

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

A. M. H. MŰZEM  
KISLAP-ORZSÁG

HOTELIER ET RESTAUREUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

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

## Hagyma- és burgonyaigénylés

E LAPSZAMUNKAT megelőzően kapták meg tagjaink a téli szezonra szükséges hagyma- és burgonyaigénylő-lapokat.

Tisztelettel kérjük, hogy azokat azonnal kitölteni és testületünknek visszaküldeni szíveskedjék.

A hagymát illetően pedig utalunk a kísérő körlevélre, amely szerint a szárított hagyma ára, kg-ként 6.— pengő, a Vendéglősök Beszerző Csoportjánál befizetendő.

A friss hagyma átvételkor a kereskedőnek lesz fizetendő.

A burgonyát illetően külön körlevélben fordulunk tagjainkhoz, azonban felhívjuk tagjaink figyelmét, hogy

*ha az Élelmiszerjegy Központ által megküldött burgonya-utalványra kiutalt mennyiség nem elegendő, ennek felemelése az ipartestületnél beadandó kérvényben az Élelmiszerjegy Központtól kérhető.*

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő  
rádió készülék

hangraforgóval együtt 600 pengő  
Gramofonok, lemezek

**Stenberg**

Hangszergyár, Budapest, VII., Rákóczi-út 60.

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb teljesítményig, minden célra!  
Kérjen árajánlatot!

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  
ALAPÍTTATOTT: 1869. EVBEN

**CÍFKA JÓZSEF**

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

## A M I N A P T Á R U N K

1942 OKTÓBER 16., PÉNTEK:

A penziók 18-ig kötelesek elszámolni a szeptember hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyűjlesztési Központnál (III., Lajos-utca 34.).

OKTÓBER 20., KEDD:

A vígalmadóátalány befizetésének határnapja.

OKTÓBER 21., SZERDA:

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

OKTÓBER 26., HÉTFŐ:

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

OKTÓBER 28., SZERDA:

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

NOVEMBER 2., HÉTFŐ:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyűjlesztési Központnál (III., Lajos-utca 34.).

NOVEMBER 4., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Járányi Gyulánál, XI., Horthy Miklós-út 134.

NOVEMBER 5., CSÜTÖRTÖK:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 11., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Zucker Jánosnál, VII., Thököly-út 42.

NOVEMBER 16., HÉTFŐ:

A penziók 18-ig kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyűjlesztési Központnál (III., Lajos-utca 34.).

NOVEMBER 18., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-területi tanácsstermében.

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Juhas Albertnél, XIV., Bosnyák-utca 3.

## MEZŐGYÁNI PEZSGŐGYÁR

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

**S I D O L** fém, ablak  
**CHROMIT** nikkél, króm, alpaka  
**S I D O L A C** lakkozott, fényezett bútortisztítószere.  
**S I D O L** VEGYITERMÉKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG  
Budapest, XIV, Cserél utca 14.

**JÁTSSZUNK  
PIATNIK-  
KÁRTYÁVAL**

## A B R O S Z O K

szállodai és vendéglői mindennemű  
fehérművek, flaneltakarók nagy választékban

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

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., VÁMHÁZ-KÖRÜT 8. SZÁM. TELEFON: 587-141

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

## NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-55-29, 42-53-63  
Hungária körén, azbesztes, jutás kénszelel, szénsavas  
mész, bordenítő-szerek, mustfokoló, Mailigand-készülék,  
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

## NINCSEN GONDJA

TELEFONÁLLOMÁSÁVAL, HA A

**MAGYAR TELEFONAUTOMATA RT.**

PENZBEDOBÓS KÉSZÜLÉKET  
SZERLETTETI FEL HELYSÉGÉBEN



# 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.



## Gerencsér József bornyagykereskedő

**Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845**  
Elsőrendű fajborok állandó választékban

kap, mert az enzimek által a keményítóből keletkező cukor a lécsökkent élelmítvádkés révén nem használdók el teljesen a felegzésnél, hanem felhalmozódik. Az ilyen burgonya nem ártalmas az egészségre, s ha megfelelő helyen raktározzuk, az erősebben bekövetkező gázos tolytán ismét cukomeszes lesz, édes ízét elveszti. Erősebb tányál azonban a szállításon is megfagy; az ilyen burgonya pépny lesz és gyorsan megromlik.

A raktározáshoz nyíró téli időben szellőztessünk jól, úgy, hogy az ablakot egyszerre nyissuk ki.

Vermelt burgonyára vonatkozólag a következőket jegyezzük meg: — 2 C-foknál alacsonyabb hőn csak akkor vegyük ki a veremből burgonyát, ha feltétlenül szükséges, mert ilyenkor nemcsak a kvéti, hanem a még a veremben levő burgonya is megfagyhat. A vermet lehetőleg szél- és csapadégmentes helyen, a déli oldalán nyissuk ki; csak akkor nyílást vágnunk a föld- és szalmarétegen, hogy azon át kézzel vagy lapáttal a burgonyát ki tudjuk zéni. Erősen fagyos napokon rakunk tuzet a feltálandó verem elé, hogy a nyíláson keresztül kellő meleg hatoljon be a verembe és akadályozza meg a burgonya megfagyását. A szállításhoz szolgáló kosarakat bőleljük ki szármával vagy forgáccsal s ugyanígy fedjük is le, használnak járjunk el a kosokkal is, s ha zsákokba rakjuk, akkor a zsákok közé is rakjunk szármát. Az ilyen kiszedeése után a verem vágott nyílást azonnal tömjük be. Ha netán a burgonya megfagyott volna, amit arról ismerhetünk fel, hogy kopog és melegebb helyiségben azonnal vízbe lesz, akkor tegyük hideg, ecetes vízbe; így esetleg még élvethetővé válik. A fagyott burgonya különben meleg helyen hamar megromlik, ezt takarmányozásnál vagy ipari célra is használnak fel.

e) Hűvelyesek: legnagyobb ellenségük a patkányok, egerék és rovarok. Ezért száraz, szellős, ártekinthető helyen kell raktározni, ha zsákokban van, azokat gyakran rakjuk át és vizsgáljuk meg. Ha kártevőket találunk, az érut rázzuk ki és szétlájuk át, s a megtámadott részeket gyorsan használjuk fel.

