

# Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKKIKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENCICH OTTO, NEMETH ALADÁR

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

## Közgyűlési meghívó.

BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETE  
1943 ÁPRILIS 28-ÁN, SZERDÁN DÉLUTÁN 4 ÓRAKOR a Britannia Szálló (VI., Teréz-körút 39.) kupaletermében

## XXII. évi rendes közgyűlését

tartja, amelyre az ipartestület tagjait azzal a figyelemztetéssel hívjuk meg, hogy azon föltétlenül és pontosan megjelenni szíveskedjenek.

### TÁRGYSOROZAT:

1. A határozatképesség megállapítása, két jegyzőkönyvhitel-lesítő kijelölése; elnöki megnyitó.
2. Az előljárátság jelentése az 1942. évről.
3. Az 1942. évi pénztáreredmény és vagyonkimutatás előterjesztése.
4. Az 1942. évi pénztárosi jelentés.
5. Az 1942. évi költségelőiránnyattal szemben felmerült túlkiadások indokolása és azok jóváhagyása fölötti határozathozatal.
6. A számvizsgáló bizottság jelentése az 1942. évről.
7. A fölmentvény megadása.
8. Egy aljegyzői állás szervezése és fizetésének havi 300.— pengőben való megállapítása; a vendéglős-szakosztályi

BALLAI KÁROLY  
vezetőjegyző.

Amennyiben a fent kizűtt időben és helyen az ipartestület tagjai határozatképes számban nem jelenének meg, úgy a közgyűlést a Britannia Szálló kupaletermében május 5-én, szerdán délután 4 órakor, újabb meghívó kibocsátása nélkül fogjuk megtartani, amely közgyűlés a megjelentek számára való tekintet nélkül fog a napirendre tűzött kérdésekben határozni.

9. Az alapszabály 4. §-ának negyedik bekezdésének módosítása.
10. Az 1943. évi tagsági díj kulcsának megállapítása.
11. Az 1943. évi költségelőirányzat megállapítása.
12. Öt számvizsgálónak egy évre való megválasztása.
13. Indítványok, amelyek legalább öt nappal a közgyűlés napja előtt, tanácskozási joggal bíró tag által írásban vagy előszóval az elnök elé terjesztettek.

MALOSIK FERENC  
elnök.

Jó bornak nem kell cégér, csak

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

## BORSZÉKI BORVIZ!

# KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KŐBÁNYA

ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462

ALAPÍTTATOTT: 1869. ÉVBEN

## 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 APRILIS 15., CSÜTÖRTÖK:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.  
A mai éltap egy-egy példánya beküldendő az ipartestületbe.  
Délután 4 órákor a IV. kerületi vendéglősök értekezlete a Kárpátiában.

## APRILIS 17., SZOMBAT:

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

## APRILIS 20., KEDD:

A vigalmi adóátalány befizetésének határnapja.  
Délután 4 órákor a X. kerületi vendéglősök értekezletet tartanak Jurák Ferenc vendéglőjében (X., Málta-utca 1.).

## APRILIS 21., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Tálas Józsefnél, VIII., Szer királyi-utca 17.

## APRILIS 24., SZOMBAT:

Be kell fizetni a március 25-étől április 25-éig terjedő időben kifizetési alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót, különadót, valamint ugyanezen adók után a 10 százalékos hádfelszerelési adót.

## APRILIS 28., SZERDA:

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

## MÁJUS 4., KEDD:

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

## MÁJUS 5., SZERDA:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.  
Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Szentkúti Józsefnél, XII., Pétervárad-utca 3.

## MÁJUS 12., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Jankó Gyulánál, XII., Diósárok 4.

## MÁJUS 15., SZOMBAT:

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

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

## Vendéglői berendezések

SÖNTÉSPULT, szék, asztal, biliárd, kertibútor, alpakka, üveg és porcellán, kuglilfelszerelés:  
**FRIED ZSIGMOND ÉS FIA** Budapest, VII., Király-utca 44

## ifj. Hantzmán Károly

bornagykereskedő, exportőr

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

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

## Monhalt János műszerész

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

S I D O L fém, ablak  
C H R O M I T nikkell, króm, alpakka  
S I D O L A C lakkozott, fényezett bútor tisztítószere.  
S I D O L VEGYTERMEKÉK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG  
Budapest, XIV, Cserel ucca 14.

## JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

Elismerten elsőrangú CSENGŐDI BORAIT előnyös napi áron ajánlja és szállítja

**SZILVA MIHALY borkereskedő**  
Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11  
Tekintse meg kitűnő ó- és újboraimat!

## NAGY IGNÁC

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

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási ürlapok  
**BERKOVITS** papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 225-891,  
valamint az IPARTESTÜLETBEN kaphatók

## Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

Nagyobb vendéglőhelyiséget betöltő

rádió készülék

hangratorgóval együtt 600 pengő  
Gramofonok, lemezek

Sternberg

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

Hangerősítő berendezések

kicsitől a legnagyobb tel-  
jesítményig, minden cértal  
Kérjen árajánlatot!

