

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,
MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

I. BUDAPESTEN ÉS KÖRNYÉKÉN NINCSEN HÚSTALAN NAPI!

A KÖZELLÁTÁSÜGYI MINISZTER ÚR 102.600/1943. K. M. számú rendeletével (amely a Budapesti Közlöny 1943 március 7-i, 54. számában jelent meg) 1943 március 7-től kezdve Budapesten és környékén az addigi pénteki hústalan napot is megszüntette, tehát Budapesten és környékén ezentúl nyershúst, tartósított, illetőleg elkészített állapotban a hét minden napján lehet árulítani és a vendéglátóüzemekben kiszolgáltatni.

II. DIREKT TERMŐ AMERIKAI SZŐLBŐL SZŪRT BOR PÁRLATTÁ FŐZHETŐ.

A FOLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTER ÚR 283.313/1943. F. M. sz. rendeletével megengedte, hogy közvetlenül (direkt) termő amerikai szőlőből szűrt saját termésű borokat a termelő párlattá bármely bor- és gyümölcseszetződződben, akár bér- vagy rész-tőzéssel kilőzheti. A kifőzött párlatot egytételben vagy nagyban külön engedély nélkül is szabad forgalombahozni.

Ez a rendelet 1943 március 13-án lépett életbe.

Budapest, 1943 március 13-án.

BALLAI KÁROLY
vezetőjelező.

MALOSIK FERENC
elnök.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő

rádió készülék

hangrorgóval együtt 600 pengő
Gramofonok, lemezek

Sternberg

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

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb tel-
jesítményig, 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-KOBANYA
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTATOTT: 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 MÁRCIUS 15., HÉTFŐ:

Az egyesesadók befizetésének határnapja.
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

MÁRCIUS 17., SZERDA:

Délután 4 órákor az előjáróság rendes havi ülése az ipartestület tanácstermében.
Este 8 órákor **Jóbarátok vacsorája** Kori Antalnánál, VIII., Baross-utca végén (kávénáz).

MÁRCIUS 18., CSÜTÖRTÖK:

A penziók 18-ig kötelesek elszámolni a február hónapban felhasznált élelmiszerváltójegekkel az Élelmiszerjegy Központban (III., Lajos-utca 34.).

MÁRCIUS 19., PÉNTEK:

II. kerületi értekezlet délután 4 órákor Guttenberger Antalnánál, II., Retek-utca 12.

MÁRCIUS 20., SZOMBAT:

A vígalmi adóátalány befizetésének határnapja.

MÁRCIUS 24., SZERDA:

Be kell fizetni a február 25-étől március 25-éig terjedő időben kilizetelt alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelszerelési adót.
Este 8 órákor **Jóbarátok vacsorája** Egermann Ferencnél, VII., Miksa-utca 11.

MÁRCIUS 31., SZERDA:

Este 8 órákor **Jóbarátok vacsorája** Andreics Károlynánál, X., Kerepesi-út 3—5.

ÁPRILIS 1., CSÜTÖRTÖK:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja.

ÁPRILIS 3., SZOMBAT:

A szállodák kötelesek elszámolni a március hónapban felhasznált élelmiszerváltójegekkel az Élelmiszerjegy Központban (III., Lajos-utca 34.).

ÁPRILIS 5., HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

ÁPRILIS 7., SZERDA:

Este 8 órákor **Jóbarátok vacsorája** Hollós Jenőnél, IX., Péceli-út 2. (Ferencvárosi Vasutasok Sportköré)

ÁPRILIS 14., SZERDA:

Délután 4 órákor az előjáróság rendes havi ülése az ipartestület tanácstermében.
Este 8 órákor **Jóbarátok vacsorája** Vadóc Ferencnél, VI., Andrassy-út 36. (Susogó)

ÁPRILIS 15., CSÜTÖRTÖK:

Az egyesesadók befizetésének határnapja.
A mai étlap egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

ÉRTESETÉS

Tisztelettel fekérem volt kártársaimat, ha üzletet venni vagy eladni kívánnak, úgy a legnagyobb bizalommal keressék fel irodámat, ahol a legnagyobb diszkreció mellett készséggel állok b. rendelkezésükre.

SZILÁGYI ENDRÉ

MINDENFÉLE ÜZLETEK ÉS LAKÁSOK ADÁS-VÉTELI IRODÁJA
V. VADÁSZ-U. 13. Üzleti órák 9—1 ig és 3—6-ig

Vendéglői berendezések:

SÖNTÉSPULT, szék, asztal, biliárd, kertibútor, alpaka, üveg és porcellán, kuglifelismerés:

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

GAZDÁK SZÖVETKEZETE BORNAGYKERESKEDÉSE

A LEGUTÁNYOSABB ARON AJANLJA

PRÍMA BORAIT

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

ifj. Hantzmann Károly

bornagykereskedő, exportőr

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

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.

S I D O L fémm, ablak
CHROMIT nikkel, króm, alpaka
S I D O L A C lakkozott, fényezett bútor tisztítószere.
S I D O L VEGYITÉRMÉKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
Budapest, XIV., Cserél utca 14.

JÁTSSZUNK
PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

Elismerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** előnyös napl arban ajánlja és szállítja

SZILVA MIHALY borkereskedő

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

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63
Hungária borkén, azbeszt, jutás kénselet, szénsavas mész, borderítő-szerek, mustfokóid, Malligand-készülék, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Liszt- és kenyérváltójege-beszolgáltatási űrlapok
BERKOVITS papírárgyár

Budapest, VII., Síp-utca 4. szám. Telefonszám: 223—891,
valamint az I P A R T E S T Ū L E T B E N k a p h a t ó k

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

A minőségi borokról

— Második közlemény. —

MIKÉNT LEHET mégis a minőségi borokat kiválogatni, meghatározni?

