

# Magyar Szállodás Vendéglős

A  
BUDAPESTI  
SZÁLLODÁSOK  
ÉS VENDÉGLŐSÖK  
IPARTESTÜLETÉNEK  
HIVATALOS  
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE  
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:  
BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,  
MARENICH OTTO, NÉMETH ALADÁR

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

## A szakiskolai beiratások elhalasztása

AZ ELMŰLT LAPSZÁMUNKBAN közöltük t. Kartársainkkal a szakiskola 1943/44. tanévére vonatkozó tudnivalókat.

Tekintettel arra, hogy a vallás- és közoktatásügyi miniszter úr időközben megjelent 9.222/1943 VKM. számú rendeletével (megjelent a Budapesti Közlöny 1943 VIII. 22. (188) számában) másként határozta meg a középfokú iskolákban, a középiskolákban és a szakiskolákban az 1943/44. iskolai évben a beiratások megtartását és a tanítás megkezdését, tisztelettel közöljük t. Kartársainkkal, hogy

**szakiskoláinkban a beiratásokat folyó évi október hó 28-án, 29-én és 30-án tartjuk meg.**

Kérjük t. Kartársainkat, hogy a szakiskolai beiratások új időpontját előjegyezni és tanulóikat (tanoncaikat) a fenti időpontokban beiratkozás végett szakiskolánkba küldeni szíveskedjenek.

II.

## Cukor-, burgonya- és lencseutalványok átvétele

AZ ÉLELMISZERJEGY KOZPONT vendéglátóipari csoportjának közlése szerint a folyó évi szeptember havi cukorutalványokat, a szeptember—november hónapokra kiutalt burgonya ellátmány utalványait, valamint a most elsősorban kiutalásra kerülő lencse utalványokat

**szeptember hó 1. — szeptember hó 6. napjai között**

fogja a Jegyközpont a vendéglátóiparosoknak kiosztani.

A kiosztás sorrendjéről a Jegyközpont a napilapok útján fog értesítést adni, ezért kérjük t. Kartársainkat, saját érdekükben kísérik figyelemmel a napilapok híreit, hogy a Jegyközpont által kiírt időben a fenti élelmiszer utalványokat átvehessék.

Budapest, 1943. évi augusztus hó 28.

JAKABOS ENDRE  
jegyző.

Kartársi üdvözlettel:

WINKLER LÁSZLÓ  
alelnök.

**KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.** BUDAPEST-KÖBÁNYA  
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: \*148-462  
ALAPÍTÁTOTT: 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

## SZEPTEMBER 1., SZERDA:

Kirándulás a péceli Otthonba (vonatindulások: 8.40, 13.20, 15.00, 16.55 Keleti pu.-ról és 10 óra 10 perckor a József-városi pu.-ról).

## SZEPTEMBER 4., SZOMBAT:

A szállodák 4-éig kötelesek elszámolni az augusztus hónapban rehasznált élelmiszer-váltójegyekkel az Élelmiszer-jegy Központban (III., Korona-tér 2).

## SZEPTEMBER 6., HÉTFŐ:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## SZEPTEMBER 8., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Egermann Ferencnél, VII., Miksa-utca 11.

## SZEPTEMBER 10., PÉNTEK:

A szállodai forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

## SZEPTEMBER 15., SZERDA:

Az egyenes adók befizetésének határnapja.  
A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az Ipartestület tanácstermében.

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Gundel Károlynál, XIV., Alátkerti-út 2.

## SZEPTEMBER 18., SZOMBAT:

A penziók e napig kötelesek elszámolni az augusztus hónapban felhasznált élelmiszer-váltójegyekkel az Élelmiszer-jegy Központban (III., Korona-tér 2).

## SZEPTEMBER 20., HÉTFŐ:

A vigalmi-adóátalány befizetésének határnapja.  
Az idegenforgalmi járulékatálány befizetésének határnapja.

## SZEPTEMBER 22., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Horváth Lászlónál, VII., Roitenbiller-utca 52.

## SZEPTEMBER 25., SZOMBAT:

Be kell fizetni az augusztus 25-étől szeptember 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazottai kereseti adót és pótdadót.

## SZEPTEMBER 29., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája Molnár Bélanál, V., Falk Miksa-utca 7.

## HALLO, HALLO, FIGYELEM!

**Birofort** csemegesajt bármilyen mennyiségben **MARIANOVITS ISTVÁN** sajt- és vajkereskedőnél kapható. Központi Vásárcsarnok, 149. sz. árusítói helyen. Telefon: 187-290.

## ifj. Hantzmán Károly

**bornagykereskedő, exportőr**

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

## KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRUT 3. TELEFON: 387 141  
Alapítva: 1836. — Baross-tér. — Újg. jancellár- és időálló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény

## MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

NATIONAL és egyéb ellenőrző pénztárgépek speciális üzeme. Karbantartás, javítás, összes kellekek, eladás, vétel, csere.  
**Monhált János műszerész-mester**  
Budapest, III., Lajos-utca 107. szám. Telefonszám: 362-761.

## JÁTSSZUNK PIATNIK- KÁRTYÁVAL

### Újtermésű

édes málna, cseresznye, meggy és alma ital kapható  
**„R O Z S A” MÁLNA ÉS GYÜMÖLCSFŐZŐ ÜZEM**  
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-080  
Rendelést azonnal eszközöl.

## NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63  
Hungária borkell, azbesztes, jutás kényszerlet, szénasav  
mész, borderítő-szerek, mustfokoló, Malligand-készülék,  
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.



