az ipar nyers-anyagzükséglete biztosítható. Szólt még a borbeszerzésről, a „szakácsipar” önállósításáról, a NMK megkereséséről stb., végül a szíriusz-mozgalomról számolt be. Ismertette az illetékes minisztériumok határozatait (I. lapunk augusztus 15-i és szeptember 1-i száma). A Jóbarátok elnökségének kérésére előterjesztette az az indítványt, hogy: egyszéttel is az előjárós-gy júniusi határozatát: a) ha köztenkénti a többség a szünetnap tartását elhatározta, ez a határozat legyen kötelező a kör-

zetben levő összes vendéglősre; b) aki a határozatot nem tartja meg, az ellen tisztességtelen verseny címén eljárás indítható. A javaslat nagy vitét és szenvedélyes jeleneteket provokált. Elnök Némethi Aladár, Leimter Ferenc szólt föl, mellette Klein János, Sörös Rezső, Kugler Ferenc, majd mikor a vita elmérgesedett, Gundel Károly mérsékelte az indulatokat és javasolta az eredeti határozat fenntartását. Vita közben Kálmay Albert ipar-hatósági biztos a közellátási minisztérium rendelőjét magyarázta. A hosszan elnyúló vita végén határozatképtelen lett az ülés, mire az elnök az ülést bezárta. A javaslat fölött való határozat-hozatal az október havi ülésre maradt.

A katonai szolgálatból visszatértek felmondási ideje.

A HONVÉDELMI TÖRVÉNY 1939:II. tc. 72. §-a értelmében a munkaadó katonai szolgálatból visszatérő munkavállalóját, ha az a leszerelésétől számított 15 napon belül szolgálat megkezdésére jelenik meg, visszavenni köteles.

Eddig nem volt olyan jogszabály, amely kimondta volna, hogy a visszatétel után a munkaadó mennyi időt tartozik munkavállalóját tovább alkalmazni. Ennek következtében a munkaadó akár szolgálatba való visszalépés után azonnal is felmondhatta.

A törvény e hiányát pótolja a folyó évi július 31-én kihirdetett — a honvédelmi törvény 1939:II. tc., valamint az 1914—1918 évi világháború tűzharcosai érdemeinek elismeréséről szóló 1939:II. tc. módosításáról és kiegészítéséről szóló 1942. évi XIV. tc., amelynek 20. §-a ezt a kérdést a következőkötök rendezte: „20. §. A hvt. 72. §-a értelmében visszatétel ipari, vagy kereskedelmi munkavállaló munkaviszonyát — ha a fennálló jogszabályok vagy a szerződés a rendes felmondásra rövidebb időt állapítanak is meg — a munkaadó felmondás felmondás után nem szüntetheti meg a visszatételből számított

a) tíz hónapi rövidebb időre, amennyiben a munkavállaló a visszatétel közvetlenül megelőzően megszakítás nélkül legalább hat hónapot át teljesített katonai szolgálatot és ez a szolgálat egészben vagy részben háború idejére esett;

b) hat hónapi rövidebb időre, amennyiben a munkavállaló a visszatétel közvetlenül megelőzően megszakítás nélkül hat hónapi kevesebb ideig, de legalább két hónapot át teljesített tényleges katonai szolgálatot és ez a szolgálat egészben vagy részben háború idejére esett;

c) négy hónapi rövidebb időre az a) vagy b) pont alá nem tartozó minden más esetben.

(2) Az előbbi bekezdés b) és c) pontja a közérdekű munkaszolgálatot (hvt. 230. §) teljesített munkavállaló tekintetében is megfelelően irányadó. Az előbbi bekezdés alkalmazásában az ideiglenes szabadságon töltött idő a tényleges szolgálat idejével esik egy tekintet alá.

Emellett a törvényes rendelkezés szerint a katonai szolgálatból visszatérő alkalmazottat, ha háború idején legalább

a) hat hónapot át teljesített katonai szolgálatot, tíz hét előtt; b) két-hat hónapot át teljesített katonai szolgálatot, hat hét előtt;

c) minden más esetben négy hét előtt rendes felmondással elbocsátani nem szabad.

Természetes, hogyha az alkalmazott rendkívüli felmondásra ad okot, az időpontok előtt is felbontható a munkaviszony.

Minden szállodás és vendéglős köteles könyveket vezetni, a könyvelés pedig gyerekjáték,

Ha gyakorlati organizátorainkkal bevezetelt ellenőrző könyvelésünket, az igazán egyszerű és olcsó átirórendszerünket. Mindenki hamar betanulunk és mindenki gyorsan megszabadulunk a könyvtárral kapcsolatos minden gondtól.

Kérje minden kötelezettség nélküli bővebb ismertetőnk.

A JOUR ellenőrző könyvelés

VITÉZ PÉTERY ALADÁR

iroda- és üzemszervező vállalat

BUDAPEST, III., BESZTERCE-UTCA 2.

