

Magyar Szállodás Vendéglős

A
BUDAPESTI
SZÁLLODÁSOK
ÉS VENDÉGLŐSÖK
IPARTESTÜLETÉNEK
HIVATALOS
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍRÓI:

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

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

Hatóságok által vizsgálat céljából igénybevett élelmiszerek elszámolása

AZ ÉLELMISZERJEGY KÖZPONT értesítése szerint a közellátásügyi miniszter úr 202.593/1943 K. M. számú rendelete értelmében a

- a) Mezőgazdasági Vegykísérleti Állomás és a
- b) Törvényhatósági Vegyvizsgáló Állomás által

jegyzészárolási kötelezettség alá eső élelmiszerekből vett minták hivatalos elismervénye az elszámolások alkalmával „élelmiszer (váltó) jegyként” elszámolandó.

E rendelet szerint tehát a jövőben a Mezőgazdasági Vegykísérleti, illetve a Törvényhatósági Vegykísérleti Állomások az általuk vegykísérleti célokra történt mintavétel esetén — amennyiben jegyzészárolási kötelezettség alá eső élelmiszerekről van szó — a vett élelmiszermintáról a súly pontos megjelölése mellett hivatalos pecséttel ellátott elismervényt tartoznak adni, hogy azt a vendéglátóiparos az elszámoláskor az Élelmiszerjegy Központnak bemutatthassa.

Ezen átvételi elismervényeket az Élelmiszerjegy Központ (III., Korona-tér 2.) élelmiszerjegyként számolja el.

Végül tájékoztatásul közöljük, hogy Budapesten a Törvényhatósági Vegyvizsgáló Állomás alatt „Budapest Székesfőváros Vegyészeti- és Élelmiszervizsgáló Intézetét” kell érteni.

Budapest, 1943. évi szeptember hó 25.

Kartársi üdvözléssel:

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 ÚT 48. SZ.

A M I N A P T Á R U N K

OKTÓBER 1., PÉNTEK:

A beruházási hozzájárulás befizetésének határnapja.

OKTÓBER 4., HÉTFŐ:

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

OKTÓBER 5., KEDD:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.
Befizetendő a gyermeknevelési járulék IV. részlete.

OKTÓBER 6., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbárátok vacsorája Hollós Jenőnél, IX., Péceli-út 2.

OKTÓBER 13., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-
testület tanácstermében.

Este 8 órakor Jóbárátok vacsorája vitéz Kecskés Jánosnál,
VIII., Eszterházy-utca 6.

OKTÓBER 15., PÉNTEK:

Az egyes adók befizetésének határnapja.
A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az ipar-
testületbe.

OKTÓBER 18., HÉTFŐ:

A penziók e napig kötelesek elszámolni a szeptember hó-
napban felhasznált ételiszter-váltójegyekkel az Ételi-
szterjegy Központban (III., Korona-tér 2).

OKTÓBER 20., SZERDA:

A vigalmi-adóátalány befizetésének határnapja.
Az idegenforgalmi járuléktalány befizetésének határnapja.
Este 8 órakor Jóbárátok vacsorája Zucker Jánosnál, VII.,
Thököly-út és Aréna-út sark.

OKTÓBER 25., HÉTFŐ:

Be kell fizetni a szeptember 25-étől, október 25-éig ter-
jedő időben kifizetett alkalmazzotti járandóságok után az
alkalmazzotti kereseti adót és pótdadót.

OKTÓBER 27., SZERDA:

Este 8 órakor Jóbárátok vacsorája Binari Belánál, I., Attila-
korút 16.

OKTÓBER 28., CSÜTÖRTÖK:

Szekiskolai bairatkozás d. u. 4—7 óra között a Czukor-utcai
iskola igazgatói irodájában (Október 27-én és 30-án is.)

Elismerten elsőrangú **CSENGÖDI BORAIT** és kitűnő
szűrt mustot ajánl és szállít napi árban

SZILVA MIHALY BORKERESKEDŐ

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11.
Tekintse meg kitűnő ó- és újbormalmat!

