

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍROÍ:
BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENCICH OTTÓ, NÉMETH 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

Igen tisztelt Kartársunk!

I.

A FŐKAPITÁNYSÁG engedélyügysztyála felkérte testületünket, nyomatékosan figyelemztessük azon tagjainkat, akiknek üzletében zenekar működik, hogy kizárólag csak a főkapitányság engedélyügysztyála által kiállított, fényképpel ellátott működési engedéllyel rendelkező zenészeket alkalmazzanak és csak ilyen működési engedéllyel bíró zenészeket engedjenek vendéglőjükben játszani, mert mind a működési engedély nélkül játszó zenészt, mind pedig azt a vendéglőst, aki vendéglőjében zenészt működési engedély nélkül alkalmaz és ilyen zenésszel zenéltet, igen szigorúan fogják megbüntetni.

II.

Ismételten felhívjuk Kartársaink figyelmét arra, hogy Budapest székesfőváros polgármesterének, mint közellátási hatóságnak rendelkezése folyó évi július hó 1-étől kezdve Nagy-Budapest egész területén vendéglátóipari üzemben borjühúst elkészíteni és kiszolgálni **tilos**. Ugyancsak tilos húsiparosnak is Nagy-Budapest területén borjühúst fogyasztóknak kiszolgálni. A borjühús július hó 1. napjától a kórházaknak és gyógyintézeteknek van fenntartva.

Kérjük Kartársainkat, hogy a fentiekhez saját jól felfogott érdekükben a legpontosabban alkalmazkodjanak.

Budapest, 1943. évi július 26-án.

JAKABOS ENDRE
jegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

KŐBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KŐBÁNYA
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPITTATOTT: 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. JULIUS 1, CSÜTÖRTÖK:

A beruházási hozzájárulás befizetési határnapja.

JULIUS 3, SZOMBAT:

A szállodák 3-áig kötelesek elszámolni a június hónapban felhasznált ételiszerváltójegekkel az Ételmiszterjegy Központban (III., Lajos-utca 34.)

JULIUS 5, HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

JULIUS 7, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Mayer Jánosnál, XIV., Kerepesi-út 144.

JULIUS 14, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Heimai Lászlónál, XIV., Columbus-u. 43.

JULIUS 15, CSÜTÖRTÖK:

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

JULIUS 17, SZOMBAT:

A penziók 18-áig kötelesek elszámolni a június hónapban felhasznált ételiszerváltójegekkel az Ételmiszterjegy Központban (III., Lajos-utca 34.)

JULIUS 20, KEDD:

A vigalmiadóátalány befizetésének határnapja.

JULIUS 21, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Pirkhoffer Györgynél, XIV., Gizella-út 46.

JULIUS 26, HÉTFŐ:

Be kell fizetni a június 25-étől július 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti adót és a pótdót.

JULIUS 28, SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája az Alpesi Faluban, XIV., Hermina-út.

JULIUS 31, SZOMBAT:

A mai napig be kell jelenteni az 1943 január 1 és 1943 július 1 közötti értelmiségi változásokat az Értelmiségi Ügyek Kormánybiztosához (V., Klótd-ú. 10/c). Nemleges esetben is kell jelentést tenni azoknak, akik bejelentésre kötelezettek.

**FRANÇOIS
PEZSGŐ**



Crémant Rosé
Transylvania sec

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

MÁLNA-, NARANCS- ÉS CITROMSZÖRPÖT pótolja a körkedvelt
ALMA-, EPER- ÉS RIBIZKELÉ
Egyszerű, minőséggel kapható
„RÓZSA“ GYÜMLÖCSFÖZŐJEM, Budapest, VII., Csongery-u. 10
Telefon: 423-080. — Rendeléseket azonnal szállítok!

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-35-29, 42-35-63
Hungária borkén, azbesztes, jutás kénselet, szénsavas
mész, borderítő-szerek, mustfokoló, Malligand-készülék,
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

**JÁTSSZUNK
PIATNIK-
KÁRTYÁVAL**

Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskännék, evő-
eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borki-
mérőasztalok új és használt állapotban.

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

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme.
Karbantartás, javítás, összes kellekék, eladás, vétel, csere.
Monhalt János műszereszmester
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.



FÉREG ELLENI KARBANTARTÁS

Váljaluk üzemi helyiségeknek szob-, ruzsinb-
gár, egér és patkány elleni karbantartását lá-
tálo eredmény után fizetendő öleő havi díjéi

S T A N D A R D

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13 B
TELEFONSZÁM: 188-583

KOSSUCH JANOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVAN-KÖRÜT 5. TELEFON: 287-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Üveg, porcellán- és
tűzálló-edények, mindenemő vendéglői és szállodai edény

ifj. Hantzmann Károly
bornagykereskedő, exportör

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

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári tölítés

Mit kívánunk iparunk ifjúságától?

VENDEGLŐTŐIPARUNK IFJUSÁGÁTÓL elsősorban tisztesség-tudást, megnyerő fölépést és felelősségérzést kell megkövetelnünk, mint hivatalosn legfontosabb kellékei.

Intelligens, ambíciózus egyéneket kell nevelnünk és arra ügyelni, hogy ezeket a tulajdonságokat lépésről-lépésre figyelemmel kísérve, a legmagasabb fokig kifejlésszük. Tudunk kell azonban, hogy csak akkor nevelhetjük eredményesen, ha ifjúságunk azzal a szellemi fogékonysággal rendelkezik, amellyel a vendéglátóipari etoszt egyénileg is kialakíthatja lelkeiben.

Ipari ifjúságtól minden körülmények között meg kell követelnünk a gondolkodás- és a cselekvés becsületességét, mert csak így tud majd a siker kilátásával és az étellel megküzdni. Erre alapozhatja jellemzsilárdóságát is, amely nélkül iparunkban nincs fejlődés, sem haladás.

A tisztesség mindenkor a jellem és az öntudat oszlopa. Ezek nélkül nem lehet az ifjúságot szakmánk veszedelmes szakadékain átvezetni. Akiből ezek a főtételek hiányoznak, az nem való pályánkra, amelyen a mi alkalmunk van arra, hogy a fiatalosság rossz útja térjen.

Tisztoságos gondolkodás mindig a legjobb útmutató. Annál rosszabb politika a becsületlenség. Csak becsülettel ember lehet igazán vidám és örülhet életének.