M A R E N C I C H O T T Ó N O T E S Z É B Ő L :

## Jótanácsok

## a vendégfős- és szállodás- ifjúságnak

SZAKMÁNKBAN a feltudás nem érvényesülhet sokáig és főleg manapság majdnem mindig kudarcot jelent, mert abban az iparban nagy áttekintés, üzleti — gyakorlati — tapasztalat és ántudat szükséges ahhoz, hogy föl fogjuk és megoldjuk a ránt váró problémákat.

Féltudás és elégtelen képzettség még soha oly veszélyes nem volt, mint a mostani válságos időkben.

Ma egy marék tapasztalat többet ér, mint egy szak teória. Aki szakmai tudás, tapasztalat és gyakorlat híján csak elképzelése szárnyán akar tovább jutni, úgy jár, mint a magányos vándor a lidércfönnel; munkájának igazi eredménye a messze távolban marad.

Szakmánk fontos kelléke a gyors feltógás, a jó, mindent látó szem, a jó, mindent halló fül, a jószímetű orr és a józan ész. Ifjaink nevelése az iparnak is érdeke, ezek azonban gyakran visszaélnék a túlerhelés jelszavával — más oldalon pedig elpazarolják az időt olyasmival, ami nem hoz föltöndülést, s az idő örökké elvész. Erre a körülményre ügyelnünk kell, ha nem akarjuk azt, hogy ifjúságunk elkallódjék és nevelése ferde irányba terelődjék.

Fontos a tárgyilagos, szakszerű gondoskodásra való törekvés, mert a mi szakmánkban állandóan neterogén, nagyon különböző elemekkel van dolgunk és ifjúságunk sokféle műveltségi fokon álló emberekkel érintkezik, akik természetesen közvetlen benyomást tesznek rá.

Ennélfogva a szakiskola és az üzemi oktatás nálunk különösen fontos és nehéz feladatok előtt áll, sok türelem és szélességgel ismeretek kellene hozzá. Sohasem szabad nekünk ebbe a munkába belefáradnunk, ha életképes és értékes szakmai utódokat akarunk nevelni.

Nincs ember, akinek ne kellene a mult tanulságain okulni, úgyiszentén nem akad megbízható szakember, aki saját erején és tudásán kívül nem ilyen tanulságok segítségével érkezett volna be.

Hivatásunkban különösen értékes kicsiny és nagy számára kiváló előidéni üzleti tevékenységének tanulmányozása. Bőséges alkalom nyílik itt arra, hogy eszméinket összehasonlítsuk az új korral és ezt a tanulmányt hasznunkra fordítsuk.

Tudásodot és képességeidet állandóan fejleszteni kell, mert csupán az iskolai képzettség még távolról sem elég ahhoz, hogy szakmánkban előre juthass.

Tökéletessé tudásodat egész életeden át s tied lesz a siker.

Nem érhetsz el sikereket, ha nem tudsz bátran szembe szállni a nehézségekkel és legyőzni őket. A sikerhez vezetó utak különfélék, de mindegyiken legyőzni a helyes, okos, gondolkodás és tanulás. Ez az út csak egyenesen vezethet. Állhatatlanság, restség, kevélység, álnokság, irigység csak eltávolítanak a céltól.

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.

Jávit és karbantart:

bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

A szerencse ölnökre pottyannak, de a sikert még senki sem érte el kellő tudás és erőfeszítés nélkül. Csak a becsületes munka és szorgalom hozhat jó gyümölcsöket.

Ne mások tetszése, hanem az elérendő eredmény ösztönözzön mindig cselekedeteidben.

Légy biztos minden kezdeményezéseidben és minden tetedben, de sohasé építs a véletlenre. Nem szégyen az, ha nem mindjárt sikerül minden. Az sem szégyen, ha legyőznek — de szégyen az, ha leverve maradsz. A csapások sokszor győgyótenak is tanulságaikkal. A végtet legtöbbször a gyávát üldözi, a szerencse a bátrtal segít.

Kemény munka és megpróbáltatások sokszor megmentenek a lelki és testi elernyődestől.

Iparunkban négyféle pálya áll nyitva az ifjúság előtt, amelyek között hajlamai és tehetsége szerint válogathat. Itt van a kiszolgáló-csoport: pincér, főpincér, s végső cél az üzletvezetői állás és későbbi önállósítás. Következik a portafüü és szakács-tanonc, hogy idővel főpórtás vagy konyhatónok lehessen. Ezeket a pályákat választja tanulóifjúságunk nagyobb része. A konyhaművészet magában egy külön, érdekes szakmát képez. A tanuló között kisebb hányad az üzemen gyakorlati kiképzést, vagy magasabb iskolák és szakiskola elvégzése után az irodai munkakörben keres és talál elhelyezkedést.

Ezek többnyire a könyvelési és ellenőrzési gyakorlat után a szobafőnökségen, az irodában vagy a gazdasági hivatalon át egyengetik maguknak az utat magasabb álláshoz vagy önálló vállalkozásra.

