

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 OTTO, NEMETH ALADÁR

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

HÚSVÉTI LELKIGYAKORLAT

AZ ACTIO CATHOLICA vendéglősök, hozzátartozóik és alkalmazottaik részére húsvéti lelkigyakorlatokat április 5-én, 6-án, 7-én (hétfő, kedd, szerda) délután fél 6 órakor tartja a pesti Ferencesek templomában (IV., Ferenciek tere). A lelkigyakorlatot P Csapó Gábor karmelita atya, kitűnő egyházi szónok vezeti. A közös szent áldozás április 8-án (csütörtökön) reggel 8 órakor lesz a Ferencesek templomában.

Kérjük t. Kartársainkat, hogy a lelkigyakorlaton minél nagyobb számmal jelenjenek meg és tegyék lehetővé alkalmazottaik részére is, hogy a lelkigyakorlaton résztvehessenek.

Budapest, 1943 március 27-én.

Kartársi üdvözléssel:

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

Jó bornak nem kell cégér, csak

Forgalomba hozza: Erdél/részi 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

1943 ÁPRILIS 1., CSÜTÖRTÖK:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja.
Délután 4 órakor az V. kerületi vendégelösök értekezletet tartanak Alak Józsefnél, V., Rudolt-tér 1.

ÁPRILIS 3., SZOMBAT:

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

ÁPRILIS 5., HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.
Délután 4 órakor a XIV. kerületi vendégelösök értekezletet tartanak Hidassy Andrásnál, XIV., Kerepesi-út 24.
Délután 1/2 órakor közös lelkigyakorlat a Ferencsek templomában (IV., Ferenciek-tere).

ÁPRILIS 6., KEDD:

Délután 1/2 órakor közös lelkigyakorlat a Ferencsek templomában (IV., Ferenciek-tere).

ÁPRILIS 7., SZERDA:

Délután 1/2 órakor közös lelkigyakorlat a Ferencsek templomában (IV., Ferenciek-tere).
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Bárczy Mihálynél, I., Attila-utca 39.

ÁPRILIS 8., CSÜTÖRTÖK:

Reggel 8 órakor közös szentáldozás a Ferencsek templomában (IV., Ferenciek-tere).

ÁPRILIS 14., SZERDA:

Délután 1/2 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-testület tanácssalonjában.
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Nagy Jánosnál, VII., Akácia-utca 3.

ÁPRILIS 15., CSÜTÖRTÖK:

Az egyesesadók befizetésének határnapja.
A mai étlap egy-egy példányá beküldendő az ipartestületbe.

ÁPRILIS 17., SZOMBAT:

A penziók 18-ág kötelesek elszámolni a március hónapban felhasznált élelmiszer-váltójegyekkel az Élelmiszerjegy Központban (III., Lajos-utca 34.)

ÁPRILIS 20., KEDD:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.

ÁPRILIS 21., SZERDA:

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

ÁPRILIS 24., SZOMBAT:

Be kell fizetni a március 25-étől április 25-éig terjedő időben kifejezett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazottai kereseti adót, különadót, valamint ugyanezen adók után a 10%-os hadfelzárterelési adót.

ÁPRILIS 28., SZERDA:

Délután 4 órakor az ipartestület évi rendes közgyűlése a Britannia-szálló kupolatermében.
Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Kiss Ernőnél, XI., Szent Gellért-tér 3.

ifj. Hantzmann Károly

borvagykereskedő, exportőr

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

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRPÖT pótolja a körkedvellt
ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKELÉ
E desztillátokban kapható!
„ROZSA” GYÜMÖLCSFÖZŐZEM, Budapest, VII., Csengery-u. 10
Telefon: 423-080. — Rendeléseket azonnal szállítjuk!

NAGY IGNÁC

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

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

Asztalok, székek, biliárdok

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

HEXNER üzlethberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. 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.

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387 141
Alapítva: 1838. — Baross-tag, — (veg., porcellán-és
tázzáló-edények, mindenemű vendéglői és szállodai edény)



FÉREG ELLENI KARBANTARTÁS

Vállaljuk üzemi helyiségeinek sváb-, ruszinbi-
gér, egér és patkány elleni karbantartását lát-
ható eredmény után fizetendő dícsó havi díjjel

STANDARD

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13 B
TELEFONSZÁM: 189-383

Vendéglői berendezések:

SÖNTÉSPULT, szék, asztal, biliárd, kertibútor,
alpakka, üveg és porcellán, kuglifelzárterelés;

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

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DÍZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

A minőségi borok ára

— Harmadik, befejező közlemény.

FOLDBIRTOKOS nagybátyámtól tudom, hogy a föld sohasem csálja meg a gazdáját, ha megadja annak mindazt, amire szüksége van. Csak egy kell még, az, hogy a gazdája sohasem szorultjon kényszerreladásra, amit úgy lehetőségek elkerülni, ha pl. valakinek százezer pengőért ér földbirtoka van, kell hozzá még ötvenezer pengő saját tőke. Ugyanez áll a szőlőbirtokra és szőlőbirtokosra is. Ezideig a szőlőbirtokosok tekintélyes része abban a bajban leledzett, hogy volt birtok, de voltaképpen nem ő volt a birtokos, mert tőkehiányban szenvedett. Emellett bizonyítottan olyan esztendő, amikor bő termés volt, az árak azonban olcsóságok maradtak. Pl. 1908-ban a homoki szőlők kiválóan jó borainak ára 10—14 fillér, a hegyvidéki borok ára 37—62 fillér között hullámzott. Az 1942. évi termés árai már a szűrlésben magasban indultak el és mindmáig emelkedtek. A termelők vallják is, hogy meg vannak elégedve az árrakkal.