Távollról sem elég csak annyira becsületlennek lenni, hogy a törvénytlen való beszédközlést elkerüljük, hanem legkisebb cselekedetünk is mindig az erkölcs és tisztesség jegyében történjen. Csak így érhetjük el embertársaink megbecsülését és a bizalmat, amelyre föltétlenül szükségünk van.

Nem kell tehát éppen csálni, hogy az ember becsületlenré váljék, már a könnyelmű hazugság és a kötelesség tudatos megszegése éppannyira elítélendő.

A becsületlenség mindig a legjobb befektetés, mert ez úgy pénzben, mint lelki nyugalomban a legnagyobb kamatot fizet.

Evvél szemben mondható, hogy a tisztéletlenség mindig a legrosszabb politika, mert — akár a hazugság — rövid időben nyaral.

Sohase fogadj el olyan megbízást vagy állást, amelyben le kellene térned a tisztesség útjáról. Ha üzleti ráteremttség nem párosul a legszigorúbb becsületlenséggel, akkor nincs értéke és nem vezethet jóra.

Iparunk fontos kelléke az előzékenység. Barátságatlan természetű egyén nem való szakmánkba.

Az udvarlásság a kultúra ismertetőjele és a képzettség fokmérője, ezért éppen annyira értékes, mint a szakmai gyakorlat, mert ezek nélkül a vendéglátóüzem el sem képzelhető.

Udvarlatlanság neveltelenségből, elbizakodottságból és ön-zésből ered — ez nem tisztelti mások jóait, sem érzéseit, s ezért megvetendő. Semmi sem magyarázóbb, mint az előzékenység, semmi sem visszataszítóbb, mint az udvarlatlanság és a góg.

A mai időkben különösen gondunk legyen arra, hogy ifjúságunktól udvarlásságot követeljük és ebben jól példával elő-

járjunk, mert jaj annak a vendéglátóüzemnek, amelyben erre a fontos tényezőre nem fektetnek kellő súlyt.

Barátságos, vidám szolgálatkészség szakmánk főkélléke, de vigyáznunk kell arra, hogy ez az egyéni jellem és az üzem jellegének rovására szolgálatkészségbe ne tauljon el.

A szállodás, főleg a hölgyvendéggel és a nő alkalmazottakkal szemben, előzékeny és udvarias legyen minden körülmények között.

Veszesületeit vagy elsajátított jó modor és előzékenység már sok embert segített elő az életben a haladás útján — míg a modortalanság és szerénytelenség gyakran még a kiváló tehetség érvényesülését is megakadályozza.

Sokan, még műveltebb emberek is, udvarlatlanságukkal akarnak imponálni. Ez azonban nagy tévedés és intelligens emberhez nem méltó. Az ilyen nézet hiányos emberismeretre vall. Műveltségünket azzal mutatjuk legjobban, ha mindenki iránt, akár vendég, akár munkatárs, barátságosak és előzékenyek vagyunk, nem is szóva arról a hatásról, melyet példánkkal a többieknél előidéztünk.

Kultúránk megmentője a képzettség és az előzékenység.

Az üzem egész szelleme nyilatkozik meg az udvarlásságból, a megcsillításban, a vendég iránti előzékenységben. A telefonban elhangzó udvarias hang és válasz, a levelezésnek szerkesztése, a közvetlen érintkezés az üzem jó szellemének fokmérője. Ezen alapszik az üzem jó vagy rossz hírneve.

A tapasztalat azt mutatja, hogy alattalóink is szívesebben és jobban dolgoznak, nagyobb szeretettel viselkednek munkahelyük iránt, ha jóindulattal bánunk velük.

A vendégiszerelet iparunk életo elemé, még akkor is, ha a vendéglátás üzleti alapokra van helyezve. Ebből a vendég-barátságból fakad minden törekvés, amellyel vendégeinknek kellemessé kívánjuk tenni az időben való tartózkodást.

Igazi vendégiszerelet, amely nem múloz és szinte észrevétlenül környékezi meg a vendéget, adja meg az üzem hírnevét. A vendég ezt értékeli, ezt keresi legjobban s szívesen feléje fordul — mint a virág a nap felé.

A vendégiszerelet ez esetben nem üres szó, nem semmitmondó meghatározása valamilyen üzletszerűségnek, hanem tartalmas jelzője annak az érdeklődésnek, amellyel vendégeinket körülvesztjük, amíg üzemünket jelenlétével megtiszteli — sőt azután is.

Legfőbb kötelességünknek tesszük eleget, hogyha a vendéglátást minél tökéletesebbé fejlesztjük alkalmazottainkat erre oktattuk, mert ezzel nemcsak üzemünknek és iparunknak szolgálunk, hanem az idegenforgalomnak is, — s ami a legfontosabb, országunknak is.

A szállodásipar oly mértékben viszi előbbre az idegenforgalmat és az általa erkölcsileg, anyagilag képviselt nemzeti érdekeket, mint a közlekedési eszközök s egváltó jelentékeny kultúrális tényezőnek is bizonyul.

MARENCICH OTTÓ

IÁSZLO SÁNDOR

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

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitünő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

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

Gerencsér József bornyagykereskedő Budafok, Petőfi-út 32. Tel.: 269-845

Elsőrendű fajborok állandó választékban

Iparunk és a külföld

A szállodások és vendéglősök nemzetközi egyesülete, az IHV részéről az a főkérdés érkezik, hogy hivatalos lapja, a kölni „Hotel” részére Malosi Ferenc, mint a szakma egyik legmagasabb emellett és gyakorlati vezetőségével, adja az nyilatkozatot a magyar vendéglátóipari helyzetéről, összehasonlítva a külfölddel. Malosi élnék a következő figyelemre méltó foglalatosságot adta:

A KORÜLOTJUNK LEVŐ ÁLLAMOKBAN az e hit van őslődök óta elterjedve, hogy Magyarország maga a tejben-ősz Kánaán. Ez valóban így is volt addig, amíg Magyarországnak csak ősmagát és a vele közösségben élő államokot kellett ellátnia élelmiszerekkel, de ma már nagy tévedés lenne azt hinni, hogy Magyarország most is az a kimeríthetetlen őléskamra, ami volt például a monarchia idejében. És mert valóban már nem az, természetesen vendéglősök az ellátása sem lehet olyan, mint volt.