Szükségképpen úgy, hogy szigorúan megjelöljük az olyan borvidéket és szőlőfajtát, amelyek ismertek arról, hogy kiváló minőségi borokat adnak. Egnéhány ilyen felsorolok.

Tokajhegyaljai borvidék: Tokaj, Tarcas, Tállya, Mád, Tolcsva, Zsadány, Olaszlajka, Sárospatak, Sátoraljajhely kiváló fajboral a furmint, hárslevelű és muskotály.

A badacsonyi borvidéken: Badacsony, Szentgyörgyhely, Csobánc, Haláp, Gulács, Szigliget, Révfölde, Balatonfüred, Csopak (szürkebarát, kéknyelű).

Somlói borvidék: Somló és Ság (furmint).

A móri borvidéken: Mór (őzörjő).

A neszmélyi borvidéken: a neszmélyi Melegeshegy, a szentmiklósi Öreghegy, a szomorú Kakukhegy (muskotály, rajnai rizling).

A soproni borvidéken: furmint, muskotály és a kékrankos.

A szekszárdi borvidéken: a szekszárdi bikavér.

A villány-pécsi borvidéken: a villányi vörös (kadarka és oportói fajtából), a furmint, a fehér burgundi és a hárslevelű, elsőrendű pecsényeborok és csemegeborok. Pécselt a mecseki, zengőhegyi furmint, kéknyelű, zöldsízláni és a pécsi szagos (muscat d'Alexandrie).

Az egri borvidéken: az egri bikavér és rizling.

A szerednye-ungvári borvidéken: a furmint és a rajnai rizling. A szerednye- és vinnai pecsényeborokat magas szeszartalom mellett elegendő sav, feltűnő illat és zamat jellemzi.

A szilágysomlyói és nyárádszeredai borvidék jeles szőlőfajtából készült som (furmint), a királyszőlő (lámpor), a kövér-szőlő, a leányka, újabbban a Semillon, a Sauvignon, a tramin, a baktor és ruhandi.

Az erdélyi éghajlat és talaj különlegessége az, hogy a fejta jellegzetes illatát (bukéját) rendkívül kifejezti és ez adja a fínom erdélyi boroknak azt a kellemes, szinte páratlan zamatot, amely azokat oly kedvelté teszi. Tehát éghajlat, talaj és fejta. A fejta egyedül nem elég, mert bár országunk éghajlata igen kedvező a szőlőtermelésre, mégis egy és ugyanazon fejta más talajban és más éghajlatárványban, sőt fekvésben is (pl. déli vagy nyugati) más és más minőséget szolgáltat.

Hogy mennyire felel meg az állítás a valóság, misem bizonyítja jobban, mint a következő eset: 1902-ben Fiumében vásároltam fehér olasz bort, amely nagyon hasonlított a tokaj-hegyaljai borhoz. Meg is emfittük ezt a termelő eladónak, aki bevallotta, hogy Tokajhegyaljáról hozott, illetve vitetett szőlőfajtákat és azok bora az eladott. A fajtájell meg volt, jó bor volt, de korántsem tokajhegyaljai különlegesség. Hiába kísérleteznék tehát Badacsonyból hozott szőlőfajtákkal — pl. szürkebaráttal vagy kéknyelűvel — az Alföldön, badacsonyi minőséget nem fog sikerülni nyerni, mert más a talaj és más az éghajlat. Hasonlított élve, a hortobágyi rizs bár jó, mégsem olyan jó, mint a trópusi rizsen, a Jávában termelt rizis.

Nemes élesztőfajtákat készítenünk ugyan más vidéki mustok beoltására, de ez nem hozza meg a híres borvidékekhez hasonló kiváló minőségű szőlőfajtát, pl. a tokaji vagy somlói bort.

LIFT

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 karbantart:
bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

Szerény véleményem szerint az erdélyi fajborok voltak Nagy-Magyarország hibátlan minőségű borai. Bizonyára vannak még kartársaim, akiknek élénk emlékezetében élnek a csombordi rajnai rizling, som, leányka, a plébános és rozsmáli borok. Igaz, hogy ezeknek is volt egy hibáscskájuk: a törésre való hajlamoság és így gondos pinceszérelést igényeltek. Azonban Magyarország hegyvidékeinek fajboral minőség tekintetében sem maradnak el az erdélyi fajborok mögött.

Olvasóimnak feltűnhetett, hogy az alföldi boroknál nem soroltam fel a minőségi borok között, pedig ott is termett, illetve készíthet kiváló évjáratokban minőségi bor, pl. amikor a szőlőfűrt egészségesen bedérik, sőt mi több, a bogoly megtöpped, megaszűsödik a tőkén. Ismét Schams-ra hivatkozom, aki tanulmánytán megállapította, hogy az kecskeméti kadarka bátran felveheti a versenyt a dalmát vörösbórral minőség tekintetében. Viszont állítom, hogy a Jászberényi kadarka, ha kedvező esztendőekben bogolyi megtöppednek és megaszűsödnének, a bogolyból készülő természetes csemegebort felveheti a versenyt a ménési aszúborral, amely kizárólagosan kadarkából készül, azzal a különbséggel, hogy a ménési aszú kevésbé fanyar és gránát-piros, míg a jászberényi kadarka csemegebort jellegzetes zamatú és lágy, az egri bikavérhez hasonlatos sötétpiros színe van.

