

Magyar Szállodás és Vendéglős

A
BUDAPESTI
SZÁLLODÁSOK
ÉS VENDÉGLŐSÖK
IPARTESTÜLETÉNEK
HIVATALOS
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

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

A KÖTELEZŐ NYUGDÍJBIZTOSÍTÁS

A MULT SZÁMUNKBAN BESZÁMOLTUNK arról, hogy testületünk kötelező nyugdíjbiztosítását főhatóságaink jóváhagyták s így azt a folyó évi január 1-étől életbeléptettük.

Ezen korszakalkotó kezdeményezésünknek örvendatosan nagy visszhangja támadt. A társtestületek, vidékről is, és más szakmai egyesületek bejelentették a csatlakozást, úgy, hogy reményünk van arra, hogy nyugdíjbiztosításunkat az év folyamán nagyobb mértékben fogjuk tudni bevezetni, mintsem azt reméltük. Most folyik az egyszerű és olcsó adminisztráció megszervezése és az országos propaganda előkészítése.

Felkérjük ezúton a rokontestületeket és a vidéki kártársainkat egyenkint és szakosztályaikat, hogy csatlakozásukat jelentésük hozzánc és ezzel tegyék e régi vagyunk megvalósításának és elterjedésének útját könnyebbé!

Főlkérjük testületünk tagjait is, hogy a megküldött kérdőívet — amennyiben még nem küldötték volna vissza — mielőbb beküldeni szíveskedjenek. Ötven éves korig a nyugdíjbiztosítás kötelező, csak a biztosítandó összeg megállapítása szabad, azt ki-kitehetségéhez mérten és belátása szerint állapítsa meg. A havi összeg 30 és 60 pengő — de ennek többszöröse is lehet.

Érdekelt tagjainknak a tagsági könyvet, mely az alapszabályokat is tartalmazza, rövid időn belül megküldjük.

Budapest, 1943. évi február 14-én.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

GAJZÁGO ERVIN
megbízott igazgató.

MALOSIK FERENC
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő
rádió készülék

hangforgóval együtt 600 pengő
Gramofonok, lemezek

Sternberg

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
ALAPÍTÁTOTT: 1869. ÉVBEN

CÍFKA JÓZSEF

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

A M I N A P T Á R U N K

1943 FEBRUÁR 15., HÉTFŐ:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.
A mai éltap egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

FEBRUÁR 17., SZERDA:

Délután 4 órákor az elöljáróság rendes havi ülése az ipartestület tanácstermében.

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Mazura Rezsónél, V. Pozsonyi-út 14.

FEBRUÁR 18., CSÜTÖRTÖK:

A penziók 18-ág kötelesek elszámolni a január hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyegy Központhoz (III., Lajos-utca 34.).

FEBRUÁR 20., SZOMBAT:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

FEBRUÁR 24., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Bihari Belánél, I. Attila-körút 20.

FEBRUÁR 25., CSÜTÖRTÖK:

Be kell fizetni a január 25-étől február 25-éig terjedő időben kifizeteli alkalmazzotti járandóságok után az alkalmazzotti kereseti adót, külömadót és rokkantadót, valamint ugyanezen adók után 10%-os hadfeszterelési adót.

MÁRCIUS 3., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Szalkai Józsefnél, VIII., Káivária tór.

MÁRCIUS 4., CSÜTÖRTÖK:

A szállások 4-éig kötelesek elszámolni a február hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyegy Központhoz (III., Lajos-utca 34.).

MÁRCIUS 5., PÉNTEK:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

MÁRCIUS 10., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Kulonics Józsefnél, V., Mária Valéria-utca 4.

MÁRCIUS 15., HÉTFŐ:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.
A mai éltap egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme.

Karbantartás, javítás, összes kellekek, eladás, vétel, csere.

Monhalt János műszerész-mester
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

Asztalok, székek, biliárdok

és kellekek, alpakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibutorok, sökimérők, borkimérőasztalok új és használt állapotban.

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

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselet, szénsavas mész, bordertítő-szerek, mustfokoló, Malligend-készüek, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

**JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL**

Elismerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** előnyös napi árban ajánlja és szállítja

SZILVA MIHÁLY borkereskedő
Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11
Tekintse meg kitűnő ó- és újboraimit!

**Liszt- és kenyérváltójegy-beszolgáltatási őrlapok
BERKOVITS papírőrügár**

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

S I D O L fém, ablak
CHROMIT nikkell, króm, alpakka
S I D O L A C lakkozott, fényezésű bútortisztítószer.
S I D O L VEGYITERMEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
Budapest, XIV, Cserel ucca 14.

WEISER SÜTŐDE

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

HUNGÁRIA SÜTŐDE A főváros legelőkelőbb szállodai és sörözői szállítója
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

LÁSZLÓ SÁNDOR

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

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 3. TELEFON: 287 141
Alapítva: 1858. — Baross-lag. — Cveg, porcellán és tálaló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény

ifj. Hantzmann Károly
bornagykereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525
Városj lerakat: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

DAMASZT ABROSZOK

prima minőség, 120 és 148 cm széles, törülközők, konyharuhák, abroszok stb. *nem műrosztos* rendkívül olcsón.

WEISZ, Paulay Ede-u. 58. Udvarban (Liszt Ferenc-tér mellett)

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

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

A magyar vendéglátóipar története

NAGYSZABÁSÚ MUNKA KÉSZÜL — amint lapunk már jelezte — a magyar vendéglátóiparban. Az ipartestület támogatásával kiváló szakíróink több neves író társaságában megírják a vendéglátóipar történetét. Befejeződött az előkészítő munka, a könyv- és levéltárakban végzett kutatás, az ipar különböző ágaiban és üzemelyein is történt adatgyűjtés. Most már ott tartunk, hogy kialakulni a mű szerkezete és közölhetjük, hogy a vendéglátóipar jelentőségéhez méltóan ígérkezik.