Mindezekhez a pályákhoz a hivatás szeretete és lelkesedés, úgyiszentén a szigorú önfegyelmezés szükséges. Mindenkinek meg kell a gyakorlatban tanulnia mindent, ha jó szakember akar lenni. A legjobb eszköz erre, ha az illető valamennyi munkát nemcsak megfigyeli, hanem személyesen is hozzájárul, mert a közügyesség, az anyágsimeret és a szerszámok helyes kezelése igen fontos tényező.

Fontos, hogy tanulóinkat az okos, gondolkodásra is neveljük és szoktassuk meg, a gépies, gondolatnélküli munkateljesít-mény szakmánkban értéketlen. Ez a szabály mindenkire és minden munkára vonatkozik, föl egészen a vezető-állásig és ha ezt követjük, látni fogjuk, hogy szinte hihetetlen, mennyi értékes tudást és gyakorlatot lehet ilyen módon megszerezniük.

Aki a szállodaipari pályán vezetőállásra törekszik, annak jó sokáig nem szabad előtérbe helyezni a jövedelem kérdését. Fontos inkább az, milyen üzemen van és milyen rutint tud magának a gyakorlatban szerezni. Azok, akik nem érik magukban

Putnoki likör, rum, pálinka, kitünő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

## Gerencsér József bornyagykereskedő

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

az erő, hajlamot és lelkeseidet, hogy vezetőállásba küzdjék föl magukat és önállóan vezetnek egy nagyobb üzemet, jobban teszik, ha alárendeltek állással megelégszenek, mert a vezetőhelyen föltétlenül kudarcot vallandnak.

De akikben megvan az erő, akarát, a kellő kitartás és megfelelő képzettség, azok bátran vágjanak neki a célnak, hogy iparunkban minél magasabb helyre jussanak.

### Vendéglőink osztálybesorozása.

A VENDEGLŐI ÁRAKAT RENDEZŐ rendelet értelmében tagjainkat az Árhivatal a fővárosi ipari ügyosztályával öt osztályba sorozta be.

**A besorozásról minden tagtársunk a fővárostól határozatot kap, amely 15 napon belül megjelölhető.**

Ipartestületünkől pedig igazolványt és megfelelő osztályú étel-, sör- és kommersz égetett szeszes italokról árlapot kapnak, amelyeket az üzletben, a vendégek által látható és olvasható helyen kell tartani, megőrizni és csak az azokon az árakon szabad vendégeiket kiszolgálni. Amennyiben attól eltérnének, árdíjazást követnek el és legenyhébben 6 havi börtönnel büntetik.

Többek között azt is kértük, hogy a rendeletet hűsvét után léptessék életbe — azért minden tagunk várja meg az erre vonatkozó körlevelet, amelyben mindenről, a tennivalókról tájékoztatót fogjuk.

AZ ELNÖKSÉG

### LÁSZLÓ SÁNDOR

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

HASZNÁLT TERRASZKERÍTÉS, ÜVEGFALAK, KERTI ASZTAL,  
SZÉKEL ELADÓK. — VENDÉGLŐ, I., ÁTILIA-UTCA 39. SZÁM

**20 hl csongrádi szemelt vörösbőr és  
40 hl fehérbőr eladó**

Érdeklődés „Vörösbőr” jellegére az Ipartestületbe küldendő

PARKETTÁT szállít, lerak, javít LÁNG JÓZSEF  
parkettázó vállalata, VI., Munkácsy M.-u. 23. Tel: 129-211, 315-060

**Pestkönyöki strandfürdő vendéglője**  
béreadó. Érdeklődni lehet: 381-199 és 184-644 irodalmi órák alatt

LEGÚJABB MAGYAR SZABADALOM

### LÉGŐ-ZSALU

SZELLŐZŐ ELSŐTÉTÍTŐ BERENDEZÉS

NYÁRON NÉLKÜLÖZHETETLEN

TIMAR LAJOSNÉ, VII., MIKSA-UTCA 7. TELEFON: 225-794

Dunántúli nagyközségben

### szálloda-vendéglő

esetleg berendezéssel **bérbeadó**

Válassz „Dunántúli III. 280” jellegre Tenzer hirdetőbe, Szervita-tér 8

### A konyhák női személyzetének tanfolyamai.

IPARTESTÜLETUNK RENDEZÉSÉBEN a Magyar Szakácsok Körében szervezett chef-képzőtanfolyamok, a tészta- és saláták-tanfolyamok első tanfolyama beázott. A tanfolyamról jövő számban számolunk be.

most csak főtájhújak t. tagjai figyelmét, hogy a második tanfolyam április 12-én kezdődik a Szakácskör, VII., Rakóczi-út 38. sz. I. em. helyiségében. A tanfolyam 2 hónapig tart, a részvételi díj havonta 15 pengő.

Kérjük t. tagtársainkat, hogy az érdeklő női alkalmazottaiknak figyelmét hívják föl erre és buzdítsák őket a részvételre.