Díshéjba foglalva ismertettam a minőségi borok ismérveit. Mindenesetre jó lenne, ha módját ejtenék a minőségi bor lehető megállapításának, pl. a következőképpen: minden termő évet követő tavaszon, amikor az újborok magállapodtak, a rendezendő helyi borkiállításokon, amelyen kötelező lenne a minőségi borknak deklarálható bor bemutatása, bíráltnak el, hogy melyik bor érdemli meg azt a kitüntetést, hogy minőségi bor legyen. Ugyanformán, amint az a bor- és gyümölcskiállításokon és a Mezőgazdasági Kiállításon vagy az Arumintavásáron történik.

A minőségi borok árkérdésével a következő számban fogok foglalkozni.

MALOSIK FERENC

A Nyugdíjgyesület közgyűlése

A RÉGI NYUGDÍJGYESÜLET-átalakuló és az új Nyugdíjgyesület alakuló közgyűlést március 8-án tartotta Malosik Ferenc elnökségével az ipartestület tanácstermében.

Bolgár Menyhért titkári beszámolójából idézzük a következőket:

„Az európai háború káros hatását az elmúlt évben hazánk közigazdasága is megérezte. A katonai szolgálatra történt tömeges behívások folytán nagyon sokan elvonáltak foglalkozási körüktől és keresetüktől. Így volt ez szakmáinkban is. Ily körülmény között nem csoda, ha egyesületünk nagyobb arányú fel-

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

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

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

lendüléséről most nem számolhatunk be. A számvizsgáló bizottság által felvilágosított és általunk előterjesztett 1942. évi zárszámadokból megállapítható, hogy az elmúlt esztendő a gazdasági válság dacára egyesületünkre nézve megis megnyugtató eredménnyel zárult, mivel az előirányzott tagdíjleltérvetelét ügyszólván száz százalékkal befolyt. Tagjárulékvévetéllünk — hála a tagok fizetési készségének — több mint 3000 pengővel haladta meg az előző évtől, míg Aréna-úti székházunk bérjövendelme ugyanazon a nívón mozgott, mint az előző évben. Ugyancsak fontos intézkedés volt egyesületünk anyagi megerősödése szempontjából az előző évi közgyűlés által megszavazott és a felügyeleti hatóság által jóváhagyott alapszabálymódosítás is, mely a régivel szemben a tagoknak lényegesen több kedvezményt biztosít és az 50 évnél fiatalabb ipartestületi tagok részére a Nyugdíjjegyesületbe való eddigi önkéntes belépés helyett a belépést kötelezővé teszi. Ezen hézagpótló szociális reform megvalósulása ipartestületünk előrelátó bölcs vezetőségének, főként Melosik einök úr és Ballai főjegyző úr lelkes és fáradhatatlan munkásságának köszönhető. Ipartestületünk vezetősége célserűbbnek látta, ha a kormány által tervekbevetett kötelező iparosnyugdíjbiztosítást kártársainkra vonatkozólag nem az OTI vagy ehhez hasonló újabb állami szerv, hanem már meglévő, kifogástalanul működő saját egyesülete látja el. E fontos szociális problémát, mely már rég megérett arra, hogy nálunk is megvalósuljon az összes szakmák közül eddig csak ipartestületünk valósította meg.

„Megemlítnék továbbá, hogy Aréna-úti székházunk jövedelme még lényegesen fokozható lenne, akár emeletreépítés útján, akár a még rendelkezésünkre álló beépítetlen nagy udvari területek leendő építkezése által. Erre a háború után, a gazdasági helyzet javulásával, remélhetőleg sor is fog kerülni.”

„Végül közölnék, hogy az 1942. év december 31-én összeállított matematikai mérleg a szükséges díjtartalék gyantán 281.000 pengőt tútetett fel, mely összegre az egyesület vagyona teljes fedezetet nyújt.”

A belügyminisztérium által folyósított hadikölcsön-szegély a régi nyugdíjintézet tagok között az elmúlt évben is szétosztott. Ismertette a számvizsgálók jelentését, a számadásokat és a mérleget, melyeket a közgyűlés tudomásul vett és a felmentvényt megadta.

Ballai Károly ismertette az újalakulás előnyeit. Az új egyesületben minden 15 éves tag, aki tíz évet befizetett, megkapja a reá eső nyugdíjat.

Domaivali Andor a tagok nevében köszönetet mondott Melosik Ferenc, Ballai Károly és Boigr Menyhért úrak munkáját.

Melosik Ferenc einök arra kérte a közgyűlést résztvevő urakat, hogy az eddig nem jelentkezett tagokat saját érdekükben buzdítsák az egyesületbe való belépésre.

Ezután a folytatódagos alekúli közgyűlést:

Ballai Károly beszámolt a tárgyalások menetéről és hangsúlyozta, hogy a mi ipartestületünk az első, amelyik a nyugdíjbiztosítást kötelezővé tette. Később, a többi ipartestületek is — példánkon felbuzdulva — nyugdíjjesületet alapítanak, vagy a miénk fog kibővíteni. A Nyugdíjjesület tagjai az ipartestületi tagsági díjakkal együtt lesz befizetőndő, illetve nemfizetés esetén, közzadók módjára behajtható. Az egyesület 1943

január 1-ével kezdte meg működését.

Gazgató Ervin az alapszabálymódosításokra hívta fel a közgyűlés tagjainak figyelmét.

