

Magyar Szállodás Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍROI:
BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENICCH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

TÁRGY: Az alkalmazottak munkaruhája.

Igen tisztelt Kartársunk!

A KÖZELLÁTÁSÜGYI MINISZTER ÚR testületünk ismételt előterjesztéseire e hó 4-én kelt 45.172/1943. VI/1. K. M. számú rendelkezésével a munkaadók (vállalatok) által alkalmazottaiknak kizárólag a munkaviszony tartamára rendelkezésükre adott munkaruha (egyen-, formaruha) beszerzését engedélyezte olyformán, hogy ezen alkalmazotti munkaruhák (forma-, egyenruha), vagy ezek elkészítéséhez szükséges textilanyagok beszerzése a 201.000/1941. K. M. számú rendelettel rendszeresített „fogysztói vásárlási könyv”-be bejegyzés nélkül szolgáltatandók ki a textiltkereskedők részéről.

Ezek szerint tehát azon tagjaink, akik alkalmazottaikat egyenruhával, formaruhával látják el, ezen közellátásügyi miniszteri rendelet alapján továbbra is beszerezhetik az ehhez szükséges textilanyagot, illetve megrendelhetik a forma-, egyenruhát az azt készítő férfiszabó iparosoknál vagy konfekció vállalatnál.

Felhívjuk érdekelt Kartársaink figyelmét arra, hogy ezen fenti kivételt megállapító szabályt szorosan kell értelmezni, tehát az üzemek által alkalmazottaik részére eszközölt árubeszerzések semmi esetre sem haladhatják meg az eddigi szokásos kereteket.

Szükség esetén testületünk ad igazolást, ha a textiltkereskedő fentiek dacára nehézséget támasztana.

(2.764/1943. ipt. sz.)

Budapest, 1943. évi szeptember hó 11.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT. BUDAPEST-KÖBÁNYA
ELŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTTATOTT: 1869. ÉVBEN

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZÁR UT 48. SZ.

A M I N A P T Á R U N K

SEPTEMBER 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., Alitakeri-út 2.

SEPTEMBER 18., SZOMBAT:

A penziónk e napig kötelesek elszámolni az augusztus hónapban felhasznált ételmiszer-váltójegyekkel az Ételmiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2).

SEPTEMBER 20., HÉTFŐ:

A vígalimi-adóátalány befizetésének határnapja.
Az Idegenforgalmi járulékatápany befizetésének határnapja.

SEPTEMBER 22., SZERDA:

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

SEPTEMBER 25., SZOMBAT:

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

SEPTEMBER 29., SZERDA:

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

OKTOBER 1., PÉNTEK:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja.

OKTOBER 4., HÉTFŐ:

A szállodák e napig kötelesek elszámolni a szeptember hónapban felhasznált ételmiszer-váltójegyekkel az Ételmiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2).

OKTOBER 5., KEDDŐ:

A forgalmi-adóátalány befizetésének határnapja.

OKTOBER 6., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája.

OKTOBER 11., HÉTFŐ:

A szállodai forgalmi-adóátalány befizetésének határnapja.

OKTOBER 13., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbarátok vacsorája.

OKTOBER 15., PÉNTEK:

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

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási őrlepek

BERKOVITS papírárugyár

Budapest, VII., Sip-utca 4. szám. Telefonszám: 223-891, valamint az IPARTESTÜLETBEN kaphatók

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

ifj. Hantzmann Károly

bornagykereskedő, exportőr

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

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLAN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR

Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Alapítattott: 1898

SÁLGÓ gőzmosógóár és fehéreneműkölcsonzó

Budapest, VI., Vörösmarty utca 54. sz. Telefon: 116-286
A legmodernebb berendezés. — Mosás lágyított vízben.
Olcsó árák! — Pontos kiszolgálás.

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-53-29, 42-53-63
Hungária borkén, azbeszt, jutás kőszület, szénsavas
mész, borderítő-szerek, mustlóoldó, Mailigand-készülék,
borzsűrők, szivattyúk, szűró-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Vendégelősök! Kávéházatlajdonosok! Terraszok kivilágítására
vegyék a m. kir. Honvédelmi Miniszter 104.737/En. 35-941.
sz. rend. eng. szabaddalmazott

"BOMBA" légoaltalmi irányfénybúrát

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

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

Monhalt János műszerész-mester

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

DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPESZMERNOK GÉPGYÁRA

BUDAPEST, VIII., BÓKAY JÁNOS-UTCA 8. SZÁM

Telefon: 138-882 és 138-883. Hűtőgéposztály telefonja: 138-881

HÜTŐBERENDEZÉSEK — CUKRÁSZIPARI GÉPEK — PÉKIPARI GÉPEK

Kérjen díjtalan árajánlatot!

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 3. TELEFON: 287-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Vegy., porcellán- és
tészáló-edények, mindennemű vendégelői és szállodai edény



Sváb-, rusznibogáirtás jótállással

Vállalat üzemi helyiségeknek sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartásot

WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 187-585

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban Gyári töltés.