AZ ELNÖKSÉG

### Bloemers Kurt, a Szállodások Nemzetközi Egyesületének vezetője jubilál.

EUROPA LEGNAGYOBB VENDEGLŐIPARI SZERVEZETE, az I. H. V., az Internationaler Hotelbesitzer Verein, amely 1869-ben alakult és több mint ötven ország szállodásait, vendéglőseit gyűjtötte a maga állandóan terjedő szervezetebe. Az idegenforgalom és a gasztronómia legkiválóbb irányítói vállaltak szerepet az I. H. V. munkásságában és természetesen, hogy a központi vezetést egészen kiváló szakértőre bízták. Most töltötte be működésének huszadik esztendejét Kurt Bloemers dr., az I. H. V. színdukája és egyesületi nagytelektívű lapjának főszerkesztője.

A magyar vendéglőipárt ez a jubilálás ekkor különösebben érdekelheti, mert Bloemers dr.-nak sokat köszönhet, mint a magyarság mindig jóindulatú, szolgálatkész barátjának. Nagy mértékben dokumentálódott ez főképp 1924-ben, amikor Bloemers annyit fáradozott a budapesti kongresszus érdekében. Az első világháborút követő válságok közt ez volt az első nagy nemzetközi összejövetel a magyar fővárosban. Hatszáz résztvevő érkezett ide Európa legtöbb országából, sőt még a tengerentúlról is; fontos ügyekről tárgyaltak és bőven volt alkalomuk megismereni a magyar kultúrértékeket is. Mindennek szövegváltók a hírt a szélrózsa minden irányába, a sajtó pedig megleghangú cikkeket emlékezett meg a kongresszus eseményekéről. Innen datálódik az első csoportok rendszeresebb hozzájárulása, kollektív szerettel küldték a nyugati országok szállóai ide honfitársaiknak, olyan utasokat is, akik egyébként nem gondoltak magyarországi látogatásra. Maga Bloemers dr. ünnepi különszámot adott ki értékes album formájában a budapesti kongresszus alkalmából és azóta is állandóan lekötelező szimpátiával közbötte a magyar idegenforgalmi, vendéglőipari híreket és cikkeket. Budapestben többször megfordult, de nemcsak itt, hanem más országokban tartott összejövetelek során is tapasztaltuk a magyarság iránt való becsületét. Elősegítette továbbá, hogy hatalmas szervezete éppen magyar emblettel válasszon meg elnökvévé Merencsik Ottó személyében. Kettőlük együttműködése számos megjelentőségű nemzetközi problémát oldott meg s emelte a vendéglőipar autoritását.

A Kölnben most nehéz viszonyok közt székelő I. H. V. organizációjának lelke Bloemers doktor, akit a magyar szakzséje is lelkesen üdvözöl ezen a jubileumán.

### GAZDÁK SZÖVETKEZETE BORNAGYKERESKEDÉSE

A LEGÚJÁNYOSABB ÁRON ATÁNJA

### PRIMA BORAIT

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

# HUNGÁRIA BORPINCSE

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

## A névtelen levélírókhoz

NEHA, HÁLA ISTENNEK NEM SOKSZOR, névtelen levelet kapunk, amelyben vagy egy tiszteletreméltó „kártyás” vagy egy-egy jogaira feltételesen vigyázó alkalmazott ad valamit tudomásunkra. A „kártyás” ipari kihágást, az alkalmazott pedig valamilyen jogtalanságot, mint pl. a legutolsó ilyen levélben, azt panaszolta, hogy „az 1943 március 10-én 15-én törvényesen életbelépett újabb 20 százalékos drágasági pótlékemelését még nem fizették meg”.

Szeretnénk, ha tudomásul vennék azt a kérésünket, hogy minden jogosulatlan iparüzést, egyéb más kihágást pontos adatokkal, névalírással közöljenek veitünk, hogy értekezhesünk a levélíróval, ha szükséges, vagy felvilágosíthatjuk őt a tett intézkedésekről, mert az is előfordult, hogy a névtelenségbe burkolódzó „kártyás” bizony elég rövid idő múltán sürgel, mert nem lát eredményt.

Alkalmazottaink ugyancsak teljes névvel és címmel tegyenek alapos vagy vélt minden sérelmüköt igazolható és bizonyítható bejelentést, mert ez esetben, amikor a panasz, NÉVRE, címre azért is szükségünk van, hogy közölhesük, ha alaptalan a panasz. Miként értesítsük azt az alkalmazottat, aki olyan fizetési pótlékokat szorgalmaz, ami nincsen?

Bárán aláírhatja mindenki hozzánk intézett bejelentéseit, mert minden bejelentést saját közgeinkkel előbb kivizsgálunk, s ha a panasz helytálló, az iparrestület a maga törvényes fölhatalmázása alapján jár el és sohasem és senkivel se közli, hogy a panaszolt sérelem ki által jutott tudomásunkra.