Vendéglősök iparkodnak ugyan őlémek hírnevét fenntartani, ám ebből törekvések nem járnak a kívánt eredménnyel, noha (nem riadva vissza még az előzetesítől sem) minden erőüket és szorgoskodásukat látványos módon elmerítik.

Sajnos, a vendéglősiparban feldolgozásra kerülő anyagok beszerzése napról-napra nehezebbé válik, dacára annak, hogy illetékes hatóságaink most már valamelyest a hónink alá nyúlnak. Persze az ő szűkösségük is csak a lehetőség határai között mozoghatnak.

Olvasónk talán csodálkozni fognak azon, hogy egy ennyire mezőgazdasági államban hogy lehet élelmiszerekben szűkösséggel, hogy van nekünk a növényvilág által nyújtott zöldségek, csokoládé, fűszerek, patakaink és tavaink nyújtó sokféle halat, rákot, erdőink, mezőink és nádasaink igen sok vadat, gazdaságaink baromfiakat, gyümölcsaink termékeit sok mindent nyújtanak. De ezek őlég idejénél, tehát egész éven át nem kaphatók, vagy ha igen, akkor mérgezőek. Tehát nem állíthatók be eléggé a megszabott keretekbe. Már most ami az őlémi állatállományoktól illeti pl. a tejet, málnám nem vonatkorlátozásokban állatállományok védelmének. A kávé, telet, látszó és más egyebet pedig őli tudjuk pótolni hazai termékekkel és készítményekkel. Cukor, só, őlég van, hol kevés — az időjárás változottságaitól függ. Ugyanez őli a állatállományokra vonatkozóan is: őli bizonyos korlátozások állnak fenn pl. kelt fészkek, teibontásokkal nem lehet készíteni cukrászati termékeket, ha a

vendéglői őzem készíti, csak jegyre lehet adni stb. Rizs, bór van már hazai termés is, de miután nincs behozatal, természetesen, hogy az igényeket nem elégítheti ki. Hűtőek, vágóállatok csak jegyre fogyaszthatók, 100 gr. a fejadag nyersen, hetenként 500 gr. Van szirjegy, leiszjegy, kenyérgyű és nősjegy.

Magától értelődik, hogy ezek a korlátozások érzékenyen érintik a vendéglős forgalmát, amely még eddig elég nagy volt, de mióta a hűsjeget bavezték, valószínűleg mindinkább ezertetni fogják hatásukat.

Van azonban egy vigaszt, és ez a szeszestallók bősége. Bór, sör és pálinka akad elég. Bár őli is vannak tilalomfák felállítva, így pl. a bór termelői árát, amely őgy nyúlik, mint a tőlesztés, nem szabad érvényesíteni, hanem csak a hatóságilag megállapított intervenció árát lehet alapul venni. Kivételek csak a minőségi borok képeznek, de azoknak a magasabb árát is kérelmezni kell. A sör, tekintettel az őpa másirányú felhasználására, pótlányag hozzáadásával készűl, nem békebeli, fogyasztása csökkent. Pálinka, a szesz zárlása miatt, hovatovább kevesebb kerül forgalomba. Likőrök, gyümölcs-, cukorral édesített szirupok szintén mérsékeltek.

Már most, ami a vendéglős őzemek adóterheit illeti, bizony bizonytalanságban járunk és van mit dolgozni, hogy elég lehessünk kötelezettségeinknek. Ipari adunk is elég tenni.

Összegezve a közölteket és összehasonlítva a magyar vendéglős helyzetet más országokban levő vendéglős viszonyával, megállapíthatjuk, hogy mi még a korlátozások terén nem tartunk egészen ott, ahol azok tartanak, és mi is gyors őlémben haladunk a megszorítások felé és hovatovább utolérjük őket. Hogy milyen hatással vannak a korlátozások a magyar vendéglősiparra, azt a következőkben ismertetem: nem szívesen látják, nem szeretik persze a korlátozásokat, de bíznak abban, hogy lesz még „szőlő, lággy kenyér” — teljes bőség. Mert mi bíznék a német dal állításában: „Es geht alles vorüber, es geht alles vorbei, nach jeden Dezember kommt wieder ein Mai.” De lággy az is, amit egyik takarékpénztárban olvastam: „Nem nehezebb ma takarékoskodni, mint holoap nélkülözni!” Ezt az állítást nemcsak a pénzre lehet vonatkoztatni, hanem az élelmiszerekkel való takarékoságra is.

A magyar vendég szeret őli enni és őli, de — dicsőre őlére legyen mondva — őlélemmel iseli, hogy más több mint őntől őli kell mondania, őli őli mond, mert őli tartja, amit a magyar vendéglős őli tart: „Mindent a hazánál!”

HUNGÁRIA SÜTŐDE A főváros legelőkelőbb szállodái és szórakoztatási szállójára Üzem és főüzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271



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

IGALY ÉS TÁRSA

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

WEISER SÜTŐDE

Budán, Nagybánya legmagasabbán szállítunk friss süteményt és Fenyvesét — XII., Boszörményi-út 36/a. szám. Telefon: 151-041

Egyetlen könyvházi sem helynyuzhat őz



ételkészítő és marhahús érkőironat

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

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Takarékossági propaganda számlócedulák az ipartestületben díjmentesen kaphatók. A takarékosági gondolat terjesztése érdekében kérjük t. Kortársainkat, hogy ezen számlócedulákat minél nagyobb számban használják.

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

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Központiroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 133-482. Különleges palackos és hordós fajdokat ma Budapest szenczációjai!