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

ifj. Hantzmán Károly
bornagykereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthy Miklós-út 114. Telefon: 454-525
Városi irodák: VII., Vörösmarty-utca 11. szám

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 8. TELEFON: 287-141
Alapítva: 1836. — Baross-utca. — (Éveg, porcellán és
szálló-edenyek, mindennemű vendéglői és szállodai edény)

LÁSZLÓ SÁNDOR

PAPLÁN-, MATRAC- ÉS ÁGYNEMŰGYÁR
Budapest, VIII., Vas-u. 14. — Alapítattott: 1898

Asztalok, székek, biliárdok

és kellek, alpakka-tálcák, teakannák, evő-
eszközök, kertibútorok, sörklímák, borki-
mórászatok új és használt állapotban.

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



Sváb-, rusznibogarítás jótállással

Vállaljuk üzemi helyiségeknek sváb-, ruszní-
bogár, egér és palkány elleni karbantartását

WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B
TELEFONSZÁM: 189-585

NAGY IGNAC

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

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

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

DR. BURGÁN RUM- ÉS LIKÖRGYÁR

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

Üjtermésű

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

Breher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

Milyen lesz az idei bortermés

ERRE A KÉRDÉSRE feleltél S. Pálkánk Gyula nv. m. kir. kísérletiügyi főadjunktus adott „A darazsak kártétele” c. cikkében.

„Nem elég, hogy helyenként alaposan megfertőzött a termést a jégesők, az orkánszerű viharok leverték a gyümölcs egy részét és nagy ágakat tördeáltak le, mindezeket a bajokat beelőzte a hetek óta tartó nagy szárazság, a szinte aszályosnak mondható időjárás. A szőlőbogyók nem fejlődhettek, nem cukrosodhattak kellően, ráadásul az utóbbi nepokban uralkodó rekkenő hőségben lesült a lombot, megperzselődtek, leforrázódtak a fürtök úgy, hogy a várt börtémés helyett majd csak gyenge közepessel elégedhetünk meg, ha ugyan az esős ősz újra meg nem apasztja még a szürke rothadás révén.

A száraz meleg, szárcsendes időjárás nem csak az előbbieket miatt ártalmas, hanem nagyon kedvez a darazsak elszaporodásának is, mert ezek a rovarok éppen a meleget, szárazságot kedvelik.”

További sorokban elmondja; hogy milyen, néha katasztrófális károkat okoznak a szőlőben, gyümölcsben. A legpompásabb gyümölcsöket, a legértetesebb szőlőfajtákat megsemmisítik azáltal, hogy elemesztik az egészét vagy a gyümölcsöt kikezdi, a szőlőbogyókat kicsipkedik. Az ilyen összerzött gyümölcsök azután esős időjárás esetén rohamosan rothadni kezdenek, szóval belegek lesznek. A leveldő, kikezdett bogyón nagyon elszaporodnak a virágélesztők, borvirágélesztők, torulák, ecetbaktériumok stb. Ezáltal a must flórája károsan megváltozik, aminek hibás, iökéletlen kiejerdes lehet a következménye, mert a nagyon elszaporodott vad élesztők az erjedés során elnyomják a jófajtát, nemes élesztőket s így a gyümölcsökre vagy a must, hibás erjedésű lesz. Főként pedig a nagyon elszaporodott acetbaktériumok ártanak, mert a gyümölcsökről megecetesítik, a darázsragta, ecetes bogyókból nyert borban pedig sok lévén az ecetesedésre, sőt már a bogyóban képződött ecetsavtól eredetileg is magas illósavtartalmú lehet a anélkül, hogy a bor utólag megecetesedne, mégis kitogósolható a sok illósav miatt.

Még szerencsésebb eset, ha eléggé száraz marad az időjárás, mert ilyenkor a darázslepke bogyók hamarosan beszáradnak, megszáradnak, mielőtt még a virágosodás, az ecetesedés vagy rothadás beállhatott volna. Aki nem látott még darázsjárásos szőlőt, el sem tudja képzelni, hogy a darazsak néhány hét alatt teljesen letarolják a szőlőt annyira, hogy egész sorokról egyetlen fürtöt sem lehet leszüretelni. Ez személyesen is tapasztaltam Hajdusoboszlón, hogy a gyümölcsöt a méhek-től és darazsaktól a többi gyümölcsöt megemntse, egy fél görögdiányt tett ki prédának, amelyet azok úgy elleptek, hogy egy méh „talpalatnyi” hely sem maradt üres.