A magyar vendéglátóipar története

RENDKIVÜLI NAGY A FONTOSSÁGA több irányban is annak a munkának, amely mostanában kerüli ki a nyomdából. Becsületére válik az egész vendéglátóiparnak, amit rövidebben már jelezünk. Egyfelől minden magyar vendéglőt, kocsmárost, szállodást, minden jóra való alkalmazzottat is érdekelhet, főképpen azért, mivel tájékoztatja mesterségének egész történetéről, számos ismeretlen részletéről az 1848-as korszakig, ahonnan fogva majd a második kötet fog számot adni. Megtudhatják belőle a legrégebb magyar kortól kezdve mindazt, amit elődeik századokon át műveltek, megismerhetik a fejlődés teljes útját és a nagyon becses tanulságokat is.

Másrészt pedig levonhatják azokat a következtetéseket, amelyek jogot adnak a szakmai önértékre és olyan meggyőző formában tárják föl az adatokat, hogy iparunk értékét világosan kétségtelemre teszik.

A szakmában közvetlenül nem működő körök, hivatali fórumok, komoly kutatók és a legkülönfélébb rendű-rangú olvasók számára is becses anyagot nyújt ez a szépen illusztrált vastkos könyv. Tekintélyt szerezhet vele az ipárnak, mert hiteles okmányok, messzenyúló és mélyreható vizsgálatok alapján, az óriási materiál jól megrostálva csoportosít és — stílszerű szóval — tájal föl minden arca érdemeset.

Magyarország legjelesebb hozzáértői vállalták a hónapokig tartó fáradságos búvárkodást. Amit fölszörre hoztak, az nemcsak a magyar gasztronómiát ismereti, hanem a vele kapcsolatos élelajelenségeket is. Mégpedig olyan élvezetes módon, hogy nem egy fejezet a történelmi regények legvonzóbb részleteivel vetekedik. Amellett pótolja a historiái forrásmunkáit és tankönyvek tucatjait is.

Talánk benne valóban megiegpő idézeteket arról, hogy a vendéglátóiparúók társadalmi nézőpontból is tiszteltemlőtlő helyeket tudtak kívívni s a magyar társadalomban sokszor még egyes vezetőserepeket is játszottak. A régi jó kocsmárosok közt nemcsak olyan személyek akadnak, mint Petőfi derék apja, hanem városi és megyei esküdték, tanácsstagok, bírák is szép számmal voltak. A fejedelmi és főúri szakácsok sráiban, később pedig az étkezettő üzemek mesterei közt nem egy vitte ügyszólván diadalra az áldott magyar föld terményeit, szaporította a fehér asztal dős örömeit és külföldön is megállta vezetőhelyét az előkelő szállók konyháiban, kiráúi udvarok és luxuszállók élelmezésében, néha az egész világon elterjedt finom ételek készítésében, finom fogások, úgynevezett kreálésában, a közlelmezés irányításában is.

Már híres régi utazók leírásai tartalmaznak olyan dicséreteket, hogy ízebeberet soha sehol nem ettek, mint Magyarországón. Érthetővé teszik, hogy nem hazai túlzás a gurmandériára nézve az a szólásmondás, hogy „extra Hungarum non est vita, si est vita, non est ita”. Ez a latin szállóige a magyar konyhára vonatkoztatva ezerélelme igazolást nyer az album-szerű nagy kötetben. A magyar étel-itali nemes anyaga és elkészítésének sok-sok csínja-binja leghatóság megnyilatkozása a vendéglátásnak. Idegenforgalmunk egyik fővonzó ereje, amely nem vall szégyent semmitéle propagandánk.

A magyar vendéglátóipar történetét Ballai Károly, Bevilacqua Borsody Béla dr., Gundel Károly, Kemény

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.
Javit és karbantart:
 bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

Gábor dr., Mazsáry Béla dr. és Sikióvszky László dr. írták az első kötetben és Ballai Károly vezérelte a szerkesztés nagy-szabású munkáját. A bevezető tájékoztat arról, hogy a hatalmas anyagot a magyar nemzai történetének nagy korszakai szerint osztotta be a szerkesztés. Az első fejezet Kemény Gábor műve: A vendéglő, vendéglátás és vendégöl a klasszikus: világlában. A honfoglalás századától a mohácsi vészig terjedő részt, amely nyolc fejezetből áll, Ballai, Bevilacqua és Mazsáry írták. A mohácsi vésztlő Buda fölszabadításáig terjedő rész Mazsáry és Bevilacqua műve. Az Italmérsárlő és a sörivásárlő szólő részleteket a szabadságharc végáig tartó idősák keretében ugyanók írták és még Sikióvszky, valamint Gundel. Nemcsak a budái és pesti, hanem a vidéki vendéglőfogadókárlő is tömérdek érdekes adatot találunk ebben a kötetben, mint számdolok részben. Híres politikuskok epizódjait éppúgy olvashatjuk, mint Déryné csárdái élményeit. A könyv leghosszabb fejezetét Gundel írta. Ennek a főbb címei: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv-irodalom; gasztronómiai életünk; szakácskönyveink első emlékei; régi nevezetes ételek, konyhamesterek, furcaságok; külföldi szakácskönyvek magyar vonatkozásai és kitűnő összefoglalás.