Ha a hűvelyeseket aratás előtt első érte, akkor azok nem tartósak, de eljárhatunk úgy, hogy megszárazítjuk s gondos raktározás mellett állandóan figyejük. A nem teljesen kemény hűvelyeset nem szabad zsákokban, hanem csak bádokban tárolni; vagy vékony rétegekben kiterítjük a többször átfordított (fordítsunk nagy gondot a penészedés megakadályozására) a kemény, száraz hűvelyeseket szellős, száraz helyiségben jól raktározhatók. De itt is vigyázzunk arra, hogy szagos és nedvszívó anyagok (pl. só) ne legyen a közelében.

Lencsét értől, hűvös helyen (esetleg kettős zsákokban) raktározunk. Az egyes lencsefajták színe jellemző az éru kora. Az egyenetlen, világos, jól érett színű lencse egy év év múlva még zölde, de már sötétebb vagy világosbarna és nem egyenetlen színű. A második évben a szín inkább a barnába megy át, míg a harmadik évben túlynyomában vörösbarna színű lesz. A nem teljesen éretten aratott és rendszeren kissé összeszűgödött lencsének a színváltozás erősebb és hamarabb következik be. Az esetleg két évjáratból kevert lencse felismerhető arról, hogy ha jól megfigyeljük, az egyes szemek színe különböző.

Borsó hálygban sötét helyen raktározható, s zúna a raktározás alatt halványabb lesz, esetleg sűrűsödés válik. A zöld, egyéves borsó sárga, vagy sűrűsödés, hosszabb raktározás alatt a hántról borsó egyenetlen lesz.

Babnál különösen vigyázzunk arra, hogy először az idősebbet használjuk fel (szürke, ráncos héjáról felismerhető); sárgászürke, tompa szín hosszú raktározásra mutat.

Hűvelyeset tartalmazó zsákokat vagy dobozokat ne rakjunk közvetlenül a földre, hanem padozatra vagy lécekre és úgy, hogy a földet ne érintkezzenek (nehogy onnan nedvességet szívassanak magukba). A normális raktározási idő két év, a harmadikban a hűvelyeseket fel kell használni. Hűvelyes-levesléteket, kockákat szárazon, hűvös helyen, egyenetlen hőmérsékletnél, jól záró dobozokban lehet raktározni. A nedvesség ártalmak; könnyen elromlanak, szavok vagy dohosok lesznek.

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, alpisika-tálcák, téskamák, evő-eszközök, kertibútorok, sörkímérek, borkímérek, asztalok új és használt állapotban

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

## A must intervenció ára

A BORASZTÁR LAPOK júli évi október 10-iki számából közöljük a must árának megállapításáról szóló ismertetést.

A TOBBSZOR KIFEJTETÜK már azt az álláspontunkat, hogy a MASZOBZS Intervenciók árak olyanok legyenek, hogy inkább induljanak alacsonyabbban, hogy azután fokozatosan szállárthítók és emelhetők legyenek, szükség szerint hétről-hétre, vagy hónapról-hónapra. De semmiesetre sem szabad előfordulni, hogy a felkínált must a megállapított intervenció árakon ne találjon vevőre és ezáltal árzuhanás, vagy árhullámzás következhesse meg — lefelé. Többszörösen felhívjuk a gazdák figyelmét arra is, hogy aki csak tudja, szüret után értékesítse a mustját vagy borát, mert ezáltal nem árzuhanást követ el, hanem ésszerűen segíti a földművelésügyi kormány intervenciói munkáját azáltal, hogy lömeges mustfajtákkal szállítást nehézségeket nem okoz. A termékek meg is fogadták a tehélvásokat és nem kezdtek sem túl korán szüretelni, sem pedig a mustot nem dobált túl korán piacra. A kereskedelem normális árakon vásárolt és nem volt szükség arra, hogy az Intervenciók árak sürögésen publikáltassanak. Most azonban, hogy a derékszűret ideje elérkezett, nyilvánosságra kell hozni a MASZOBZS Intervenciók árát, amelyek a következők:

(Kommersz)		(Minőségi)	
cukorfok	literenkint fillérben	cukorfok	literenkint fillérben
16	56	16	66
17	40	17	70
18	64	18	74
19	68	19	78
20	73	20	83
21	78	21	88
22	83	22	93
23	88	23	98
24	93	24	103

Bizonyára sokan lesznek, akik az Intervenciók mustárakat alacsonyára méretezettnek fogják tartani, mert hiszen kétbuzdome, hogy az ideit évben óriásiak voltak a termelési költségek. A bőséges termés a jelen pillanatok magasabb Intervenciók mustárakat nem tesz lehetővé, de figyelembe kell azt is venni, hogy a kereskedelem egy része új és az ideit szüreten kapcsoldók be először a must, illetve borok értékesítésére. Sajnos, még mindig vannak — jelenleg is, amikor a derékszűret megindult — véglegesek át nem adott zsidópincék, úgyhogy nevetek tudniak felsorolni azok közül) akik részére a Kereskedelmi és Iparkamara véleményező bizottsága a pincét javaslata hozta, de még mindig nincsenek birtokon belül Ezeket az adminisztratív nehézségeket mi már tavaly decemberben előre láttuk.

Bizunk benne, hogy rövid időn belül ezek a nehézségek elmúlnak és miután forgóideje a szüretidőre elegendő áll rendelkezésre, nem kell tőlünk az árletörésektől, hanem felkészülhetünk egy fokozatosan emelhető úbor-árra. Akinek nincs feltétlenül szüksége azonnal pénzre, aki tudja tartani a mustját, az tartsa és csak annyit értékesítsen belőle, amennyi pénzre a szülő (további megmunkáltására és szüreti napszámkiadásokra szüksége van."