Ballai Károly felolvasta a megválasztandó tisztikar névsorát. Einök: Melosik Ferenc; aleinökök: Holub Rezső, Winkler László és Jáger Mihály (Sopron); pénztáros: Schrettnert István; ellenőr Schiller Ferenc; ügyész: Molnár Sz. Dezső, míg Árner Alajos, Babicz Gyula, Bandl Gyula, Borostyánkői Mátyas, Csákadó János, Csik József, Gundel Ferenc, Kugler Ferenc, Kugler János (Magyar Nemzeti Munkaközpont), Lenhardt Péter, Melosik Jenő, Posztobányi István (Magyar Szakácsok Köre) központi választmányi rendes tagok, valamint Ifj. Balázs Antal, Egermann Ferenc, Élő József dr., Fyű József, Ifj. Gultenberger Antal, Kéhill Ferenc, Kornides Gyula, Torny György póttagok, akiket a közgyűlés egyhangúlag megválasztott, azzal, hogy az ipartestület einöke és a vezetőjegyző hivatalból tagja a Nyugdíjjesület választmányának. A közgyűlés köszönetet szavaz Kovács Aladár, Foris László dr. miniszteri tanácsos uraknak, Felkay Ferenc tanácsos és Kállay Albert dr. főjegyző uraknak, valamint Molnár Sz. Dezső ügyész úrnak, akik a Nyugdíjjesület ügyében folytatott tárgyalásokon résztvettek és ügyüket előbbre vitték segítettek.

Beszélgetésem egy német táborigi szakáccsal

EGY ÉLELMISZERRAKTÁR ELŐTT anyagfelvételezésre összegyűlt kocsisok között pár héttel ezelőtt egy alacsony, tömzsi kis német katonán pillantottam meg. Feléje tartottam; pirosposztag, gömbölyű arcával barátságosan tekintett rám, katonáné moskolygott. Volt pár óra szabadidőm — gondoltam — időtöltésből beszélgetek vele.

Kölcsönös bemutatkozás után megtudtam, hogy a közeli faluban elszállásolt kisebb német egységnek a táborigi szakácsa és a következő napok élelmiszerszükségletének felvételezése miatt vár, amíg rendben rákerül a sor. Amint észrevettem, eleinte sajnálhatta, hogy nem egy hasonló beosztású katonával érezkedett szőbe. Sejtve azonban abbéli aggályát, megnyugtattam, hogy civiblen én is efféle vagyok. Ráfűlőtünk egy jó magyar cigarettára és ez én kis német barátomnak megeredt a nyelve. Hamarosan rátörtém a tárgyra, hiszen már régen érdekelt, hogy ebben a német póttanya-világban mi minden kerül náluk a katonák csajkjába úgy, hogy változatos étrend mellett, az őrisdi katonai teljesítmények előlérsére szükséges testi kondíciók megfelelően hívón tartású lehetséges legyen.

A polgári életben tésztagyári munkás, bevonulása után táborigi szakács-tanfolyama vezényelték. Széles gesztusairól, lendületes előadásából azonnal megállapítottam, hogy hivatása magaslátón áll, abban a biztos tudatban, hogy ő is részese egy előlévendő végleges győzelemnek, ha az számára a táborigi konyha kondícióján vezet is keresztül. Dobálódik az egyes nyersanyagok táptértékének és kalóriatartalmának adataival, minden mondatból kiltnik, hogy alaposan felkészült, hogy feladatát a legnagyobb mértékben teljesítse.

Emondta, hogy náluk sohasem szabad a húst vagy főzelékféléit a főzés előtt felaprítva mosni, mert a hús tápanyagát, a

A barcai Járás ipartestületi Iparos Székházában folyó évi május 1-ére óvadékos, százalokra dolgozó csapost vesz fel
Érdeklődésre felvilágosítást a barcai Járás ipartestületi irodája ad. — Pályázati határidő 1943. évi május hó 1.

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰYÁR
Budapest, VIII., Vas-ú. 14. — Alapítottat: 1898

HUNGÁRIA BORPINCCE

főzelékben levő tápsók és vitamínok vízben oldhatók; mindig csak egészben és nagyon rövid ideig, de alaposan, mert különben a tápanyagok kilúgozódnak. Minden ételi főzési ideje táblázatban van a szakácsnál, azt töltőpni szigorúan tilos, mert a túlfőzésnél a tápkiegészítő és ízesítő anyagok tönkremennek.

Nagy súlyt helyeznek náluk arra, hogy a friss főzsernövények hozzáadásával az ételkelet feljavítsák és élénkítsék, ezáltal az étkezés egészségügyi értékét emeljék.

Érdeklőtem a nemes szőja íránt, mert tudom, hogy fehérszegény ételkeletnél pótlásra rendszeresen alkalmazták. Felvilágosított, hogy az ételkelet főzéséhez és zsíradékban gazdagabb tápélére mérsékelt mennyiségben használják, egyúttal az ételkelet főzt megjavítják vele és a katoná eltaradását, mely az izmok elsavasodására vezethető vissza, ellensúlyozza. A nemes szőja igen alkalmas a hús fehéretartalmának pótlására, szükséges, mert a katoná szervezetét különösen sok fehérjét igényel. Egyéb táp- és egészségjavító anyag tartalmánál fogva az ételkelet táp- és laktató értékét is emeli.

A német tábort szakácsok kiképző tanyolyamán megismerik a tekintetbe jövő füveket és fűszereket, valamint azok különböző felhasználási módját. Orszorszámban csak a nagyvárosok közvetlen közelében eltérő konyhakertekben fellelhető, általában is ismert leveszödségek, mint zeller, petrezselyem, metélőhagyma, kapor, borsfű stb. helyett megfelelő, vadon termett növények is akadnak, amelyek felhasználhatók a tábort étkezés feljavítására.