Sajátmagának tesz komoly szívességet az, aki megszerzi ezt a művet, iparunk első hűségös és tiszta tükörképét. Érdok-lődéssel várjuk a második kötetet, amellyel együtt bizonyára teljes képet kapunk a vendéglátóipar egész múltjáról és fontosságának meggyőző bizonyítékairól. **T. K.**

A szállodaipar jövőbeli feladatai

— Marencich Ottó noteszából. —

A TORTENELEM azt tanítja, hogy minden nagy háború után politikai, szociális és gazdasági problémák vetődnek fel, melyek sürgetőleg követelik az új bekebeli világrendet.

Ez történt az első világháború után és minden jel arra mutat, hogy a jelenlegi — minden idők legnagyobb — háborúja után is ez fog bekövetkezni.

Régebbi cikkeimben is hangsúlyoztam, hogy a háború után előreláthatólag nagy lövmegmozgalommal kell számolnunk és a szállodázemeknek erre kell berendezkedniük. A nagy lövmeg is igényt fog tartani a kényelmesebb életformákra, de a fölsőleges fényűzés háttérbe fog szorúlni, mert kénytelenek leszünk jűzánabb életmódot folytatni.

A szállodázemeknek az új formákhoz való alkalmazkodása sok áldozatot fog kívánni, annál is inkább, mert jelenleg teljesen lehetetlen a leltárt felújítani és az elhasznált anyagokat pótolni.

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

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

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

Minden bizonnyal maga az állam is a saját érdekében gondoskodik fog arról, hogy a szállodaüzemek gazdasági és pénzügyei kelően rendezve legyenek.

Az ország iparát újra egészséges és megbízható alapokra kell fektetni, mert ennélkül nincs konszolidált gazdasági élet.

A szálloda ezentúl is háztartási üzem marad. Szervezetének a jövőben is, az üzleti szellemben való kezelés mellett is, olyannak kell lennie, hogy az otthon meghitt levegőjét árasssa. Üzleti politikája csak a jól megszervezett vendégserzetet lehet.

Ez a vendégserzetet előlékenységben és figyelmességben nyilvánvaló, amit ugyan szemlázni nem lehet, de amit ezután is elvárni töltünk.

Hivatásunk megköveteli a vendéggel való egyéni bánásmódot.

Az üzem szelleme annak vezetőjétől függ; ő felelős az ott uralkodó modorról. Legyen a vezető az előlékenység és szolgálatkészség megtestesítője és tudja ezeket a tulajdonságokat alárendeltjeibe is beolvasni; járjon elől jó példával.

Ahol ez a szellem kellő megőrtésre talál, a szolgálatkészség legtekélyesebb formáját is el lehet érni anélkül, hogy tölakodással fájna. Természetes, hogy ehhez kiváló tapintat és nagy emberismeret szükséges, de mily nagy értéke ez vezetőnek és üzemnek egyaránt!

Ezek a szabályok kis és nagy üzemre egyformán vonatkoznak. Nagy szállodában a legjobb akart mellett sem képes a vezető vagy tulajdonos minden vendéget ismerni vagy vele érintkezni, de itt érvényesül az üzem szelleme, melyet a vezetőnek kell megteremteni és ellenőrizni, mert ettől függ a saját érvényesülése és az üzem virágzása.

Szakavatott szervezés mellett elmélet és gyakorlat szerencsésen kiegészítik egymást; így adódnak az üzem szabályai.

Szakmabeli ifjúságunk nevelését a háború alatt nagyon elhanyagolták. Pedig ez olyan fontos, hogy nem lehet olgógó hangsúlyozni és minden szakember szívügyének kell lennie.

Iparunkról alkotott helytelen felfogás és bomlasztó propaganda sokat rontott e téren. Újra és újra hangsúlyoznunk kell, hogy ma is és a jövőben is lehet a szállodaiparban is karriert csinálni, azonban ennek legelső feltétele: a fegyelmesség. Ehhez járul a megtyűelőképeség és a rendszeres gondolkodás. Ez a kettő kifejleszti a határozottságot és a kezdeményezést és képpessé tesz a kellő pillanatonban a problémák helyes megoldására. Az ilyen tulajdonságokkal bíró fiatal szakember minden bizonnyal előre fog haladni. Neveljünk tehát sok ilyen egyént az ifjú generációban, saját előmenetelük és üzemük virágzása céljából, mely utóbbiért ők felelősek.

A hivatásunkhoz szükséges, illymódon kifejlesztett képességek megkönylik a rendszeres elméleti és gyakorlati tanulást. Nem függnek ezek kedvező vagy kedvezőtlen körülményektől, hanem állandó jellegűek. Amint a fizikában érvényes az energia megmaradásának törvénye, úgy áll ez az egyénre is és csak rajta múlik, hogy személyes jutalajdonságai állandóan megmaradjanak, sőt növekedjenek.

A lehetőségek — bár különböző formában — mindig megvannak, csak ki kell őket használni.

Egyenlő iskolázás, sőt egyenlő képességek mellett is min

dig az lesz előnyben, aki magát rendszeresen tökéletesíti.

A szellemi rátermettségen, a szükséges szorgaimon és a hivatás szerelaten kívül nélkülözhetetlen a mi szakmában az egészséges ápolása és a tisztaszerezetet. Egy szemmelleg és erkölcsiség, valamint testiileg elhanyagolt ember nem fog sehol, de legkevésbé a vendéglátóiparban magas polcra jutni; hiába 'it minden erőlködés.