Evés-ivás magyar mondásai

I. RÉSZ

A VENDEGLÁTÁS TÖRTÉNETÉHEZ TARTOZIK az a sok jellemző ötlet is, amely régtől fogva sürített szólásmondások atekájában örökfűdött meg. Különböző már egész könyvek jelentek meg a gasztronómiai szálloigékről, komoly és vidám tanulmányok „bon mot” és „Gepflügelt Worter” nagy tárháza. Ezek többnyire röviden odavetett kifejezések, sokszor hosszú fejtegetést pótolnak, illetve sürítenek tanulságot, mulattató módon is. A magyarja pedig vetelekedik a régi kultúrájú népek hasonló kedves értékeivel. Bősége, változatossága meglepi a gyűjtőt. És az is, hogy mennyire hajlékony és éles a magyar nyelv pengéje, milyen találó és megkapó az, amit kifejez. Námelyik eszedreli magyar, a házi észjárás talpraesett, leghívebb kimerítője. Ilyet találunk már Decsi Csinos János könyvében (Libellus adaquorium latino-ungaricorum. Bártta, 1583.), de kivált Pázmán Péter műveiben (Kalauz 1613. Vasárnapi és ünnepi predikációk, 1613.), mert hiszen sokhelyt alkalmazott zamatos közmondásokat. Találunk Beniczky Péter (Magyar Ritmusok, Kolozsvár, 1670.), Teleki Mihály (Fejedelmi levelek, 1689.), Mikos Kóliem (Törökországi levelei, 1717—1758.), Szirmai Antal (Hungaria in parabolis, Buda, 1804.), Dugonics András (Magyar példabeszédek és jeles mondások, Szeged, 1820.), Ballagi Mór (Magyar példabeszédek), Erdélyi János (Magyar közmondások, Pest, 1852.) műveiben. Persze a Magyar Nyelvtörténeli Szótárban is, amelyet Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond szerkesztettek.

Ez csak szerény kísérlet aránérve, hogy a magyar vendéglátás, evés-ivás kapcsolataiban használatos közmondások gyűjteménye külön főtárrassék. Valamennyit nem közhölhetjük ezen a helyen, mert hát egész vaskos kötetre való: sikerült már összeszedni, de azt gondoljuk, hogy ennyi is eléggé látja a téma jelentőségét, nyelvünk kifejezőerejét, népünk jóízű humorát:

Egy tüzön több fazék is főllor.

Addig úszik a tók, míg el nem merül.

Ki mézet metsz, újját nyalogatja.

Ki olajjal bánik, hamar pisztosodik.

Kinek savával élsz, főztjét megdicséred.

Legbátrabb ember volt, ki a rákot először ette.

Kardot köli a bor.

Rövid álmom-dánom, hosszú szánom-bánom (Székely.)

Könnnyű pohár mellett vitázkedni.

Vitéz kanyere bizony vérsz kényár.

Ures hordó jobban kong.

Jól megrága, aztán nyalod.

Többet beszélnek bor, mint étel mellélt.

Szuszmát is megtanít szólni a bor.

Egy híd, két asszony, egész vásár.

Jó káposzta, rossz bor (Az a hif, hogy amikor: sok és jó)

káposzta terem, a bor nem igen jó a sok eső miatt.)

Idővel, dérrrel a kőényi is megéri.

Lágy hónapban kemény a rák. (Lágy hónapok, amelyeknek a nevében nincs „r” betű.)

Fekete széná, fehér kenyér. (Jó esztendőt jelent.)

Ha fénylik Vince, megtelik a pince.

A bornak Szent Márton a bírja.

Későn érő alma szokott sokáig tartani.

Telen két szakács, egy kulcsár nyárban két kulcsár, egy szakács.

Jó fűszer-szám az éhség.

Nem jó éhnek az ének.

Hol nincs kenyér, poról az éhség.

A vendéglős-, bormérő- és italmérő-szakma legújabb szenczációja a szabadalmazott

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGO

mert ez megmenti borának kitűnő ízét és zamatját.

A

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGO

feltétlenül elpusztítja a levegőben élő kártékony bacillusokat. — Megrendelhető:

GARAMVÖLGYI SÁNDOR

ITALÁRÚ ÉS DUGÓVEZÉRKÉPVISELETÉNÉL

BUDAPEST, VII, ERZSÉBET-KRT 44. TELEFON: 220-824, 222-342

aki a HUNGÁRIA levegő átszűrő dugó használati

utóslatát kívánására ingyen és bérmentve megküldi.

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

BORNAGYKERESKEDŐK

BUDAPEST, XIV., HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ULLOI-ÚT 85. SZ.



**Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmentali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

Takarékossági propaganda számolócedulák az ipartestületben díjmentesen kaphatók. A takarékosági gondolat terjesztése érdekében kérjük t. Kartársainkat, hogy ezen számolócedulákat minél nagyobb számban használják.

Gerencsér József hornagykereskedő

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

Iparunk és a külföld

A szállodások és vendéglősök nemzetközi egyesülete, az IHV részéről az a főkérdés érkezik, hogy hivatalos lapja, a kőmi „Hotel” légersze Malosik Ferenc, mint a szakma egyik legregibb emeleti és gyakorlati vezetőszemélyisége, adjon nyilatkozatot a magyar vendéglátóipar helyzetéről, összehasonlítva a külföldi Malosik éinők a következő figyelemre méltó foglalkozást adta.

A KORÜLTÖTTEK LEVŐ ÁLLAMOKBAN az a hit van ősidők óta elterjedve, hogy Magyarország maga a teljen úszó Kánaán. Ez valóban így is volt addig, amíg Magyarországnak csak önmagát és a vele közösségben élő államokat kellett ellátnia élelmiszerekkel, de ma már nagy tévedés lenne azt hinni, hogy Magyarország most is az a kimeríthetetlen élelőkamra, ami volt például a monarchia idejében. És mert valóban már nem ez a természetszerűen vendéglőnek az ellátása sem lehet olyan mint volt.

Vendéglősöknek iparkodnak ugyan üzemeik hírnevét fenntartani, ám ebből törekvéseik nem járnak a kívánt eredménnyel, noha (nem tudva vissza még az áldozatoktól sem) minden erőfeszítést és szorgoskodástak latbavetni annak elérésére.

Újajnos, a vendéglátóiparban feldolgozásra kerülő anyagok beszerzése napról-napra nehezebbé válik, dacára annak, hogy illetékes hatóságaink most már valamelyest a hódunk alá nyúlnak. Persze az ő segítségük is csak a lehetőség határai között mozognának.