Vajjon mi idézte elő az áremelkedést? Különösebb vizsgálat nélkül is megállapíthatjuk, hogy azáltal, miszerint a kormány az árak csökkentését megakadályozta; az, hogy az ország megnagyobbodott; az, hogy a borkereskedői fronton változás állott be; az, hogy a direkttermékből, főleg Noah-ból készült bort kiiltották a fogyasztásból, az, hogy igen sokan, kiválóíték, végül nem hivatalos egyének réteküldtek a borból, mint majdnem egyedül szabad portékára. A kivételtől nem is szólva, mely bár nem nagy, de mégis számottevő és ha valamennyi okot összevetjük, figyelemünkre kell méltatnunk ezt is.

Csak természetes, hogy boraink színe-java is rátartott lett. Elismerem, joggal, mert az a szőlőműves-szőlőbirtokos, aki kiváló fajtaikat termel (vagyis olyanokat, amelyek rendszerint nem bősérmők), minőségi borokat készít, szüretkor, amikor a szedésnél a fűrtök gyűjtését nem egyre-másra végzi, hanem annál a szőlő öregebbi és épségi állapotát, végül fejszerinti különbségeket is tekintetbe véve, mintegy osztályozza végé, szóval válogatja, tehát a magasabb árat megérdemelt megterítéséppen mert a válogatás a munka menetét lassítja és ezáltal a szüretelés költséget növeli. Így a minőségi borok ára renben is lenne, ha az Árhivatal azt alapárul elfogadná, miután a minőségi borok nemcsak a termelőtől kívánának különleges és költsegebb kezelést, okzerű megmunkálást, hanem a vendégelőstől és borkereskedőtől, sőt még huzamosabb ideig tartó tőkebefektetést is igényelnek, amennyiben egyes nemes fajtárok 3—4, a másik csak 5—6 éves korában éri el fejlődésének telopontját s így zamatja egyiknél korábban, pl. „amelyek már a szőlőben magában is felületet, a szőlő héjában keletkeznek, az éresnél azonban bevándorolnak a szőlő húsába”; a másik csak 5—6 éves korában éri el fejlődésének telopontját s így zamatja is egyiknél korábban, másánál későbbben lesz teljes. Így voltaképp akkor lesz minőségi borból.

Egy alkalommal kihallgatáson voltunk a miniszterelnök úrnál földművelésügyi miniszter korában, ha jól emlékszem a sőtések lehetetlen versenye miatt, amikor tárgyalásaink során kijelentette, hogy nem hívja az olcsóságnak, mert amellé odaszegődött a szegénység is. Arany garszág! Amivel nem ezt gondolta, hogy a borárak a végletekig vágy a képtelenség emelkedjenek,



hanem hogy a szőlősgazdák megkapják számításait, kiadásait fedezetét, a tisztas hasznát és ha lehet, ama forgatókét is, amelyről már cikem elején megemlékeztem.

Ez a helyes feltételek a szőlőbirtokosok részéről már érvényesült. Ha nem is az egész vonalon, de legalább a minőségi borkoránál érvényesülhetne a vendégelőstől és a borkereskedőtől is!

En, ha a földművelési miniszter lennék, a kitűnő minőségi borokat termelő és készítő, a minőségi borokat forgalombahozó vendégelőstől és kereskedőktől száz arany jutalmat tűznék ki, hogy serkentsem őket és jutalmazzam érdemeikért. Mert a kitűnő bor olyan magyar közkinccs, amelynek híret terjesztési hazafias feladat és aki arra vállalkozik, megérdemli a jutalmat.

A hajdani Állami Mintapincének elnöke, gróf Andrásy Aladár, aki elismert borkészítő volt, nagy sűlyt hozott arra, hogy Magyarország legkiválóbb borai kerüljenek a Mintapincébe. Minthogy ott akkoriban munkavezető voltam, tanu vagyok rá, hogy az így is volt.

A jelenlegi Állami Pincének is olyanok kell lenni — mint amilyen kulturális vonatkozásban a Nemzeti Színház és az Opera-ház — abban az ország legkiválóbb borait gyűjtésük össze és hozzák onnan forgalomba, vagy a hasonlatot folytatva: színré.

Az elmondottak is bizonyítják, hogy a minőségi bor megérdemelt a különlegesebb értékelést!