LÓTT

**VAD-AT VARJU-TÓL**

TELEFONRENDELÉSEK:  
188-798

BUDAPEST, IX., RÁDAY-U. 4  
és Közp. vásárcsarnok 453. fülső

**Krayer E. és Tsa**

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

**HRUBY MÁRIA**

70 éves cég, szállodal, vendéglői személyzet elhelyező-irodája, IV., Aranykéz-utca 4. szám. — Telefon: 187-719.

## HUNGÁRIA BORPINCZE

### A modern szállodaépítés korszerű követelményei

(Harmadik, betetejző közlemény.)

Kályhafűtés csak kisigényű vidéki szállókban ajánlatos, ha ágyszámuk kevés. Oly hegyvidéki magaslati szállókban, ahová a szén- vagy kokszállítás nagy költséget jelent, fatüzelésű kazánok alkalmazásával lehet megoldani a központi fűtést.

A gázvezeték-nyújtotta előnyöket természetesen csak városi szállókban lehet kihasználni, amikor is a konyhában tűzhegyek részére használható föl. A villanyerőre berendezett konyha a leghigiénikusabb, de a legnagyobb üzemi költséggel jár. Csak nagy szállókban ajánlatos.

6. A hangszigetelés tökéletes megoldása a szállókban a vendégek kényelmét szolgálja. Különösen a vázas (vasbeton vagy acélváz) épületekben nagyfontosságú. Az épület külső határfalára kell, hogy az utca-zajt távolítsák az épület belsejéből, az egyes helyiségekben keletkező zajt pedig a többi helyiségtől, különösen pedig a vendégszobáktól kell távolítani. A hangszigetelés elméletileg tökéletesen megoldottnak tekinthető, de a gyakorlatban a hangszigetelt falakat egyéb épület-főrszerelési munkák e szempontból károsan érintik.

A hangszigetelést részben alaprajzi és építési módokkal lehet biztosítani a tulajdonképpeni hangszigetelő anyagok alkalmazása nélkül, pl. a lakószármak az éttermi és társadalmi helyiségektől különválasztottan való építésével, részben pedig hangszigetelő anyagok alkalmazásával. A hangszigetelő anyagot beépítve a fölfalra és fűdémekbe vízszintes síkban, a válaszfalakban pedig függőleges síkban, újítást álljuk a hanghullámok terjedésének.

7. Az elektromos áram a legegyszerűbb szállókban sem nélkülözhető ma már. A nagyszállókban az áramadta összes lehetőségeit ki kell használni az üzem gyorsítása, a vendégek kényelme és a higiénia tökéletesítése céljára.

Az erőáram a különböző munkagépeket tartja üzemben a kis turistaház kútyából a házi vízvezetékét lápláti hidroturbotól, a nagyszállók szellőző-, hűtő- és konyhaberendezésének gépeit hajtó motorokig. Személyfelvonó csak két emeletnél magasabb szállókban kell történiük.

A gyengeáramú berendezések az alábbiak, melyek közül természetesen a nagyobbigényű városi szállóknál egyik sem, a kisebbigényű terepszállóknál pedig lehetőleg minél kevesebb hagyandó el.

A világítást újabbban a csillárok helyett rejtett vagy csővilágítást alkalmaznak különösen a társadalmi helyiségekben, melyek a kemény lámpavilágítással szemben puha, hangulatos fényt adnak. A vészjelzést és az éjjeli világítást a többitől függetlenül legyen.

A telefon kisebb szállókban csak a portánál levő állomás útján használható. Jobb ennél, ha a vendégek részére külön zárt fülke áll rendelkezésre, mert a portás-pultnál nem lehet üzlet vagy más bizalmas telefonbeszélgetést folytatni. Nagyobb szállókban persze több állomást kell biztosítani a vendégek számára is, sőt minden szobába kell adni készüléket. Az egyes szobák egységessé is kapcsolhatók legyenek. A konyhának ajánlatos külön vonalat adni.

A jelzőcsengő-berendezésnél a vendégszobákból a személynét hívására eddig használt számtáblás rendszert kezdi kiszorítani a fényjel. Ebben az esetben a személyzett szobában csak egy berregő szól, ugyanakkor pedig a vendégszoba ajtaja

*hordós és palack fűzők kiválóak*  
Iroda: Budapest, V., Zrínyi-utca 7. Telefon: 181-214

**HUSTALAN NAP  
NE TÖRD FEJED.**



**GRÓF JANKOVICH BÉSAJN FLEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE**  
KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK — TELEFON: 105-273.

### LINDE-HÜTŐGÉPEK

automatikus fagyaltgép, hűtőszekrény, vitrin stb

### GECHTER et KÜHNE-HABVERŐK

valncik, csokoládé- és cukrászati gépek és kellékek stb. Világviszonylatban is a legjobbak!

### "TORRO"

automatikus edénmosogató-gépek.

VEZÉRKÉPVISELET:

## DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPESZMÉRŐK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BÓKAY JÁNOS-UTCA 8. SZÁM

Telefon: 138-882 és 138-885. Hűtőgéposztály telefonja: 138-881

Kérjen díjtalan árajánlatot!

Járási székhelyen

### 8 szobás szálloda, vendéglő

újnan berendezve, jogtulonos, családi okok miatt **berbeadó**. — Erdeklődni lehet: **DZV. HORVÁTH GÉZÁNÁL, VÁGSÉLYE**

**SZÁLLODÁK, VENDÉGLŐK ÉS KÁVÉHÁZÁK légóltalmi világlátása!**  
Kerthelyiségek, teraszok szabádban is kiviláglathatók!

### TÓTH — DUTO

Csökkentett közvilágítási 8-ernyővel bejárathoz, folyosókra és lépcsőházakra

### TÓTH — DUTO

elektromos belső lánylynyt alkalmazzon! Fűsítő-illó-papíros felesleges! Csak 15—25 wattos matt izóval.