Sváb-, rusznibogáritás jótállással  
vannak az új terjedősváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartást  
**WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT**  
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B  
TELEFONSZÁM: 189-585

## Asztalok, székek, biliárdok

és kellekek, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borkimerősztalok új és használt állapotban.

## HEXNER üzletberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

Egyetlen  
konyhából  
sem  
hiányozhat  
az



ételkészítő  
és  
marhahús  
erőlekvonat

Kérjen részletes ajánlatot: EROTÁPSZERÜZEM, Papp András  
cógától, Budapest, III., Hévízi-út 4-6. Tel.: 362-782, 163-011

## LÁSZLÓ SÁNDOR

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

# Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

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

## A beszerzés nehézségei

TAJÉKOZTATLAN EMBEREK minden rosszindulat nélkül is sokféle bajt okozhatnak és ennek a jeleit itt-ott láthatjuk a vendéglátásban is. Elterjeszthetik például az olyan hírt, hogy a vendéglátóiparra nézve történt mutkorki áremelések már egészen jól kiegyenlített a rezsiükönbségeket, hozzátéve az italok nagyobb százalékosamát, amint ezt egy naplójában olvastuk. A kissé homályos és mondhatjuk, értelmeitlen megokolás mindenestire jellemző egy irányban: a vendéglői asztal mellett áll meg és nem megy tovább egy lépéssel sem. Pedig elég hosszú az út a termelésig a beszerzés növekvő nehézségein keresztül.

Hadd hozzunk föl mi is egy példát, hogy az éremnek ne csak az a bizonyos féldarab legyen látható. A vidéki vendéglősök valamelyikéről tudjuk, de akárhány pestiről is megállapíthatjuk, hogy az idejük nagyobb részét ma a beszerzés foglalja le. Tudunk olyan vendéglősről, aki a hétnek három-négy napját utazgatással tölti el, rázaja magát parasztszékereken is, lakónegyedű 80—100 kilométernyire is ekerül, hogy — a többi közt — rendes húsról gondoskodik. A Balaton nagyböjti fűdőtelepén szinte meglepte a közönséget az, hogy milyen kielégítő az ételmezés, hogy más országokéhoz képest valósággal remek a koszt, — ami mégis csak rendkívül fontos velejárója, sőt főtétele az eredményes üdülésnek. Az egyik fürdőhely körzetének ugyanakkor már az év eleje óta 500 boteg katona ételmezéséről is gondoskodnia kellett, amellett, hogy a környékbeli száj- és koromfájás súlyosan csökkentette a tejszállítást.

De a jól kielégített közönség azzal már édeskeveset tördölt, hogy a vendéglősök milyen áron szerették be a készleteiket. Ez itt most nem is akarunk holmi piaci árról beszélni, hanem legyen szabad egyszer azt is szóba hozni, hogy a vendéglős milyen árát fizet kényelme föloldozásával, nem egyszer az egészsége veszélyeztetésével, amikor átlálmickek után jár, hogy minél jobban kielégíthesse a vendégeit. Hallottunk olyan vendéglősről, aki néhány hónap alatt 22 kilónyt fogott a kimerítő utazgatásban. Főlölesleges részletezni, hogy az élelmiszerek beszerzésének új módjai ráadásul milyen izgalmaival is járnak és mennyire próbára teszik a legjobb idegeket is. A közönség ezrei és tízezrei, legális és illegális módon csinálják a konkurenciát vidéki utazgatásokon és süllyesztik a vendégios állapotát, amikor a megszabott hatósági árú ételekhez megfelelő tisztességes alapon óhajtán a nyersanyagot beszerezni. Megdöbbenő esetek hosszú sorát lehetne ilyen vonatkozásokban fölírni.

A magyar vendégios mindig megbízható állampolgár, tisztességes adófizető és szorgalmas munkámber volt. Nem élvezi a tisztviselői és sok más foglalkozás időbeosztásának eredményeit, éjjel-nappal szükség lehet a közönséglétre. Férasztó munkájában megérdemli a hatóságok fokozottabb támogatását és a közönség részéről azt a belátást, amely magást az élelmiszert beszerzéséért kijárna. Olykor szinte bravúrokat követel a beszerzés, amivel hozzájárul a háborús ország jólétéhez, az elégedetlenség távolartásához, az egészségre tartozó igények kielégítéséhez. Az a bonyolult nagy gépezet, amelyet államháztartásnak neveznek, hűdéses derék szakácsait kapja mindegy a magyar vendéglátóipar révén.

**MALOSIK** likőr- és rumgyár.  
Telefon: 428-325.

## A merinofor nem — rokor

AZ ÜZLETI TISZTESSEG azt követeli meg, hogy az előző minden cikket az eredeti nevén ajánlja. Ez különösen kötelező, ha ezzel még egy magyar készítmény hírért terjeszthetjük. Ez áll a magyar-merinofor sajtra.

Nálunk, Magyarországon, eddig a tehén tejből készült nemés-spórás sajtot neveztek „roquefort”-nak, míg most a teljes magyar „Merinofort” sajt az eredeti roquefort sajt összetételének megfelelően teljes juhtejből készült és a szárazanyaghoz viszonyított zsírtartalma elérte a 69%-ot, messze felülmúlva az eredeti francia roquefort sajt zsírtartalmát!

A nálunk tehéntejből előállított roquefort-szerű sajtok zsírtartalma pedig csak 45% volt.

Nagyletelőssé nemzetgazdasági érdekek fűződnek ahhoz, hogy minden olyan cikket, amely eddig import tárgyat képezte, belföldön magyar nyersanyagból, magyar munkákezekkel állítsuk elő, mert osztál nem az idegen, hanem a magyar családok életviszonyait emeljük, javíttjuk, mert pánzünkkel nem az idegen termelőt, nem az idegeneket, hanem a magyar termelőt és a családok munkáját fizetjük, ezzel országunkat gazdagítjuk.