Ezekben ismertetjük a szakértő véleményét a várható szüreti eredményről. Most nézzük, hogy milyen vonatkozásban érintenek bennünket, vendéglősöket, az ismertetett károk.

Kétségtelen, hogy bő és jó minőségű szőlőgyümölcs termés esetén megkönyebbül a vendéglősök gondja a borítal beszerzésétől. Nagyobb a kínálat, olcsóbb az ár, kevesebb tőke kell a vásárláshoz és nagyobb forgalmat lehet elérni, ha jó a bor és aránylag olcsóbb. Ma a mindent rózsásan látók véleménye szerint több bort fogyasztanak az emberek, mint azelőtt. A valóság azonban az, hogy többen isznak bort, de összmenyi-

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

segben nem többit. Ellenben feltűnően emelkedett a pálinkafogyasztás, a sörfogyasztás meg csökkent. Jelenleg a mámorítóbb szeszest ital vezet, mert a fogyasztó olcsóbban jut hozzá ahhoz a mennyiséghez, amely elegendő arra, hogy rózsaszínből láthassa a világot.

Ha nem lesz asszúsodás, akkor nem fogunk tokaji számorodnihoz és asszúhoz jutni. Az 1900-as években, amikor 120–150 korona volt az édes számorodni, amelyet nem palackonként, hanem poharanként mértek ki, igen nagy kelendőségnek örvendett, sőt a későbbi években is, amikor a Tokajhegyszőlő minőség- és mennyiségileg kedvező volt a termés.

Általában nagyon hányoljuk a vörös szőlőkből készült esszúort. Minden esetben olyan esszúkra gondolunk, melyeket származási megjelöléssel szabad forgalomba hozni, olyan esszúkra, amelyek a tőkén megpótdott vagy megaszóldott szőlőbogyókból vagy szárított szőlők felhasználásával készültek. Az utóbbiról lásd Schams Ferenc 1837-ben megjelent könyvének: a „Zeitschrift für Weinbau” stb. II-ik szakaszát, amelyben a tóppedt szőlőbogyók felhasználásáról ír. S. Pálkánk szerint a szárított szőlő felhasználásával készült asszú természetes asszú. A ménési asszú és a ruszti asszú is az volt, abból készült a ruszti asszú és világhírnek örvendett éppúgy, mint a budai sashegyi-vörös. A ménési asszú pedig mint egyedülálló nagyon népszerű ital volt hazánkban.

En a szárított szőlőt, gyermekkoromban láttam Oráson, a jelenlegi Diósdon egy törökbalánti sváb kiskarda szőlőjében néző présház padlásán, szalmán tóppedni. Rácúmost gyermekkoromban köstölgtattam édesapám vendéglőjében a 70-es években, ménési asszút az Országos Központi Mintepincében a 80-as években, ruszti asszút a saját üzememben forgalmaztam. Szükségét látom annak, hogy ezek a minőségek pótolassanak hazai termékekkel.

Schams szerint 1838-ban a franciák és a dúdnámetok, sőt hazánkban is készítették pezsgőt; mustból. A bínai mézes-fehéti, a vörös muskotályt, az Ermellék-Bihardíszegi baktort és a bánáti Ruzsa szőlőt keverve vörös muskotályllyal és kecskecsócsal jelölt meg, mint olyan szőlőfajtákat, amelyeknek mustjából igen jó pezsgót lehetett készíteni.

A bánáti vörös muskotályt azonos volt a budai vörös muskotályllyal. Akkoriban, 1838-ban, a magyar bírdalom bortermelésének egyik kiűnő szőlőfajtája volt.

Hogy ez a muskotály már a XVII. század második felében a bícsi hírneves egyházi szónok, Ábrahám a Santa Clara előtt közelebről is ösmert volt, azt bizonyítja a következő verskecske, amely egyik művében található, amely helyenyészett fordításban a következő:

Legkedvesebb szeretóm, ki volt,
Az lent fekszik a mély pincében;
Kabótskájája az táblán van,
Es ösmerek muskotály néven.