**TÓTH MIKLÓS GÉPESZMÉRŐK**  
BUDAPEST, IV., MOLNÁR-UTCA 14. SZÁM. TELEFON: 388—152  
BESZEREZHETŐ SZAKÜZLETEK ÚTJÁN ISI

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

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

mellét vagy fölött elhelyezett világítótestben fény gyűlést is, mely mindaddig ég, ameddig a személyzet belépett a szobába a kioldógombot meg nem nyomja. A szobalány, a pincér és az inas hívására külön-külön gomb és más-más színű fényjel szolgál. Ha a személyzet szobában nem tartózkodik senki, hanem pl. a szobalány valamelyik vendégszobában takarít, nem hallja meg a figyelmeztető berregést és így nem veszi észre a fényjelet. Ennek elkerülése a szobalány magával visz egy kis zsebberregőt, amit a minden egyes vendégszobában levő tállétkészletbe békug, amíg a szobában tartózkodik. A vendégszobák jelzőberendezéséről a portánál vagy az irodában kézzelírt tábla, mely fényjelekkel mutatja az egyes hívásokat és melynek segítségével ellenőrizhető, hogy a személyzet eleget tett-e a vendég hívásának vagy sem. Természetesen az utóbbi berendezések csak a nagyobb szállodákban szükségesek.

Központi villanyórákat csak a nagyobb társadalmi helyiségekben és a vendégéjszka folyosó a szükséges felszerelni.

Automatikus tűzjelzőkészülékek az irodák többségében is a részletek, az itt levő táblán, egyben mutatva a tűz helyét.

Táv hőmérő, távbárameter és távnyomó mérő a központi fűtés és szellőzés ellenőrzését teszi kényelmesebbé és pontosabbá.

A központi porszívóberendezés a nagy szállókban a nagy termek, folyosók takarításánál egyszerűsíti és gyorsítja a munkát.

A rádióközlőket csak egy-két helyen kell (a társadalmi helyiségekben) felállítani, de még itt is könnyen észlelhetőre adhat okot a közvetítést hallgatói akció és a csendet igénylő vendégek között. A szobákban való bevezetése ma még nem igény.

**BARDON ALFRÉD DR.**,  
okl. építésmérnök, műegyetemi adjunktus

**A Nemzetközi Kézművesipari Központ  
budapesti értekezlete**

AZ ÚJ EURÓPA szellemében találkozott Budapesten október 8-12-ike között tíz nemzet 25 képviselője. Az értekezletet a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara dísztermében Varga József ipartügyi miniszter, az értekezlet védnöke nyitotta meg. A magyar kézművesipari társadalom örömmel fogadja ezt a látogatást és felhasználja az alkalmat, hogy a közös sors és számtalan probléma megvitatása közepette még szorosabbra fűzze az eddigi baráti érzések és kapcsolatok szálait. A kézművesiparosság egész Európában a súlyos megpróbáltatások óráit éli át. Tanult, jól képzett iparosok minden országból és ludasukat a hadipar szolgálatába állították. A nyomasztó termek mellett is a kézművesiparosok európszerre a háború legkitartóbb, legkeményebb harcosai. A világégésben országghatárok mosódnak el, de a romok alatti leírásai már az új élet reménye és előtérlik. Európa újjáépítésének feladata. Ebben az újjáépítésben nagy szerepe lesz a kézművesiparosok és a kézművesiparosság nemzetközi együttműködésének. Magyarország ipari nemzetközi kapcsolatai nem újkeletűek, hiszen Igritánom és egykori hagyományaink szerint is évszázadok óta világból, olasz, német mesterek iparművészeti munkáikat és legjobbak méréseiket elkészítésénél sokszor magyar iparosokat vették a segítségébe. A háború sodródott az emberiségét mindig a létsza erkölcs, a vallásosság és a megfeszített, kemény munka vezette ki a boldogság és a megelégedettség mezéjére. Egy évszázadon át egyik kézzel harcoltunk, a másik oldolgtunk. Fróink legnagyobb részét a nyugateurópai kultúra megmentésére fordítottuk. Küzdelmünk eredménye, hogy iparunk a nemzetek közötti méltó helyre küzdött fel magát. Már most ebben a háborúban foglalkozunk ki a háború után szokatlanos problémáival. A háború gazdasági, az élelmiszer termelési problémái hozza egymáshoz Európa kézművesiparosságát. Az együttes munkatémák az a biztos pillér, amelyre építhető a lengyel államok győzelmi akciója. Még az a tény is igazolja iparosságunk euró-

**FOPINCÉRI ÁLLÁS KERES** itellátás, mestervizsgálat, önkényes  
szakember **AVADÉKOK**. Jóforgalm  
születé bevérsárlása nagyobb tóke adna. Üzletvezetést vállal. Vidékre, res-  
ing. Kis adóbeárlás szívesen meg. — Cím: Vendégfős, Meesekaja, Dárdáutca 7.

ELADÓ MEZOTÚRON elhaladozás miatt az

**"AMERIKA" VENDEGLŐ**

Bővebbet: Korponay Imre vendégfősnél, Mezőtúron.

**Villamos kávéőröltő, motorok eladása**

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

**HUNGÁRIA SÜTŐDE** Főváros legelőkelőbb száll-loda és szőlős szállítója  
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271**MESTERVIZSGALATHOZ****SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK**

ipartestületünk irodájában kaphatók

ELADÓ BÁC SÁLMÁSON A

**RAKÓCZI-szálloda és vendéglő**Minden üzletnek és borságykereskedésnek is megfelelő. 640  
m<sup>2</sup>-es terület, 5 ivó- és 8 vendégszobával. Kijelölt lakás. Szak-  
szerű beépítéssel. 2 nagy pincével. **Franycs Máté vendégfős.****WEISER SÜTŐDE**Budán, Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és ke-  
nyeret. — XII., Bőszörményi-út 36/a. szám. Telefon: 151-041**Málna-, narancs- és citromszörp**különleges készítmények, olcsó áron  
**Róza gyümölcsfőzőüzem, Budapest**  
VII., Csengery-u. 16. Telefon: 423-080. Rendeléseket azonnal eszkölök.**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-U. 22. TEL: 141-989

VIDÉKRE: X, MAGLODI-ÚT 17. TEL.: 148-490, 348-173

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészt a MÁBI-ba azonnal bejelentse!

pái érdemeit és előkelő helyzetét, hogy a háború utáni új Európa megteremtésének alapjait magyar legkőbörök rakják le. Ez jelenti a magyar kézművesiparosság megbecsülését a külföldön, de jelenti azt az elhatározásunkat is, hogy az új Európában munkaközösséget válasszunk és a kötelezettségünknek eleget is teszünk.