Szakmánkat joggal tartják veszélyesnek, mely sok akarat-erőt és ellenállóképességet követel. Az egészséges életmód és a sportolás ma már minden ifjú ember számára elérhető és értékes segédesszköz a testi és erkölcsi erő fenntartásához.

Legnehezebb a szállodaüzemben egységes fegyelmet teremteni, mert különféle műveltségű elemekkel van dolgunk. Disztingválni kell tehát és alkalmazkodni. Ez állandó a vendéggel, mind az alkalmazottal való érintkezésre.

Az emberek gyakran félreértik a jósgót és visszaélnak vele. Utasítást és figyelemztetést nem tűnnek. Mások érdekeny és elbizakodottak és ha rendreutasítják őket, minden ítélőképeséggel elvesztik. Ismét mások tartózkodók és félénkek és csak bátorlással és jó példával lehet őket nevelni.

A vezetőnek mindezt meg kell látnia és aszerint cselekednie. Csak arra kell vigyázni, hogy az üzemben tekintélyromboló eszmék tal ne merüljenek.

Gondolmatlan írássokr eszembe jutnak Goethe szavai:

„Vergebens dass Ihr ringsum Wissenschaft betreibt,
Ein jeder lernt nur was er lernen kann.
Doch der den Augenblick erreicht,
Der ist der rechte Mann.“

A kormány a közelmuliban különféle szociális reformokat léptetett életbe. Észszerű reformok ezek és máris jó eredményeket hoztak. Ha pedig a munkaadók, valamint a munkavállalók helyesen értelmezik és jól alkalmazzák őket, áldására is lesznek iparunknak. Reméljük, hogy ezek az újítások nem fognak többé minket a mult tévedéseivel és félreértéseivel viszszevezetni, vagy szerencsétlen kísérletek utánzására ksztetni. A reformoknak az az elgondolásuk, hogy a jövőben minden réteg munkájának, tudásának és szellemének megfelelőleg rendelkezessék be.

Mi minden társadalmi osztályra érvényes jobb berendezkedést remélünk, melyben mindenki bebizonyíthatja, mit tud, amelyben minden kezdeményezés alapja a munka és az igaz tudás és ahol illymódon megszűnnek az osztályharc indító okai.

Nem kell félni, hogy ezzel megdő a tekintély, különösen akkor nem, ha a munkásságot jogos törekvéseiben támogatják és ezzel megszüntetik a fegyelmegtleniséget.

Minden munkavállalónak dolgoznia kell és üzemre érdekeit védnie, mert ezzel saját érdekeit is megvédi.

De lássa a munkás is biztosítva a munkához való jogát, különösen akkor, ha azzal gazdasági érdekeket szolgál.

Ennek a jognak a biztosítása magával hozza az elavult gazdasági berendezkedések gyökeres áttörését és a kedvezőbb társadalmi berendezkedést, ha a problémák megoldása az egyes iparágak viszonyaihoz alkalmazkodik és a fegyelem, valamint az állam tekintélyén csorba nem esik.

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFOZDE

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvenni sziveskedjenek!

HUNGARIA BORPINCCE

Új munkaszervezéseinak a legmagasabb korig legmesszebb-ménoleg biztosítják az alkalmazást emberi méltóságát és élet-színvonalát, ha az tekintélytisztelő és teljesen hivatásának szenteli magát.

Ilymódon megszűnik a munkának önhibáján kívüli munka-nékiülsége és fokozódik önbizalma, valamint munkájához való ragaszkodása.

Ezt kívánom az eljövendő új kortól.