Készséggel mutatta meg a tanyolyamán készített jegyzeteket, melyekből kitűnt, hogy a csalán leveleit apróra vágvalda és nyersen a kész ételhez táplálva épű felhasználhatók, mint leveszödség helyett, esetleg fűszermártásokhoz, vagy egyszerűen főzeléknek úgy elkészítve, mint a paraj. Ez a legalkalmasabb vadon termő növény, mely állítólag teljesen pótolja a petrezselymet, zeiret és kalarabzöldjét. A feljegyzések érdekessége és a német alaposágra vall annak oktatása is, hogy pl. a csalán árnyas, nyirkos helyen, régi omladékok mellett, elhanyagolt kertekben nő és legmegfelelőbb az április végei fiatal hajtás levele.

A vadósókat viszont csak olyan ételkelethez ajánlja, melyek savanykásan élvezhetők, mint a lencse vagy a bab. A nálunk is közismert gyermekláncfű csak saláta készítésére alkalmas, az is csak virágzás előtt, fiatalon, mert később kesernyés mellékíze van. Az utifűvet (Spitzwagerich) borsóból és baból készült ételkelet feljavítására tartja alkalmasnak, nyersen azonban nem, mert levelel nem elég zöngök.

Későre járt már az idő, mikor elváltunk. Megköszöntem készséges felvilágosításait, kezet szorítottunk és fejemben a vitamínok és vadon termők tápértékének kétségbe, orromban az elméleti főzési képzeti illatával, óriási éhségérzettel a gyomromban, elindultam tábort konyhánk felé, hogy megegyem vacsorámat, a magyaron elkészített marhapörkölet tört burgonyával és kovászos uborkával.

BAJO EMIL, zödszós.

Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskennák, evőeszközök, kertibútorok, sörkímérők, borkímérők, asztalok új és használt állapotban.

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

hordós és palack fajtárai kiválóak

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

Milyen húsételeket lehet húsjegy nélkül kiszolgáltatni?

A HÚSJEGY RENDSZERESÍTÉSE sok zavart hozott iparunkba. Nemcsak a jegyelszámolásba, hanem magába a kiszolgáltatásba is. Nemcsoda, ha sokan nem látják tisztán, hogy mit lehet húsjegy nélkül kiszolgáltatni. Előre bocsátjuk, hogy a kolbászárakat is: parizer, vireli, dobrocon, vadászkolbász, vörös kolbász, egysóges kolbász, száraz kolbász stb. is csak húsjegy ellenében szolgáltatatható ki.

Tájékoztatásul még közöljük, hogy az állati belsősézekből (zsigerek) készült ételkeletből, továbbá fej, láb, úgyszintén a szárnyasok, házinyúl és vadhúsból előállított ételkelet kiszolgáltatásáért nem lehet húsjegyet kérni. Könnyű áttekintés céljából közlünk vagy felszáz húsjegyment és igénylő ételket, köztük néhány közönségen forgó éledelet is, mellyel változatosabbá várszólhatók az étlapok.

Borjómáj meridon,
Tehén tőgye vadasan,
Tűzdel borjúsív tejfelesmártással,
Tarnonyas libaaprólik,
Gombafőzelék tükörtőzjással,
Székelygululás sertésfejből és lábból,
Nyúlcomb vadasan, gombóccal,
Forszött borjúból zödséggel,
Sertésfej-lábbpörkölt burgonyával,
Nyúgerinc Cumberland-módra,
Ozrapólik tejfelesen,
Párolt vadruca vadász-módra,
Fogoly kelkáposztában,
Piritott libamáj rizzsel,
Töltöttpaprika borjómájjal,
Házinyúl aprított tarhonyával,
Véres-májás hurka párolt káposztával,
Töltött káposzta gombás vesével,
Okórszójaláta,
Sertésnyelv paradicsommártással,
Rizses csirke gombával,
Paprikacsirke galuskával,
Balatoni halászlé,
Rákmeridon,
Gomba-felfűt,
Borjúból tejfeles gombamártással,
Paprikás máj kelkáposztával,
Gombás őrvese,
Pacalförkölt galuskával,
Fazekas hús (sertésfej-lábbal),
Tüdővagdialé tarhonyával,
Szalontűd tükörtőzjással,



Automatikus „A T F” villamos hűtőgépek, hűtőkamrák, hűtőszekrények minden ipari célra

IGALY ÉS TÁRSA

BUDAPEST, VII., VÖRÖSMARTY-U. 9. TEL.: 220-239

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

Allandóan megüdvözlünk vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!

(Megfelelő nyomtatványok ipartestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

Elsőrangú asztali fűző- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 24. Tel.: 269-802

Töltött káposzta sertészsígerből,
Sertéscocsonya,
Gombapaprikás terhonyával,
Lecsó rizzsel,
Vadas marhaszív,
Borjúmájpástétom,
Tojás ropogós (kroket) par. m.
Füstöltnyelv ropogós (kroket),
Omlett velővel,
Májjal töltött kacsaútl,
Kelvirág lengyelesen,
Savanyú marhavese,
Tárkonyos bárdnyfej-beccsinált,
Disznósajt hasagotait tormával,
Sertésmájporóktól zöldsálatával.