A magyar kormány minden segítségét megad ezen célunk előérésére. Gazdasági érdek tüzdök ahhoz, hogy az önálló kisiparosság megtalálja öt megillető helyzetét, társadalmi és szociális terén is.

Nem kell attól tartani, hogy a gyárparik kiszorítja a kézművesipart. Ezt láthatjuk a most folyó háborúban is, hogy a teljesített tömegtermelésnél fontos szerep jut a kézművesiparnak — és sokat hadiüzemmi nyilvánítottak.

A munkába lelet csak a kézművesipar képes adni és ez a kezűgyességében, a szépeérékben, valamint az izlésben jut a legjobban kifejezésre. Legyen a jövőben az európai kézművesiparosság egy nagy család és legyen olyan a munkamegebecsülés, mint az értékelésben képviselt nemzetek közötti barátság. E törekvés megvalósítására hivatott a Nemzetközi Kézművesipari Központ.

Piero Gazzoli nemzeti tanácsos, a Nemzetközi Kézművesipari Központ és az Olasz Kézművesipari Szervezetet elnök a európai kézművesipar háborúutáni együttműködéséről beszélt. A Nemzetközi Központ főleg két irányban kíván tevékenykedni:

1. Az európai kézművesipar együttműködésének elősegítésében.

2. Az együttműködés tényleges és gyakorlati eredményeinek biztosításában.

Ez az együttműködés hasznosabb szolgálja az európai kultúrát és a kézművesipar jog érvényesülését a különböző országokban és ezrei az egyes üzemek boldogulását is.

Magyarország immár 12 estendeje tagja a Nemzetközi Kézművesipari Központnek és szociális törekvéssel mindenben támogatja.

## Új iparág — az elsőtétítés.

KÖRÜLBELÜL 300.000 LAKÁS, üvegetős műhely, nyilvános helyiség, iskolaterem, valamint üzletek, pályaudvarok, közlekedési eszközök elsőtétítést kell megoldani nálunk is a háborús körülmények parancsából. Természetes, hogy míg eddig az országos és ideiglenes sőtétítőosztályok voltak előtörben, most hovágytunk olyan állandóbb jellegű megoldásokkal kell találni, amelyek továbbra is várhatóan olcsók legyenek, minthogy a szó szoros értelmében tömegcikkiről van szó. Számításba kell venni azt is, hogy az ideiglenes elsőtétítő megoldások anyagpazarlással járnak, amit a mai háborús gazdaságban a lehetőség szerint mellőzni kell. Tehát csak olyan tartósabb sőtétítő berendezések alkalmazása lehet kívánatos, amelyek a külföldi tapasztalatok felhasználásán alapulva, a lehető leggazdaságosabb sőtétítést teszik lehetővé.

Nyilvánvaló, hogy a papirosok ismételt felszegezése, vagy rajzszöggekkel az ablakokra illesztése igen gyorsan tönkrétesz a papírokat, vagy pedig — ha az elsőtétítést nappal is meg-hagyják — az körös hatással van a szemre. Egyelőre nálunk még korai lenne új iparágokról beszélni, de a német tapasztalatok azt mutatják, hogy vannak jobb és hasznáthatóbb megoldások is. Nem kétséges tehát, hogy már a közel jövőben ezen a téren is jelentkezni fog a vállalkozási szellem.

A legjobb és legteljesebb elsőtétítési a fatáblák, illetve a speciális rendszerű tálcélfüggyönyök biztosítják. Ezek azonban olyan költségesek, hogy a nagyközönség széles rétegei számára megfizethetetlenek lennének és egyébként is az anyaggazdálkodási egyéb szükségletek figyelembevételeivel erre a célra szükségös különleges minőségű fatálcék sem átlagos korlátlan mennyiségben rendelkezésre.

Az elsőtétítés alapanyagáa ma már nyilvánvalóan a sőtét papíros, csak gondoskodni kell annak helyes és gazdaságos felhasználásáról. A papírosból készült görbületűfüggöny gyártására Németországban többször kisebb-nagyobb üzem foglalkozik. Ugyanakkor 54-féle különböző légvédelmi lámpa van forgalomban, amelyeknél a tapasztalatok alapján fokozatosan ártértek a tekete emyőről a kék emyőre, vagy kék üveglakkózásra. Egészen bizonyos, hogy ezek és hasonló megoldások a közeljövőben a magyar piacon is felbukkannak és szemünk láttára születtek majd meg egy új iparág: az elsőtétítő berendezések gyártására. (Magyar Közgazdaság)

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

## „ETAP”

ételkészítő és marhahús erőlekvonat.

Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András cegtel, Budapest, III., Hévízi-út 4—6. Tel.: 362-782, 163-011

## Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Élsőrangú asztali és fajtaborok, valamint csomagegy- és ürmésborok állandó nagy választékban.

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

**Monhait János műszerész-mester**

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

CSAK VÁLÓDI **GRESSLER ALTVAERT** TARTSON

RENDELÉS: TELEFON: 220-694

Elsimerten élsőrangú **CSENGŐDI BORAIT** élsőnyös napi árban ajánlja és mustot szállít

**SZILVA MIHALY borkereskedő**

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11

## Ferwagner Lőrinc hornagykereskedő

BUDAFOK, Kossuth Lajos-utca 36. szám. Telefon: 269-664

## DR. BORGAN RUM-ÉS LIKÖRGYAR

BUDAPEST, VII., THÖKÖLY-ÚT 34. TELEFON: 225-780

## Vendéglői berendezések:

SÖNTÉSPULT, szék, asztal, biliárd, kertibutor, alpaka, üveg és porcellán, kuglifereszerelés:

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA, Budapest, VII., Király-utca 44

## LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŐGYAR  
Budapest, VIII., Vas u. 14. — Alapítatlott: 1998.

## Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

Kristály víz

Téli-nyári rheuma-gyógyhely — Nyílt természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas rheuma osztály. — Díjmentes prospektus.