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség
GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Gerencsér József bornyagkereskedő

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

Antai nagybátyám az úzdi Pesti uraságotól vett muskotály mustjából különböző alkalmakkor bontott csak fél egy-egy üveget, nagyon de nagyon kedves vendégének. (Miatán a muskotály szőlő zamata (bouquet) gyorsan ellíllan, hosszabb ideig csak ilyen módon lehet azt megőrizni).

Most vizsgáljuk meg, hogy mikor volt olyan bajokkal teli esztendő, mint az idele.

Schams szerint 1836-ban, kivéve a felső Duna táját, más termények tekintetében is kedvezőtlen esztendő volt hazánkban. Csak a téli gabona volt mindenhol jó és kitűnő; de a nyári termésekből, (tengeri, burgonya és különösképpen szénából) a Tisza mentén és a Duna alsó vidékén, amelyek egyébként Pest élelmezését szolgálták, jótórnám semmi sem termelt. Négy teljes hónapban át jótórnám egy csepp eső sem esett, minden elszáradt, a gazdák egyedül reménye a szőlőskert volt, amelyből kárpótolták volna magukat, de ez sem következett be a nyári fagyok miatt. Az akkori nyár nagyon sajátos volt, teljesen elütö az egyébként szokásostól. A hőség szinte egyik óráról a másikra változott érzékeny hűvösségre. A hőmérséklet állása nem egyszer 6—7—8 fokra süllyedt, ellenben esőt és villámcsapások a légürből kénytelenek voltak nélkülözni, de erős szelek nagyon gyakoriak voltak.

A bajok közé számít még az is, hogy a tartós szárazság igen sok rovatot szült, amelyek a szőlőbogyók elégtelen levét meg jobban csokentették. Igen sok darázs, légy és más férgek támadták meg a szőlőket úgyannyarra, hogy a budai hegyekben szeptember 17-én már szüretelni kezdtek tizennégy nappal előbb a szokottnál. Kolerajárvány volt! Ez ugyan nem tartozik a közleményhez, csupán hasznalattal szolgál. Akkor is állandó szárazság és azelt uralkodtak. Akkor az emberek érte, most a beromflakat, azért van hiány baromfliban és tojásban.

Miatán a termelők kiesésükért alig vagy kevés kárterítést kapnak majd az idele szüreti eredmény révén, a borárak semmi esetre sem fognak csökkenni, főleg nem, ha a kivitel megindul.

Malosik Ferenc.

Üzemi tisztviselő Parádfürdő-éttermi üzemei

részére állandó alkalmaztatásra azonnali belépésre felvételt. Csak szakmabeli, iródi és konyhafelirő gyakorlattal bírő, szerényigényű jelentkezők küldjék be tényképes ajánlatukat fizetési igények megjelölésével a Parádfürdő éttermi üzem vezetőségének.

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

"BOMBA" légtöltési irányfénybúrát

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

Időszerű ételek

A KALENDÁRIUM szerint a szokásosnál az ősi évad kisesszonyok napjával kezdődik, mert ekkor kezdjük meg a tojások eltevését télire, hogy aztán folytassuk a sokféle savanyítással, mire a disznótoros évszak megérkezik, életemkránk már készen vára az ecetben konzervált zoldpaprika, uborka és különféle salátákkal. A tojás konzerválásának, több, mint tízféle módját ismeri a konyhaművészet. A legalkalmasabbak erre az ősi tojások, vagyis azok, melyeket a tyúkok a kisesszonyok napja után tojnak és a kakas által meg nem termékenyítettek. A sok eltevési mód közül a leggyakoribb a vízúvegben való eltevés. 1 dl. a patikában kapható vízúvegbe 1 liter forró vízben feloldunk és kihűve tesszük bele a tojásokat, légmentesen lezárva, elraktározzuk. Meszesvízben is jól tartósíthatjuk a tojásokat, hátránya azonban, hogy a fehérje nem verhető habbá, így a habbal készült süteményekhez, stb. nem használhatjuk fel.

Néhány különleges ecetben való eltevési mód:

Ecetes paprika vörös káposztával töltve.