Vád és védelem a vendéglátóipar körül

AZ EMBEREK IDEGESSÉGE ÉS A HÁBORÚ között olyan össze-függések mutatkoznak, amelyekről több napilag cikkezték az utóbbi időben épp a vendéglátóipar terén tömerült visszasságo-kai emlegetve. Ebben a tárgykörben különös figyelmet érdemel Márkus László fejtegetése. Márkus nemcsak mint az Opera-ház igazgatója és őszinte szavú író ismeretes, hanem mint a magyar vendéglátóipar régi jóindulatú barátja is. Főképp az ifjú alkalmazottakhoz beszél, mikor a következőket mondja: — Kedves barátom, nem azt vesszük föld rossznéven, hogy goromba vagy, mert általában magatartásod nem gorombaság, de löbbnyire csak visszagorombáskodol adott esetben. Hogy viselkedel, az rosszabb a gorombaságnál; barátságatlan vagy, mogorva, udvariatlan és kimért adagokban szolgálod föl emberi szolidaritásodat. A régi pincér sem volt rabszolga, csak éppen többet vállalt a grammra lemért kötelességénél. Számontartotta apró szokásait és bogarait, emberi közösségbe lépett velem, mikor segített, hogy táplálkozásom tülemelkedjék az őszint kielégülésén és szelíd örömeibe szublimálóda velemet is üdítse. Barátom volt, cincosom a harcban, amit a minőségért vívtam a konyhával és valaki volt, akire számíthattam, ha arról volt szó, hogy nemas vacsorában gyűjtek friss kedvet a közösség szolgálataira. Nem mulasztasz te semmit szerződéses kötelességedből, ifjú ember, de közömbös vagy, teljesítményed racionail-zált, hozzád való kedvségged tüntően kötelességszerű, szolgálodal gépies. Nem vendéged vagyok, csak pillanatnyilag munkaadók, akivel fanyar bérharc kepcsol össze. Mindent teljesítesz, amit váleltál, éppen csak az a többlet hiányzik, ami kapcsolatotunk átmelegítendé, amit az ember ajándékoz az embernek, a humánus ráadás, az üzlet korrekt és márcona vonásai között egy baráti mosoly, ami már nincsen megfizetve. Nem érzem, hogy szabad ember vagy, mert valószínűleg te se áradsz azt a szabadságot, ami a keltőnek emberi meggyezésében keletkezik. Tenül meg ántudatosan szolgálni, adj löböt, hogy te is visszakapd az emberi többletet. Felolós ember légy, hogy számmonkérhesd a másik teletlőségét. Csak akkor érezhetek közös-séget veled, csak akkor hiszem, hogy egy fából faragtak, ha te megod nem különölsz el mogorván, csak akkor vagy társam, ha magad nem demonstrárod darcúsan és egyre sértődötten alsóbb-rendűséggedet és nem hánytorgatod azt a bizonyos osztály-különbséget oktanulni. Viselkédj szociálisan és meglátod, a másik lélekben is btegerjed a tisztá emberséged, a másik emberben is a magad tisztességét látod tükrözni, s ha szociális embereket támasztasz magad körül, nem kell többé féltened a gerincdet,

hordós és palack fajborai kiválóak

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

nem fenyegeti azt semmi veszedelem. Jó munkát végezz, aztán megvan emberi rangod, ami nem más, mint a nyugodt lelkiismereti állapota, öregem.

Ehhez más hozzátételeknek nem lehet, csak az a jó kívánság, hogy a pártatlan hangú tanácsot minél többen fogad-nák meg.

MALOSIK lőr- és rumgyár.
Telefon: 428-325.

A vendéglős-, bormérő- és italmérő-szakma leg-
újabb szanzációja 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 DUGÓVEZÉRKÉPVISELETENÉL

BUDAPEST, VII. ERZSÉBET-KRT 44. TELEFON: 022-024, 222-342

aki a HUNGÁRIA levegő átszűrő dugó használati utasítását kívánságra ingyen és bármentve megküldi.

Titelt Eiső Tekarékpénztár, Titelem, tulajdonát képező szá-
mloda pincéjében eladó 6 drb a cca 3500 liter űrtartalmú
kifogástalan állapotban levő

A SZOKHORDÓ.

Érdeklődni nevezett intézetnél.

Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő

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

Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskannák, evő-
eszközök, kerítőtörök, sörkimerők, borki-
mérőasztalok új és használt állapotban.

HEXNER üzletharendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDÉLMI VÁLLALAT

Központi iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 135-482. Különleges palackos és hordós fajborai: ma Budapest szanzációját

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedőink kézbesítik ki. Kérjük, hogy azt átvonni sziveskedjenek.

HAHN FERENC BORPINCÉSZETEElsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 24. Tel.: 269-802**A törékeny leltár kezelése**

A MAI IDŐKBEN fokozottan nagy fontossága van a leltár (tehernémű, porcellán, üveg és ezüst) gondozásának. Főképpen a törékeny tárgyak jól irányított kezelése eredményezhet nagy megtakarításokat, nem is beszélve arról, hogy ma eltört porcellán-, vagy üvegtárgyat majdnem lehetetlen pótolni. Ma már nem lehetjük meg azt, amit azelőtt, hogy egyszerűen megállapítottunk egy kvótát, melyet mint törést számoltunk el; ennek ma semmi reális alapja sem volna.

Valamennyien észrevehettük, hogy a jelenlegi leltári veszteségek minden eddigi arányt felülmúlnak. Ennek az oka, hogy a háború következtében minkevesebb képzett- és mindkevesebb tekkismeretes személyeztetelt kelet dolgozunk, melynek azonfelül hiányzik az üzemhez való fogaszkodása, valamint az anyag értékelési való fogalma is.

Habár ezen a helyzeten jelenleg változtatni nem is tudunk, mégsem időszzerűen dolog a leltári tárgyak kezelését úgy megszervezni, hogy amennyire lehetséges, a törési veszteségek csökkentsük. Nemcsak az üzem érdeke ez, hanem az üzem vezetőségének hazafias kötelessége is. Gondoljuk meg, hogy egy kávéscsésze vagy egy pohár eltörése legalább 20 adag nyereséget teszi tönkre. Egy tányértörés, egy villa, kanál, vagy kés elveszte legalább 5 fogyasztás hasznát veszi el. Ezek az összegek idővel nagyon megnövekednek, így hát e téren minden megtakarítás jelentékeny tényező. Ezekkívül — ne felejtjük el — a tárgyak a mai viszonyok között nem pótolhatók.