LÓTT

VAD-AT VARJU-TÓL

TELEFONRENDELÉSEK:

BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4

188-798

és Közp. vásárcsarnok 453. hűlő

HUNGÁRIA BORPINCE

Alkalmazottaink közvetítése.

AZ IPARTÖRVÉNY ERTELMEBEN ipari üzemekben munkakönyv nélküli nem szabad munkavállalókat alkalmazni. Érteltágfársaink csakis közhatalóságok által kiállított munkakönyvet felmutató egyéneket alkalmazzanak.

Az ipar és saját érdekében a jövőben alkalmazottakat ne züggyenők útján keressenek és fogadjanak föl tagjaink, hanem az alkalmazotti munkaközvetítő útján gondoskodjanak személyzeiről.

AZ ELNOKSÉG

A kőbányai vendéglősök ülése.

SEPTEMBER 23-ÁN tartották a X. kerületi kártársak összejövetelüket Somogyvári János vendéglőjében Kincses I. Pál elnökele mellett.

Napirend előtt Leimeter Ferenc olvasta föl a szünetnapkérdéssel kapcsolatos indítványt.

Az indítványhoz többen szólók hozzá.

Az ipartestület részéről megjelent Langer Lajos dr. jegyző az idősebb szakmai rendelkezéseket ismertette és adott felvilágosítást a megjelenteknek.

Tanszerződéskötése.

AZ 53.400/1940. Ip. M. rendelet szerint tanoncot szerződteni csak május, június, július, augusztus, szeptember és október hónapban szabad.

A tanszerződéshez szükséges:

- születési anyakönyvi kivonat,
- iskolai bizonyítvány (legalább 6 elemi),
- újraoltási bizonyítvány,
- tisztiorvosi alkalmassági bizonyítvány,
- ekettő darab egypengős okmánybélyeg.

Amennyiben a szülő vagy a mester személyesen nem jelenik meg, a megbízottnak kettőpengős okmánybélyeggel ellátott meghatalmazást kell hoznia.

Munkakönyvek be- és kijelentése.

AZ IPARBAN MUNKAVÁLLALAT csak munkakönyvvel szabad alkalmazni. A munkakönyvet a belépéstől számított tizenöt (15) napon belül az ipartestületnél be kell jelenteni. A bejelentés elmulasztása kihágás. Ugyancsak be kell jelenteni a belépéstől számított nyolc napon belül a munkavállalást az OTI-nál is. Kijelentés, mikor a munkakönyvet kladják, a kilépés felülbélyegzésére be kell a munkakönyvet küldeni az ipartestületbe. Ugyancsak ki kell jelenteni nyolc (8) napon belül a kilépet munkavállalást az OTI-ból is.

Nemzetvédelmi Kereszttel kitüntetett vendéglátóiparosok.

A KORMÁNYZO ÚR ismét többeknek adományozta a Nemzetvédelmi Keresztet. Ezeknek nevét a Budapesti Közlöny szept. hó 15-i számában olvashatjuk. Örömmel láttuk, hogy a kitüntetettek ezen csoportjában is iparunk tekintélyes számmal van képviselve. Így előjáráságunk tagjai közül Babicz Gyula és Kövessy Géza, továbbá a következők: Deé Sándor pincér, Hévízi István vendéglős, Hollósy Rezső vendéglős, Solymosi József vendéglős, Schaffner Károly pincér, Szekeres György vendéglős és Vida Péter vendéglős azok, akik a Nemzetvédelmi Keresztet megkapták.

Málna-, narancs- és citromszőrp

különleges készítmények, olcsó ár on
Róza gyümölcsfőzőüzem, Budapest
VII., Csengery-u. 16. Telefon: 423-984. Rendeléseket azonnal eszükölük.

Felvidéki megyei székhelyen, központban levő jólmező szállodába felvételük komoly, elszámolást végző, kaucióval rendelkező

PORTÁS ÉS SZOBAASSZONY

Lehetőleg házaspár. Ajánlatok „Központi szálloda” jellegére a kladóhivatiba küldendők.

hordós és palack fajborai kiválóak

Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

HUSTALAN NAP NE TÖRD FEJED.



GRÓF JANKOVICH BÉSAÁN ELEMÉR HALVAGYKERESKEDÉSE

KÖZPONTI VÁSÁRCSONYON — TELEFON: 105-273.

Elismerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** előnyös napi árban ajánlja és mustot szállít

SZILVA MIHÁLY borkereskedő

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11

Több mint **100** éve

BRAUN.

LIKŐR-BRANDY

MÁRIA TERÉZIA-BRANDY

ST. HUBERTUS LIKŐR

KEGSKEMÉTI BARACKPÁLINKA

Szüreti bérprézelést vállalok!