Olvasónk talán csodálkozni fognak azon, hogy egy ennyire mezőgazdasági államban hogy lehet élelmiszerekben szükség: Igaz, hogy van nekünk a növényvilág által nyújtott zöldségfélék sokasága, folyóink, patakjaink és tavaink nagyon sokféle halat rákot, orádókat, mezőink és nádasaink igen sok vadat, gazdaságaink baromfiakat, gyümölcsjeink termékek sok mindent nyújtanak. De ezek főleg idénycikkiek, tehát egész éven át nem kaphatók, vagy ha igen, akkor méregdrágák. Tejünk nem állíthatók be eléggé a megszabott keretekbe. Már most ami az élelmi élelmiszereket illeti pl. a tejtel majdnem összes vonatkozásokban nélkülözni vagyunk kénytelenek. A kávé, teát, kakaót és más egyébekt pedig idő tudjuk pótolni hazai termékekkel és készítményekkel. Cukor hol elég van, hol kevés — az lődlőjárás vi. szontravéggelöl figye. Ugyanez áll a lisztfeleségekre vonatkozóan is; itt bizonyos korlátozások állnak fenn pl. kelt tészteket, tehenészeleket nem lehet készíteni, cukrászterményeket, ha a

vendéglőit üzem készíti, csak jegyre lehet adni stb. Rizs, búr van már hazai termés is, de miután nincs báziszatál, természetesen, hogy az igényeket nem elégítetheti ki. Hűsítőleik, vágóálatok csak jegyre fogyaszthatók, 100 gr. a fejadag nyersen, hetenként 500 gr. Van szérjegy, tésztajegy, kenyérfjegy és húsjegy.

Magától érteledők, hogy ezek a korlátozások érzékenyen érintik a vendéglők forgalmát, amely még ezideig elég nagy volt, de mióta a húsjegyket bázisozták, valószínűleg mindinkább éreztetni fogják hatásukat.

Van azonban egy vigasztaló, és ez a szeszszállítás bősége, bor, sör és pálinka akadt elég. Bár itt is vannak titlalomfák felállításra, így pl. a bor termelői árát, amely úgy nyúlik, mint a tésztaár, nem szabad érvényesíteni, hanem csak a hatóságilag megállapított intervenciók árat lehet alapul venni. Kivétel csak a minőségi borok képeznek, de azoknak a magasabb árat is kérelmezni kell. A sör, tekintettel az ápa másirányú felhasználására, pótlányig nozzadaadásával készül, nem békebeli, fogyasztása csökkent Pálinka, a szesz zárólésa miatt, hovatovább kevesebb kerül forgalomba. Likőrök, gyümölcs-, cukorral édesített szirupok szintén mérsékeltek.

Már most, ami a vendéglátóüzemek adóterheit illeti, bizony bizonyos mértékben járunk és van mi dolgozni, hogy elég tehessünk kötelezettségeinknek. Ipariudunk is elég tenni.

Daszregeve a közötteket és összehasonlítva a magyar vendéglők helyzetét más országokban lévő vendéglők viszonyával, megállapíthatjuk, hogy mi még a korlátozások terén nem tartunk egészen ott, ahol azok tartanak, de mi is gyors ütemben haladunk a megszorítások felé és hovatovább utolérjük őket. Hogy milyen hatással vannak a korlátozások a magyar vendéglátóiparra, azt a következőkben ismertetem: nem szívesen látják, nem szeretik persze a korlátozásokat, de bíznak abban, hogy lesz még „szőlő, lágy kenyér” — teljes bőség. Mert mi bíznak a német dsl állításában: „Es geht alles vorüber, es geht alles vorbei, nach jeden Dezember kommt wieder ein Mai.” De igaz az is, amit egyik takarékpénztárban olvastam: „Nem nehezebb ma takarékoskodni, mint holnap nélkülözni.” Ezt az állítást nemcsak a pénzre lehet vonatkoztatni, hanem az élelmiszerekkel való takarékoságra is.

A magyar vendég szeret jól enni és inni, de — dicséretre legyen mondva — türelmeiml viseli, hogy ma több mindéről le kell mondania, le is mond, mert azt tartja, amit a magyar vendéglős is tart: „Mindent a hazáért!”

HUNGÁRIA SÜTŐDE A főváros legelőkelőbb szállodái és sorozó szállójátja
Üzem és főzlet: Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271



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

IGALY ÉS TÁRSA

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

WEISER SÜTŐDE

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

Egyetlen
konyhából
som
finnyozhat
az



étekesítő
és
marhahús
erőkövető

Könyv részletes ajánlatot: ERŐTÁPSZERÜZEM, Papp András
cegtől, Budapest, III., Hevizi-út 4—6. Tel.: 362-782, 163-011

CSALÁDI SÖR - KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Takarékossági propaganda számozódókulak az ipartestületben díjmentesen kaphatók. A takarékosági gondolat terjesztése érdekében kerjünk t. Kartársainkat, hogy ezen számozódókulak minél nagyobb számban használják.

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.

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

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Központi iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 133-482. Különleges palackos és hordós taborlat ma Budapest szenczációja!

Évés-ivás magyar mondásai

I. RÉSZ

A VENDEGLÁTÁS TÖRTÉNETÉHEZ TARTOZIK az a sok jellemző ötlet is, amely régtől fogva sürített szólásmondások alakjában örökítődött meg. Külföldön már egész könyvek jelentek meg a gasztronómiai szállóigékről, komoly és vidám tartalmú „bon mot” és „Gepflügelte Worte” nagy tárházai. Ezek többnyire röviden odavetelt kifejezések, sokszor hosszú fejlegelését pótolnak, illetve sürítenek tanulságos, mulattató módon is. A magyarja pedig velededik a régi kultúrájú népek hasonló kedves értekeivel. Bősége, változatossága meglepi a gyűjtőt. És az is, hogy mennyire hajlékony és éles a magyar nyelv pengéje, milyen találó és megkapó az, amit kifejez. Námrelyik ösderedik magyar, a hazai észjárás talpraesett, leghé-
vőbb kimutatója. Ilyet találunk már Decsi Csinos János könyvében (Libellus adaquorum latino-ungaricorum. Bártta, 1583.), de kivált Pázmán Péter műveiben (Kalauz 1613. Vésárnap és ünnepi predikációk, 1613.), mert hiszen sokhelyt alkalmazott zamatos közmondásokat. Találunk Beniczky Péter (Magyar Ritmusok, Kolozsvár, 1670.), Teleki Mihály (Fejedelmi levelek, 1689.), Mikes Kelemen (Törökországi levelei, 1717—1758.), Szirmai Antal (Hungaria in parabolis, Buda, 1804.), Dugonics András (Magyar példabeszédek és jeles mondások, Szeged, 1820.), Ballagi Mór (Magyar példabeszédek), Erdélyi János (Magyar közmondások, Pest, 1852.) műveiben. Persze a Magyar Nyelvtörténeti Szótárban is, amelyet Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond szerkesztettek.