Hogy ilyen megtakarításokat eszközöbessünk, kell vizsgálnunk, melyik kezelési a legkockázatosabb? Ha jól megfigyeljük, megállapíthatjuk, hogy a porcellán- és üveg nemű a legtöbb törésnek van tétele:

- mikor a tálalóhelyiségbe viszik;
- mikor ott a megfelelő polcokra helyezik;
- mikor onnan a szükséghez képest továbbá használatra elviszik;
- mikor az edény a melegítő készülékbe kerül;
- mikor az asztalhoz viszik;
- mikor használat után leszedik az asztalról;
- mikor a mosogatóba szállítják;
- mikor elmosogattják, stb.

Ilyenkor a leltári tárgyak különböző kezeknek mennek keresztül. Ezek nem mindig ügyes kezek és nem is mindig dolgoznak a megfelelő gondossággal.

Az a kérdés most már, hogyan csökkentsük a kockázatot? Irmeltlenül állítom, hogy ennek csak egy módja van: az edény minél kevesebb kézen menjen keresztül, mert ahányan a kezükbe veszik, annyian teszik ki törésveszélynek. Következésképpen: ha jó eredményt akarunk elérni, szervezzük meg a munkát úgy, hogy minél kevesebbet cipeljék az edényt oda és vissza és a lehető legkevesebb alkalmazottnak kelljen hozzányúlnia.

Sok üzemben az a rendszer, hogy minden törést azonnal jelentenek a vezetőknek, akkor is, ha az alkalmazott anyagilag nem felelős a törésért. Mindezt törést feljegyznek a kért

BÖRZSÖNYLIGETEN

(magyar Svájc) a már épülő modern fürdőstrandtól 10 percrenyire a Riesenfer-torras mellett; győzőnyörög erdős

TELKEK

már 220 Pfdl-kephatók. Csak készpénzért. Elszállítás díjtalan. PARCELLÁZÁSI IRDA, Budapest, Baross-tér 17. I. emelet 9. Telefon: 424-375.

okozó nevével együtt. Ebből a jegyzékből sokat meg lehet állapítani, különösen, ha a károszveget is megjelöljük. Ki fog tűnni ebből, melyik alkalmazott csinálja a legtöbb kárt, de az is, melyik a legkevésbébb, így a velük való eljárásnak, a dorgálás és a jutalom alkalmazásának a módja is adva van. Ez a módszer nemcsak anyagi, hanem erkölcsi szempontból is nagyon hasznos. Tekintetbe kell venni még azt is, hogy csorbátányér vagy pohár értéktelen és kiselejtezendő.

Egyik tanítómesterem mondotta: „A vendéglátó üzem fejelemet és szervezetséget rögtön fel lehet ismerni arról, milyen lármá uralkodik a munkaidő alatt a tálatokban.” Szinte hihetetlen, hogy helytelen munkamenet mellett milyen felesleges zajt lehet útni a poharak, tányérok és tálak egymásba rakásával és hogy mennyire árt a tányér balsó zománcának, ha a másik tányérral érdes ajálval durván rádobják. Pedig az etajta csorbakalodások óvatossá kezeléssel könnyen elkerülhetők. Az, hogy nagy munkában ez lehetetlen, nem helytálló kifogás.

Az ezüst kezelése szintén fontos az üzemben. Az ezüstöt állandóan ellenőrizni és jól raktározni kell. Ennek a munkának úgy kell történnie, hogy az egyes használt darabokat (kés, villa, kanál) külön-külön ládikóba tegyék — és ne dobják! Mert semmi sem rongálja az ezüstöt úgy, mint ha kést, kanalat, villát hegyre-hátára egymásra dobálnak és semmi sem zúlételemben, mint az összekarcolt evőeszköz, melyen a fémötözet kialszók és különösen a villák hegyén és a kenalokon láthatóvá válik. Ez az egészségére is ártalmas.

Az üvegtörés minden üzemben nagyobb, mint a porcelláné és tapasztalatom szerint 60%-on felül szokott lenni. Az ezüst kopása és vesztesége ma már kb. 25—30%-on áll. Ez megfontolandó és erőlyesen leküzdendő anomália!

A tehernémű kezelése külön fejezetbe tartozik, melyre még vissza fogok térni. **Marencich Ottó.**

Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK
BURGNYAHAMOZÓGÉPEK
BÉÉPÍTETT MOTORRAL
KONYHAI- ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK

MAGYARORSZÁGI VEZETKÉPVISELETE

ERDŐSS PAL ÉS TÁRSAI
BUDAPEST IX. MESTER-UTCA 57.
TELEFON: 342-946

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötetét!

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

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.

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

Időszerű ételek

A fűszerpótló.

MOST, HOGY a bors, gyömbér, szegfűszeg és sok más fűszer eltűnt a piacról, sok nehézség van konyhánknak, mert nem tudjuk megadni az étel savat-borsát. Sokféle fűszerpótló volt ugyan eddig is forgalomban, melyeket részint a hatóságok szüntettek be, mások pedig maguktól szűntek meg, nem fogytak. Nem felelték meg. Van azonban egy „ezerszű” nevű fűszerpótló, melyet 2 dekás zárt csomagokban érúsitának az élelmiszer boltokban. Kipróbáltuk. Fűszerhiányban szenvedők is kipróbálhatják ezt az ezerszű fűszerpótlót, melyben a borsos csípősége dominál.