A kormányzat nem győzi eléggé hangsúlyozni, mennyire fontos a magyarság részére a juhtenyésztés nagymértékű fejlesztése, nemcsak azért, hogy a hadserg és az egész ország népességének gyapjuszükséglete honi nyersanyagból legyen fedezhető, hanem azért is, mert a teljes és tiszta juhtejnek „Merinofort”-t (nemestonalgombás juhsajt) való feldolgozása a leggazdaságosabb és minőségi szempontból a legtekélyesebb felhasználása a juhtejnek, ezen eddig kellőképpen nem értékelt nyersanyagának.

A földművelésügyi kormányzat nagyon hathatósan támogatja a „Merinofort” ménéli nagyböjtműv termelését és ezért szükséges feltétlenül az, hogy a „roquefort”, mint fogalom, teljesben kiküszöbölődjék a magyar fogyasztóközönség fogyasztásából és a „Merinofort” legalább olyan név legyen az egész magyarság előtt, mint amilyen általánosan ismert a „roquefort” a franciák előtt, hogy azután a világlőpilon is könnyebben legyen a magyar „Merinofort” megismertetése.

Ezen nagyhorderejű szempontokból fölkerjük t. tagjainkat, hogy mind maguk, mind alkalmazottjaik készséggel adjanak felvilágosításokat a fogyasztó nagyközönségnek, hogy mi a „Merinofort”, sőt azt mindig ezen a néven vegyék az étlapra, ezen a címen ajánlgassák.

A „Merinofort” teljes és tiszta juhtejből készült, nemestonalgombás gazdag tápértékű, vitamindús magyar juhsajt, fehérje és zsírtartalma messze felülmúlja az eredeti francia roquefort-ot is, amely hivatatosan igazoltató.

**Krayer E. és Tsa**

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

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

**GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD**

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

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

### A vendéglátóipari üzemekben folytatott kártya, stb. játékok díjának megállapítása

A KÖZELLÁTÁSÜGYI MINISZTER ÚR az Ipartestületek Országos Központjához intézett 40.504/X/3. b./1943. K. M. számú rendeletével az alábbiak szerint állapította meg a vendéglátóipari

üzemekben folytatott kártya, biliárd, sakk és dominó játékok díjait:

A játék megnevezése	1. csoport				2. csoport				3. csoport			4. csoport		
	I.	II.	III.	IV.	I.	II.	III.	IV.	I.	II.	III.	I.	II.	III.
Új magyar kártya személyenként .....	3.80	3.40	3.—	2.60	3.40	3.—	2.60	3.—	2.60	2.20	2.80	2.20	2.—	
Régi (tisztított) magyar kártya személyenként..	2.30	2.10	1.80	1.60	2.—	1.80	1.60	1.80	1.60	1.40	1.50	1.30	1.10	
Új római, francia kártya személyenként..	4.50	3.90	3.50	3.—	4.—	3.40	3.—	3.50	3.—	2.70	3.20	2.70	2.40	
Régi (tisztított) római, francia kártya személyenként .....	2.70	2.40	2.20	1.90	2.40	2.10	1.90	2.10	1.80	1.60	1.80	1.60	1.40	
Biliárd óráknént .....	2.—	1.80	1.60	1.60	2.—	1.80	1.60	1.80	1.60	1.40	1.60	1.40	1.—	
Sakk, dominó személyenként .....	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—50	—450	—40	—40	—40	

A városoknak és községeknek egyes csoportokba való tartozását illetően a 14.000/1943. K. M. számú rendelet 4. §-ának (2) bekezdése alkalmazandó.

Az osztályon felül, I. osztályú vendégő és I. osztályú kávéházak az I. osztályú árait, II. osztályú vendégők és II. osztályú kávéházak az II. osztályú árait, III. osztályú vendégők és III. osztályú kávéházak az III. osztályú árait, Budapesten a IV. osztályú árait számíthatják.

A fenti díjakhoz csak azokat a közterheket lehet hozzászámítani, amelyet a vonatkozó rendeletek értelmében a vendégeknek külön fel kell számítani.

### Időszerű ételek

#### Kocsonyázott töltöttpaprika.

Válogassunk össze piros-, fehér- és zöldszínű tölténi való húsból, bolgár paprikát, melyeknek a törzsáját és az ereket gondosan kivájtuk és lógó vízben 5 percre forrni hagyjuk. Ezután hideg vízzel ledobtató szitára szedjük. Közben egy ilyet malacocsonyát készítünk. Ha a hús teljesen puhára főtt, kockákra vágjuk, megtöltjük vele a megszikkadt paprikák üregét és teleítjük a jól besűrtített kocsonyával. Álló helyzetben helyezük tálra és fogyasszuk meg a jégszekrényben. Tálaláskor egy nagy üvegtálon úgy rendezzük el, hogy a piros- fehér, zöld nemzeti színűnk előnyösen érvényesüljön, hasogatott tormarözsákkal körül elhelyezjük.

#### Székely töltöttpaprika.

Töltöttpaprikát, ezt a különleges magyar ételt nem készílik el másképp, mint paradicsommártásban. Pedig egy kis leleményességgel mindjárt változatosabbá tehetjük ételünket is, ha nem a szokásos paradicsommártásban, hanem a közkedvelt székelygyúlasban pároljuk meg a töltöttpaprikákat.