A paprikákat megmossuk, magháztól kivesszük és lobogó vízzel leforrázzuk. A vöröskáposztát meggyaljuk, jól beszóva egy ideig állni hagyjuk, hogy a só jól átjárja, aztán jól kifacsarva megtöltjük vele a paprikák üregét. Ecetes vizet forralunk, a töltött paprikákat üvegekben szépen elrendezzük és még forrón ráöntjük az ecetet, azonnal lezárjuk, dühnival kibélelt kosárba tesszük, pokróccal jól takarjuk és így hagyjuk száraz gőzben 24—36 óráig, aztán elraktározzuk.

Nemzetiszínű paprikasaláta.

Piros, fehér- és zoldpaprikákat, miután jól megmostuk, vékony karikákra vágunk, jól beszózzuk és 2—3 óráig így állni hagyjuk. Ekkor óvatosan, anélkül, hogy összeesznözök, kicsavárjuk, aztán soronként, hogy a nemzetiszínűek árványesüljenek, kisebb üvegekbe rakjuk, mert nagy üvegekben felbotlás után hamar puhulni kezdenek. Vízet forralunk, adunk bele sót, néhány kockacukrot és ecetet, ho kihűlt, ráöntjük a paprikasalátára és 4 napig hűvös helyen állni hagyjuk és csak aztán kötözzük be és tesszük hűvös, száraz kamrába.

Paprikalevár.

A paradicsompaprikákat jól megmossuk, a magháztól megtisztítjuk, megdarátjuk és állandó kevergetés közben sűrű péppé főzzük. Kis üvegekbe töltjük, lezárjuk és 15 percig gőzöljük. Felbotlás után nem áll el sokáig, amiért is újra fő kell gőzölni. Tehát csak olyan kis üvegekben tegyük el, amit hamarosan elhasználunk. Magyarosan készült ételak, ízesítésre kiválóan alkalmas.

Ecetes paprika.

A paprikákat megmossuk, ha megszikkadtak, üvegekbe rakjuk. Vízet forralunk, adunk bele főlegendő ecetet, sót és néhány kockacukrot, ha langyosra lehűt, ráöntjük a paprikákra. 3—4 nap múlva, mikor a paprikák telet szivták magukat az eceteslel, szorítjuk le forrótelemmel vagy fahéncsall, aztán a levét leszűrjük, feltorraljuk s ha kihűlt, visszátöltjük a paprikákra és lekötözzük.

Kovátsits Mátys mesterszakács.

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

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

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.Borkülföldességek. — Budafok, Kossuth L. u. 44—45
és Petőfi-út 34. — Telefonszámok: 469-787 és 269-775**Az előljárási ülés**

ELŐJÁRÁSUNK 1. é. szeptember 15-én tartotta a nyári szünet után első ülését. Maloski Ferenc elnök üdvözli a megjelent előljárási tagokat és dr. Kállai Albert iparhatósági biztosat, főként Schretnér István és Balla József tagokat a jegyzőkönyv hitelesítésére. Majd a következőket mondotta:

— Nem szoktam a t. előljárási idejéért és türelméért személyi vonatkozó ügyekkel igénybe venni, azonban méltóztatásuk megengedni, hogy ez alkalommal kivételt tehessek. Ugyanis iparunk egyik kiváló tagja, aki mesterségünknek világhírt szerzett, aki nemcsak gyakorlatban a legelső vendéglős, hanem iparunknak tudósa is, aki tollal, nemcsak magyarul, hanem német, francia, angol, sőt japánnyelvű könyveivel nemzetünk konyhánk világhírt megalapozta, terjesztette és főtartotta, aki kora ifjúságától kezdve tevékenyen részt vett ipari életünkben, aki a testületi elnökséget történelmünk legkritikusabb idejében az első világháború végén föltölte bá és ez alatt a három fővárosi vendégösszevetés egyesítésére vezető tárgyalásokat vezetett s aki nagy üzleti elgondoltsága dacára az ipar érdekében mindenkor és mindenhol a legkészségesebben és leghatékonyabban támogat bennünket: Gundel Károly a jövő héten tölti be 60. életévét.

Méltóztatásuk megengedni, hogy őt ez alkalommal ösztönözve szívvel és meleg barátsággal üdvözölhessem és kérem a jó színt, hogy tartsa meg őt nekünk, iparunknak, testületünknek, a szakirodalomnak és adjon erőt és egészséget, hogy még sokáig velünk küzdheszen iparunk jogos érdekében és jövőjéért.