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESZÜLETE, FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: SOMOGYI OTTÓ.  
KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LONYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 381-152.

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

méletl vagy fölött elhelyezett világítótestben fény gyullad ki, mely mindaddig ég, ameddig a személyzet belépe a szobába, a kioldógombot meg nem nyomja. A szobalány, a pincér és az inas hívására külön-külön gomb és más-más színű fényjel szolgál. Ha a személyzet szobában nem tartózkodik senki, hanem pl. a szobalány valamelyik vendégszobában takarít, nem hallja meg a figyelmeztető berregést és így nem veszi észre a fényjelet. Ennek elkerülése a szobalány magával visz egy kis zseb-berregőt, amit a minden egyes vendégszobában való felléréntkezésébe bedug, amíg a szobában tartózkodik. A vendégszobák jelzőberendezéséről a porlásnál vagy az irodában készíthető oly tábla, mely fényjelével mutatja az egyes hívásokat és melynek segítségével ellenőrizhető, hogy a személyzet elegendet let-e a vendég hívásának vagy sem. Természetesen az utóbbi berendezések csak a nagyobb szállodákban szükségesek.

Központi villanyórákat csak a nagyobb társadalmi helyiségekben és a vendégszék folyosóján szükséges felszerelni.

Automatikus tűjelzőkészülékek az irodába továbbítható a vésejték, az itt levő táblán, egyben mutatva a tűz helyét.

Táv hőmérő, távbarométer és távlygmérő a központi fűtés és szellőzés ellenőrzését teszi kényelmesebbé és központosabbá.

A központi porszívóberendezés a nagyszállóknban a nagy termek, folyosók takarításánál egyszerűsíti és gyorsítja a munkát.

A rádiókészüléket egy-két helyen kell (a társadalmi helyiségekben) felállítani, de még itt is könnyen összeütközésre adhat okot a közvetített hallgatni akaró és a csendet igénylő vendégek között. A szobákban való bevezetése ma még nem igényel.

BARDON ALFRED DR.,

okl. építészmérnök, műegyetemi adjunktus.

**A Nemzetközi Kézművesipari Központ budapesti értekezlete**

AZ ÚJ EURÓPA szellemében felalakított Budapesten október 8-12-ike között tíz nemzet 25 képviselője. Az értekezlet a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara dísztermében Varga József igazgató vezetésével, az értekezlet védőként nyitotta meg. A magyar kézművesipari létszámról ötóránál fogta az a feltevéssel és felhasználja az akmakat, hogy a közös sors és számtalan probléma megvitatása közepette meg szorosabba fűzze az esdigi baráti érzések és kapcsolatok szálait. A kézművesipar egész Európában a súlyos megpróbáltatások óráit éli át. Tanulj, jól közzét iparosok minden erejüket és tudásukat a hadipari szolgálatába állítják. A nyomás terhek mellett is a kézművesiparos európaszerke a háború legkitartóbb, legkeményebb harcusa. A világágásban országaitarok mosódnak el, de a romok alatt feicsillán már az új élet reménye és előlönk. Európa újjáépítésének feladata. Ebben az újjáépítésben nagy szerepe lesz a kézművesiparok és a kézművesiparosság nemzetközi együttműködésének. Magyarország ipari nemzetközi kapcsolatai nem újkészültek, hiszen látványaink és egykori nagy múltaink szertit is évszázadokon át kultúrái, oktatási, német mesterek iparművészeti munkáitól és legszöb műromaként elkészítésénél sokszor magyar iparosokk vettek a fejlesztésben igénybe. A háború vodrából az emberiségét mindig a tiszta erkölcs, a vallásosság és a megfeszített, komoly munka vezetete ki a boldogság és a megelégedettség mezéjére. Egy évezreden át egyik kézzel harcoltunk, a másikkal dolgoztunk. Erőnk legnagyobb részét a nyugateurópai kultúra magmentésére fordítottuk. Küzdelmünk eredménye, hogy iparunk a nemzetek közötti helyre vüzdörte fel magát. Mai most ebben a háborúban foglalkozunk két a háború utáni szantkezés problémáival. A háború paráltságát az éltényit termelési kézfektetés, horza egymáshoz közböb keményiparosok. Az egyrészt munka-termelés az a biztos jövedel, amelyre építhető a fegyver-államok győzelmi akaráta. Maga az a tény is igazolta iparoságunk euró-

**FOPINCERI ÁLLAST KERES** intelligens, mestervízgázokról, ákerezszárdy szobalorok ávodékkól. — Főjörgalmú úlethe bevásárlásra nagyobb pótlak adma. Üzletvezetést vállal. Vidékre, roslébe, kis útlethe szívesen megy. — Cim: Vendéglős, Meesekalja, Dárda-utca 7.

ELADÓ MEZŐTÚRON elhalálozás miatt az

**"AMERIKA" VENDEGLŐ**

Bővebbet: Korponay Imre vendéglősnél, Mezőtúron.

**Villamos kávéőröltő, motorok eladása**

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

**HUNGÁRIA SÜTŐDE** Főváros legelőkelőbb szállodai és szóróló szállítója  
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

**MESTERVIZSGÁLATHOZ  
SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK**

ipartestületünk irodájában kaphatók

ELADÓ BÁCSAALMÁSON A  
**RAKÓCZI-szálloda és vendéglő**Minden üzletnek és bormagykereskedésnek is megillet, 640 m<sup>2</sup> terület, 5 ivó-és 8 vendégszobával Külön lakás Szakszerű beépítéssel. 2 nagy pincével. Francys Máté vendéglős.**WEISER SÜTŐDE**

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

**Málna-, narancs- és citromszörp**különleges készítmények, olcsó ár  
**Rösa gyümölcsfőzőüzem, Budapest**  
VII., Csengery-u. 10. Telefon: 423-080. Rendeléseket azonnal esküzlök.**KÖBÁNYAI POLGARI SERFŐZŐ ÉS****SVZENT ISTVÁN TÁPSZERMŰVEK RT.**

világos és barna

**CSALÁDI SÖRE**0,7 és 1,5 literes, gyári töltésű,  
zárt palackokban  
sörivőknek  
közkedvöltala  
Megrendelhető:

BUDAPESTEN: VIII, NÉPSZÍNHÁZ-U. 22. TEL: 141-989

VIDÉKRE: X, MAGLÓDI-ÚT 17. TEL.: 148-490, 348-173

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



pai érdemeit és előkelő helyét, hogy a háború utáni új Európa megteremtésének alapjai magyar légkörben rakják le. Ez jelenti a magyar kézművesiparjág megbecsülését a külföldön, de jelenti azt az elítélőbizottságunkat is, hogy az új Európában munkaközösséget vállalunk és a kötelességünknek eleget is teszünk.