MALOSIK FERENC

Vendéglátóipari üzemekben
LIGNOLIT hézagmentes padlóburkolat

Készít: HASSAN ANDOR mérnök, Bpest, V. Sas-ú. 29. Tel: 128-322

Ate

Automatikus „ATE” villamos hűtőgépek, hűtőkamrák, hűtőszekrények minden ipari célra

IGALY ÉS TÁRSA

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

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

Éljünk be a Vendégelőstök Szikvizgyára Szövetkezetébe, a VEN-KO-KÁ-bal (IX, Viola-utca 16.) Telefon: 142-503

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

Szaktanárságának

KARTÁRSAINK, akik felelősséget éreznek szaktanárságuk iránt, kell, hogy foglalkozzanak a nevelési problémáival is. Igyekezni kell elérni azt, hogy a szaktanárság lépő ifjúság nagyobb lelkesedéssel és komolyabban kerülje föl a felhívást:

Itt a nevelési rendszer sokat tehet. Ertem ezalatt az iskolai, szakiskolai és az üzemben való nevelést. Fontos azonban a kellő intelligencia, amelyet szaktanárság mivolta joggal követelhet az oktatók, akik szaktanárság életpályául választják.

Nagyon fontos még a munkába való helyes bevezetés is az elméleti és gyakorlati kiképzés, azzal a céllal, hogy a tanuló már elejétől fogva a kezdés kis feladatainak maradéktalanul elvégzését érezze a legfőbb kötelezettségének.

Tudnia kell minden tanulóknak, hogy az igazi, jogos emelkedés elsősorban a jólvégzett, aprólékos munka útján érhető el és főleg arra van szükség, hogy hivatásába mindenki egész énjét vigye bele, akármilyen az a munkakör.

Szaktanárságban a maga helyén mindenki fontos. Az, aki hivatását szegényli, s ezt a pályát csak kényszerből választotta, sajnálatra méltó, mert ilyenkor munkája nem lehet kielégítő, s ezért előmeneteire alig számíthat. Ahogy egy nagy gépezetben minden egyes kisgyermek csavarra szükség van, hogy az egész gépezet tökéletesen működjék, úgy kell az üzemben is dolgozni az összeszerelésnek.

Ez alól nincs kivétel. Mindenki — vezető vagy értszertisztító — valamennyi fontos, nélkülözhetetlen alkatrésze, hozzátartozik a gépezethez. Csak az számítat előmenetelre és sikerre, aki szükséges esetén mindenütt megállja a helyét.

Bizonyos mértékben minden emberrel vesztésülnének olyan szellemi képességek, amelyek kellően időismerő és helyesen fejlesztve, később hasznosak lehetnek. Ez a fölismerés a környezettől függ, mert az osztón maga győznie aihhoz, hogy kellő irányt adjon.

Az ifjúság számot kellene, hogy vessen magával: milyen a szellemi képessége és milyen hivatásra alkalmas? Nagyon komoly, életbevágó kérdés ez, amire azonban fiatal, iskolázott alig elvégzett ifjú nem tud választ adni. Nekünk kell tehát segíteni és képességét kikutató. A képességvizsgálat nálunk olyan újítás, amin ösztönözni örülünk kell, mert általa, ha nem is tökéletesen, mégis sok baj elkerülhető, hiszen a pályaválasztásnál az osztónszere hajlamos a fizikai és erkölcsi képesség a legfontosabb.

A szülői házból és az elemi iskolából kikerült tanulóra nézve az üzemi és szakiskolai nevelés olyan fontos, hogy ezt soha eléggé hangsúlyozni nem lehet! Nagy szerencse, ha a fiú olyan tanító kezébe kerül, akinek türelme, szíve és kellő ítélőképessége van.

Föltétlenül szükséges, hogy a tanuló teljesen hivatásának szentelje magát. A célkitűzés az legyen, hogy hivatásában a legfelsőbb fokig eljusson és semmi se legyen képes öt éltől az úttól eltérni. Ez az út a mi szaktanárságban igen nehéz és nőmiég veszélyes is, de hiszen az életben semmit sem érhetünk el fáradság és kockázat nélkül. Főnt a csúcson a kiváló, szorgalmas szakemberek mindig akad hely, csak a közepén nagy a telenség, ezért igyekezni kell ezen a téren mihamarabb átjutni.

Ere legjobban esziköz a folyamatos tanulás. Tanulj, akkor előrelépsz és örömd lesz a szaktanárságban. De ha pázartod az

időt, elkallódsz. Becsületlen munka nélkül nem lehet siker sehol. A szegénység nem akadály, hanem néha szilárd alapja és legyvere az eredményes küzdelemnek, mert sokszor az előrehaladásra ösztönöz.

Legfőbb vagyónod mindig a tudásod és eszmőd. Azt mondják, hogy a gazdagság szármakját ad, ez azonban tág fogalom, mert ilyen szármakjakkal nem emelkedhetik senki a valódi siker magaslataiáig, ez csak a tehetségnek van fenntartva.

Sokkal jobb vagyontalanság lenni, mint jellemtelennek. A jellem a föl Jellemesség bizalmat kelt, ragaszkodást szül s egyúttal hitelt ad az embernek.

A szaktanárság iránti lelkesedés olyan, mint a villanyáram, mert akaratunk a legnagyobb tettezt ösztönzi, fokozza az ambíciót, éleliti szemünket és meggyorsítja lépésünket. Aki munkájához legjobban tudását adja, előbb-utóbb megkapja megérdemelt jutalmát, ellenben a rest sohasem fog sem vagyont, sem jó nevet szerezni.