Ez csak szerény kísérlet aránözve, hogy a magyar vendéglátás, évés-ivás kapcsolataiban használatos közmondások gyűjteménye külön főtárássá. Valamennyit nem közölhetjük ezen a helyen, mert hát egész vaskos kötetre való: sikerült már összeszedni, de azt gondoljuk, hogy ennyi is eléggé látja a téma jelentőségét, nyelvünk kifejezőerőjét, népünk józoni humorát:

Egy tüzön több fazek is főllör.

Addig úszik a tók, míg el nem merül.

Ki mézet metsz, újját nyelogatja.

Ki olajjal bánik, hamar pisztosodik.

Kinek savával étsz, föjtájt megdicséred.

Legbátrabb ember volt, ki a rákot először ette.

Kardot köi a bor.

Rövid ádnom-dánom, hosszú szánom-bánom (Székely.)

Könnyű pohár mellett vitázkedni.

Utaz kényere bizony vérsz kényar.

Ures hordó jobban kong.

Jól megrágd, aztán nyeld.

Többet beszéinek bor, mint étel marhat.

Szuszmát is megtanít szólni a bor.

Egy hfd, két asszony, egész vásár.

Jó káposzta, rossz bor (Az a hit, hogy amikor sok és jó káposzta terem, a bor nem igen jó a sok eső miatt.)

Ldövel, dérral a kőény is megérik.

Lágy hónapban kemény a rák. (Lágy hónapok, amelyeknek a nevében nincs „r” betű.)

Fekete széna, fehér kenyér. (Jó esztendőt jelent.)

Ha fénylik Vince, megteirik a pince.

A bornak Szent Márton a bírája.

Későn érő alma szokott sokáig tartani.

Telen két szakács, egy kulcsár, nyárban két kulcsár, egy szakács.

Jó fűszerzám az éhság.

Nem jó éhnek az ének.

Hoi nincs kenyér, párol az éhség.

A vendéglős-, bormérő- és italmérő-szakma legújabb szenczációja a szabadalmazott

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGO

mert ez megmenti borának kitünő ízét és zamatját.

A

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGO

teltetlenül elpusztítja a levegőben élő kártékony baciilusokat. — Megrendelhető:

GARAMVÖLGYI SÁNDOR

ITALÁRUK ÉS DUGÓVEZÉRKÉPVISELETÉNÉL

BUDAPEST, VII, ERZSEBET-KRT 44. TELEFON: 220-824, 222-342

aki a HUNGÁRIA levegő átszűrő dugo használati utasítását kívánságra ingyen és bérmentve megküldi.

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

BORNAGYKERESKEDŐK

BUDAPEST, XIV, HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ULLOI-ÚT 85. SZ.



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

Takarékossági propaganda számolócedulák az ipartestületben díjmentesen kaphatók. A takarékoskági gondola terjesztése érdekében kérjük T. Kartársainkat, hogy ezen számolócedulákat minél nagyobb számban használják.

vitéz Tóth István **likőr-, rum- és pálinkagyártmányai** minőséget jelentenek Budapest, 11., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 154-909

Kenyérhöz is mézes falat éhes embernek.
Üres has nem jó tanácsadó.
A kenyér sültve jó.
Üres hasnak nem elég a szó, hanem a cipő.
Hol kemény nem füstölög, nehezen lesz ott ebéd.
Minden jóllakásnak meg kell adni az árát.
Annál jobb a kenyér, mennél jobb a szemé.
Keserves a véren vett kenyér.
Szomjasnak a víz is íz.
Éhes disznó makkal álmodik.
Nem kérdi az éhes has, hányalt utótt az óra.
Nehez éhes embernek a várakozás.
Éhes gyomornak nem jó sokat papolni.
Éhes embernek csel az alvás.
Nincs füle a hasnak.
Megrestül a fő is, ha nem abrakolják.
Ki utással eszik, áldozik.
Áldott a sok kéz, átkozott a sok száj.
Lomhának egy jó falat is kár.
Ki milyen kovászt tesz, olyan kenyeret eszik.
Ki mint öröl, úgy süt.
Mézből sem jó a sok.
Egyik kézzel másik ésszel keresi a kenyeret.
Törd meg a diót, ha a belét meg akarod enni.
Ette használ, aludta bére.
Nincs nehezebb az üres kosárnál.
Üres tarisznya nehezebb, mint a teit.
Az él soká, aki jól él.
Jóllakott méhnek nem kell virág.
Szalmán tartott borjú nem sokat ficánkol.
Az élet, pénz, szalonna folyton fogy.
Ki sokáig levest eszik, soká él.
Fogas öbnek való a csontváros.
Kinek a kása megégeti száját, tarkóját is fájja.
Ölcső húsnak hig a leve.
Óbornak, ó-lányoknak nem egy az ára.
Bor, búza, szalonna égnek fő adománya.
Főladta levelét, elteledte kancát.
Babot sem levőért főzik.
Halat szálka nélkül, embert hiba nélkül ritkán találni.
Jó ebédet ad a világ, de a halát a vacsorája.
Csóri csókának nincs mája. (Mátyás király adomája.)
Lusta lónak korbács az abrakja.
Rest béresnek kenyérlés az ebédje.
Csak evéskor izzad, mint a pap szolgálja.
Ki a munkát kerüli, gyomrát nehezen tölti!