Két nagy lexikonoszerű kötetben dolgozunk föl a honfoglalás korától a vendéglátást és annak iparrá való átalakulását, továbbá az egész ország területéről a fővárosi életben egyre inkább nőtt jelentőségének bizonyított adatait. Ezelőbb szoros célt önjuttunk elérni. Tanulságokat szeretnénk szolgáltatni elsősorban arról, hogy ez az ősi ipar mennyire szorgalmasan az ország gazdasági és kultúrterkeit, hogy mennyire hozzájárult idegentorgalmának megteremtéséhez és modernné vált fejlesztéséhez.

Együtt szeretnénk bemutatni az úttörés nehéz munkájának és az idők folyamán annyi vészsel, viharral is dacolt szakmának dokumentumait, mert ezeknek a revén önértékeléssel gondolhat minden lelkismeretes kartársunk arra, hogy a nemzeti élet nézőpontjából elődei milyen helyet foglaltak el a nemzeti élet kialakulásában, hogy ma is olyan módon állják meg a helyüket, amely a felsőbb hatóságok és minden pártatlan figyelő előtt is megérdemelt becsületet szerez az egyesnek és az egész szakmának.

Egyáltalában nem kérdésként irányába akarjuk terelni ezt a fejtegetést. Csak hiányt kell pótolnunk, megfelelő mértékűtársal, önhitlenség nélkül, csupán azzal a magabizáltsággal, amely a becsülettel polgári foglalkozásnak kijár.

Meglepően sok ismeretlen adata bukkant föl a vendéglátóiparnak, olyan is, amely tanulságos és régen feledésbe merült, már mol szakértők által sem igen ismert.

Kötelességünk az újabbról helyzet számos adatát is krónikás sorba szedni és így átmenteni a jövő számára. Eppen kutatásaink juttattak nem egyszer arra a megismerésre, hogy minő értékes anyag ment veszendőbe az előző tejjegyzések fogvatékoossága vagy teljes elmulasztása következtében.

A XI. századiól korunkig terjedő anyaggyűjtés persze nemcsak a vendéglátóipari és rokonszakmai érdeklődést kívánja kielégíteni, hanem egész kultúrtörténetünk gazdagítását is szem előtt tartja, úgy, hogy a nagyközönség is találjon benne vonzó részleteket s ezzel is az ipar megbecsülését szeretnénk szolgálni.

Szemléltetőbb, tarkább, magakelletőbb teszi a költői-teret munkát egy csomó illusztráció, főképpen az ipar múltját jellemző kép és okirat mása. Reméljük, hogy minden magyar vendéglős és szállodás talál benne okulást és nem lesz olyan kartársunk sem itt, sem vidéken, aki ezt amunkét megának meg ne szerezné és gyermekeinek okulásul át nem adná! (T.)

FEHÉRVÁRI MIHALY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szesziosal képviselő. Bpest, VII., Teréz-kr. 23. Tel.: 327-855



FREISSLER ANTAL FELVONÓ- ÉS GÉPGYÁR RT.
BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ.
TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847
GYÁRT: Mindennemű felvonókat legmodernebb kivitelben.
Zavit és karbantartás:
bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

Szakmai átalakulások

írta: MARENICH OTTÓ.

A „Notesz”-ben fejtegetett szakmai kérdésekre számos levelet kapok. A bennük kért ölvilágosítások olyan közérdeklők, hogy jónak látom valamennyire itt az együttes válaszádat.

Az a panasz, hogy hazánkban sok derék, tehetséges szakember előtt van elzárva az érvényesülés útja és ha nincs meg a kellő tőkeje, csak ritkán lesz belőle önálló vállalkozó, vagy valamely nagy üzem vezetője. Ez a panasz egyéni szempontból érthető ugyan, de nem teljesen helytálló, mert hiszen például a hadnagyoknak is csak igen kis százálekből van ezredes, vagy éppen tábornok és mégsem jut eszébe senkinek sem, hogy a nagy rangot el nem érő tisztet emiatt rossz katonának és csökkent értékű embernek tartsa. Ahhoz, hogy valaki a tömegből vezetőállásba jusson, a személyi adottságokon kívül sok más kedvező körülmény szükséges, nem utolsósorban a szerencse. Nözetem szerint a vezetőeknek nincs különösök okuk a büszkeségre, de az alacsonyabb pozícióban maradt szakembernek is kár volna sorsán keseregni a mi iparunkban. Az a fő, hogy a maga helyén mindenki kifejttesse tenetességét és hivatalos becsületét, felkészültséggel töltse be. Ezzel el is érheti boldogulását.

Egyik kartársam írja: „Könnyű annak, akinek alkalmá volt külföldre menni és idegen nyelveket a gyakorlat útján elsajátítani, aztán visszakerülve hazájába, magasabb állásba tudott jutni, míg az itthonmaradt, de esetleg jobb szakember is csak alarendelt állásban tengeti életét.”

Megnyugtathatom kedves kartársamat, hogy a nyelvtudás nem minden; egy kis szakmai tudás is kell ahhoz, hogy az ember vezetőállást is kelteköppen be tudjon tölteni. Az a mondas, hogy minden ember annyit ér, ahány nyelvet beszél, nagyon is elcsépeit. A nyelvi tehetség nem minden, bár tagadhatatlan, hogy nagy előny. De a szakmában akárhány értékes embert láthatunk, aki csupán anyanyelven beszél, vagy legfeljebb más németül, s mégis kitűnően teljesíti a hivatását. Ha valaki öt nyelven képes egy gondolatot kifejezni, az nem jelenti, hogy öt gondolata is van és hogy azok a gondolatok jók is, hasznosak is, s átsegítenek a fogyalékos szaktudáson. Az ellenben bizonyos, hogy széleskörű nyelvtudás nagyon megkönnyíti az önképzést és tágítja a látókört, valamint növeli az illető használhatóságát.