A VIVAT főzőtabletták a vendéglői konyhákban

A MAI MEGVÁLTOZOTT viszonyok között, amikor fontos anyagok csak meglehetősen silány minőségben állnak rendelkezésre, fokozott figyelemmel kell a vendéglősnek minden újítást kísérnie. Erre a fokozott érdeklődésre a VIVAT főzőtabletták előnyös tulajdonságai révén teljesen rászóligál. En, mint az egyik dunaparti nagyszálló konyhafőnöke, háromnapos kísérletem alatt a kábeltkező előnyeit ismertem meg a VIVAT-tabletták gyakorlati alkalmazásának, melyeket a szakma érdekében ezúton hozok a vendéglőstársadalom szíves tudomására.

Hogy néhány példát említek: egy silányabb minőségű fogast főztem le a szokásos eljárás mellett csak a vízében, egy liter vízhez egy darab tablettát tettem. Az eredmény szembetűnő volt, amennyiben a hal színe fehérebb lett, élvezeti értéke feltűnően emelkedett, töményebbé vált és ezáltal a szelételést megkönnyítette, mert a tablettát megakadályozta a kilügződést. Uevéből ospikot főztem, melynek tisztításához, miután a tao letta a levét is tisztította, kevesebb tojásfehérjére volt szükségem.

A húsleves és tyúkleves, valamint a beccsinált főzésénél megtakarítottam az egyébként szokásos blanchírozási (forrázás) eljárást. Egyszerű megmosás után feltettem a marhahúst vagy a levestyúkot stb. és a habképződés alatt tettem bele literenként számítva egy tablettát (nagyon kemény húsnál valamivel többet vesznék). A hab percek alatt képződik, ezt egy kis edénybe leszedem, továbbforralom, ez ugyancsak kitisztul és így visszaszűröm a leveshez, ami által jelentős mennyiségű zsiradékot mentek meg, ami egyébként veszendőbe menne. Ugyanakkor az tapasztaltam, hogy az ilyen módon főzött húsok fél órával hamarabb válnak élvezhetőkké, mint egyéb eljárásnál és élvezeti értékük is nagyban emelkedett.

Különböző húsok párolásánál, mint firtópecsenye, marhasült stb., szintén a szaltnak literjére számítva, egy darab tablettát (rendkívül esetben többet) alkalmaztam, porhanyósabb lett és egy jobb minőségű hízott ökröhús sajátságait vette fel. Ez a tulajdonság a mai másodrendű húsok idején fokozott jelentőségű bir.

Szárnycsok sütésénél, ahol mostanában szintén nincs meg a kívánt minőség, tíz darab tablettát vettem négy pulykához, saját szelvényben, a szokott módon sütvé, locsoltam, a pulykák

feltűnően hamar megpuhultak, húsuk ízletes és porhanyós volt és könnyen lehetett tálnai.

Főzélektőléknél ugyancsak egy liter vízhez egy darab tablettát számítottam. A feketegekör, burgonya, zeller, kelvirág szép fehér lett és nem esett szét, ízük, zamatuk megmaradt. Karotta, cékla stb. ugyancsak gyönyörű színt kapott, a káposztaféléknek erős, jellegzetes szagát nagymértékben tompítja. (A káposzta, ha megfogyott vagy huzamosabb ideig meleg helyen állt, erős, átható szagot és ízt vesz fel.) E tabletták alkalmazása révén ezt sikerült kiküszöbölni.

A fetelekávé főzésénél (30% szemeskávé, 70% jobb minőségű pótkávé keverékénél) egy liter víz egy tablettával főzve, úgyszintén a teánál is) feltűnő íz- és zamatkülönbséget észleltem.

K. M.

Érdeklődésemre a pécsi vegyvizsgáló állomás készséggel igazolta, hogy e tabletták használata még nagyobb mennyiségben teljesen ártalmatlan a szervezetre, itt mutatkozik meg előnye a szódabikarbónával szemben, melyet eddig szükség esetén (paraj stb.) alkalmaztunk.

A Magyar Szakácsok Köre főzőtanfolyamán, a Katolikus Háziasszonyok Szövetsége, a Székesfevárosi Villany- és Gáz-művek főzőtanfolyamán nagyon jó eredménnyel próbálták ki, úgyszintén a nyilvánosság és a napilajtó előtt sikeres bemutatató keretében ismertették a VIVAT-tabletták használhatóságát.

Ugy vélem, hogy a magyar vendéglőstársadalomnak tesztek szolgálatát, ha ezen tapasztalataimat e helyen ismertetem és az érdeklődőknek szíves tudomására hozom, hogy e tabletták a Magyar Szakácsok Köriben szerezhetőek be.

POSZTOBÁNYI ISTVÁN mesterszakács.

Alexanderwerk

DAGASZTÓ ÉS HÁVERŐGÉPEK
BÚGONYAHAMOZÓ GÉPEK
BÉPÍTETT MOTORAL
VALAMINT EGYÉB KONYHAI
ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK

MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDOSS PÁL ÉS TÁRSAI

BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON: 342-946

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

Különleges ételreceptek

Borjómáj meridón.

Személyenként 4—5 deka rizst megmosunk és szítán szikadni hagyjuk. 8 deka vajban egy kis fej apróra vágott hagymát, 4—5 fej felszeletelt csiperkegombát és vagdalt zöldborsószelvényt megfuttatunk, aztán beleforgatjuk a rizst. Ha a rizs átmelegedett, forró csontlevesrel feleresztjük. Ha felforr, kellően megsózzuk és fedő alatt, kevergetés nélkül, a sütőben 32 perc alatt megpároljuk.