Fél kg. kis kockákra vágott fehérvörös sertés tarjából jó pörköletet készítenk, adunk hozzá 1 kiló savanyított káposztát, kevés románymagot, 1 cikkel apróra zútot fokhagymát, egy kis köteg römire metélt kaporot, kelidőz és tejfölt. Ebbe a paprikás székelygyúlasba beletesszük a töltött paprikákat és benne 1 óra hosszat pároljuk. Töltöttpaprikát így készítjük hozzá: 20 db közepényágú paprika törzsáját és ereit kivágjuk, 40 deka apróra vágott hagymát kevés zsírral elhervasztunk, 8—10 deka rizst felpuhára főzünk és kihűni hagyjuk, 70 deka sertésapóckat megdarálunk, aztán egy öblös tálban egy egész tojással, só és fűszerrel összegyúrjuk a húst, hagymát és rizst. Ezzel töltjük meg a paprikák üregét.

#### Lecsóval töltött padlizsán.

Padlizsán, másképp törökparadicsom, placi neve tojásgyümölcs, a kofák a német Eierfruchtból keresztelték így át, holott alakja inkább hasonlít az ugorközöhy vagy tökhoz, mint a tojásához, de még a színe sem piros, mint a paradicsom, hanem lilá. Egy db törökparadicsomból 2 db paprikából készített lecsót számítunk: 1 kiló húsból zöldséppaprikát a törzsájánál benyomjuk és így magháztól és ereitől megtisztítva ujnyai széles karikákra vágjuk. 2 fej apróra vágott hagymát 8 deka zsírral elfonnyasztunk, megszórjuk kevés fűszerpaprikával, hozzáadjuk a felszeletelt paprikákat és 3 percnél töze után adjunk hozzá 15 deka rizst, melyet már előzőleg egy másik lábasban kevés vízzel kissé átároltunk. Mielőtt a rizs egészen megpuhult volna, szórjuk rá 15 db karikára vágott, füstölt kolbászt és ¼ kiló meghámozott, felszeletelt paradicsomot, megszózzuk és fedő alatt megpároljuk. A hosszabban kettészelt padlizsánokat egy vágjuk ki kanállal, hogy a gyümölcs héjától a belsejét kissé elválasztjuk. Teljes lángon 20 percig forró sütőben sütjük, ekkor kiemeljük a belsejét és belevagdalljuk a már kész lecsóba s így visszatöltjük a törökparadicsomba. Tejét egy kanál tejfellet behúzza, 10 percig a sütőben sütjük.

#### Bakonyi betyár szendvics.

(Borkorcsolya.)

Tíz fej hagymát apróra vágunk, 6 deka frós vajban felpuhára párolunk, aztán köménymaggal, 3 tojással és néhány kanál savanyú tejfellet elkeverjük. Köttes tésztából készült lepényre fektetjük, kis kockákra vágott füstölt szalonnával jól behintjük, megsütjük, felszeleteljük és jó bor mellett bekebelezük.

#### Kánikuláitól itál és málnacset.

Három deci jégbe hűtött aludttejet vagy yoghurtot 2 deci ártort málnával összekeverünk. A sütőben maradt málnacsetről

## CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Megjelent a Vendéglátóipari történelmek I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőnk kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek!

**MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.**Borkülnölegességek. — Budafoq, Kossuth L.-u. 44—45  
és Petöfi-út 34. — Telefonszámok: 467-787 és 267-775

nem dobjuk el, ecetet öntünk rá, 2 hétig rajta hagyjuk, aztán leszűrjük, pompás gránátszínű gyümölcscecetet kapunk.

**Mustáros uborka tölire.**

A meghámozott, frissen szedett salátauborkák magos réseit kivájjuk és tetszészerinti hosszúságú rudacskákra darabolva besózzuk és másnapig állni hagyjuk. 1/2 kiló mustárt 1/2 liter 2%-os ecettel és kevés mustármaggal elkeverünk úgy, hogy kelemes savanykás mustármártást kapjunk. A kicsavart uborkákra töljük. Kisebb üvegekbe rakjuk és lezárjuk. Apró üvegekbe kell rakni, mert bontás után hosszabb ideig nem áll el.

**A paradicsomról.**

Fogyasszunk minél több érett, nyers paradicsomot! Mikor legyen szó a paradicsomról, ha nem most, a befőzés idején. Manapság még a paradicsomot sem úgy főzzük be, mint nagyanyánk idejében, vigyázva arra, hogy a hosszadalmas gőzölés által a paradicsom vitamintartalmát tönkre ne tegyük. A paradicsom a „C” jelzésű vitamin kitűnő forrása még akkor is, ha megfőztük, ennek magyarázata, hogy a paradicsom savtartalma nagy mértékben megvédi, sőt tartósítja annak jelentékeny és természetes vitaminhatékonyágát. Általában 1 liter paradicsomlé 1 1/4 kiló paradicsomból készül, melyet ha sűrűre befőztünk, szitán átítörünk, azon forrón előmelegített üvegekbe tölítve azonnal lezárjuk. Zárhatjuk hóllyaggal, pergamenttel, üveghártyával (celofánnal), dugóval, perszáléval, szurkolva, de leggyorsabb, legbiztosabb és leggyorsabban készíthető zár a manna-bélelt való lezárás. A vákony ma/habelet a szükség szerinti kis kockákra szabjuk, pár percig hideg vízben áztatjuk, tiszta ruhával megtörölgetve, a bél sima oldalát kívül hagyva, hirtelen az üvegre simítjuk. A forró paradicsomtól azonnal szárad és igen tartósan zár. A forró palackokat jól betakargatjuk és 24 óráig így hagyjuk száraz gözben. Harmadnapra az éléskamrába helyezzük.