Egy nagy tudós mondta: Három dolgot sohasem lehet egészen megtanulni: a világtörténelmet, a természetrajzhoz tartozó

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Lépjünk be a Vendéglősök Szikvizgyára Szövetkezetébe e, a VEN-KO-KÁ-ba! (IX, Viola-utca 16.) Telefon: 142-503

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

dolgokat és a közgazdaságlant; legfőképpen ennek a rengeteg anyagnak kisebb-nagyobb részét. Én pedig, mint régi szakember, azt mondom, hogy szakmánkat sem tanulta ki még teljesen senki sem. Hogyan kell tanulni, az egyéni adottságtól függ. Különbösen szakmánkban a tudás nagy részét a gyakorlatból és mindennapi élet tapasztalataiból kell megszerezni.

Maga a társadalmi élet is egy közgazdasági folyamat, főleg nálunk, s bizony még kell tanulniuk, milyen módszer szerint gyűjtjük össze és szűrjük le tanulmányaink anyagát. Nemcsak a tanár az iskolában és a főjebbvaló az üzemben oktatja az ifjúságot, hanem a vele dolgozó munkás is közli vele tudását. Ki kell tehát fejleszteni fogékonyságunkat, valamint azt a fölemelő tudatot, hogy minél többet tanulunk, annál fogékonyabbak leszünk még több tudás befogadására és így annál hasznosabbak legjeli a társadalomnak és az iparnak.

Nyelveket itthon is lehet tanulni, éppen úgy, mint a szakmát.

K. úrnak üzenem:

Mi mindnyájan, akár fiatalok, akár öregek, komoly gondokkal küzdünk; azokkal a problémákkal, melyeket a mai háborús és gazdasági viszonyok állítottak eléünk. Mindnyájan készen vagyunk hazánkért és iparunkért e problémák megoldásában a legmesszebbmenő áldozatot is meghozni.

Nem tartom magam illetékesnek arra, hogy erről tanácsokat adjak, de azt hiszem mindnyájunk egyetértő véleménye, hogy nekünk, szakembereknek elsősorban iparunkkal kell foglalkozni, mert ennek a problémáknál közgazdasági szempontból is fontosak. A tanítás és nevelés kérdéseire, valamint a munkanélküliség leküzdésére, úgyszintén a szociális kérdések helyes megoldására gondolkodni, anélkül, hogy csőbőrből vödörbe esnénk. Biztosra veszem, hogy az illetékes hatóságokkal kerülve, önzeitlen és céltudatos munkával sokat elérhetünk.

Mi nem vagyunk okai sem a háborúnak, sem a belőle származó gazdasági válságnak. Ez azonban nem hárítja el felőlünk a felelősséget, ha a károk helyrehozatalában részt nem veszünk. Nem ment föl attól a kötelességtől, hogy igyekezzünk újra fölépíteni mindazt, amit a nagy világhétség elpusztított. Meg kell említenem azt is, hogy az International Hotelbeszítész Vereine, a szállodások nemzetközi egyesülete útján már az előbbi háborúban is az egyesület keretén belül csendesen, de hatásos munkával sikerült iparunkat válságtól megvédeni és arra a színvonalra emelni, amelyen a többi ipar között előmerést arított.

Semmi sem nőtt úgy a szívünkhez, mint a fiatalok nevelésének ügye. Mindnyájan voltunk fiatalok, talán nehezebb viszonyok között nevelkedtünk, olyan időben, mikor a fiatalsággal nem igen törődtek, de azért mégis tanultunk. Minden szaklársnak kötelessége a mai fiatal szakmai nemzedékkel foglalkozni, azért, mert látjuk, mennyire megláztak közöttük a feyvelem és a tekintélytisztelet. Ezt látván, kérdezzük meg magunktól, nem vagyunk-e mi is hibások? Nem hanyagoltuk-e el mi is egy kicsit a fiatal nemzedék nevelését és ezáltal a magunkét is?

Kezdjük meg tehát a reformokat. Nézzünk szét először a saját portánkon. Nézzük meg, milyen a személyzet lakása, el-

látása, mire fordítja a szabadidejét? Ma már a leveinte- és egyéb intézmények gondoskodnak a fiatalok kelő testneveléséről. Gondoskodjunk hát mi is ifjaink szellemi és testi jólétére, ne ítéljük el őket, ha neveletlenek, hanem minden erőnkkel törekedjünk arra, hogy emberies bánásmóddal fölszínre hozzuk jó tulajdonságaikat. Törődjünk vele, hogy jó tisztelőssé lehetősé, jó fekvőhely, rendes ellátás várja a munkájából visszatérő fiatal alkalmazottait. A külső fizikai rend és jólét ösztönösen vezet a jellem kifogástalanságára, külső szenny a lélek elhanyagolására. Ilyen fontos tényezővel szemben a kiadások számszora is megterhölnek, ha személyzetünk jó egészségben, friss és töretlen munkakedvvel teljesíti kötelességét.

Időszerű ételek

Kapuzsnyák.

(Orosz egyfajék-étel.)

Hozzávaló: 20 deka marhahús, 20 deka sertésoldalsó, 10 deka zsír, 4 fej kelkáposzta, 20 deka sárgarépa, 2 fej hagyma, 20 deka zeller, 10 deka sárgaborsó, 2 cickely fokhagyma, só és bors.

A beáztatott sárgaborsót ugyanabban az áztatóvízben a tűzre tesszük. A karikára vágott hagymát a zsírban megfőnyosítjuk. Két és féltliter vízzel feleresztjük, azután beleadjuk a hústelét, a nyolcadokba vágott kelt és végül a többi zöldséget, fokhagymát és fűszereket. Ha minden megpuhult, összetözzük a sárgaborsóval, a hústelétet adagokra vágva, fazekestől tesszük az asztalra.

Pelite marmite. (Kis fazék.)

(Francia nemzeti étel.)