Tevédés azt hinni, hogy csak a testi munka nehéz és fárasztó és a szellemi munka nem. A nyolcórás munkaidő biztosíthatja talán megélhetésedet, de ennél többet nem. Ha haladni akarsz, légy szorgalmas; a kiszámított munkaidő erre nem alkalmas.

Jobb, ezerszer jobb, ha becsületlen, szorgalmas munkával keresed boldogulóságot, mintha munka nélkül gazdag lennél. Örizkedj a semmivestéstől, mert ez az emberiség legnagyobb átkja, de őrizkedj a szellemi munkátalanságtól is, mert az csak a romlás útjára vezethet. Parágon heverő képességeknek nincs értéke! Ha epocsékolod idődet, eltekozolod érődet és az érvényesülési lehetőséget is. Alól vízből csak a értékletlen pocsolva lehet, ellenben a folyóvíz mindenkor energiat termel.

Nincs nagyobb emberi méltóság, mint jó munkásnak lenni, mert semmiféle cím sem nemeseíthet meg a léhaságot. A jólvégzett munka nemcsak munkaadóinkra nézve válik értékesé, hanem magadnak és az ipárnak is. Törj újat magadnak munkáddal és embertársaid utat fognak engedeni. Mások kevesek lehetnek érted, magadnak kell végigküzdeni a harcot és győzödni. Légy „izmus”-mentes! Ne beálozsoljanak effajta szólomok és elméletek, mert ezekkel nem sokra jutsz. Egyet tarts mindig szem előtt: hivatásodat.

Dolgozz inkább kötelességeden felül, mint annál kevesebbet. Így értékes teszed magad és bárnygy gondolkozoznak erről egysesek, kellő erkölcsi és anyagi jutalmad nem fog késmi. Igyekezz mindig csak a legjobb teljesítményt elérni, akár tanulásban, akár munkában — ezzel magadnak szolgálj leg-többet és legjobban. Többet ér, ha mególy kis munkakörben egész munkát végzel, mint nagy munkakörben félmunkát. Sok és kielégítő munka mindig értékesebb, mint a jóléti munka nélkül.

MARENICH OTTO

BÜRSÖNYLIGETEN

a magyar Svójc új nyaralótelepén, újonnan tervezett, modern, forrás, strand mellett a turisták paradicsomá, szép kilátással a Dunára

T E L K E K

200—300 □-ölesek, ötenként 8—12 pengő propagandái mellett, keszpenzért kaphatók: Parcellázási iroda, Budapest, Borsós-tér 17. L. 9. Telefon: 474-373. Díjtalan kiszállítás

CSALÁDI SÖR - KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

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

MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

Előjárósági ülés

AZ ELOJÁROSÁG legutolsó rendes havi ülést március 17-én tartotta.

Malosik Ferenc elnök a jegyzőkönyv hitelesítésére Berna Gyulát és Tóry Györgyöt kérte föl, majd bejelentette, hogy „a Kormányzó Úr Marencich Ottó elnöktársamnak a nemzetvédelmi keresztel adományozta (Éljenzés), amely alkalmából az előjáróság szívesen üdvözölte külfelutelt kártársunkat. Az elnökseg javaslatára az iparúes megszűnése miatt előjárósági tagságáról lemondott Micheller András és Süss Sándor helyébe az előjáróság Gollerits Károlyt és Hollós Jenőt hívta be rendes taggal.

Ezután Ballai Károly ismertette a költségvetést, amelynek bevételi része 8.200 pengővel lett fölemelve, úgy, hogy a kiadásokat a várható bevételi összeghez állapították meg. Bemutatta még a vagyonmérleget és a vagyonleltárt is. (Mind a számadatát, a költségvetést, valamint az említett vagyonmérleget és leltárt az evi jelentéssel nyomtatásban az összes tagok megkapják.)

Jelentette, hogy a városháza elfogadta testületünk azoni előterjesztését, hogy üzletünk olyan nagy óvóhely építésére köteleztesseink, melyben annyi személy fér el, ahányat a legnagyobb forgalom idején látnak vendégül. Tehát nem külön a szállodák (t. i. ha kombinált üzemek) és külön az éttermek és ismét külön a kávéházak csúcsforgalmának idején elhelyezkedő vendégek számának arányában, mert a szállodákban este tíz-egyet óra után van a legnagyobb foglaltság, de már az étteremben délelben és este, a kávéházban reggel, délután és este. A városháza előterjesztésünket elfogadta, erről egyébként az érdekelte kártársok külön körlevelében értesítelünk.

A pénzügyminiszter urat föltekürt, hogy a vasárnap (január 31-én) megjelent szeszrendelet késedelmes végrehajtása miatt ne büntessék meg tagjainkat, mert a rendelet hétfőn vált közzismertté, kedden munkaszünetes ünnep volt, amikor: a nyomda nem dolgozott és így a testület ismertető körlevelét csak csütörtök reggel vehették tagjaink kézbe. Ezért móltánytalan volna a büntetés alkalmazása.