**Nyers, érett paradicsomot hogyan lehet egészszben jövő tavaszig eltenni.**

Friss paradicsomalmákat, melyek szép pirosak, de kemény-hústak és simabőrűek, gondosan szárazra töröljük, literes uborkásüvegekbe tesszük és annyi étolajat öntünk rá, hogy ujjnyira ellepje. Pergamenttel lektöljük és szárad, hűvös, sötét helyen tartjuk. Sem az olaj, sem a paradicsom nem romlik meg.

**Paprikasaláta tölire.**

Válogatott fehér-, piros- és zöldpaprikákat megmosunk, megtörölgetjük, vákony karikákra vágva besózzuk és így 2 óra hosszat állni hagyjuk. Aztán óvatosan, anélkül, hogy a paprikákat összetörnők, kicsavarjuk. Majd soronként úgy rakjuk üvegekbe, hogy a színek érvényesüljenek. Leöntjük előzőleg feltörrelt és lehűtött sós, ecetes, gyöngyön cukrozott lével, 3—4 napig hűvös helyen tartjuk is csak aztán zárjuk le. Csak olyan nagy üvegekbe rakjuk, amennyi alkalommal elfogy, mert leöntés után hamar puhul.

**Paradicsompaprika tölire.**

Egyforma, válogatott paradicsompaprikákat megmosunk, ecetes, kissé sózott s cukrozott lében 2 percig főzzük. Bősziú üvegekbe kis csomó kakukfűvel, 1—2 cikkely fokhagymát teszünk s a forró paprikát az üvegekbe rakjuk. A forrásban levő levet rá-tölítjük, azonnal lezárjuk, dunsyhával, pokróccal bélelt ládába, kosárba dugjuk és így hagyjuk szárazgőzben 36 óráig.

**Tomato-Ketchup. (Eredeti.)**

Még a békevilágban is csak az előkelő éttermek asztalán lehetett találni az angol hidegmártásokat, mint Worcester, Escoffier, Tomato-Ketchup stb. Most, hogy itt van az időnye e utóbbi mártás készítésének, felrom, hogy jó néhány évtizeddel ezelőtt, hogyan készítették mi a Londoni Grand Hotelben az eredeti angol Ketchup sauce-ot.

Hozzávalók: 5 kiló érett paradicsom, 1 kávéskanálnyi sz-

**Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF**

**BORNAGYKERESKEDŐK**  
BUDAPEST, XIV., HERMINA-ÚT 2. TELEFONSZÁM: 297-401  
BUDAFOG, PETÖFI-ÚT 20. SZ. — KISPEST, ÜLLÖI-ÚT 85. SZ.

**WEISER SÜTÖDE**

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

**DR. BURGÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR**

BUDAPEST, VII., THÖKÖLY-ÚT 34. TELEFON: 227-770  
225-780

A vendéglős-, bormérő- és italmérő-szakma leg-  
újabb szenzációja a szabadalmazott

**HUNGÁRIA**  
LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGÓ

mert ez megmenti borának kitűnő ízét és zamatját.

A

**HUNGÁRIA**  
LEVEGŐ ÁTSZÜRŐ DUGÓ

feltétlenül elpusztítja a levegőben élő kárté-  
kony bacillusokat. — Megrendelhető:

**GARAMVÖLGYI SÁNDOR**

ITALÁRUK ÉS DUGÓVEZÉRKÉPVISELETÉNÉL  
BUDAPEST, VII., ERZSÉBET-KRT 44. TELEFON: 220-824, 222-342  
aki a HUNGÁRIA levegő átszűrő dugó használati  
utasilását kívánásra ingyen és bérmentve megküldi.

**KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT**

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

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek.

## HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

recsendővirág, egy feketekávéés csészényi porcukor, egy kávéskanálnyi fehérbors, hat szem szőlőszög, egy cikkei fokhagyma, egy teáskanálnyi mustárgem, egynyolcad liter valódi borocet, egy táskanálnyi szalicil és ötven deka hagyma. A hagymát vékony karikára vágva egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk. Másnap leöntjük a vizet róla. A paradicsomot csomajától meg tisztítjuk, apróra darabolva a hagymával és ecettel 1 óra hosszáig főzzük. Ekkor hozzáadjuk a többi fűszereit és még egy óráhozott főzzük, amikorra kell, hogy a Ketchup felnyerve besűrűsödjék. Ekkor szórásztán átörjük, a szalicilt elkeverjük benne, egyszer felforraltjuk s ha kihűlt, hosszonyók kis üvegcskébe töltjük, bedugaszoljuk, az üvegek nyakát folyékony peccseliszba mártva, határral ideig elraktározzuk. Így, itt a manapság beszerezhetetlen, olcsó, eredeti angol Ketchup.

**KOVÁTSITS MÁTYÁS**  
mesterszakács.

### Gyümölcsíz, főzelék- és gyümölcskonzerv ármegállapítások.

A KOZELLÁTÁSÚGYI MINISZTER ÚR

1. a gyümölcsizek legmagasabb árát a 47.503/1943. K. M. számú rendeletével,

2. egyes főzelék- és gyümölcskonzervek legmagasabb eladási árát a 47.600/1943. K. M. számú rendeletével állapította meg.

Ezen rendeletek a Budapesti Közlöny 1943. évi augusztus hó 22-én megjelent (188.) számában jelentek meg.

### A budapesti mőjégáruk.

A KOZELLÁTÁSÚGYI MINISZTER ÚR augusztus 12-én keff 40.619/1943. K. M. számú rendeletével (megjelent a Budapesti Közlöny 1943. VIII. 13. (181.) számában) az alábbiak szerint állapította meg a budapesti és budapestkörnyéki mőjégárukat.