Körözött liptóútról zöldséppaprikában.

$\frac{1}{2}$ kiló túró, különösen, ha már csípős, elkeverünk $\frac{1}{2}$ fej reszelt hagymával, 3 evőkanál tejfellel, $\frac{1}{2}$ kanál édes, csemege paprikával, egy kis köteg apróra metélt smidlinggel, finomra vágott kápribogyóval, köménymaggal és egy kanál mustárral és szárdellapasztával. A hűs zöldséppaprikát, ha torzsáitól és csípős éreitől megfosztottuk, megtöltjük vele a zöldséppaprikák üregét és jégen tartjuk, tálaláskor ujnyírvastag karikára vágjuk és sörretekkel fogyasztjuk el.

Káposzta bomba.

Hozzávaló: 2 db. szép, sima, kb. 1—1 kg súlyú káposztafejt, 50 deka darált sertészsír, 40 deka főtt sertés tarja, 1 db. tojás, só, bors vagy fűszerpótló és 12 deka felpuhára párolt rizs.

A káposztafejet torzsájától kezdve úgy vágjuk ki, hogy a káposzta külső része csak kisujnyi vastag legyen. A kivált káposztát apróra vágva megsózzuk, kicsavarva forró zárban sárgára pároljuk. Ha kihűlt, vegyítsük össze a főtt darált sertés hússal és a darált nyers sertés hússal, a rizzsel, párolt káposztával, tojással és fűszerekkel. Ha ezzel megtöltöttük a káposztafejt, takarjuk be a nyílást egy félrelet káposztalevéllel, kössük be egy kimosott tiszta szalvétával és sózott vízben főzzük 60 percig. Tálra borítva öntsük körül ízes paradicsom mártással, úgy, hogy a fehér káposzta piros koszorúban fektüdjék. Az asztalon, mint a tortát, szeleljelek.

Ponty lecsóban bácskai módon.

10 személyre veszünk 2 $\frac{1}{2}$ kilós élő pontyot, megtisztítjuk, kibelezzük, hosszban ketté vágjuk, 10 adagra felidareboljuk. Egy kizsírozott tepsi alját kirakunk egy réteg karikára vágott nyersburgonyóval, erre rárakjuk az adagokra vágott megsózott pontyot, leöntjük a már előre elkészített lecsóval és a sütőben 40 percig sütjük. Tálaláskor egy kevés tejfellel nyakon öntjük.

KOVÁTSITS MÁTYÁS
mesterszakács.



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

Egyetlen kenyhából sem hiányozhat az

ételkesítő és marhabűs erőkivonat

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

**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmentáli
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

*„Kérek még egy pohár
MECSEKIT!”*

Nógrádmegyei városban
**27 szobás szálloda étteremmel,
kétvázszal átadó.**
Érdeklődés „Nógrád” jellege alatt a kiadóhivatalban.

Kohut Péter Pál, Pestszentkereszt, Előd-u. 67. sz. aitt
korcsmáját megvettem Felkérem a hitelezőket,
**követeléseiket 8 napon belül
jelentsék be**
ÖZV. HAIM JÁNOSNÉNÁL, Lábatlan, Othon vendéglő.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszocial képviselet. Bpest, VII., Teréz-kr. 23. Tel.: 327-855

Jókerban levő használt egy darab
S Ö N T É S P U L T
és egy darab
B Ü F F É P U L T
eladó. Cím az ipartestületben.

Krayer E. és Tsa
LAKK ÉS FÉSTÉK — BUDAPEST, V., VÁCI-ÚT 34

HALLÓ, HALLÓ, FIGYELMI!
Bírótorc csemege-sajt bármilyen mennyiségben
MARIANOVITS ISTVÁN sajt- és vajkereskedőnél kapható.
Központi Vásárcsarnok, 149. sz. árusítóhelyen.
Telefon: 187-290.

Nagyszabású új szállóépítkezés.

ALBRECHT KIRÁLYI HERCEG nyilatkozott a Balatonai Sport-heien és közölte, hogy mennyire fejlődik a Balaton-kultúra, vegyen megindult a szállóépítkezés, például Balatonalgán egy nagy tócsoport három hatalmas szállót épít. Ez a három szálló azonban csak a program első részét alkotja. Nálunk eddig példátlan árnyú az aligai négyéves terv, mert összesen kilenc szálló, illetve tóarszág épül, azok közül 2000 személyes vendéglő és kávéház, a sídőkönál jóval nagyobb strandfürdő, vízközvető beépítve a Balatonba, lift az aligai magas partra, tógecs jachtház, golf- és futballpálya, lovardá, szabadtéri mozi és színház, összesen 2000 szoba és számos melléképület. A kikötőt maga az állam fogja megépíttetni a legrovidebb időn belül. Ilyenfórmán Aliga, amely Budapesthez legközelebb fekszik a Balaton déli partján, mind a Balatonnak, mind Közép-Európának legmodernebb tórdételepe lesz s télen-nyáron pezsgő élet színhelyévé válhatik.

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

Iparunk tanulságos számadatai.