A belügyminiszter úr, a kereskedelemügyi miniszter úrral újból elutasította a záróra kitolását, valamint a 15 perc förtelmi idő engedélyezését kérő előterjesztésünket.

Az előjáróság sajnálattal vette ezt tudomásul és úgy intézkedett, hogy megfelelő körlevelében közöljük ezt tagjainkkal és a közönség figyelmét egy hirdetményünk hívjuk föl rá.

Folytatást jelentette még Ballai Károly, hogy a függőben levő ellátási ügyek elintézésére a közéletiassági miniszter urat és a polgármester urat táviraiban kértük fel. A távirólót, a javaslatunkat ismertető cikkben számoltunk be mult lapszámunkban, azonban ezt teljes egészében törölte a cenzúra.

A baromfiészterzéssel Patat Lajos, a személyzet feyelmentlen magatartásával Patat Lajos, Szabó Lajos, Ártner Alajos és Tóry György foglalkozott, amire az előjáróság úgy határozott, hogy a munkafeytelmen érdekelme megismétli fölhívását a tagokhoz és a konkrét jelentéseket a kereskedelemügyi miniszter úrhoz terjeszti föl, intézkedés végett.

Végül Langer Lajos dr. jegyző tett jelentést a közéletiassági miniszteriumban folyó tárgyalásokról (árkerdes, a szállodák kedvezményes árának megszüntetése); textilnemű-takarékoságról, a telefondíjakról, amelyhez Kóhámi György szólt hozzá.

Időszere ételreceptek

Eszau leves tavaszi sóskával.

A LENCSET ELOZŐ NAP este beázotjuk, másnap ugyanabban az áztatól vízben a tűzre tesszük. Adunk hozzá (literenként) 1 drb „Vivált” főzötáblettét, aztán 1 szál sárgaröpát és petrezselyemgyökeret, egy sonkacsüskölöt vagy egy darab füstölt, szárazkolbászt. Ha minden puhára főtt, a húst és zöldseget kivesszük a levesből és félretesszük, a levest pedig hégymás rántással öszterfőzzük, aztán szítán átörjük. Egy jó merék tisztított sóskát metéltre vágunk és szikkadni hagyjuk. Egy nyelés vasserpányvben a nyilt tűz fölött egy tojásnyagyságot vaját habzásig hevítünk, majd beletejük a sóskát, néhányszor benne megforgatjuk, aztán öszterfőzzük a levestel. Tejfellel itálaljuk.

Bőjtös töltöttkáposzta.

10 SZEMÉLYRE 20 deka rizst paprikás, hégymás zsíron megfuttatunk, adunk hozzá 5 deka felszelelt csiperkegombát, félerezteszük sós, meleg vízzel, aztán tedő alant a sültöben megpároljuk. 5 darab keményre főtt, meghámozott tojást kis kockákra vágva, hozzákeverünk a megpárolt rizshez és megtöltünk vele 10 drb kierezett savanyú káposztalevelet. Aztán 1 1/2 kiló soványföltt horodóskáposztában bőven kaporral meghintve és tejfellel leöntve a szokásos módon megpároljuk.

Tárkonyos bárányfeleves.

A BÁRÁNY FEJÉT és aprólékját vágjuk fel darabokra és forró vízben abáljuk (blanchirozzuk) meg. Mejd szedjük ki hideg vízbe és nyelvelöl, állólót a fehérr bört koparjuk le, aztán elegetd sós vízzel tegyük tűzre. Háromnegyed órai főzés után adunk hozzá 1 szál sárgaröpát, 1 szél petrezselyemgyökeret, 1 fej hégymát és pár szem feketebort. Mikor megfőtt, megszőrjük a levest, liszttel és tejfellel behabarjuk, adunk bele egy jó csipet apróra vágott tárkonyt, ízlésünk szerint tárkonyecetet vagy citromlevet. A húsarabokat és a báránytejeletöl a levestes-téba adjuk és ráöntjük a jól föltforrait bárányfelevest.

Kerti paraj tojásropogással.

A SPENOTOT a mai vitajinos korszákbán nem úgy főzzük meg, mint nagyanyáink idejében, akik a parajt bővizben kilógózták, a vizet pedig leöntötték. Tegyük fel egy tezákbán 1 liter vizet, adjunk bele 1 drb „Vivált” főzötáblettét, mikor a víz föltforr, vessük bele a megföltötölt, jól megmosott parajt. 3—4 drb zsemlyét tojás megázatalunk s ha megduzzadt, kinyomkodjuk belöle a tejet. 10 percnyi főzés után a parajt felszőrjük és a zsemlyével megdaráljuk. Közben zsír és liszttel világos rántást készitünk, beleforgatjuk a spenotot és vízzel megkeresztelt tejfel terelészjük, sós, törtött borssal fűszerezük s ha föltforr, azonnal itálaljuk. Felítetek tojásrokketeket adunk a parajra. Ha fokhagymát szeretjük, azt természetesen a rántásban keverjük el.

Tojásropogós (kroket) a parajfelelékre.