### AZ ELNÖKSÉG

### Szakkönyvek az iparrestületben kaphatók.

A MESTERVIZSGÁRA VALÓ ELŐKÉSZÜLÉSHEZ szükséges szakkönyvek az iparrestületben állandóan kaphatók:

Domatelvi: Szakácsművészet .....	7.— P
Fornády: Berkezelés mestersége .....	7.— P
Gundel: A vendéglátás mestersége .....	10.— P
Kurtz: Szállodásipar .....	12.— P
Marencik: Vezérfonal .....	5.— P
Balloi: Vendéglátóipari tudnivalók .....	16.— P

## MESTERVIZSGÁLATHOZ SZÜKSÉGES SZAKKÖNYVEK

iparrestületünk irodájában kaphatók

### Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, apakka-tálcák, teáskannák, evőeszközök, kertibútorok, sörkimerők, borkimerők, asztalok új és használt állapotban

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

### Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő

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

# CSALÁDI SÖR - KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Állandóan tegyük vendégeink elé a „Kedves Vendég”-hez intézett kérelmünket!

(Megfelelő nyomtatványok iparrestületünkben darabonként 10 fillérért kaphatók.)

## Időszerű ételek

### Húsvéti töltött bárány Bálóné módjára.

(Eredeti.)

KESZITSÜK EL először a töltelékét, ahogyan a debreceni civis-házakban még manapság is készílik az odaválási menyecskék. Három púpozott evokanányi zsemlyemorzsát, egy evokanányi zsírban aranyárgára, de nem sötétre pirítunk és ki hagyjuk hűlni. 7 deka fehér, sós szalonnát apró kockákra vágva, egy öblös cseréptálcába adunk, hozzákeverünk 3 darab keményre főtt, finomra vagdalt, hámozott tojást, egy jó csipet, szintén apróra vagdalt zoldpetrezselymet, majd hozzákeverjük a kihűlt, pirított zsemlyemorzsát, sóval, törött borssal fűlésünk szerint megfűszerezve, jól összekeverjük 3—4 nyers, friss tojással. A bárány elejének a felső hátróját az egész felületen többszörires véve felfeszítjük, majd a kezünkkel kis nyílást csinálunk rajta és kiskanál segítségével a töltelékét beletöltjük a húsbá és gondosan bevarrjuk. Ekkor egy edénybe tesszük és lobogó forró vízzel leforrázunk és pár perc múlva, ha kivettük a vízből, megszózzuk, a tetejét lisztel kevert paprikával könnyedén meghintjük, majd tepsibe téve, egy kanál zsírt és kevés vizet öntünk melléje és gyakran öblögetés közben piros, ropogósa és puhára sütjük. A sütésnél vigyazunk, ameddig a lisztel és paprikával beporozott teteje még nem keményedett, ne igen öntözgessük, hogy ez a szép piros kéreg le ne menjen róla. Fejessaláttal fogyasztjuk el húsvéti ünnepi ebédre.

### Húsvéti báránytokány.

BÁRÁNYTOKÁNY, ahogyan az 1880—1890-es évek Szervitátéri Kispipa-vendéglőse: Karikás Miska készítette.

Karikás Mihály uramról a krónikások feljegyezték, hogy Frszébet királyné meghívására, a budai várpalotában többször főzött eredeti altődi bogrács-gulyást.

„Kispipa”-vendéglője messzi földön híres volt magyaros ételéről, állandó törzsvendégei közé számították: Ráth Károlyt, az egykori főpolgármestert, Szemere Miklóst, Péchy Andort, Kossa Ferencet és még jó egynehányat a „Jólpák” közül.

Egyedül riválisa Karikásnak Gundel János volt, az akkori vendéglősök Ipartársulatának elnöke, az István főherceg-szálloda-vendéglő tulajdonosa, ahol még ő főzött olyan „pölclevest”, hogy aki evett belőle, annak szalvéta sem kellett hozzá, mert úgyis tenyalta utána mind a tíz ujját.

Karikés bátyánk a bárány mellőso fertályát az aprótekájával (azóta zszerken keresztelték) apróra szabdálta, aztán leforrázta és vízzel loobíftette.

Egy negyedrészt bárányhoz 15 deka apró kockára vágott, sós szalonnát egy megfelelő lábasban halvány pirosra kiütött,



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

### IGALY ÉS TÁRSA

BUDAPEST, VII., VÖRÖSMARTY-U. 9. TEL.: 220-259

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

A „Budapesti” Sport Egyesület vízisport- és üdülőháza Pünkösdfürdő mellett (Békásmegyér) májusban megnyílik. Az egyesület a konyha vezetését szakképzett vendégfőnököknek adja ki. Felismerés van. Bővebb felvilágosítást a helyszínen a gondnok ad. Ajánlatokat 1945. évi április 10-ig a BSE jegyirodájában (Központi Városnéző, III. pavilon, földszint) lehet benyújtani.