Hozzávalók: 50 deka marhazagya, fél lyuk, 20 deka formázott keretta és zeller, 1 egész fej kelkáposzta, 4 darab póréhagyma, 10 deka petrezselyemgyökér, 1 fej hagyma, 5 deka sampinyon, só és bors. A húst egy cserepatekban mástél liter vízzel a tűzre tesszük, a hagymát egészben megpirítva tesszük a levesbe. Aztán beleadjuk a megtisztított kelkáposztát és a póréit egészben, utána a megformázott zöldségeket és a sampinyont felszeletelve. 3 darab szikkadt zsemlyét feldarabolunk, repogásra szárítjuk és külön adjuk a készretölt egyfajék-ételhez.

Flandami marhamáj gesztenyes kelkáposztával.

Hozzávalók: 1 kiló marhamáj, 25 deka zsír, 30 deka hagyma, háromnegyed liter világos sör, 10 deka liszt, só, bors.

A marhamájat egyenlő szeletekre vágva, sóval, borssal fűszerezve, mindkét oldalán lisztbe érintjük és forró zsírban lepirítjuk. Aztán a májszeleteket átrakjuk egy lábasba, a serpenyőben maradt zsírban pedig az apróra vágott hagymát elnevesztjük, a megmaradt lisztet beárntjuk, a sörrel feleresztjük, majd ráöntjük a májra és beforde puhára főzzük. Közben néhány fej kelkáposztát negyedekbe vágva, törzsjázt kiszedve, forró vízzel leforrázzuk, aztán kevés vajban vagy zsírban leed aalt leparóirjuk. Fél kiló gesztenye heját beavagdoszuk és a sültöben főlleg megcsütjük, aztán megtisztítjuk, a kelkáposztához

A MAGYAR TEÁK GYÖNGYE A KELLEMES ZAMATU

GYÖNGY MAGYAR TEA

KÁVÉHAZAKNAK, VENDÉGLÖKNEK KÜLÖN EGENDMÉNY

FOLERAKAT: BUDAPEST, IX., ERKEL-UTCA 17. TEL.: 180-278

Bornak és pálinkának megvásárlására

és ezek közvetítésére megbízást vállalok
SZARÓ LAJOS BORKÖZVEITŐ, CEGLED
Kölcsey-út 18. szám. (Vasúttól szomben)

HUNGÁRIA BORPINCZE

hordós és palack fajborai kiválóak

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

keverjük. Ha puhulni kezd a kel, meghintjük egy kevés liszttel, levestel feleresztjük és késre főzzük. Rántás igen kevés legyen. A rántásnak soha nem szabad elyomni az étel karakterét. Kitűnő ebéd kerül belőle hústalan napra. Az ílymódon elkészített maját adhatjuk feltétnek más főzélékre is. Készíthetjük azonban sőr helyett borral, paradicsommal vagy tejföllel is.

Babos libaaprólék.

Száraz fehér babot puhára főzzük, de ne olyan puhára, hogy szelmálják. A liba aprólékját kevés vízben vegyes zöldséggel felpuhára főzzük. Ha a bab is, meg az aprólék is elkészült, a zöldséget félretesszük, a babot és aprólékot egybeöntjük és rózsaszínű rántással egybefőzzük. Zselyemorzszagombóccal fogyasztjuk el ebédre, mint egyfajlák-ételt.

Zselyemorzszagombóc a babos aprólékhoz: 4 deka vaját vagy 3 deka zsírt, csipetnyi sót két egész tojással és vágott zöldséptrezselyemmel jól kikeverünk és annyi morzsát adunk bele, hogy sűrű legyen. 10 percnyi pihentetés után már kilőzhetjük. A kis gombócok 4 perc alatt megfőnek.

Hamburgi töltött sertésmell.

Hozzávalók: Másfél kiló sertésmell, 13 deka borjú vagy sertés daráltús, 10 deka főtt zöldborsó, konzerv), 6 deka borjúmáj, 1 deci tejföl, 2 tojás és vagdalt zöldséptrezselyem.

A mell felső bőrét felszedjük, a húst és máját megdaráljuk és átpraszirozzuk, aztán adunk bele sót, törött borsot, 2 tojást, vagdalt prezselymet, tejfölt és zöldborsót. Ha mindezt jól összegyúrtuk, megdölgük vele a megszózott sertésmellel, gondosan bevarrjuk és gyakori öntözgetés közben megsütjük. Ha a sültet kivettük a sütőből, mielőtt felszeletelnék, 20 percig a sütőn kívül pihentessük, hogy a tölték összeálljon.

Kalocsai halpaprikás.

Néhány fej karikára vágott makói hagymát igen kevés zsírral megfonnyasztunk, egy jó evőkanál kalocsai csemegepaprikával meghintjük. Lehetőleg előt a makót (ponty, kecsge, csuka, süllő) megfűszeljük, megmossuk és amúgy véresen, nyákiásan feldarabolva, rávetjük a paprikás hagymára, megsózzuk és annyi hidegvízzel öntjük fel, hogy éppen csak ellepje a hálát. Befődtlenül 35 percig erősen forni hagyjuk. Hozzáadunk 2—3 darab újjnyi széles csíkokra vágott zöldséppaprikát és másfél deci sűrű tejfölt. Ha egyszer leforrt, tálalhatjuk. (Ézt az ételt az érseki konyhán így készítették náhai Waltz főszakács.)

Nyúl-filé Szent Gellért-módrá.

Egy fiatal nyulgerincet kicsontozunk, a két-kitejtett fileről lehúzzuk a hártáját. Szalonnával megfűszeljük, megfőszerezük és a sütőben hirtelen átvetve, hidegre tesszük. Liszt, főtt és zsi-

ÉRTESÍTÉS

Tisztelettel felkérem volt kártyásaimat, ha **üzleti venni vagy eladni kívánnak**, az a legnagyobb bizalommal keressek fel iróddmat, ahol a legnagyobb diszkréció mellett készséggel állok b rendelkezésükre.