SZEMÉLYENKÉNT 2 drb tojást keményre főzünk, aztán meghámozuk és vékonyra felszeleteljük. Ha 12 tojásból készitünk krokeket, akkor 4 deka vaj és lisztből egészen világos rántást keverünk, amelyet terelésztünk 5 deci tejjel és jól föltforraljuk

HAHN FERENC BOPINCÉSZETE

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

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

vitéz Tóth István **likőr-, rum- és pálinkagyártmányai** minőséget **jelentenek** Budapest, II., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 151-999

Hozzákeverjük a tojás-szeleteket, só, törött bors és vágdalt zöld-petrezselyemmel fűszerezük. Vajjal kikent tábla öntjük, meghintjük egy evőkanálnyi átszitált zsemlyemorzssával és hidegre állítjuk. Ha jól kihült, lisztes kézzel hüvelykujjnyi rudcskákat formálunk belébe, tojásba és morzsába bebundázzuk (panírozzuk) és bő, forró zsírban ropogósra kirántjuk.

Vizen kullogó.

HAT DEKA VAJAT keverünk habosra, adjunk bele 5 tojás-sárgáját, 5-6 dca tejben áztatott, kifacsart, szitán áttört zsemlyét, 10 deka darált sörkét, 12 deka kis kokkárka vágott füstölt szalonát vagy kolozsvári szalonát, végül hozzáadjuk a 4 tojás-fehérje felvert habját és só, törött borssal fűszerezük. Vízbe mártott és kifacsart szövetű ujjnyi vastagon beöntjük, a térszát beöntjük, lazán megkötjük és fakanálra feleakasztva 1 1/2 óráig sósvízben főzzük. Ha a víz bő kivettük, 10 percig állni hagyjuk és csak azután bontjuk fel és borítjuk kerek tábla és vajban pirított zsemlyemorzssával és tejföllel nyakonöntjük.

Tocsnica.

(Bőltős, felvidéki ételkülönlegesség.)

3 1/2 KG HÁMOZOTT BURGONYÁT reszeljünk bele egy öblös tábla, 20 deka reszelt hagymát kevés zsíron elhervasztunk és ráöntjük a reszelt burgonyára. Adunk még hozzá 30 deka lisztet, sórt, törött borsot és köménymagot. Ha jól összekevertük, hideg zsírral kikent tepsibe ujjnyi vastagon beöntjük, elsimítjuk és sültőben szép pirosra sütjük. Ehhez az ételhez nem használunk tojást, mert a nyers burgonyában lévő keményítő képezi a kötőanyagot. Bőltős napokon „hamis bécsi szelet” néven is adhatjuk főzelekre feltételnek vagy vacsorára fejleszállatával, de akkor nem lepsiben sütjük meg, hanem palacsintaszepényben, forró zsírban vékony szeleteket sütünk belébe.

Hortobágyi pörccs lepény.

(Eredeti ételrecept.)

EGY LITER LISZT, két tojásárga, 10 deka vaj, keshegynyit só, 2 deka kelesztőt eleresztőből rendszeres kelesztőt (köttes) készítenk. Mikor megkelt, a táblára vetjük és kisujjnyira kinyújtjuk, azután a lánkszűrővel kiszaggatjuk. Majd kikeni pléhre rakjuk ujjnyi távolságra egymástól. Minden lepény középsébe egy kis-halom, kis kokkárka vágott füstölt szalonát teszünk, a lepényke szélét tojásárgával megkenjük, köménymaggal beszórujuk és szép pirosra sütjük. Kitűnő borkorcsolya.

Velővel töltött parajrolád.

10 deka vajat habosra keverjük, ezután egyenként hozzákeverünk 4 tojásárgát, 45 deka megpirított parajlevelet egy liter forrásban levő vízbe dobunk, adunk oda egy darab „V.vat” főzőtabletát és 10 percig befődtőlentül főzzük, aztán hideg vízben lehűve, a vizet kinyomkodjuk belébe és szitán átörjük.

Egy borjúvelőt hideg vízbe teszünk és lehűzzük a veres hártját róla, majd apróra vagdálva, hágymás zsíron egy tojással reszeljük, sóval, borsal fűszerezük és használhatig melegen tartjuk.

A fenti tojáskeverékhez hozzákeverjük a főtött parajt, adunk meg hozzá 15 deka apróra vagdalt, sovány füstöltúst,

egy evőkanál átszitált zsemlyemorzssát és egy deci tejfölt. Végül lassan hozzávegyítjük a négy tojás fehérjének a kemény habját. Ezt a keveréket jól megpirított zsírpapíron elkenjük, mint a piszkotortacserst szokás, és így is sütjük meg. Ha megsütülük, a melegen tartott velővagdolókat rákötjük, tekerccse gurítjuk össze, reszelt sajttal beszóru, azonnal tálaljuk.

Bőjtli rántott túros gombóc.

Egy jó csezse áttört tenentűt, egy evőkanál reszelt sajtot, 3 egész tojást, 3 deka vajat, 4 evőkanál lisztet, sót, törött borsot, gyúrható anyagát jól összedolgozzuk. Kis gombócokat formálunk belébe, liszttel, tojással és morzsával bebundázzuk (bepanírozzuk) és forró zsírban aranyarásra kirántjuk. Tavaszel-jelesseletoával, vacsorára fogyaszthatjuk.