## Graf Ferenc

**BORPINCÉSZETE**

**BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48**

TELEFONSZÁM: 469-980 ES 469-743

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

aztán belevetette a bárány-áprítótást, sóval és törött borssal megintette, adott bele egy darab csöves piros paprikát és a nyílt lángon addig kavargatta, míg a hús összevugrott, észszerződött. Ekkor áldóntott egy merlókánál vizet és fedő alatt megpárolta, de nem nagyon puhára. Közben odakészített az asztalra egy kishalom vagdalt zöldségtészelymet, 4—5 szál apróra vágott zöldbogyókat és 3 szál gyenge zöld fokhagymát a zöld szárával együtt. Mikor már kevés leve volt a tokánynak, rádobta a zöld vagdaltakat és már csak 6—7 percig párolta és ekkor rögtön, így frissebb a forró tápra felhalmozta.

### Húsvéti püspök-kenyér.

(Finom és könnyű tészta.)

2 tojássárgát és 1 egész tojást 14 deka cukorral habosra keverünk, azután közepeserűn gerezedekre tört diót, ugyanannyi kockára vágott asztalszilvát és más cukros gyümölcskeveréket, 2 tojásnak a habját és 14 deka lisztet felvitva és kanálanként. Egy kikent és meglisztezett, hosszúkat püspök-kenyér formában leszu tűzről sűrűk.

KOVÁCSITS MÁTYÁS szakácsmester.

### Irányítványok alkalmazása

a légóltalmi elsőtétítés ideje alatt.

A LÉGVÉDELMI PARANCSNOKSÁGTÓL nyert értesülés szerint a vendéglátóipari Tudnivalók 645 és következő oldalai) — a légóltalmi elsőtétítés ideje alatt — az úgynevezett irányítványok alkalmazásával megvilágíthatók.

Nyomatékosan lájhívjuk ezzel kapcsolatban Kártársainkat, hogy az elsőtétítés alatt szigorúan tartsák be az előírt rendelkezéseket (Vendéglátóipari Tudnivalók 645 és következő oldalai). Az elsőtétítést a H. M. rendelet által engedélyezett irányítványlámpákkal hajtsák végre és ne papírcsútkál vagy színes lámpádókat használjanak erre a célra. A légóltalmi parancsnokság a legszigorúbban fog eljárni azokkal szemben, akik az elsőtétítési rendelkezést megszegik.

### Balatonfüred ünnepe.

RITKA JUBILÁRIS UNNEPE VAN Balatonfürednek és a magyar vendéglátóiparnak is. A Szent Benédék Rend szinte ósrégi fűrdőjén kétszázéves évfordulót ért meg. Már régebben is volt ott vendéglátó és különféle kisebb szállóhely, de a szabályos fűrdőzést attól kezdve számítják, amikor Leles Agoston apát úr 1743-ban letele a fűrdő győgyfürrások „csinosbulásának” alapjait, a tőszénasavtörést foglalattal látta el és melléje szállásra alkalmas házat, vendéglőt építtetett.

Persze hosszú volt az út a mai három szép nagy szállóig, a modern szivabó-szamatóriumig és a két nagy teraszú vendéglőig. Mennyit küzdöttek a magyar közönnyel, a mindig külföldre tartó vagyonos réteg előfeteleivel, a legfelsőbb hatósággal is — kivált amikor II. József császár elvetele a papi rendek javait. Országos nevű személyek mégis sokan jártak itt, főleg szegény óta. Kossuth innen keltezte írta egyik cikkét 1842-ben, s szövötte a magyar arisztokrácia elzárkózó életét, a mindig külföldre tartó egység rovására ment. Deák Ferenc 30 éven át járt ide. Járt itt többször Széchenyi és Wesselényi Miklós, aki itt vívott súlyos párbajt egy osztrák lovastisztal, mert nemzetünk megsejtette. 1836-ban itt uszta át ugyancsak Wesselényi a Balaton. A nemzeti fölendülés idején Jókai és Bláthné, „a nemzet csaló-gánya” üdültek itt évről-évre.

Kovács Tamás főapát 1835-ben új fűrdőház építését rendelte el. Brestyanszky Béla több új épületet emeltetett és neki köszönhető a mostani szép Deák-sétány, amely Deák Ferenc tiszteletére létesült 1864-ben. Simon Zsigmond thányi apát 1877 november 10-én ültette el ünnepejében az első fenyőtű az úgynevezett angolkert mögött elterülő, akkor új parkban. Milyen

## Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK  
BURGYONYAHAMOZÓGÉPEK  
BÉEPÍTETT MOTORRAL  
KONYHAI- ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

## ERDŐSS PÁL ÉS TÁRSAI

BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON: 542-946



## MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

kedves, szép erdővé lett azóta az egész terület! Megépült a főtűt sétány, 1879-ben pedig a nagy gyógyterem, amelyben a híres Anna-bálokat tartották.

A bencések támogatásával létesült Magyarország első kószínháza Füreden 1831-ben. A bencések engedték át a területet a Yacht Club és a hajléptű üzem számára, amely Királyi Magyar Yacht Club néven működik mindmáig.