SZILÁGYI ENDRÉ

MINDENFELE ÜZLETEK ÉS LAKÁSOK ADÁS-VÉTELI IRODAJA
V. VADÁSZ-U. 13. Üzleti órák 9—11 ig és 3—6 ig

tán áttört gesztenyepüré, tojás és vaj (margarin) összetételéből porhanyós tészta készültünk és mint a Wellington-bélszínt szoktuk, beburkoljuk vele a nyúlfilét. Tojással megkenve, a sütőben szép pirosra sütjük. Madeira-mártással, melybe ribizke-zselét is kevertünk, tesszük az asztalra.

Libacomb ricettel.

Hozzávalók: 3 darab libacomb, 25 deka durva gerstli (Rollgerstli), 15 deka fehér bab, 15 deka egész sárgaborsó, egy fej hagyma, 15 deka zsír, só, paprika, fokhagyma. Sót, paprikát-finomra vágott fokhagymát összekeverünk és jól bedörzsöljük vele a gondosan megfűszertott libacombokat. Egy lábasba zsírt adunk, megpirítjuk benne a libacombokat, hozzáadjuk az apróra vágott hagymát és a gerstlit. Ha a hagyma összetopnyadt, annyi vízzel öntjük föl, hogy ellepje a húst, aztán befődzük és a sütőben puhára pároljuk. Közben a sótalán vízben puhára főtt babot összevegyítjük a sárgaborsóval és gerstlivel és tíz percig még együtt pároljuk.

Vagdalt libamell.

Hozzávalók: 1 szép libamell, 5 deka hagyma, 2 zsemlye, 1 tojás, 2 deka libazsír, só, paprika, majoránna.

A lenyűzött libamellről lefejtjük a húst és a tejbeázottat és jól kifacsart zsemlyékkel a húsdarálón kétszer átahatjuk. Az apróra vágott és kevés zsírral lepirított hagymával, sóval, paprikával és majoránnával a darált húst jól összegyúrjuk és jól rátapasztjuk a libamell csontjára, majd tojásfehérjével beecsetelve, gyakori öntözés közben egy óráig sütjük. Párolt vörösköppszóval fogyasztjuk el.

KOVÁTSY MÁTYÁS mesterszakács.

Alexanderwerk

DAGASZTÓ ÉS HÁMVERŐGÉPEK
BURGONYAHAMÖLŐGÉPEK
BÉSÍTETT MOTORRAL
VALAMINT EGYES KONYHAI
ÉS CUKRASZÍPARI GÉPEK

MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDŐS PÁL ÉS TÁRSAI
BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.
TELEFON 342-946

CSALÁDI SÖR - KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

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

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

Vendéglos a fronton.

(II.) FELVIDEKI GYEREK a tisztilegényem: Balázs, bár furfangos esze, savoros észjárása után inkább székeknél hinné az ember. Csakot megelődöm vele, de azért szeretem, mert egyszerű tekintete mögött egy igen talpraesett embert ismertem meg benne.

Még kijövetelünk alkalmával történt, hogy kirakodásunk után többszáz kilométert kellett gyalog megtennünk, napi 40–50 km teljesítménnyel. A rekkenő hőségben bizony nagy szükség volt az údítóan hideg ivóvízre, melyet részemre Balázs volt hivatalos kulacsomban magával hozni, hogy azután szükség esetén pihenőknél előlájjon vele. Az orvosi taluk leterhelés vizslatása nem engedte meg, hogy napjában többször pótoljuk ivóvíz-készletünk, hanem a reggel megöltölti kulacs tartalmát úgyszólván kortyokonként kellett az egész napra beosztani.

Egy napon reggel, a második pihenőnél felült, hogy mikor Balázs átújítja nekem a kulacsot, azt igen könnyűen eltaláltam és azonnal megállapítottam, hogy annak tartalmát illetően száj alapon megdézsmálta. Kérdő tekinteltemre Balázs beavallotta, hogy a cipelőndő terhet magának megkünyijlve, saját kulacsát üresen hozta és bizony szomszédját az enyemből enyiffelte, majd a nőle szokásos csaváros észjárású megjegyzte: Nem baj zászlós úr, majd szerzek én jó friss vizet helyette, csak lenne kút, de úgy látom nincs!

Egy másik alkalommal a Don partján megfigyelőként teljesítemet szolgálolt, idővel a csapattemetőm. Velem volt Balázs is, személyes szolgálatomra. Este felé, a szokásos időben elővette a két csajkát, elindult a tőlünk távolabb levő konyha felé, hogy mindkettőnk részére a vacsorát a figyelve hozza. Még a reggeli kiosztásnál rizeshsűst ígérték a szokások vórára, ami ugyan nem megírásig számba a fronton, de a legjobban kedvelt étetek egyike. Már reggeli után felhívta esti jó vacsoránkra figyelmemet Balázs ígértellett, hogy „igen választékos modorban” fog a szokásokkal bszelgetni és már törté is a fejt, hogy az eddigi ételosztások alkalmával elsőcélpelt „mit írnak hazurol, hogy van a kedves családod?” érdeklődés helyett valami újabb kedvességgel bírja dupla mértésére a kanálfogó kezét.

Lassan beállt az est, nehéz kőd ereszkedett a folyó vizére, csigalassúsággal mult az idő, de Balázs nem jött. Egyszer aztán, több órai késéssel, fáradtan, kezében két üres csajkával érkezett vissza és szemrehányó tekintetembe jelentette: Zászlós úr alázatosan jelentem, megöltöm a konyháról. És hol a vacsora? Nekem sikerült a dupla adag, meg is ettem, de a zászlós úrnak még szimpla sem jutott!