A sógyárak mőjéggyártai és a városi mőjéggyárak, valamint a mőjégkereskedők által a fogyasztóhoz szállított mőjég legmagasabb eladási ára utcán vagy a vevő üzletelhelyiségében átvett mennyiségre való tekintet nélkül:

**100 kg-onként 5.40 pengő.**

A mőjégkereskedő üzlet-vagy rakományiségéből eladott mőjég legmagasabb eladási ára kg-onként a fillér, ha az esetenként vásárolt mőjég súlya 100 kg-on alul van; a fogyasztó lakásába (üzletébe) szállított mőjég legmagasabb eladási ára (100 kg-on aluli mennyiség esetében) kg-onként 8 fillér.

Budapesti szekerestáros területen belüli hegyvidékre történő szállításhoz a 100 kg-onkénti 5.40 pengős legmagasabb eladási ár 50 fillér hegyvidéki pótlajjal növelhető.

Ezen legmagasabb mőjég eladási árak semmi címen nem növelhetők, mert ezen árak magukban foglalják a forgalmadó-váltságot is.

Ezen árak 1943. évi augusztus hó 13-ától érvényesek.

### A munkavállalók díjazása légvédelmi riasztás alatt.

AZ IPARÜGYI MINISZTER ÚR 29.247/1943. számú leiratában közölte, hogy a kormány magasabb szempontokból milyen elismerés követését kívánja meg a vállalatoktól a légvédelmi riasztás miatt elmulasztott munkaidő díjazásánál.

Eszerint a kormány kívánatosnak tartja, hogy a légriasztás következtében elmulasztott munkaidőt a vállalatok juttassák meg a pótlóhatásnak alkalmazataikkal, hogy a munkavállalók javadalmazásukban ne rövidüljenek meg. A napi 8 órás munka időszakon belül a földart hosszabb munkaidő esetén pedig az egy órát meg nem haladó mulasztás idejére a munkaidő pótlás nélküli fizesse meg a teljes javadalmazás 80%-át fizesse meg. Az elmulasztott munkaidő pótlása olyan módon történik, hogy az a hatályban levő munkaidőrendelet szerint túlmunkának minősül, akkor az ilyen munkát a túlmunkára vonatkozó rendelkezéseknek megfelelően

kell díjazni. Az esetben, ha a munkaidő pótlása bármely okból akadályokba ütközik, akkor a munkaidő a be nem pótlott munkaidőre a teljes javadalmazás 80%-át fizesse meg. Természetesen abban az esetben, ha a szolgáltató szerződés ennél kedvezőbb helyzetet biztosít az alkalmazottnak, úgy az is irányadó.

Amennyiben a munkavállaló rendes munkáját a riasztás tartama alatt is tovább folytatni köteles (első légióalmi csoportba tartozó légióalmi telepek), akkor az az idő alatt végzett munkát az egyébként járó teljes javadalmazásánál 30%-kal magasabban díjazza a munkaidő.

Azt a munkavállalót, aki a munkaidő vállalatában az óvdehelen kívül személyes légvédelmi szolgálatot teljesít, úgy kell tekinteni, mintha munkahelyen rendes munkáját végezné. Az ilyen munkavállalóra ugyanaz a szabály, mint annál, aki a légriasztás alatt munkahelyén tovább folytatni köteles munkáját.

### Munkakönyvek bejelentése és a fizetések bejegyzése.

A MUNKAKÖNYVEK be- és kijelentési kötelezettségéről — különös tekintettel az ipari alkalmazottak legutóbbi munkabéremelésére — az előbbiakban tájékoztattuk T. Kartársainkat és kérjük, hogy az alábbi rendelkezéseket a legegyszerűbben betartani szíveskedjenek.

**Munkakönyv nélkül alkalmazásba venni semmiféle munkakörben munkavállalót nem szabad.**

A munkakönyv 1., 2. és 3. rovatát a munkaidő a munkabérelépkor kitölti és a beírástól számított 14 (tizennégy) napon belül testületünkhez láttamozás végett beküldi. (1884.XVII. tc. 103. §.)

Kilépés alkalmával a munkaidő a munkakönyv 4. és 5. rovatát kitölti és a kilépés láttamozása céljából a munkakönyvet a munkakönyv tulajdonosával 8 (nyolc) napon belül testületünknek beküldi. (1884.XVII. tc. 104. és 106. §.)

**A munkakönyv 5. rovatába bejegyzendő az alkalmazott lényeg elvezetett fizetése, mégpedig:**

a) ha az alkalmazott csak a legkisebb fizetést kapja, akkor a megállapított legkisebb fizetés összegét külön és utána külön a törvényes, jelenleg 40%-os bértöbblettel;

b) ha az alkalmazott a legkisebb fizetésnél többet kapott, akkor bejegyzendő először a június 30-án érvényben volt fizetésének a 77%-a, mint alappér, utána pedig az ezen alappérre adott 30—50% bértöbblet.

Nyomatékosan kérjük T. Kartársainkat, hogy ezen rendelkezéseket pontosan tartsák be, mert testületünk — az iparügyi miniszter új külön rendelkezése értelmében — ahányon kitöltött munkakönyveket nem láttamozhat. A bejelölésnél 14, illetve a kilépésnél 8 napi határidő be nem tartása esetén pedig testületünk csak az Országos Társadalmi Biztosító Intézet „Munkaviszony igazolása” alapján láttamozhatja a munkaviszonyokat.

Budapest, 1943. évi augusztus hó 31-én.

**Az elnöksg.**



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

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. köteténél

Az előfőtölknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni szíveskedjenek!