Hosszú története volna — sok érdekes epizóddal — mind annak leírása, amit Fehér Ipoly és Vaszary Kósz főispán, később hercegprímás — aki romok nyaratól is építtetett — lettek Ba-antfűrérd érdekében. De a régiek közül legnagyobb érdemtel szerzett Hajdú Tibor főispán, aki Füred teljes modernizálását határozta el és súlyos viszonyok között, ritka akaraterevével, végre is hajtotta tervét. Gácsér József gazdasági főokmányzó, miután megint házikézelésbe vették a fürdőtelepet, újabb fontos modernizáló terveket valósított meg. Mindenütt réformálás, újjáépítés történt, elkészült a teljesen modern strandfürdő terve és a vízvezeték után új mólót is kapott Füred, jelenékegy területű földtöltéssel.

A bencések részéről most Szekeres Bónis vezet mint fürdő-kormányzó az ügyeket. És elmondhatjuk, hogy ha oly sok minden meg is újul Füreden, megmaradt a szellemi móló, az a különleges tónus, amely a bencések Balatonfürdőjét régente jellemezte. Megmaradt Füred a magyar úrúrcsaládok hagyományos fürdőjének. Légrékhez úgyiszolva semmi más üdülőhelye nem hasonlít, amint a nagyanyák s dédmamák előadásaisából a maiakkal összehasonlítva tudhatjuk. A magyar vendéglátóipar pedig mely tisztellett gondol a Rend, illetve a fürdő vezetőire, akik ezt az ipart mindig megbecsülték s nivójának emelésére törekedtek a maguk részéről is, mégpedig onzetlen áldozatkészséggel.

### Leltár-eladás balatonberényi Fényes Szálló felszerelése eladó

Nagyobb mennyiségben szekrények, vaságysák, kertii székek, két nagy jégszekrény, lepedők, tollpárnák, ágyszuhuzatok, takarók stb. stb. — Megtekinthetők bármikor. — Eladás: április hó 22-én, csütörtökön reggeltől délután 5 óráig.



Egyetlen  
konyhából  
sem  
hiányozhat  
az



ételkészítő  
és  
marhahús  
erőlkivonat

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

## BÖRSÖNYLIGETEN

a magyar Svájc új nyaralótelepén, újonnan tervezett, modern, forrás, strand mellett a turisták paradicsoma, szép kilátással a Dunára

## TELKEK

200—300 □-ölesek, ölenként 8—12 pengő propagandáár mellett, készpénzzel kaphatók. Parcelizációs iroda, Budapest, Baross-ter 17. I. 9. Telefonok: 424-373. Díttalan kiszállítás.

## Kávé sok közgyűlése.

A BUDAPESTI KÁVÉ SOK IPARTESTÜLETE Kövessy Géza einöklete alatt tartotta népes évi közgyűléset az ipartestületi székházban. Az einök meleg hangon emlékezett meg a legregibb magyar kávé-szaldáról, amelynek őse már századokkal ezelőtt jelentékeny szerepet játszott Budapesten: Emmerlingékről, továbbá Szabó Sámuelről, akinek ősei nemes magyar vltézek voltak és aki maga most mint az ipartestület aleinöke, ötven éves jubileumát érte meg. Borsody-Bevillaqua Béla dr. emlékbeszédet mondott a két szaldáról, azután leleplezték Emmerling Leonhardt, az első pesti kávé-szalmester arcképét, mint az ipartestület portréi közé került. Felkay Ferenc, mint a székesfőváros ipari és kereskedelmi ügyosztályának vezetője üdvözölte az ősz Szabó Sámuelit. A választások megejtése után — Ottó Deszót és Patai Lajost aleinökökké választották — Kövossy einök és Havas Nándor dr. főjegyző előterjesztették az évi jelentést és egyéb aktuális ügyeket, melyek közül a nagyközönséget leginkább érdekelheti az, hogy a budapesti kávéházakban délelőtti újra adhatnak tejeskávét. Németh Aladár, Bandi József és mások hozzászólása után az einökség valamennyi javaslatát elfogadták.



Pálpusztai sajt  
Heller doboz  
emmenthali  
Derby sajt

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképvise-  
lője. Szesziseln képviselet. Bpest, VII., Teréz-kr 23. Tel.: 327-855

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRÖPT pótolja a közkedvelt  
ALMA-, EPER- ÉS RIZBIKELÉ  
Edes állapotban kaphatól  
„RÓZSA” GYÜMÖLCSFÖZŐÜZEM, Budapest, VII., Csengery-u. 10  
Telefon: 423-080. — Rendeléseketl azonnall szállítokl

**Tiltott italmérési helyek.**

A SZÉKESFŐVÁROS PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁGA — a pénzügy-miniszter rendeletére — az alábbi italmérési helyiségeket nyilvántartotta tiltottá:

**VIII., Német-utca 7. szám**

(78.073/1/1943. V. 10. pü. ig. sz. és 63.842/1943. XV. 10. P. M. sz.)

**VI., Jókai-utca 14. szám**

(81.161/1943. V. 10. pü. ig. sz. és 94.034/1943. XV. 10. P. M. sz.)