Egyébként szemtelentől kínaszájja főzési szenvedélyem. Ha valami nincs rendben és megdörgölöm, biztos, hogy a kövvelkező félóránban vagy azsal jón, hogy bográcsommal, amelyel sohasem hagyok el és úgyszólván minden szótudó időmben ajkaimra bába veszek, részegpőn kisúrlja, vagy lelesz etem egy papírcsomagban pár deka borsot, amit nem is hisztem, hogy nem ilyen alkalomra tekgartott eddig. Ha ideje van, elitünk, majd egy csirkével vagy libával jelenik meg és nem átálja abból kívánságát is előadni, hogy mimódon elkészítve szereti jobban. Ilyenkor aztán elfelejtetem, hogy katoná vagyok, újra vendéglosnek érzem magam és Balázs a vendégem, akinek legyeksem a rendelkezésemre álló minden eszközzel kedvébe járnai. Súlyt helyezek a csinos látásra is és örömem telik benne, ha a „nagy vendég” teljes megelégedését tejezi ki az elfogyasztott étetek kitűnő volta felett.

Ilyen elkényeztetés után nem lepődhettem meg a napokban, mikor Balázs elém állott egy teljes tele pocokos muszá cserépedényvel, zsebéből kivett négy tojást és így szólt: Me pedig madártejtel szeretnék enni a tegnapi sültöt piszkálva!

BAJÓ EMIL

GADZÁK SZÖVEKTEZETE BORNAGYKERESKEDÉSE
A LEGJUTÁNYOSABB ÁRON AJANLJA

PRÍMA BORAIT

KECSKEMÉT, III., SZÉCHENYI-TÉR 3. SZÁM. TELEFON: 660

Az IPOK jubileuma.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZAGOS KOZPONTJA szokatlanul nagy érdeklődés közepette tartotta meg tizedik évi jubileári körgyűlést. Az ünnepi összejövetelen bemutatott jelentés, valamint az elmondott beszédek az IPOK igen nagy fejlődését tárták előnk és megvilágították azt a kiválóan értékes munkát, amelyet az IPOK a magyar kézművesipar és művelődés érdekében végzett.

Nagy Antal alelnök, felsőházi tag, elmondotta, hogy tíz évvel ezelőtől 397 ipartestületünk között 154.000 önálló iparos érdeket szolgált, ma pedig már negyedszázaléknál több sz az alkalmazottakkal együtt 625.000 kézművesiparos érdekképviseletet látja el az IPOK. Varga József úr, iparügyi miniszter teljes elismeréssel szolgált az IPOK munkájáról és az iparhatóság igényeinek kielégítéséről, valamint a harcokban küzdő iparosokról. A jelentés kimerítően ismertette az ipartestület intézményét, az országos elosztást, az anyagiellátást, az iparfejlesztést, a hitelezést, az öregségi biztosítást, továbbá a kisipari szakoktatás reformjának kérdéseit.

Az IPOK évi jelentése.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZAGOS KOZPONTJA évi jelentéséből a kézművesipari helyzetéről és a központ tevékenységéről még a következő adatokat közöljük. A jelentés ismerteti a kézművesiparosoknál, cégek között a háborús időkből, az ipari kormányzat kisipari programját, majd visszajáratást vert az IPOK tíz éves működésére és egybe foglalja az intézmény további munkaprogramját. Részletes statisztikai adatokkal beszámol az IPOK a kézművesiparosok gazdasági helyzetéről. A megnagyobbodott ország 408 ipartestületének és ipartársulatának kötelezőe ma már 265.000 önálló kézművesiparos, 270.000 segéd és 91.000 tanonc tartozik. E több mint negyedszázalékos taglétszám két és félszerese az 1920. évi létszámnak, az 1920. századok emelkedést jelent tíz év alatt az ipartestületi tagok számban. A kézművesipari termelés értékét az IPOK ez év előjén kétmilliórd pengőre becsülte. Az ipartestületek beszámolóit, amelyeket az IPOK évi jelentése feldolgozott, változatos, sok tekintetben nem egyenlőleg képet nyújtanak a kézművesipari helyzetéről. Általánosságban a kézművesipari logikoztatottsága az elmúlt évből

LINDE-HÜTŐGÉPEK

automatikus fagyaltógép, hűtőszekrény, vitrin stb

GECHTER és KÜHNE-HABVERŐK

valcnik, csokoládé- és cukrászipari gépek és kellékek stb. Világviszonylatban is a legjobbak!

"TORRO"

automatikus edénymosogató-gépek.

VEZÉRKÉPVISELET:

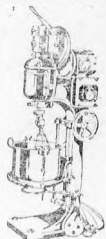
DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRNÖK GÉPGYÁRA

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

Telefon: 138-882 és 138-883. Hűtőgéppostaly telefonja: 138-881

Kérjen díjtalan árajánlatot!



MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

Borkülönlegességek. — Budafok, Kossuth L. u. 44—45 és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775

kielégítő volt és számos vonatkozásban meghaladja az előző évi. Nagy küzdelem vívott a kézművesipari az anyagbeszerzési nehézségekkel, főleg az építő- és fogászati iparokban, viszont az élelmiszeri ipar helyzetét elsősorban a közellátási viszonyok és lehetőségei határozták meg. Amíg a kézművesipar foglalkoztatottsága általában kielégítő volt, a kereseti, jövedelmi és megélhetési viszonyok a magasabb árak dacára is lényegesen rosszabbok. Az IPOK ismerte a fővárosi szakpartesületek jelentését alapján az egyes ipari szakmák helyzetét, a Magyar Gazdaságkutató Intézet adataival és felbátorítással a külső gazdasági helyzetet, a vidéki közgazdasági hatóságokkal a helyi viszonyokat megvilágító beszámóit. Behatán foglalkozik az IPOK évi jelentése az ipartestületi intézmény, az iparos bajtársi szolgálat, az anyagellátás és ár-szabályozás, iparfejlesztés, munkaalkalmak, kisipari kivétel, hitel-ellátás, adózás, öregségi, biztosítási, kisipari továbbképzés és szakoktatás, a nemzetközi kapcsolatok kérdéseivel és beszél a Budapesten megtörtént nemzetközi kézművesipari értekezletről.