KOVÁCSITS MÁTYÁS mesterszakács



Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógykiszálló Budapest

Kristály víz

Téll-nyárl rheuma-gyógyhely — Nyílt természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógykiszálló. — Társas rheuma osztály. — Díjmentes prospektus

Gondoskodjunk arról, hogy a zenekarvezető zenészet a MABI-ba azonnal bejelentsék!

HUNGÁRIA BORPINCE

Beléphetnek a Nyugdíjgyesületbe ötven évesnél idősebb személyek is.

A NYUGDÍJGYESÜLETNEK TAGJAI, mint ismeretes, csak azok az ipartestületi tagok lettek, akik ötvenedik életévüket még nem haladták túl, azaz, akik 1893 július 1-é utáni időpontban születtek. Nem léphettek azonban be eredetileg azok a személyek, akik ennél a kornál idősebbek voltak. Örömmel közöljük, hogy sikerült módot találnunk arra, hogy azok is beléphessenek, akik a korhatár túllépése folytán eredetileg nem lettek volna tagjai egyesületünknek.

Az illetékes hatóságtól engedélyt nyertünk, hogy mindazok a belépni kívánók, akik ötven évnél idősebbek, tagok lehessenek, feltéve, hogy a szükséges tartalmakat letizetik. A megoldás célján, hogy a kedvezmény igénybevételére esetén az idősebb tagok is úgy tekintenek, mintha 50 éves korukban léptek volna be és azt a díjat is kell továbbra fizetniük, mint az 50 éveseknek, azaz évi 360 pengő nyugdíjösszeg után hav. 6.85 pengőt. Az utántizedendő összeg, ha belépeskor a tag

51 éves	84.87 pengő,
52 éves	163.20 pengő,
53 éves	245.04 pengő,
54 éves	334.28 pengő,
55 éves	432.28 pengő.

Amin a fenti számokból látható, az utántizedési összeg oly csekély, hogy minden idősebb tagunknak érdeke, hogy belépjen a Nyugdíjgyesületbe, annál is inkább, mert ezeknél a tagoknál is már 65 éves életkortól kezdődőleg folyósítjuk a nyugdíjat, tekintet nélkül arra, hogy munkaképtelen-e vagy sem.

Van lehetőség arra is, hogy esetleg még idősebb személyek is beléphessenek az Egyesületbe. Erdekődőknek szíves állunk rendelkezésre és közöljük velük az utántizedési összeget.

A BORÁK MEGÁLLAPÍTÁSA.

A KÖZELLATÁSUGYI MINISZTER ÚR a termelői borárak emeli kérdésére való tekintettel a kereskedői és vendéglátóipari legmagasabb árak kiszámításánál figyelembe vevendő alaprak legmagasabb, új összegét hi-Málligand-tokontként az alábbiakban állapította meg:

- I. közönséges (kommersz) borok 15 — P
- II. móri, egri, badacsonyi, somlyói, balatonfüredi, vilányi, tekei, szeretfalvi és százelekénceli borok .. 18 — P
- III. soproni, neszemlyei, mecseki, balatonmelléki, szerednyei, nagyszőlősi, nagymuzsalyi, szekszárdi, abasári, domoszlói, visontai, verpeléti, markazi, debri, szilágyosmlyói és nyárédszeredai borok ... 17 — P
- IV. A csemegebor legmagasabb alapárát litereinkint ... 4.26 P az úrmós- (vermouth) bor legmagasabb alapárát pedig litereinkint 4.46 pengőben állapította meg.

1943 március 27.

Húsjegyek beváltása.

AZ ÉLELMISZER JEGYKÖZPONT hivatalos értesítése szerint a jövőben telezni minden héten csak egy húsjegyet — amely a nyomtatásban is kétrészesnek van jelölve — szabad. A jövőben más tébevégtől húsjegyet a Jegyközpont elszámolásra nem fogad el.

LÁSZLÓ SÁNDOR

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

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



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

ÉRTESETÉS

Tisztelettel felkérem volt kártsáimait, ha **üzletetbontni vagy eladni** kívánnak, úgy a legnagyobb bizalommal keressék fel Iróddalm, ahol a legnagyobb díszítéssel melletti készséggel állok b. rendelkezésükre.

SZILÁGYI ENDRE
MINDENFELE ÜZLETEK ÉS LAKÁSOK ADÁS-VÉTELI IRODÁJA
V. VADÁSZ-ÚT. 13. Üzleti órák 9—1ig és 3—6ig

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

Graf Ferenc

BORINCÉSZET

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Elsőrangú asztali és fajtaborok, valamint csemege- és úrmósborok állandó nagy választékban.

**A földi bornagykereskedés
a keresztyény borközvetítő**

Ajánlatok „ALFOLDI” jelölegre az ipartestületbe kúndekod

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

ROSSZ A GYOMRA?
A
BARBARA
RENDBEHOZZA
DR. NOSEDA-GYÁRTMÁNY

Munkaközvetítési felhívás!

A NEMZETI MUNKAKÖZPONTBA tömörült vendéglátóipari szakmai alkalmazottak díjtalan munkaközvetítési irodája: Budapest, VIII., Vas-utca 18. I. emelet 14. szám alatt. Telefon: 132-789. Mindennemű szakmavezető igénylésére rendelkezésre áll az egész ország vendéglátóipari üzemi részére.