Személyenként 8—10 deka borjómájat vékony lemezre vágunk. Forró zsírban kevés apróra vágott hagymával hirtelen lepirítjuk. Törött borssal, majoránával és sóval fűszerezük. Egy félgömb alakú, kikent tormát a megpárolt rizzsel — melybe egy marék főtt zöldborsót (lehet konzerv is) kevertünk — kibélelünk, középbébe adjuk a lepirított májat, aztán rizzsel lefedve, egy korok táira borítjuk. Közben barna gombamáit készítünk, mellyel körülöntjük a meridont. Külön adunk hozzá reszelt sajtot és egy csészényit a gombamártásból.

Borjúláb gombamártással.

A mézsáronnal veszünk két darab tisztított borjúlábat, hozzába kettévágjuk és lefejtjük a csontokról. Hideg vízben a tűzre tesszük, s ha felforr, leszűrjük és hideg vízben átmoszuk. Azután hideg vízben egy fej hagymával és 15 deka karikára vágott zöldséggel addig főzzük, míg megpuhul. Vajjal és liszttel petrezselymes világos rántást készítünk, adunk hozzá 10 deka felszeletelt sampiongombát, feleresztjük a borjúláb levével, sóval, törött borssal, citromlével és tejfellel ízesítjük. Köretnek rizst adunk.

Töltőtpaprika májjal töltve.

Egy darab borjú- vagy sertésmájat félig megpárolunk. Egy kistef finomra vágott hagymát egy kanálka zsírban megfuttatunk, adunk hozzá 3 deci rizst, vagdalt zöldborsószelvényt, aztán feleresztjük annyi vízzel, hogy ellepje. Megsózzuk, s ha felforr, fedő alatt puhára pároljuk. A félig megpárolt májat megdaráljuk, hozzákeverjük a megfőtt és kihűt rizst, izlésünk szerint fűszerezve, egy egész tojással jól összekeverjük, aztán megfuttatjuk veie a kimagozott, húsos zöldborsópaprikákat. A megtöltött paprikákat egy megfelelő lábakába állítjuk, leöntjük annyi paradicsommártással, hogy ellepje és fedő alatt megpároljuk.



Egyetlen konyhaból sem hiányozhat az



ételkészítő és marhahús erőkvonattal

Kérjen részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András cégtől, Budapest, III., Hévíz-út 4—6. Tel.: 362-782, 165-011

Tüzdelt borjúsív bajosan.

Két borjúsívet sós vízben, egy kistef hagymával, 5 deka sárgarépával és 5 deka petrezselyemgyökérrel puhára főzzük, aztán félbévágjuk és szalonnával megpékkeljük. 4 deka zsírral és 4 deka liszttel piros rántást készítünk, feleresztjük az élesztűt borjúsív levesével, adunk még bele apró kockára vágott citromhéjat, kevés citromlevet, 8 szem kaprit és fél deci tejfellt. 20 percig lassan továbbfőzzük. Makaróni körettel tálaljuk.

Gomba-pudding.

Hozzávalók: 15 deka gomba, 2 darab zsemle és két tojás.

A megfőttöt, felszeletelt gombát kevés zsírban megpároljuk. Fűszerezük sóval, borssal és petrezselyemmel. Ha kihűlt, hozzákeverjük a vízben áztatott, kifacsart és szítán áttört zsemlyéket és a tojásárgákat. Végül pedig a tojásfehérjék kemény habját. Kikent és liszttel kihintett formában, gőzben úgy pároljuk ki, mint a puddingokat szoktuk. Sajtmártással a fogyasztjuk el: 4 deka vajjal és 4 deka liszttel világos rántást készítünk, feleresztjük 3 deci tejjel, fűszerezük sóval, borssal és 4 deka sajttal. Ha jól felforr, elhúzzuk a tűzről és egy tojásárgát adunk bele.

KOVÁCSICS MÁTYÁS mesterszakács.



**Pápuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben nélkülözhetetlen

Nagyforgalmu étterem és söröző

nagy kerthelyiséggel, élénk vidéki városban más vállalkozás miatt **ELADÓ**, esetleg **BÉREBÉADÓ**. Betársulás is lehetséges. Cím az Ipartestületben.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszszital képviselő. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 327-855

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRPÖT pótolja a közkedvelt **ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKELÉ** Édes állapötban kapható! „RÖZSA” GYÜMÖLCSFÖZŐZEM, Budapest, VII, Csengery-u. 10. Telefon: 423-080. — Rendeléseket azonnal szállítók!

A magyar vendéglátóipar története

CÍMÚ, KÉT NAGYALAKÚ, vaskos, képekkel díszített munkát már a nyomda is munkába vette, úgy, hogy remélhetőleg hűvösebb a kezű az első kötet előfizetőink kezében lesz. A munka első kötete — amely a honfoglalástól az 1850. évig terjed — írói: Balai Károly, Bevilacqua-Borsody Béla dr., Fornády Elemér, Gundel Károly, Kemény Gábor dr., Koling Oszkár, Mészáros Béla dr., Siklóssy László dr. kiváló írók. A szerkesztés Balai Károly munkája. A két kötet ára készpénzfizetés esetén 48.— pengő, részletfizetésre 56.— pengő, az amatorkiadás 88.— pengő, illetőleg 100.— pengő. Megrendelhető az ipartestület penziarósnál is. Ajánljuk kártársainknak szíves jóindulatába ezen munkánkat.

Új boravalló-rendelet Svájcban.