4—500 hektóliter napi musikitermeléssel, szükség esetén tárolással, bérhordót is adok
ÖRDÖG GYULA BORKERESKEDŐ, JÁNOSHALMA
LAKÁS: TOMPA MIHÁLY-UTCA 403. TELEFONSZÁM: 75
IRODA: DEÁK FERENC-UTCA 2.170. TELEFONSZÁM: 47

Liszt- és kenyérváltóegy- beszolgáltatási őrlapok

BERKOVITS papírúrugár

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

Házasság.

BUCSOVSZKY OTTILIA ÉS LIEB FERENC szeptember 22-én tartották esküvőjüket a Szent Imre herceg-úti cisztercita plébániatemplomban.

CSAPO JULIANNA ÉS VAMOSY JÓZSEF október 4-én, délután 6 órakor tartják esküvőjüket a krisztinavárosi templomban.

KARTÁRS! VADAT VARJÚTÓL VÉGY!

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTVATER helyett más gyártmányú Altvatert, sem az öreg Altvater fejfel ellátott Gessler lüvegéből, sem más lüvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

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

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KOZPONTJA október 1-én este 7 órai kezdettel tartja következő mestervizsgára előkészítő gazdasági és közigazgatási tanfolyamát az Erzsébet-körút 9—11., I. 3. szám alatti tanácsteremben.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Mayer Ferenc 300 pengőt, Szanto Fábán 20 pengőt, Gollteris Károly és Rétai Imre 10—10 pengőt adományozott.

A jószíval adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

Halálozás.

METZLER JENŐ DR., a kormányzói teljes elismerés tulajdonosa, a Magyar Országos Központi Takarékpénztár vezérigazgatója szeptember 21-én elhunyt.

ÖZV. KORL GYÖRGYÉNÉ vendéglős szeptember 17-én, életének 68. évében meghalt.

BALOGH B. ERNŐ kórcsmáros szeptember 15-én, 42 éves korában elhunyt.

Honvédeinknek cigarettá.

HONVÉDEINK szivarral, cigarettával való ellátása érdekében szeptember 25-éig a következő összegek érkeztek be:

- 92 pengő: Palácz Szálló alkalmazottal,
- 5 pengő: Nonn István (Sátoraljaújhegy),
- 2 pengő: Mike Pál.

Az előző számainkban kimutatott 5.962,65 pengővel 6.061,65 pengő gyűlt össze.

Állást keresnek.

CSAPOS nagy gyakorlati állást keres. Címe az ipartestületben.

BIZALMI ÁLLÁST keres rendőrségi főtisztviselő özvegye. Címe az ipartestületben.

FOPINCÉR nagy gyakorlati, óvadékkal elhelyezkedést keres. Thesz Márton, Újvidék, Felvidék-u. 22

BÉRLETI HIRDETÉMÉNY.

ÉRSEKÚJVÁR POLGÁRMESTERE nyilvános árverést hirdet az érsekújvári „Arany Oroszlán” szálloda bérletére.

A nyilvános árverést 1942 október 10-án, délelőtt 10 órakor, a polgármesteri hivatalban tartják meg.

A bérlet tárgya: a szálloda, vendéglő (étterem és söntés) és kávéház 1942 november 1. napjával kezdődő 12 éves bérletre. Kiküldési ár évi bérleti díjra 4.357— pengő.

Az árverésre és szerződésre vonatkozó részletes tudnivalókat a polgármesteri hivatal (Érsekújvár) közli az érdeklődőkkel.

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT! “

KARTÁRSKAI FIGYELMÉBE! Ajánljuk WEISS János újverbászi likőr- és rumgyáros, bor- és szeszanyagkereskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LIKÖREIT, BRANDY-ját, BORAIT, PALINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

CSENGŐDÖN a szüret megkezdődött, most

**előnyösen szerezheti be
évi borszükségletét**

nálam:

Urban József borügynök, Csengőd

Villamos kávéőrök, motorok eladása

Szakszerű javítás. REIS JENŐ, Bpest, VI, Mozsár-u. 12. Tel.: 118-938

**FÉREG ELLENI KARBANTARTÁS**

Vállaljuk üzemi helyiségeknek szőlő-, ruzsribogár, egér és patkány elleni karbantartást látható eredmény után fizetendő oltócsó havi díjért!

S T A N D A R D

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B
TELEFONSZÁM: 188-585

PALASTI SÜTŐDE

Budán. Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és kenyert. — XII., Bőszörményi-út 36/a. szám, Telefon: 151—041

NEM HIÁNYOZHAT EGYETLEN VENDÉGLŐBŐL AZ

APERINO a legjobb aperetiv

a külföldön is jól bevált és kedvelt étvágygerjesztő kellemes és nemes ital. — Minden vendéglőnek be kell szereznit, mert vendégei kérnit fogják!

RACZ LAJOS borkereskedő

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

**FRANÇOIS
PEZSGŐ**



**Crémant Rosé
Transylvania sec**

SALGÓ gőzmosógár és fehérneműkölcsönző

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286
A legmodernebb berendezés. — Mosás légtöltött vízben.
Olcsó árak! — Pontos kiszolgálás.

LÁSZLÓ SÁNDOR

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