# HUNGÁRIA BORPINCZE

## Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTESZTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA az iparügyi miniszter új rendelkezése értelmében minden hónap elején ipari közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamokat rendez. A tanfolyamokon szakelőadók ismertetik, illetőleg összefoglalják a mestervizsgálatokkal kapcsolatos általános és részletes iparjogi, társadalombiztosítási, adózási és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, a munkabérré, fizetésszabadságra, stb. vonatkozó rendelkezéseket. Az előadások minden nap este 6, illetőleg 8 óráig az Ipartestületek Országos Központja (Budapest, VII., Erzsébet-körút 9–11. I. em. 3.) előadó termében tartatnak meg. A tanfolyam részvételi díja 6.— P. Jelentkezni lehet az Ipartestületek Országos Központja helyiségében az első előadási napon, 1943. évi szeptember hó 1-én, este 1/2 óráig.

## Új diákszálló Budapesten.

A VAS-UTCAI GYÖF TELEKI PÁL KIE-SZÉKHAZ nospic-szerű diákszállót rendezett be az épület teljes három emeletén.

## A „Fácán” vendéglő megszünése.

A MULT SZÁZAD KOZEPE OTÁ sok évüzenést át a főváros egyik legelőkelőbb mulatóhelye volt a Zugligetben, a Béla Király-út 39. szám alatt levő „Fácán” nagyvendéglő és szálló. Nem kevesebb mint húsz épület 26.000 nagyszobányi, erővel borított, részben parkozott ingatlanbőve központi helyen. Maga az „Ilona-lak” volt a központ, itt volt a kávéház-aiterlen, itt táncolták, kezdetben keringőt és polkát, majd csárdást; aztán a modern jazz-zenére járható táncokat. Az ötvenes-natvanas évek nagy majálisait jórészt a Fácánnal rendezték. A háború vége fele 1917-ben részvénytársasági formát öltött a Fácán, elnevezték Zugligeti Nyáriak Rt.-nak, majd később Zugligeti Udulótelep Rt.-nek. Kezdo alapítóje félmillio korona volt, a legutolsó 600.000 pengő. Később lassan sorvadt a Fácán. A Fogas-kerekű Vasútnak villamoszeme való átalkitása, a gyors és sürűb közlekedés lehetősége mindinkább a Svábhegyet helyezte előtérbe, úgyhogy a közönségnek inkább az olcsó szórakozásokat kereső része kereste föl a Fácánt. A telep utolsó tulajdonosok — mint azt megírta — eladák a telepet épületeivel együtt az OTI-nak. Az OTI a háború után tagjai részére nagyobbabb udulótelepet létesít. Egyelőre néhány, még a régi időkbeli ottmaradt család lakik az immar ósdiva új épületekben. Maga a részvénytársaság főltszámolt és most indul meg az eljárással a cég törésének érdekében. Ezzel a Fácán be is fejezte régi szerepét.

## Új szállók vidéken.

A KERESKEDELEM- ÉS KÖZLEKÉSESI MINISZTER költségén és felügyelete alatt Máramaroszigeten új szállót építettek a városi parkban, az Iza folyó mentén. 44 szobája, központi fűtése, villanyvilágítása, hideg-melegvízellátottsága, több fürdőszoba szobája, halja, étterme, sörözője és olvasószobája van. A szállót dr. Bardón Alfréd építette, akinek értékes szakképpel lapunk tavaly közölte. Az új szállónak nagy a jelentősége a város és a környező nagyszámú turista- és udulóhely fejlődésére, mint Borsatúred, Kóneszek, Aknaszlatina stb.

A Csíkszeredai városi szállót dr. Zindely Ferenc kereskedelem- és közlekedési miniszter személyesen adta át a városi hatóságoknak. A szálló, ugyancsak modern berendezésű, 44 szobája, hideg-melegvízellátottsága, olvasó- és fürdőszobák vannak benne és községtől jól hozzáfér a Székelyföld idegenforgalmi fejlesztéséhez. Csíkszereda a Székelyföld természeti szépségeinek és gyönyörű fürdőinek egyik központja, Borszek, Tusnád, Gyilkostó stb. közelében.

Közönség felvételét a kereskedelem- és közlekedési miniszterium támogatásával létesít Turista- és Diákszállót a város főterén, a Strucc-szálló közelében. Az épületben teljesen modern berendezés, hideg-meleg folyóvíz, 48 fürdőhely van.

## hordós és palack fajborai kiválóak

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



**Pálpusztá sajt  
Heller doboz  
emmenthali  
Derby sajt**

vendéglőkben  
nélkülözhetetlen

# Graf Ferenc

**BORPINCÉSZETE**

**BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48**

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

Előrangú asztali és fajborok, valamint csemege- és úrmősborkor állandó nagy választékban.

## Alexanderwerk

BAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK  
BURGONYAHÁMOZÓGÉPEK  
BÉEPÍTETT MOTORRAL  
KONYHAL- ÉS CUKRASZÍPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

**ERDOSS PÁL ÉS TÁRSAI**

BUDAPEST IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON 342-946



# ZAYMUS GYULA borpincészete

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

KIADJA A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSOK IPARTESZTÜLETE, FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: SOMGYI OTTÓ.  
KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÖNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFONSZÁM: 381-152.