Naponta reggel 9 órától este 6 óráig. Az NMK országos szakmai elnökség otthona és irodája a fenti cím alatt nyitva.

A segédszemélyzet igénylését a m. kir. Állami Hatósági Munkaközvetítő Hivatal vállalja reggel 8 órától déli 1 óráig, Budapest, VIII., József-utca 33. szám alatt! Irodában. Telefon: kerületi segédünknek: 135-386; női segédünknek: 135-386.

Kerületi összejövetelek.

APRILIS 1-ÉN, délután 4 órakor tartják az V. kerületi kártyások értekezését a Vig Hóujó-Étteremben (V. Rudolf-ter 1.)

A XIV. kerületi vendéglősök összejövetele április 5-én, délután 4 órakor lesz Hidassy Andrásné (Kormányos-féle) vendéglősnél (XIV., Kerepesi-út 24.).

Házasság.

SIPOS OLGA és KINTLI KÁLMÁN március 21-én tartották esküvőjüket a belvárosi főplébánia templomban.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kártyásokat, hogy valódi GESSLER ALTATER helyett más gyártmányú Altatert, sem az öreg Altater fejlet ellátott Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Kovacs István 50 pengőt, Balla Károly 10 pengőt adományozott.

Gratzg Gyula 50 kiló babot, Papp András, az Erőtrápszerművek tulajdonosa ETÁP-ételeket, és pedig: 3-3 kiló ragu, gombakrém-, spárgakrém- és gulyáslevet, 5-5 kiló bab, borsó- és lencsefőzeléket, 1-1 kiló ETÁP ételízestőt, manna-szívóvatot és Be-Bé Etáp-ot adományozott.

A jövőreki küldött adományokat ezúton is köszönjük.

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

Halálozás.

ID. PAUSZ BELÁ, a Schalknáz Nagyszálló Rt. igazgatója február 28-án elhunyt.

ERDŐSI JOZSEF Máv. vendéglős március 9-én meghalt.

TÓTH JOZSEFNÉ vendéglős kártyásunk felesége március 12-én elhunyt.

ÖZV. NEMES SPOLARICH GYÖRGYNÉ március 12-én meghalt. VÁRBÓCZ (WRABETZ) GUSZTÁV, vendéglátóiparunk régi szakembere március 19-én Gyöngyösön meghalt. Az ipartestületnek sokáig választmányi tagja volt. Sokat járt külföldön. Ezen át a legelőkelőbb lóvárosi üzemből munkádott, mint könyvtárvédelmi főszakács. Sok bel- és külföldi szakácsművészeti kiállításot kapott. Az uszabírórságnál ellenőrző szakértői minőségben kártyárai javára működött. Március 21-én temették el.

Állás keresnek.

PENZTÁROSNO, FELIRÓNÓ nagy gyakorlatú elhelyezkedést keres.

WEISER SÜTŐDE

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

Hévízfürdőn levő 16 szobás, berendezett szállodámot idényberletbe adom
Megbízottam: Vajda József dr., Budapest, VI, Andrassy-út 8.

Teljesen megbízható, intelligens,
48 éves, vendéglős öbvege

söntés vagy vendéglő vezetését

olvallalná. „JÓ ÜZLETASSZONY” jellegre az ipartestületbe.

„JOURNAL”-vezető, aki OTI és személyzeti elszámolásban is járatos felvétetik

IMPERIAL-SZALLODA, BUDAPEST, VIII., RÁKOCSI-ÚT 9, SZ

Főpincéri állást keres

3-4 ezer pengő készpénzzel. Eszterig Balatonra is.
HONTI PÁL, PESTSZENTERZSÉBET, ELOD-UTCA 131. SZ.

Krayer E. és Tsa

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

KÖNYVELÉSEKET FELFEKTETÜNK

hátralekos könyveléselt szakmai könyvelőinkkel rendbehozattjuk, HA ADÓJÁT FELMONDOTTÁK, az új adóbevallást pontosan elkészítjük

VITÉZ PÉTERY ALADÁR KÖNYVELÉSI SZAKIRODÁJA
BUDAPEST, III., BESZTERCE-UTCA 2. SZÁM
LEVÉLEZŐLAP MEGHÍVÁSRA AZONNAL JELENTKEZÜNK



A barcsi járási ipartestület Iparos Székházában folyó évi május 1-ére óvadékos, százalékra dolgozó

csapat vesz fel

Érdeklődésre felvilágosítást a barcsi járási ipartestület irodája ad — Pályázati határidő 1943. évi május hó 1.

FEHÉRVÁRI MIHALY budatoki és termelői borok vezérképvisezője. Szeszitali képviselet. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 327-855

Elismerten elsőrangú **CSENGŐDI BORAIT** előnyös napi ártban ajánlja és szállítja

SZILVA MIHALY borkereskedő

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11
Tekintse meg kítűnő ó- és úboraimat!

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF**BORNAGYKERESKEDŐK**

BUDAPEST, XIV., HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401
BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ÜLLŐI-ÚT 85. SZ.