Az iparoság bajtársi szolgálatáról szólva megállapítja a jelentés, hogy az IPOK által kezdeményezett és az ipartestületi és ipartársulatok kezeiben lefolytatott Bajtársi Segítő Bizottságok eddig mintegy felmúlított pengő segélyt folyósítottak a hadvonalon iparosok hozzátartozói részére és működésükkel feltehetően igen sok hadvonalon iparos üzemenek fenntartását. Rámutatja az IPOK az ipari szakoktatás és az iparos tanoncoképzés korszerű reformjának sürgős szükségességére. Az egyre jobban tapasztalható tanonchiányt nem kis részben oka a hiányos tanoncoképzés, megfelelő tanonchitonok hiánya, tanoncoktatási rendszerünk elmaradt volta.

A jelentés függeléke közül az iparügyi minisztérium, az IPOK, a kamarák, az ipartestületek, felvidéki ipartársulatok címzéretét.

Az IPOK terjedelmes évi beszámolója teljes képet nyújt nemcsak a központi és az ipartestületi széleskörű munkájáról, hanem az egész magyar kézművesipargazdaság, gazdasági, társadalmi helyzetéről, törekvéséről és így hozagpótló munka a szakirodalom szempontjából is.

Az italmérsi engedély elvonásakor az iparengedély jogszerűen elvonható.

(1.) TOBBIEN, VIDEKROL IS érdeklődtek nálunk, van-e törvényes alapja annak, hogy akitől az italmérsi engedélyt elvonaták, aitol az iparengedélyt is elvonják?

Az érdeklődökkel nyilvánosan közöljük, hogy a kereskedelmi minisztérium 130.352/1942. K. K. M. számú rendelete szerint az iparhatóság ilyen esetekben helyesen alkalmazza az italmérsi jövedékről szóló 1921. IV. tc. 17. §-ának utolsó bekezdését, illetőleg a 93.118/1921. K. M. számú rendelet 14. §-ának második bekezdését, mert az italmérsi törvény idézett rendelkezése szerint nem kell vizsgálni azt, hogy az italmérsi engedély milyen okból vonatott el, hanem minden olyan esetben, amikor az italmérsi engedélyt jogerős határozattal elvonják, vissza kell vonni a vendégölös iparengedélyt is.

Szigorú újítások a berlini szállókban.

AZ IDEGENFORGALMI ALLAMTITKÁR BERLINBEN rendeletet adott ki, amely haladéktalan biztosítani akarja olyan személyek észállítását, akik hadifontosságú ügyek miatt érkeznek Berlinbe. A főpolgármester elrendelhette, hogy akik hadi vagy más rendkívüli fontos okot nem tudnak igazolni, azok két nappal felmondással el kell hogy hagyják a szállót. Az új rendelkezés még is határozza a fontosabb okokat és csak olyanokra nézve ismerik el, akiket a fentebb szabadságoltak vagy egészen bizonyos hivatalos, tennivalók miatt kénytelenek átmenetileg Berlinbe tartózkodni, továbbé pártozogatásban álló, hatósági és bírósági hívsára érkezett, vagy halálosít következtében utazó vendégekre és még esetleg olyanokra, akik az utazást, hosszú tartama miatt, kénytelenek egy éjszákra megszakítani Berlinben. A szállókban való állandó tartózkodást megszüntetik.

Kávésok figyelmébe! Eladó „ESPRESSO” KÁVÉFOZÓ

klónó állapotban, villany- és gázhasználatra

HÁJER GÁBOR, KOLOZSVÁR, MÁTYÁS KIRÁLY-TÉR 3. SZÁM

Egyetlen
konyhából
nem
hiányozhat
az



ételkészítő
és
marhahús
erőkövető

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

Meghívó.

A MAGYAR SZÁLÓDÁIGAZGATÓ KÖRE 1943. évi március 1-én, délután 5 órakor, a Palace Szállóba különteremben (VIII., Rákóczi-út 43. szám) tartja

V. évi rendes közgyűlést, az Elnökség

TÁRGYSOROZAT:

1. A határozatképes megállapítás, jegyzőkönyvnyittelek kiadása és elnöki megnyitva.
2. Főtitkári jelentés.
3. Penziárjelentés és számvizsgáló bizottság jelentése.
4. Kötségytelés megállapítása.
5. Három számvizsgáló bizottsági tagnak egy évi időtartama való megválasztása.
6. Esetleges indítványok.
7. Tárgysorozatra fel nem vitt indítványok csak akkor tárgyalhatók, ha azok 8 nappal a közgyűlés előtt, az elnökség elé terjesztettek.

A közgyűlés határozatképeségéhez a rendes tagok egy harmadának a jelenléte szükséges. Határozatképtelenség esetén ugyanezen tárgysorozattal és helyen 1943. évi március 16-án, délután 5 órakor megtartandó közgyűlés a megjelentek számára való tekintet nélkül határozatképes.

Az idegenforgalmi Szaktanfolyam ünnepélyes megnyitása.

NAGY ERDEKLŐDÉS MELLETT nyílt meg február 5-én a müegyetemen a negyedik idegenforgalmi közigazgatási szaktanfolyam.

A megjelentek között láttunk Varga József dr. m. kir. kereskedelmiügyi miniszter, Homonnay Tivadar dr. Budapest székesfővárosi főpolgármesterét, Szendy Karoly polgármestert, valamint a tudományos és gazdasági élet számos kiválóságát.

Márfly Ede dr. egyetemi tanár megnyitójában üdvözölte a megjelenteket, majd a tanfolyam jelentőségét változta a magyar idegenforgalmi közigazgatás szempontjából.

Varga József dr. kereskedelmiügyi miniszter beszédében visszapillantott a múltba. Megállapította, hogy az ifjúság nevelésénél hiányzott az ország idegenforgalmi szempontból való megismertetése. A tanfolyam ezt kívánja pótolni és szerinte fontos és a nemzetgazdaság szempontjából nélkülözhetetlenül szükséges az, hogy mindenki tisztában legyen az ország idegenforgalmi érdekeivel.

Szendy Karoly polgármester Budapest jelentőségét az idegenforgalomban és a tanfolyammal kapcsolatos szerepét változta.