A magyar kormány minden segítséget megad azon célunk elérésére. Gazdasági érdek tűzödik ahhoz, hogy az önálló kisiparosság megtalálja az megillető helyét, társadalmi és szociális téren is.

Nem kell attól tartani, hogy a gyárpár kiszorítja a kézművesipart. Ezt láthatjuk a most folyó háborúban is, hogy a fokozott tömegtermelésnél fontos szerep jut a kézművesiparnak — és sokat hadiüzemmé nyilvánítottak.

A munkába leiket csak a kézművesipar képes adni és ez a közügyességében, a szépeirőkbén, valamint az izlésben jut a legjobban kifejezésre. Legyen a jövőben az európai kézművesiparosság egy nagy család és legyen olyan a munkamegebeülés, mint az értekezleten képviselet nemzetek közötti barátság. E törekvés megvalósítására hivatott a Nemzetközi Kézművesipari Központ.

Piero Gazoni nemzeti lenésos, a Nemzetközi Kézművesipari Központ és az Olasz Kézművesipari Szövetkezet elnöke az európai kézművesipar háborúutáni együttműködéséről beszélt. A Nemzetközi Központ főleg két irányban kíván tevékenykedni:

1. Az európai kézművesipar együttműködésének elősegítésében.

2. Az együttműködés tényleges és gyakorlati eredményeinek biztosításában.

Ez az együttműködés hasznosan szolgálja az európai kultúrát és a kézművesiparjog érvényesülését a különböző országokban és ezzel az egyes üzemek boldogulását is.

Magyarország immár 12 esztendője tagja a Nemzetközi Kézművesipari Központnak és szociális törekvéseit mindenben támogatja.

## Új iparág — az elsőtétítés.

KORÜLBELÜL 300 000 LAKÁS, üvegütötes műhely, nyilvános helyiség, iskola terem, valamint üzletek, pályaudvarok, közlekedési eszközök elsőtétítését kell megoldani nálunk is a háborús körülmények parancsából. Természetes, hogy míg eddig az olcsó és ideiglenes sőtétítőkészítők voltak előtérben, most hovatovább a járó állandóbb jellegű megoldásokat kell találni, amelyek továbbra is változatlanul olcsók legyenek, minthogy a szó szoros értelmében tömegkikről van szó. Számításba kell venni azt is, hogy az ideiglenes elsőtétítő megoldások anyagpazarlással járnak, amit a mai háborús gazdaságban a lehetőség szerint mellőzni kell. Tehát csak olyan tartósabb sőtétítő berendezések alkalmazása lehet kívánatos, amelyek a külföldi tapasztalatok felhasználásán alapulva, a lehető leggazdaságosabb sőtétítést teszik lehetővé.

Nyilvánvaló, hogy a papírosok ismételt feiszegése, vagy rajzszöggekkel az ablakokra illesztése igen gyorsan tönkretesz a papírokat, vagy pedig — ha az elsőtétítést nappal is megvárják — az káros hatással van a szemre. Egyelőre nálunk még korai lenne új iparágokról beszélni, de a német tapasztalatok azt mutatják, hogy vannak jobb és használhatóbb megoldások is. Nem kétséges tehát, hogy már a közeli jövőben ezen a téren is jelentkezni fog a vállalkozási szellem.

A legjobb és legteljesebb elsőtétítést a fatábiák, illetve a speciális rendszerű teleclüggönyök biztosítják. Ezek azonban olyan költségesek, hogy a nagyközönség széles rétege számára megfizethetetlenek lennének és egyébként is az anyaggazdálkodási egyéb szükségletek figyelembevételével erre a célra szükséges különleges minőségű fatétek sem áltanok korlátlan mennyiségben rendelkezésre.

Az elsőtétítés alapanyaga ma már nyilvánvalóan a sötét papíros, csak gondoskodni kell annak helyes és gazdaságos felhasználásáról. A papírosból készült gördülőfüggönyök gyártására Németországban többször kisebb-nagyobb üzem foglalkozik. Ugyanakkor 54-féle különböző védelemlémpa van forgalomban, amelyeknél a tapasztalatok alapján fokozatosan áttértek a tekete ernyőről a kék ernyőre, vagy kék üveglakkózásra. Egészen bizonyos, hogy ezek és hasonló megoldások a közeljövőben a magyar piacon is felbukkannak és szemünk láttára szülel majd meg egy új iparág: az elsőtétítő berendezések gyártása. („Magyar Közgazdaság”)

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az

„ETAP”

ételkészítő és marhahús erőlevonat.

Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András cégtől, Budapest, III., Hévíz-út 4—6. Tel.: 362-782, 163-011

# Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Elsőrangú asztali és fajborok, valamint csemege- és ürmösborok állandó nagy választékban.

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

**Monhart János műszerész mester**

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

CSAK VALÓDI **GRESSLER ALTVATER** TARTSON

RENDELÉS: TELEFON: 220-694

Elsimeren elsőrangú **CSENGODI BORAIT** előnyös napi árban ajánlja és mustot szállít

**SZILVA MIHALY borkereskedő**

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11

**Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő**

BUDAFOK, Kossuth Lajos-utca 36. szám. Telefon: 269-664

**DR. BURGANY RUM- ÉS LIKÖRGYÁR**

BUDAPEST, VII., THÖKÖLY-ÚT 34. TELEFON: 225-780

**Vendéglői berendezések:**

SÖNTESPULT, szék, asztal, billárd, kertiborító, gyártás, üveg és porcellán, kuglifeszerelés:

FRIED ZSIGMOND ÉS FIA, Budapest, VII., Király-utca 44

**LÁSZLO SÁNDOR**

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR

Budapest, VIII., Vas ú. 14. — Alapítva: 1898.

**Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest**

**Kristály víz**

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyílt természetes iszapto. — Fűrés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Tórsas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESZLETE, FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: SOMOGYI OTTÓ. KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LONYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 381-152.

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

### Új alkalmazottnál külön meg kell a bérpótlékok állapítani.

A 9.070/1941. M. E. számú rendelet, valamint a 9.080/1941. M. E. számú rendelet 3. §-ának rendelkezése értelmében a rendelkezés megállapított munkabérpótlékok az 1941 november 30-át után teljesített tényleges szolgálatát, illetőleg teljesített munkáért járnak.

Az is elegendő a rendelet, hogy a fizetési (ber-) jegyzékben a bérpótlék külön tüntetendő fel. Ennek ellenére számos esetben fordult elő, hogy a munkaadók új munkavállaló felvételén esetén olyképpen állapodnak meg a fizetésben, hogy abból már a bérpótlék is benntöltetik s így a munkabérmegállapítás egy összegben történik és a bérgjegyzékben is ekképpen van feltüntetve. Holott az újonnan felvett munkavállalóra is vonatkozik az a rendelkezés, hogy külön állapítandó meg az alappér és külön a bérpótlék.

Most már több esetben előfordult, hogy az egy összegben megállapított munkabér után külön követelték a bérpótlékokat és ennek a követelésnek a munkajogi bíróság minden olyan esetben helyt adott, amikor a munkaadó nem tudta kétértelmű bizonyítáni, hogy a megállapított munkabérből a bérpótlék is benntöltötték, megpedig pontosan kiszámított és megátarozott összeggel. Ez a bizonyítás pedig frásbeli megállapodás hiányában, főként pedig azért, mert a munkabérszámlálás jegyzékben és a munkavállalóknak adott munkabérszámlálásban nem volt feltüntetve külön az alappér és külön a bérpótlék, csak a legutóbbi esetben sikerülhetett.

Aki tehát utólagos követelések támasztását, valamint az ebből folyó vitákat és kellemetlenségeket el akarja kerülni, az tartsa be pontosan a vonatkozó rendelkezést és újonnan felvett alkalmazottai munkabérét is akként állapítsa meg, hogy az alappérezetés és a pótlék elkülönítve legyen és a munkabérgjegyzékben is így módon szerepeljen. Az alapfeltevések a Vendéglátóipari Tudnivalók 1942. évi (III.) kötetében pontosan megtalálhatók.

### Tiltott italmérségi hely.

A SZÉKESFŐVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG — a pénzügyminiszter rendelkezése — az alábbi italmérségi helyiséget nyilvánította tiltottá.

#### VIIL., Kálvária-tér 18.

(114.437/1942. XV. 16. p. l. g. sz. és 134.584/1942. XV. 16. P. M. sz.) Ezen helyre sem új engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély áthelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság — a pénzügyminiszter nevében — tárgyalás nélkül, végérvényesen elutasítja.

**KARTÁRSÁK FIGYELMÉBE!** Ajánljuk WEISS János újverbászi likőr- és rumgyárára, bor- és szesznyakereskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KREM, KUPICÁS BARÁT LIKÖREIT, BRANDY-át, BORAIT, PALINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

### Tanszerződést csak október 31-ig lehet kötni.

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

A tanoncszerződéshez szükséges:

- születési anyakönyvi kivonat;
- iskolai bizonyítvány (legalább 6 elemi);
- újrácitási bizonyítvány;
- tisztiorvosi alkalmassági bizonyítvány;
- két darab egypengős okmánybélyeg.

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

„Kérek még egy pohár

# MECSEKIT!“

KARTÁRS! VADAT VARJÚTÓL VÉGY!

### Honvédeknek cigarettá.

HONVÉDEKNEK szivarra, cigarettára október 12-ig a következő összeg érkezett be: 87.28 pengő: Buruczki József és a Makrapipa Asztaltársaság vendégei.

Az előző számláinkban kimutatott 6 061.65 pengővel 6 148.95 pengő gyűlt össze.

Ipartestületünk úján Takács Miklós a Magyar Vörös-Kereszthez katonánk részére 1 pullovert, 1 pár zoknit és 1 pár kesztyűt küldött.

A jöszívó adományért ezúton is köszönetet mondunk.

**Kartársak figyelmébe!** A XII., Böszörményi-út 36. szám alatt levő Palásthy-féle sötödét átvette **Weiser József** régi, kiváló pékmester, akit szívesen ajánlunk kartársaink figyelmébe.

### Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára a Magyar Folyam- és Tengerhajózási Rt. lőpénztára 20 pengő adományozott.

A PÉCELI KIRÁNDULÁS megváltásaként a Jóbarátok pénztárába a következő összegeket fizettek be:

Malosik Ferenc 50, Nardal Gyula 20, Wickhard József, Hoffer Ferenc, Szih Ede, Huszár Jenő, Ballai Károly, Horváth László, Deák Sándor 10—10 pengő.

A jöszívvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk

A Jóbarátok Társasága 200 pengőt adott a Magyar Vörös-Kereszt javára.

### Halálozások.

MAJOR JÁNOS vendégilős 45 éves korában, szeptember 28-án meghalt.

BALLON FERENC vendégilős 59 éves korában, szeptember 26-án elhunyt.

### Állást keresnek.

PÓRTÁS, FOPINCÉR nagy gyakorlatlalt, övadékkal állást keres, vidékre is. Címe az Ipartestületben.

FELIRÓNÓ, GAZDAASSZONY elhelyezkedést keres. Címe az Ipartestületben.



**Iff. Grünwald Mór**

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