Az elnöki előterjesztést a tagok lelkes öljönzéssel kísérték.

Ezután Ballai Károly vezető-jegyző terjesztette elő havi jelentését.

Az Ipartestület nyolchavi pénzüri eredménye (224.423.81 P bevétellel szemben 199.032.75 P kiadás), valamint az anyaggazdálkodási bevétel a költségvetés kereteit bevételeiben, kiadásokban megnagyobbította ugyan, de az egyensúly főtartására külföldre intézkedésre szükség nincsen. Ezután megállapította a levételezési költségvetés való hozzájárulás mértékét, amelyet az 50 alkalmazottal többet foglalkoztató üzemek tartoznak befizetni.

A konyhai segédszemélyzet első három tantolyama, amelyet a Magyar Szakácskörrel bonyolítottunk le, igen szép és hasznos eredménnyel záródott. Az elnöki tanács javasolja, hogy a téli időnyben ezek a tantolyamok ismét rendeztesse meg, amihez az előljárási hozzájárul.

A mestervizsgálat bizottság végleges megalakításáról számolt be, amelynek tagjait augusztus 1-i lapszámunkban közöltük.

A közéleti hivatal különféle rendezései engedélyezett, valamint a vizsgálati töltései részének átírását — amelyről tagjaink körlevélben értesítettük.

A Vendéglátóipari Tudnivalók 1943. köteté sajtó alatt van, amely az iparunkat érintő számos rendelkezést iparunk szempontjából földolgozva közli. Nem tanácsos, hogy tagjaink más ilyen könyveket szerezzenek meg maguknak, mert mindig a testület kiadásában megjelent Tudnivalók voltak legbiztosabb támaszuk és vezetőjük.

Jelentette továbbá, hogy számolólapok, valamint zeno-

**Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF**

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

Bor- és mustvásárlást

megbízásra pontosan eszközöl SZABO LAJOS borügynök, Cegléd, Kőlcsey-tér 18. (Vasútállomással szemben).

A vendéglős-, bormérő- és italmérő-szakma legújabb 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 kártékony bacillusokat. — Megrendelhető:

GARAMVÖLGYI SÁNDOR

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

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VALLALAT

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

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötetét!

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

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

jogdíjközzség létesítésére tett az adóközzség kedvezményezést. Amint eredmény lesz, erről értesíteni fogjuk I. tagjainkat.

A számlólapilleték kezelésében több súlyosabb kihágást állapítottak meg a vizsgáló pénzügyi tisztviselő. Minthogy ezen kihágásoknak súlyos következményei lesznek — az ítmérésési és az iparengedély elvonása — főkérik az előjáróság t. tagjait, hogy magyarázólag lépjenek föl tagjainknál. A testület egy nyomtatványt készít tagjaink számára, amelyben összefoglaljuk a számlólapilleték kezelésének főbb szabályait, amelyet azután a fő (fizető) pincéreknek sajátkezü aláírásukkal kell tudomású venni. Emellett a leggondosabb felügyelettel kísérjük figyelemmel a számlók munkáját. Ugyancsak a vigálmadót áthárításáról szóló közléstőlügyi miniszterium engedélyéről is küldünk felirakotat tagjainknak.

A nyugdíjgyűléslet jelenti, hogy Heinzl Jakob kártársunkat 71 éves korában rokkantság címén 14 évi tagság után nyugdíjazta. Az ellátás során beszámolt, hogy tagjaink között szétosztásra került 6.500 kg baromfi, havonta 6.800 kg vaj, 48 vagón hagyma, kiutaltak az év végéig 1 vagón szappant, nagyobb ellátmányból egyelőre 45 q fencsét, amit azonban a zártosztással megbízott Beszerző csoport nem vett éf, mert az iparunk szükségletének kielégítésére nem alkalmas. Azonban jelenüknek kellett azt is, hogy egyes tagjaink közömbössége miatt az ellátás kátuba jut, mert vannak, akik többszöri írásbeli fölszólításra sem veszik át a részükre kiosztott nyersanyagot. Az előjáróság tehát utasította a Beszerzőt, hogy ezen tagok az ellátásból kizárandók.