Markos Béla dr. a szaktanfolyam vezetője a tanfolyam célját és tennemét ismértette.

Karálthi Jenő dr. ny. miniszter az idegenforgalom jelentőségéről tartott magasszónával előadást.

Meghívó.

A VENDEGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK TEMETKEZÉSI EGYESÜLETE 1943. évi február 19-én, délután fél 5 órakor tartja XV. évi rendes közgyűlést a Török-féle vendégöl (II., Margit-rt. 24.) különteremben.

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRPÖT pótolja a közkedvelt
ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKÉLÉ
Édes állapotban kapható!
„RŐZSA” GYÜMÖLCSFÖZŐZEM, Budapest, VII, Csengery-u. 10
Telefon: 423-808. — Rendelésekkel azonnal szállítók!

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

Nemzetvédelmi Kereszttel kitüntetett vendéglátó- iparosok.

A KORMÁNYZÓ UR ismét többeknek adományozta a Nemzetvédelmi Keresztet. A Budapesti Közlöny február 7-iki számában örömmel olvashattuk, hogy a kitüntetettek ezen csoportjában iparunk is nagy számmal vannak képviselve így: Kálmár László, Király János, Kovács Ferenc, Kőröczki László, Kralyics Pál, Nagy Béla, Oláh Sándor, Pál Imre, Peridiák József, Péter Sándor, Pigler József, Priskin Zoltán, Palák István vendég-csók, Lauter Sándor szállodás, Petrásovits Árpád vendéglátó-ipari vállalkozó, Iker József, Józán Ambrus, Józsa Ignác, Kendő Ferenc, Kondora István, Lepizsán Károly, Perepalits Zsigmond kocsmárosok, Miklós Ferenc italműrő, Kovács Kornél vendéglátóipari igazgató, Pallos Reszó ettermi vezető, Kobor Ferenc, Kopza László főpincér, Kiss Kálmán és Kovács János pincérek kapták meg a Nemzetvédelmi Keresztet.

Névváltoztatás.

LEIMETER FERENC, a kőbányai Aranykerék vendéglő tulajdonosa nevével belügyminiszteri engedéllyel L E I M E T E R - r a v á l t o z t a t t a.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivatert, sem az öreg Altivater felől ollátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyezelüket is utasítsák.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Wertner J. (Gyula) 50 pengőt, Zaipeur Ferenc 25 pengőt, Antóczy Béla, Csordás László, Galambos Antal, Holczmann Reszó, Pergel János 20—20 pengőt, Borsos Mihály 10 pengőt adományozott.

A Jöberátok Asztaltársasága újevi malacmegváltás címén gyűjtését folytatja. Az adakozók: Lukács Antal 200 pengő, Evertovics János 100 pengő, a Genfi Pincéregyesület 50 pengő, Eggermann Ferenc, Andreics Károly, Salgó Dezső 30—30 pengő, Csáky Sándor 20 pengő, Somogyi Ottó, Pirkhotter György 10—10 pengő.

A Jöberátok Asztaltársasága február 3-án a Park-szállóban az Otthon javára kugliversenyt rendezett. A díjakat adományozták: Lukács Antal hortobágyi kulacsot, Szebathiel Tivadar 3 üveg finom likört, Balog N. a Torley pezsgőgyár képviselője 3 üveg Reszervét, Bertha Gyula szatmári szilvát, Kövessy Géza dohányt, Balla József, Balázs Károly, Deák Lajos, Bihar Béla 1—1 üveg könyakot, Szekelöde György 1 üveg Unicumot, Zucker János 2 üveg pezsgőt, Járányi Gyula 1 üveg pezsgőt, Keitner József 1 kio kávét, Torj György 50 csomag pipadohányt, Park-szálló igazgatósága 1 ezüskelyet és 1 ezüst likörkészletet, az első a hölgyek, a második a férfiak díja volt.

A jűzűvel küldött adományokért ezúton is köszönetet mondunk.



Halálozás.

SCHREIL JÓZSEF vendéglős kartársunk január 25-én, 58 éves korában elhunyt.
OZV. PFEIFFER ISTVÁNNÉ 61 éves korában, február 10-én meghalt.

KARTÁRSÁK FIGYELMÉBE! Ajánljuk WEISS János újverbászi likör- és rumgyáros, bor- és szesznyagkereskedőnek a Nemzetközli Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LIKÖREIT, BRANDY-JÁT, BORAIT, PALINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÚJVERBÁSZ 58. és 78.

„Honvéd-családokért” akcióra küldött adományok.

OZV. BERLINGER JAKARÉ 76-ik születésnapja alkalmából virágmegváltás címen a családtagok 120 pengőt adományoztak a „Honvéd-családokért” akciójárára.

BRAUN SEBESTYEN — Három Holló — vendéglő törzsvendégei 225 pengőt adományoztak a „Honvéd családotért” akciójárára.

Személyi hírek.

KOVÁTSITS MÁTYÁS, lapunk munkatársát, mint az Országos Sajtókamara Újságíró Főosztályának tagját, Légrady Ottó dr. a Pesti Hírlap-hoz munkatársnak meghívta.

Állást keresnek.

GAZDAASSZONY, FELIRONO, PENZTÁROSNO — volt vendéglősné — elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

MESTERVISZAGZOTT, 42 éves férfi vezető állást keres. Címe az ipartestületben.

ONALLO RAKTÁRI TISZTISZELŐ sürgősen elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

Eladó boroshordók

20 db 6—7 hektólitres és 2 db 50 hektólitres
Juhász Ferencnél, Cegléd, Kert-utca 1

Vendéglői berendezések:

SÖNTESPULT, szék, asztal, billárd, kertibutor, alpakka, üveg és porcellán, kuglifelszerelés:

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

Ferwagner Lőrinc bornyagkereskedő

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

SALGÓ gőzmosóglyár és fehérneműkölcsönző

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

Krayer E. és Tsa

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

DR. BURGÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR

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

iff. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 185-459. Üveg és porcellán.