Nem jó nagy úrral egy tából cseresznyézni.
Szakáccsal, kulcsárral nem jó haragot tartani.
Nem jó ó-hordóba újbort tölteni.
Kellemetes egyórás tojás, egynapos kenyér, hatáves bor,
tízéves hal, tizenötéves lány, harmincéves jakaró.
Senkinek se röpül szájába a sültgalamb.
Rákévszen sok a munka, kevés a jutalom.
Görbederekü embert szeret a szőlő. (Balatonvidéki.)
Nem szabad ember, kinek mulatni nem szabad.
Szegény fog madarat, gazdag eszi meg.
Szegény ember etele helyett is aluszik.
Ki győzné a szegény házát tyúkkal, kaláccsal.
Nincs saványabb az alamizsna-kenyérről.
Szegényember vízzel főz.
Szegény úrnak galambház a mészárszéke.
Nehez kenyér az urváé.
Szegény embernek nincs kenyere, mégis obet tart.
Koldus kenyerét könnyek keserítik.
Rövid a torkosság, hosszú a betegség.
Török torok sok kárt tett az országban.
Kancsó fenekére vetli a keresztet.
Ha a kerék csikorog, a kocsi itta meg a háj árát.
Elinná a Krisztus palástját.
Részegesnek csak az első itca drága.
Torkon vigyázz, ne hibázz!
Kis lyuk a torok, de egész falut is elnyelhet.
Részegember imádása, betegember bójája (Nem soká él).
Van annak, aki meg nem issza.
Boris (bor) a kedvese.

(Második rész következik)

Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ÉS HARVERŐGÉPEK
BURGYONYHÁMOZÓGÉPEK
BEEPÍTETT MOTORRAL
KONYHAI- ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDOSS PÁL ES TÁRSAI

BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON 342-946



Vendéglősök! Kévhéztulajdonosok! Terraszok kivilágítására
vagyék a m. kir. Honvédelmi Miniszter 104.737/ Ein. 35—941.
sz. rend. eng. szabadalmazott

"BOMBA" légóltalmi irányfénybúrát

Ára darabonként 3.50 P. — Kapható: Gerő Sándor műszaki
nagykereskedőnél, Budapest, VI., O-utca 21. Tel.: 315-172.

LEPEDŐ

konyharuhák, törülközők, felmosóruhák stb.
nem műrostos, rendkívül olcsón.
WEISZ, Paulay Ede-utca 58. Udvarban jobbra

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

HUNGÁRIA BORPINCZE

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

Az értelmiségi alkalmazottak bejelentése.

ISMERETES, hogy az 1939.IV. tc., az ú. n. „zsidótörvény” végrehajtásával kapcsolatban minden ipari üzem, ahol értelmiségi munkakörben alkalmazottakat foglalkoztatnak, évente kétszer, mégpedig január és július havában az előző félvelek változásairól bejelentést köteles beszolgáltatni az „Értelmiségi Munkanélküliség Ügyleinek Kormánybiztosához” (Budapest, V., Klotild-utca 10/c.).

Ezen bejelentést „nemleges” esetben is, tehát, ha értelmiségi munkakörben foglalkoztatott alkalmazottakban változás az első félévben (jelen esetben január 1. napjától június 30. napjáig) nem fordult elő, be kell a Kormánybiztosághoz szolgáltatni.

A bejelentést az előjáráságokon kapható V. sz. minta-úrlapon kell beküldeni.

A bejelentést célszerű ajánlott levélben postára adni, végy személyesen a Kormánybiztoságnál benyújtani.

(Lásd: Vendéglátóipari Tudnivalók 1942. (III.) kötetének 231—238. oldalain.)

Külföld.

A német vendéglátóipar hadiszolgálata.

NÉMETORSZÁG „TOTÁLIS MOZGOSÍTÁSA”, mint Berlinből jelentik, természetesen az egész vendéglátóiparban is óriási változásokat idézett elő. Ujabb hírek szerint a nagyszámú hotel, vendéglő és kocsma lezárását vagy „átállítását” az alkalmazott munkacseréje követi. A térli-munkaerőket, amennyiben belföldiek, a legnagyobb mértékben nőkök kell pótolni. Különösen litkezelő, telefonos, pincér, szakács, könyvelő és pénztári személyzet nem marad a helyén. Ajtónálló, page, boy s minden effajta munkaerő, aki eddig a vendégek különleges kényelmét szolgáltatta, ezenül sehol sem alkalmazható. Előtte, és tolokcsik nem használhatók. Egyebekben is nagyon meg kell szorítani a konyhai szolgáltatásokat a háború következményeinek megfelelő módon. Egyszerűsítik az ú. n. árostályokat. Egyelőre tenácsképpen közik, hogy az üzemek — függetlenül a rendőri záróráról — legkésőbb 23 órákor szüntessék meg az üzemet, ha különleges üzemfolyadatok (éjszakai üzem, hadizóna stb.) más szabályozást nem követelnek. Az éjszakai szórakozóhelyek, bárók és más hasonló üzemek mind zárva maradnak a háború végéig.

Szállodák megsegítése Svájcban.

IGEN NÉPES ÜLÉS VOLT Gent városa nagy tanácstermében a szálloda-szanálás ügyében. A kormány, a megye és a város hatósági képviselőin kívül Gent kanton forgalmi és gazdasági szerveinek, vállalatának, elsősorban a szállóknak és vendéglőknek vezetői voltak jelen.

A kormány tagjainak jóindulatú főszozlalásai után egyhangú nézetek nyilvánultak meg a szállodák megsegítéséről és a gyógyhelyek modernizálásáról is. Fernand Cottier, a genfi szállodáségyesület elnöke és Mare Cougard az idegentforgalmi egyesület elnöke különösen hangsúlyozták Gent mint igen nagy idegentközpont, jelentőségét, továbbá a genfi vendéglátóipar átalakításának szükségességét. A kormány tagjai konkrét ígéreteket tettek.

A SVÁJCI VOROSKERESZTI eihatórozta, hogy kitüntetés adományoz a becseületes, jó munkát végző iparosoknak. A kitüntetés vasból való érdemrend s azt elsősorban az élelmeszeriparok mesterei és munkásai kapják.

Nagyszabású keretek között, a hatóságok részvételével folyt le az első ünnepség, amelyen számos vendéglős, hentes-mészáros és sütőiparos kapott kitüntetést. A megjutalmazott iparosok büszkén viselik a kiváló munkájukért kapott érdemrendet, amely a közönség bizalmát és támogatását a jövőre nézve is teljes mértékben biztosítja számukra.

A svájci szállodás- és vendéglősválság.

MÉG SÜLYÖSABBRA FORDULT a legutóbbi időben Svájc egész vendéglátóiparának helyzete. Már 1940-ben leapadt az 1938. évi 16 milliónyi éjszakázás 10 millióra. A bevétel 1937-ben még 312 millió frank volt és a mul évbem már a 70 milliót sem érte el. A vendéglátóiparral kapcsolatban számos más iparágat is erősen sújt az idegentforgalom csökkenése. Szállodák, penziók és szanatóriumok 7.315 üzemet tartottak fenn és ezekben 200 ezer ágy volt. A külföldi vendégek száma 85.5%-ról lezuhant 14.8%-ra.

Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETÓFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

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

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

ROSSZ A GYOMRA?

A

BARBARA

RENDBEHOZZA

DR. NOSEDA-GYÁRTMÁNY

ZAJMUS GYULA borpincészete

AJÁNLJA MÁRKÁS PALACKBORAIT
BUDAFOK, Petőfi-út 44. — Budapesti Iroda:
VII., Erzsébet-körút 38. Telefon: 22-24-26.

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KOZPONTJA az iparügyi miniszter úr engedélyével havonta megismertető ipari közgazdasági és gazdasági ismereti tanfolyamot rendez a mestervizsgákra készülő iparosok és segédok részére. A tanfolyamon szakeleődők ismertetik a mestervizsgával kapcsolatos általános és részletes iparjogi, lérszadalombiztosítási, adóügyi és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, munkabérré, fizetéses szabadságra stb. vonatkozó rendelkezéseket.

Az előadások mindennap este 6, illetve 8 órakor az IPOK (VII. Erzsébet-körút 9—11. I. 5.) előadói termében tartatnak meg. A tanfolyam részvételi díja 6—pengő. Jelentkezni lehet az IPOK hivatali helyiségében július 1-én, este 6 órakor.

„Szeressétek a munkásifjút.”

A KERESZTÉNY MUNKÁSIFJAK ORSZÁGOS SZÖVETSEGE 1945 június 27-én, a Zeneművészeti Főiskola nagytermében szépen sikerült művészettel rendezett Bornealmisza Géza iparügyi miniszter úr legfőbb védnöksége alatt A művészeti fővédnökségében iparunk részéről Marencsik Ottó m. kir. kormányfőtanácsnok, testületünk alelnöke és Kristályffy István dr., szakiskolánk igazgatója is helyet foglaltak.

Légtalmi szükségvóhelyek létesítésével kapcsolatban engedélyezett adókedvezmény.

A PÉNZÜGYMINISZTER 87.000/1945. VII. számú rendeletével a légtalmi szükségvóhelyek létesítésével kapcsolatban engedélyezett adókedvezményeket tartalmazó rendeleteket úgy módosította, hogy az 1945. évi január 1. óta létesített szükségvóhelyek építéssel felelőit és igazolt költéseiket az 1945. évi hazaadókvetésnél alapul veit nyers bérjövődíjakkal vagy hasonlítottaknál kell összehasonlítani.

Az adókedvezmény meghosszabbítása 1945. december 31-ig terjed.

Eljegyzés.

WAGNER CSOPPI és dr. LIPPAY ISTVÁN június 14-én tartották eljegyzésüket.

Halálozás.

GLASER LAJOS vendégloki kártársunk 44 éves korában június 11-én meghalt.

KARTARSÁK! A PUTNOKI LÍKÓRGYÁR „GYOMORBARÁT” cinevezéssel hazai gyógygyógyanyagokból páriás úttan előállított, kellemes zamatu keserűellőir-különlegességet hozott forgalomba. Ajánljuk Kártársainknak, tegyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az áru kitűnő minőségéről. A gyár telefonstama: 189-733 és 185-365.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendégloki kártársakat, hogy valódi GESSLER ALTVATER helyett más gyártmányú Altvater, sem az öreg Altvater fejtel ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

Régi vendégloki-családból származó, jómegjelenésű, mestervizsgázott üzemi igazgató (jelenleg is állásban), 45 éves, f. k. vallású, aki reprezentációs, kalkulációs, irodai stb. munkákban, személyiyelettel felügyeleti hatáskörben szívesded gyakorlatot rendelkezik, állási változtatna, illetőleg mellobb elhelyezkedne csak a fővárosban Szíves megkeresés „SZAKEMBER” címre az ipartestületbe.

Felvidéki város központjában jómegjelenésű, ettermekkel, kerthelyiséggel és sentsess rendezéssel

elsőosztályú vendéglo

betételeg miatt

azonnal, olcsón eladó

CIME KALOUDNYI UTCA 10

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

Krayer E. és Tsa

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



Az eredeti GESSLER ALTVATER az ellenőrzés során könnyen megkülönböztethető a nem valódi Gessler Altvaterétől és így felesleges kellemetlenségnek teszi ki magát, aki mást ad valódi helyett.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Schrettenner István 120 pengő, Arany Bika Szálló (Debrecen) 100 pengő, Rényi Imre 20 pengő, Hagi Söröző 12 pengő, Solit Tibor, Marquetant János (Magyaróvár) 10—10 pengő adományozott.

Tory György népnapi virágmegváltás címén az Otthonnak 30 pengő adományozott.

A jó szívet adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

Állást keresek.

27 ÉVES, érettségizett, katonaviselt, öskeresztény szállodában tisztviselői elhelyezkedést keres. Vidéken is. Címe az ipartestületben.

NEMETÜL, FRANCIÁUL értő, tanult fiatalember (raktárnoki vagy portás állást keres. Megkeresés „Szorgalmas” jellegre az ipartestületbe.

SZÁLLODAI és vendégloki ipari szakember, mérlegpezs könyvelő és adminisztrátor delűlen 3 óráról állandó elfoglaltságot keres.

Megkeresések „PERFEKT” jellegre az ipartestületben.

KARTARSÁK FIGYELMÉBE! Ajánljuk WEISS János üjverbázi líkór- és rumgyáros, bor- és szeszanyagkereskedőnek a Nemzetközi Vásáron kiállított és elsőrendűnek elismert MOCCA KRÉM, KUPICÁS BARÁT LÍKOREIT, BRANDY-JÁT, BORAIT, PÁLINKÁIT és RUMFAJTÁIT. Telefon: ÜJVERBÁSZ 58. és 78.

ITÁLMÉRŐK FIGYELMÉBE!
*Bors-ükségletét
előnyösen beszerezhet!*

FAILLER JÁNOS

BORNAGYKERESKEDŐ ÉS BORKÖZVETITŐNEL, TAPOLCA
Termelői közvetlen és szállítói garanciával
Csak minőségű, hegyvidéki, balaton-
melibéki BOROFT Árusítók ér közvetített!

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