ERDEMES MEGISMERNÜNK azokat a számadatokat, melyek a budapesti iparvállalatok megosztását mutatják. Közülük a szállóadás-, vendéglős- és kávésipar, pálinkamérés, valamint az ugyancsak ideveti fürdők ipari fősopórtájában a kisipar 3.345, a középipar 257, a nagyipar 111 számmal működik Budapesten. Vidéken 14.414 kisipari, 288 középipari és 38 nagyipari vállalat működik. Az alkalmazottak száma Budapesten a kisiparban 3.820, a középiparban 2.687, a nagyiparban 6.504 volt. Vidéken a kisiparban 10.112, a középiparban 2.646, a nagyiparban 1.375. Föltűnő tehát, hogy mennyivel több Budapesten a nagyipari vállalatok alkalmazottja, mint vidéken; viszont mennyivel nagyobb vidéken a kisipari alkalmazottak száma mint Budapesten.

A budapesti alkalmazottak száma a nagyiparban csaknem 50%-ot tesz ki, vidéken pedig a kisiparban 71,5%-ot. Jellemző az is, hogy a húsznál több alkalmazottat foglalkoztató szállóadás stb. vállalatok számából, amely egész Magyarországon 149-et tesz ki, 111 vállalat, vagyis 74,5% Budapesten van s ezekben országsszerte 7.879 személy dolgozik állandóan, úgy, hogy vidéken 1.354, Nagy-Budapesten 6.525 személy, Végys 82,8% működik.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicumja gyánant ne mérjétek ki más itallal se az UNICUM üvegéből, se más-fejta üvegéből, 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 keserű nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

PARKETTÁT szállít, lerak, javít LANG JÓZSEF parkettázó vállalata, VI., Munkácsy M.-u. 25. Tel: 129-211, 315-060

LEPEDŐ

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

SIDOL
CHROMIT
SIDOLAC
SIDOL

fém, ablak
nikkel, króm, alpakka
lakozott, fényezett bator tisztítószere,
VEGYTÉRMÉKEK GYÁRÁ RÉSZVÉNYTÁRSÁG
Budapest, XIV, Cserél utca 14.

A korcsmák szaporodása.

KOZOCSA MIHÁLY FŐVÁROSI PENZÜGYIGAZGATÓ jelentése szerint Budapesten 1943 első felében 149 új korláttan italmérsi, 18 korláttal italmérsi, 80 kismértékben való italrusított és 3 sajáttermésű borkimérsi engedélyt adtak ki. Ugyancsak a leg-utóbbi lélesztendő alatt megvonult 91 korláttan, 6 korláttal, 29 kismértékű italmérsi és 5 sajáttermésű borkimérsi engedélyt. Az új pálinkamérésiek foképpen a külterületen nyitnak, a betető területeken rendszerint nem engedélyeznek új pálinkamérésit, ahol egy-egy helyen valamely okból megszűnik az engedély.

KARTÁRSÁK! A PUTNOKI LIKÖRGYÁR „GYOMORBARÁT” einevezésű hazai gyógnóvényekből párlás útján előállított, kellemes zamatu keserűlikőr-különlegességet hozott forgalomba. Ajjánjuk Kartársaknak, tegyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az áru kitűnő minőségéről. A gyár telefonszáma: 189-733 és 185-365.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON fenntartási alap javára Babicz Gyula 50 pengő, Dudás Gyula (Pestszentlőrinc) 25 pengő, Rétai Imre 20 pengő adományozott.

A jószívvel adott adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTVERER helyett más gyártmányú Altverert, sem az öreg Altverer fejlellátott Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyzetüket is utasítsák.

Halálozások.

MOÓS GYÖRGY vendéglős kartársunk szeptember 6-án, 68 éves korában elhunyt.

Állást keresnek.

DELUTANI-ÉSTI Irodai elfoglaltságot keres nagy vendéglátó-ipari gyakorlatiánl őskeresztény tisztviselő. Cím az ipartestületben.

14 ÉVES SZAKMAI GYAKORLATTAL rendelkező 32 éves, nős, nyelveket beszélő őskeresztény vendéglős üzletvezetői vagy szállodatitkari állást keres. Cím az ipartestületben.

TIZENEGY NYELVEN beszélő volt közalkalmazott portáisi vagy hasonló állást keres. Cím az ipartestületben.

FOPINCÉRI vagy fizetőcsapási állást keres nagy gyakorlati bírt 37 éves, őskeresztény. Cím az ipartestületben.

NAGY GYAKORLATTAL rendelkező üzletvezetői elhelyezkednének. Címük az ipartestületben tudható meg.

Erdélyben, megye székhelyen A T A D Ó

15 szobás szálloda és étterem hozzájárulati bérlete.
Cím az ipartestületben.

Elsimertem elsőrangú **CSENGODI BORAIT** és kitűnő szűrt mustot ajánl és szállít napi árban

SZILVA MIHÁLY BORKERESKEDŐ
Csengöd, az állomással szemben. Telefon: Csengöd 11.
Tökintse meg kitűnő ó- és újboraimat!

Üjtermésű

édes málna, cseresznye, meggy és alma ital kapható
„R O Z S A” MÁLNA ÉS GYÜMÖLCSFOZÓ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 425-080
Rendelést azonnal eszközöl.

WEISER SÜTÖDE

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