A számlói szakosztály jelentését, mely szerint a szükségállomány árát egységesítette, éspedig:

- a) ha szükségállomány furdólehetőség nélküli, a legolcsóbb szállóidat szoba árát,
- b) ha a szükségállomány furdási lehetőséggel kapcsolatos (közös vagy egyes furdószaiba rendelkezésre bocsátásával), akkor a furdó árát és a külön ágyat számíthatják föl. Az utóbbi esetben adott lepedőért az engedélyezett lepedőhasználati díj fölszámítandó.

A szükségállomány kiadásánál előre kell közölni a vendéggel a fölszámítandó árat.

Az előjáróság a szakosztály ezen határozatát határozattá emelte és elrendelte, hogy a szállóidás tagok erről körlevélben értesítenek.

A Szék jelentése ismertetteit, amelyre még a jövőben részletesen kitérnék.

Babicz Gyula örömmel üdvözölte a számlólapilleték közzség, valamint a zenejogdíjközzség létesítésére való törekvést és megismételte a korábban is előterjesztett indítványait, amelyre Ballai Károly vezető-jegező azonnali választ, mondván, hogy a számlólapilletékre vonatkozó javaslatait a pénzügyminiszteriumban előterjesztette, ott azonban semmiféle kivételhez nem járult hozzá.

Megemlítette még: a kártyajátékok új díjei azokra a vendégekre is szói, amelyekben a kártyajátékokért pénzt szednek, amely bevételét után 25%-os vigálmadót tartoznak fizetni. Ahol a kártyajátékokért pénzt nem szednek, ott a helyzet a régi marad.

A paprikának biztosítása végett a Beszerzővel annak jegyhez kötése után azonnal eljárunk az illetékes hivatalnál

és azóta is folynak a tárgyalások. Kértük, hogy az iparban közzség jegyhez a paprikát és így biztosítsák azt.

Végül közölte, hogy az új árlapokat kell kifüggeszteni, a régi javítani nem szabad. Aki nem függeszti ki az érvényes és javítatlan helyes árlapokat, az ártülfépet követ el.

Ezzel az előjárósági ülés befejeződött.

A konyhában alkalmazott nőmunkásaink figyelmébe.

REGI IGAZSÁG: a tudás hatalom. Aki mesterségét alaposan ismeri, kisebb-nagyobb mesterfogásokat alkalmazni tudja, az nemcsak dolgát végzi jól, hanem előmenetelét is biztosítja.

Ezért azoknak a konyhai alkalmazottak (chéf-közilányok, sáfátés, tésztás-közilányok) részére, akik a vendéglóiparban szakképzés nélkül dolgoznak, a Magyar Szakácsok Köreben, a kereskedelemügyi miniszter úr engedélyével az 1943—4. évben három — egyenként kéthónapos — képzés, illetőleg továbbképző tanfolyamot rendezünk. Éspedig 1943 október 1-től, 1943 december 1-től, 1944 február 1-től kezdődően. — A tanfolyam anyaga röviden a következő: 1. A chéf-közilányok részére: A konyha és felszerelésének megismertetése. A főzések készítésének elmélete és gyakorlati elkészítése. A frissen sültet elkészítése stb. 2. A sáfátésányok részére: A konyha és felszerelésének megismertetése. A különféle saláták, egyszerű tojás-ételek készítésének elmélete és gyakorlati elkészítése. 3. A tésztás-közilányok részére: A konyha és felszerelésének megismertetése. Főtt tészták, sült tészták készítésének elmélete; elkészítésének, valamint elkészítésének gyakorlása. A tanfolyam helye: VII. Rákóczi-út 38. I. emelet (Magyar Szakácsok Köre). Ideje: két hónap. Díja: havonta 20 pengő. Napi beosztása: Előadás minden hétfőn és kedden délután 4—6 óráig a chéf-közilányok, az órán és csütörtökön délután 4—6 óráig a sáfátés-közilányok, pénteken és szombaton délután 4—6 óráig a tésztás-közilányok részére. A tanfolyam sikeres befejezéséről az ipartestület bizonyítványt ad. A tanfolyam előadói: Berényi Gyula szakácsmester, telgelyelője: Posztobányi István mester-szakács. Beiratkozni közzségokon délelőtti 9—11 óráig és délután 4—6 óráig (szombaton csak 9—3 óráig, de egyfolytában) lehet. Érdeklődni a 225-074. számú telefonon is lehet.