## Vendéglők és sörgyárak Németországban.

ÉRDEKES RESZLELETEK olvashatók egy müncheni lapban a vendéglők és sörgyárak viszonyairól. A sörgyárak — különösen az első világháború után — nagy mértékben a vendéglők bankjaivá lettek. Egyrészt rendszeresen kölcsönöket adtak nekik, másrészt takarékpénztételeket vettek át tőlük. Ezek a kapcsolatok időmúlással nem kivételként következtek el a vendéglőkönkénti átvételre, hanem az üzemet kedvezőtlenül befolyásolták. Így állapította meg a „Reichsanährungsamt”, a legelőbb nemzeti élelmiszeri szerv és elhatározta, hogy a sörgyárak banktevékenységét rendszeresen csökkenti. A mostani háború ezt a fejlődést elősegítette azzal, hogy a vendéglős üzemek növekvő mértékben rendelkeztek anyagi eszközökkel, amelyeket sörgyári kötelezettségeik kielégítésére fordítottak. A kölcsön, illetve jelzálog-kimutatók szerint 200 sörgyár kötelelése, amely 1938-ban 2045 millió márkát tett ki, 1942-ben 1204 millióra csökkent. Az apadás tehát 84 millió, aminek még 23 milliót kell hozzáadni mint tartalékokat (stille Reserve). A vendéglősök ebben az évben hosszlejáróú sörigény tartozásainak majdnem teljes letérlesztették. Ebből azonban nem szabad olyasmikövetkeztetni, hogy az éghajlat csupán a vendéglősök kedvező háborús helyzete okozza. Bizonyára nagy szerepe van itt annak is, hogy kevés mód van a berendezések újítására és más hasonló beszerzésekre, vagy éppen építkezésekre. Arról most nem is szólva, hogy a bombázások milyen károkat és kötelezettséget jelentenek. Egyidőben a vendéglős söradósággal is csökkentek. 1938-ban 67,6 milliót tettek ki és tavaly már csak kérek 50 milliót.

**KARTÁRSÁK A PÁTNOKI LIKORGYÁR „GYOMORBARAT”** einevezéssel hazai gyógynövényekből párlás útján előállított, kellemes zamata keserűlikőr-különlegességgel hozott forgalomba. Ajánljuk Kartársainknak, legyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az áru külön minőségéről. A gyár telefonszáma: 189-733 és 185-365.

## Gyakorlati tájékoztató az új bérrendszeréről.

AZ 1943 JÚLIUS 1-ÉN bevezetett új bérrendszer, amely a természetes terén a munkavállalók díjazása révén kívánja a kormány által elzolt gazdasági egyensúlyi biztosítani, az előző hatóságok berszabályozásokról eltérően a munkabéreknek nemcsak a legalsóbb határát írja elő kötelezőleg, hanem egyszerűsített megállapítja azok felettszámát is, súlyos büntetések kiállításával helyezi mellett. Az új bérrendszer alapos ismerete ekként nemcsak magasabb gazdasági szempontok köztérdekű, hanem a pontos végrehajtás minden munkaadónak egyénileg is érdeke. Ezekre a szempontokra tekintettel a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara a berszabályozó rendelkezletek széttagozó rendelkezéseiről az eddig kialakított gyakorlati és elvi döntések figyelembevételével „Tájékoztató” készített, mely az egyes rendelkezéseivel magyarázatokkal és gyakorlati példákkal világítja meg a „Tájékoztató” a közérdeklő szempontok figyelembevételével önkénteségi aron, darabonként 30 fillérért áll a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarnál (V. Szemere-utca 6) az érdeklődők rendelkezésére.

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

**OSKERESZTÉNY** külföldet járt, 33 éves szállodai szakember német, francia, angol nyelvtudással vendéglős mester-vizsga birtokában **elhelyezkedne**, mint szobalány vagy üzletvezetőnek. Cim az Ipartestületben.

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

**Ate**

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

**IGALY ÉS TÁRSA**

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

„Kérek még egy pohár

**MECSEKIT!**“

**Akik az Otthonról megemlékeztek.**

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA Jávára Schrettlner István 120 pengót, Garab Emil 20 pengót, Boros Mihály 10 pengót adományozott.

A Jövésvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS!** Saját érdekekben kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivater, sem az öreg Altivater fejlell ellátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre szomszolytukat is utasítsák.

**Halálozás.**

FARKAS ANTAL vendéglős kartársunk augusztus 14-én 67 éves korában meghalt.

BOX LÁSZLÓ vendéglős kartársunk 41 éves korában augusztus 21-én meghalt.

STURM FERENC volt vendéglős, 64 korában Budafokon elhunyt.

NOVE SÁNDOR, a Hódmezővásárhelyi Vendéglős és Korcsmáros Szakszövetség volt elnöke és örökös díszelőnöke augusztus 10-én meghalt.

WEIDINGER TERKA — volt ipartestületi tisztviselő — augusztus 15-én meghalt.

**Állást keresnek.**

PORTASTANONCNAK menne 20 éves, román, két. valóságú, 4 polgárit végzett intelligens fiú. Címe az Ipartestületben.

MESTERVIZSGAZOTT OSKERESZTÉNY, 35 éves üzletvezető, portási, vagy főpincéri állást keres. Vidőkre is. Címe az Ipartestületben.

**RADVÁNYI KASTÉLYSZÁLLÓ KERES**

felkelti népszerűségben gyakorlott kereszény

**TISZTVISÉLŐT.**

Ajánlatokat fizetési igény megjelölésével „KASTÉLYSZÁLLÓ PÁLHAZA” címre kérünk.

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

**FEHÉRVÁRI MIHÁLY** budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszital képviselő. Bpest, VII., Teréz-krt 25. Tel.: 327-855

**L E P E D Ő**

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

Vendéglősök! Kévháztulajdonosok! Terraszok kivilágítására vegyék a m. kir. Horváth Sándor Miniszter 104.737/ Ein 35—941. sz. rend. eng. szabadalmazót

**“BOMBA” légoltalmi irányfénybúrát**

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