A SZÁLLOVÉDEGNEK főlismézott kiszolgálási összegek átlaga eddig Svájcban nem lehetett kevesebb 10 százaléknál. Nagyobb utitársaságok és családok számára hosszabb tartózkodás esetén lehetővé vált a mérséklés, de 10 százaléknál nagyobbra nem volt kötelező az územeltalajdonos. Az új boravalló-rendelet kötelezi a tulajdonost, hogy magasabb tételreket számojalon el, mégpedig a következő három csoportban: 15% kiszolgálási díj egynapni tartózkodás esetén, 12% két-három napra, 10% kiszolgálási díj több napos tartózkodás esetén. Ezekért az összegeket a tulajdonos szavatol a személyezettel szemben.

A szerb hotelparból.

A NÉPJOLETI MINISZTERIUM BELGRÁDBAN kényszerítésúlati testületben egyesítette Szerbia valamennyi olyan szállodás- és vendéglőszemélyeket, amelyek a volt Jugoszlávia területén működtek. Most az újjaalakult miniszterium nemzeti közösségbe foglalta a vendéglátóipari üzemeket. Helyisége a beigrádi felsőbő szállodás-iskolára nagy házában van. Itt vendéglő- és tanonckonyha is működik. A miniszterium tökélyösszevonással különböző beigrádi vállalkozásokat egy-egy hoteltársaságba egyesített. A legnagyobb ilyen vállalat, amelyben ismert beigrádi szállodák és Horvátországból ámenekült szerb szakemberek vesznek részt, a régi „Moszkva”, a mostani „Srbija” és a Srpska Kruna” szállókat is kezeli, továbbá a vidék néhány szállóját.

A II. kerületi vendéglősök értekezlete.

GUTTENBERGER ANIÁL VENDEGLŐJEBEN (II., Retek-utca 12.) tartják március 19-én, délután 4 órakor szokásos kerületi összejövetelüket a II. kerületi vendéglősök. Ezúton is felkerjük I. Kartársainkat, hogy ott részleimni jelenjenek meg.

Adjunk ruhaneműt Otthonunk ápolójainak.

BÉRTHA GYULA 12 inget adományozott az Otthon ápolójainak, mélyert ezúton is köszönetet mondunk.

Felkerjük I. Kartársainkat, hogy használj ruhaneműket adományozzák az Otthon ápolójainak, akik azt a mai nehézség és szűkös viszonyok között jól tudják használni.

Kartársak! Felkerünk benneteket, hogy Zwack Unicornja gyányné ne mérjétek ki más lalt se az UNICUM üvegéből, se más lalt üvegéből, mert az Unicum sző a Zwack likörgy kizárólagos vedjegyétt tulajdonát képezi és e néven csakis valódi aru hozható forgalomba. Ha a vendég Unicornot kér: adjatok neki valódi Unicornot, mert Unicum néven más kereset nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

Halálozás.

JANCSA LÁSZLÓNÉ február 26-án, 65 éves korában elhunyt. ÖZV. MEYER TIVADARNÉ szállodás kártársunk március 1-én, 78 éves korában meghalt.
ABRAHÁM ISTVÁNNÉ március 3-án, 57 éves korában elhunyt.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kártársakat, hogy valódi GESSLER ALTWATER helyett más gyártmányú Altwatert, sem az öreg Altwater fojalt ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyeztetiket is utasítsák.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára a Royal NagyszállóR. Lt. 250 pengő, Schreimel István 120 pengő, Pados József 100 pengő, Kishegyi Ferenc 10 pengő adományozott.

Hollós Jenő malacmegváltás címén 20 pengő adományozott.

A jószívvel küldött adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

Állást keresnek.

A VENDEGLÁTÓIPARI SZAKMA minden ágában jártas, volt nagyszállodás, túrdőgazgató, üzletvezető, magyar-német könyvelő, levelező, ökeresztény, etteliezkedést keres. OTI, MABI, adó és egyéb hivatalos ügyek elintézését is vállalja. Címe az ipartestületben.

KÁVEHÁZI ÉS ÉTTERMI tisztviselő este 5 órától bármilyen állást keres. Címe az ipartestületben.

Az ipartestületi iroda telefonszólalata.

ELNOK: 183-482.

VEZETŐJEYZŐ: 183-482.

SZÁLLODÁS-SZAKOSZTÁLY (szállodás adóközösség, idegenforgalmi járulékközösség):180-001.

VENDEGLŐS-SZAKOSZTÁLY (nyilvántartó, íktató): 381-152.

PENZTÁR (vigalmiadóközösség): 381-152.

KONVULÉS (tagsági díj nyilvántartás, tagsági díj hátralek): 184-003.

VENDEGLŐS ADOKOZOSSEG: 184-003.

Nagyon kerjük igen tisztelt tagjainkat, hogy mindig azt a számot hívják fel, amelyek számon közvetlenül tudnak teiválasolást, tanácsot stb. kérni, mert más szám hívása esetén igen sok időt vesz el a különféle és az illetékes tisztviselőktől tavolesó telefonkhoz való járkálás.

WEISER SÜTÖDE

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

KOSSUCH JANOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRT 5. TELEFON: 387—141
Alapítva: 1836. — Baross-tág. — Cveg, porcellán- és lázólló-olányok, mindennemű vendéglői és szállodai edény

SALGO gőzmosógár és fehéreneműkötöcszónő

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

HUNGÁRIA SÜTÖDE A főváros legelőkelőbb szállodái és sorozói szállítója
Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271

Ferwagner Lőrinc bornagykereskedő

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

Krayer E. es Tsa

LAJK ÉS FÉSTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

ifj. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-459. Üveg és porcellán.