**VII., Akácia-utca 51. szám**

(81.269/1/1943. V. 10. pü. ig. sz. és 94.292/1943. XV. 10. P. M. sz.)

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Latorcai A. Károly 50 pengőt, Csócsits Lajos (Debrecen) 20 pengőt adományozott.

A jószívvél küldött adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

**Állást keresnek.**

GYAKORLOTT FELÍRÓNOK, PÉNZTÁROSOK elhelyezkedést keresnek. Címük az ipartestületben.

35 EVES öskeresztény, komoly nő tisztviselőnek, direktorisknek stb. ajánlikozik gyakorlattal. Cím az ipartestületben.

HEGEDŰMŰVÉSZ, aki szaxofonon és klarinéton is játszik, elsőrangú szalon-jazz muzsikusi, magyar néma énekes, ajánlikozik egyedül vagy zenekarral. Választ Hegedűs László, Budapest, Főposta, Poste restante kór.

**Halálozás.**

SZIRBEK GEZA vendéglős kartsársunk március 30-án, 72 éves korában elhunyt.

DEMÁN M. IVÁN vendéglős kartsársunk március 23-án, 47 éves korában elhunyt.

**Az italmérési engedélyek áthelyezése, kibővítése és kiterjesztése.**

A SZÉKESFŐVÁROSI PÉNZÜGYIGAZGATÓSÁG 81.078/1943. V. 10. sz. átirata szerint a korlátlan és korlátozott italmérési engedélyek áthelyezésével, kibővítésével és kiterjesztésével kapcsolatos kérelmeket a vonatkozó italmérési engedély csatolásával mellett 1943. május 1-től kezdődőleg az illetékes kerületi rendőrkapitányság helyett a székesfővárosi pénzügyigazgatóságnál kell benyújtani.

Ezt tudomásulvétel és miheztartás véget közöljük t. Tagjainkkal.

**Borsójegyek beváltása.**

A VENDEGLŐSOK BESZERZŐ CSOPORTJA — amint velünk közölte — az éredetileg más üzemhez kiutalt hánított feles borsót a Beszerző Csoportnak átutaltatta és felhatalmazást kapott az Eleimiszterjegy Központtól, hogy az egész vendéglátóipar részére kiutalt hánított feles borsóból a már lejárt (január, február, március havi) borsójegyeket is — további intézkedésig — beválthatja.

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

**„Kérek még egy pohár****MECSEKIT!“****Fehér Ferenc az Otthonért.**

FEHÉR FERENC vendéglős-költő és zeneszerző, a Magyar Szövegírók és Zeneszerzők Szövetkezetének jogdíjas tagja, a közeljövőben megjelenteti nótás-füzetét.

Hazafias költeményeiből és nótáiból igaz magyar lelkülete világit, melyekre a mai sorsdöntő időkben minden magyarnak szüksége van.

A nótás-füzet ára 4— pengő, melyből a szerző 2— pengőt az Otthon javára ajánlott fel.

Kérjük t. Tagjainkat, hogy zenekarukkal minél többször játszassák Fehér Ferenc kartsársunk nótáit, annál is inkább, mert 1943. január 1-től kezdődően háromévi jogdíját az Otthonnak ajánlotta fel, melynek nagysága a pontozástól függ, vagyis attól, hogy naponta játszák-e nótáit?

Az Otthont támogatók kartsársaink, ha Fehér Ferenc könyvét megszerzik és nótáit, amelyek között pályadíjnyertesek is vannak, minél sürdűbben játszatják.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekében kérjük a vendéglős kartsársakat, hogy valódi GESSLER ALTVATER helyett más gyártmányú Altvater, sem az öreg Altvater fejlett ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

**Az ipartestületi iroda telefonszolgálat.**

ELNOK: 183-482.

VEZETŐJEGYZŐ: 183-482.

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

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

PÉNZTÁR (vissami adóközösség): 381-152.

KONYVELES (tagsági díj nyilvántartás, tagsági díj hátralékok): 184-003.

VENDEGLŐS ADÓKÖZÖSSÉG: 184-003.

Náyon kérjük igen tisztelt tagjainkat, hogy mindig azt a számot hívják fel, amelyik számon közvetlenül tudnak tevélységüket, tanácsot stb. kérni, mert más szám hívása esetén igen sok időt vesz el a különféle és az illetékes tisztviselőktől távoleső telefonokhoz való járkálás.

**WEISER SÜTÖDE**

Budán, Naponta leggyorsabban szállítunk friss süteményt és kenyeret. — XII., Bőszörmény-út 36/a. Szám. Telefon: 151—041.

**KOSSUCH JÁNOS**

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRUT 5. TELEFON: 387-141  
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Cveg, porcellán- és tálaló-edények, mindenmő vendéglői és szállodai edény

**SALGÓ gőzmosógár és fehérneműkölcsönző**

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

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

**Krayer E. és Tsa**

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

**iff. Grünwald Mór**

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