Felkérjük iparunk érdekelteit nő alkalmazottait, hogy ezen tanfolyamokon saját érdekében vegyenek részt, mert bizonyos idő múltán iparunkban csak oly egyének találhatnák majd elhelyezkedést, akik iparunkat vagy mint tanoncok, vagy, ha a tanonckorion túl kerültek iparunkba, ezen tanfolyamot sikeresen elvégezték. A tanulásért saját időjüket biztosítják, mert akik munkájuknyval hat évi vendéglóipari szakbavágó munkát igazolnak, azok az önállóítás egyik törvényes feltételét szerzik meg maguknak.

Az önlekeég.



vitéz Tóth István likőr-, rum- és pálinkagyártmányai minőségét jelentenek
Budapest, II., Ostrom-utca 16. sz. Telefon: 154-999

Megjelent a Vendéglóipar történetének I. kötete!

Az előfizetőknek pénzbeszedésük kézbesítők ki. Kérjük, hogy azt átvenni sziveskedjenek!

HUNGARIA BORPINCZE

Gundel Károly ünneplése a Beszerző csoportban.

A BESZERZŐ CSOPORT szeptember 21-én tartotta nyári szünet után első igazgatósági ülését. Napirend előtti az igazgatóság melleg ünneplésben részesítette Gundel Károlyt, a vállalat elnökét, születésének hatvanadik évfordulójára alkalmából és Konta Jenő ügyvezető igazgató a kivételközű szavakkal üdvözölte: „Rövid néhány napon belül a mi szeretett elnökünk életének hetedik decenniumába lép, ünneplésvé szeptember 23-án születésének hatvanadik évfordulóját. Tudatában vagyunk annak, hogy a legszívesebben megteledkezne a jubileumáról, mint ahogy mi is a legszívesebben visszafordítanánk az idő szeke- réit. De miután ez lehetetlen, nem megyünk el nyomtalanul a jubileum mellett.

Hogy ki Gundel Károly, azt mi tudjuk a legjobban, amint hogy tudjuk azt, hogy mit jelent O a mi számunkra. Keveset mondanék, ha csak azt mondanám, hogy a mellett, hogy a mi leg- főbb szellemi irányítónk, a diszkrét és büszkeségünk.

Az igazgatósági ülés szűk, zárt, intim körlete és környe- zete azt sugálja nekem, hogy csak néhány, de szívóli fakadó szóval, az együvéltartozás elvitathatatlan, megváltozhatatlan és megingathatatlan érzésével, erejével és hitével köszöntsem Öt az igazgatóság növében és fejezzem ki úgy az igazgatóság, mint a tisztviselői kar szeretettel, hálaival és tisztelettel páro- sult jókívánságait.

Áldja meg az Isten, értesse sokáig, tartsa meg számunk- ra az emberi kor legvégső határáig, igaz öröme nagy csalá- djának, kortársainknak, munkatársainak, barátainak, ismerősieinek, tisztelőinek, szóval mindnyájunknak és mindenkinek, akikkel akár a társadalmi életben, akár a közéletben, akár az üzleti életben is valaha dolga akadt.”

A kőbányai vendéglősök gyűlése.

SZEPTEMBER 22-én, igen nagy érdeklődés mellett tartották kerületi összejövetelüket a kőbányai vendéglősök öv. Guzsola Sándor vendéglőjében.

Kincses I. Pál kerületi elnök az idősebb ipari problémák- kal foglalkozott. Beszámolt a számolóállíték bevezetése kö- rül tapasztaltaihoz nehézségekről. Részletes útmutatást adott a kérsé- és jóvedelemadó kivétel elleni megjelölés módzo- tairól és az azt átáramztató indoklásról. Majd a jelenlegi bor- árok kialakulásával foglalkozott, különös tekintettel a szüreti kilitésokra.

Langer Lajos dr. jegyző vázolta az iparistület munkássá- gát az anyageállítás terén. Rámutatott arra, mennyi nehézség árán sikerült iparunk egyes fontos nyersanyagainak biztosítása. Végül az egyes kérdésekre adott válaszokat.

KARTÁRSÁK! A PUTNOKI LÍKORGYÁR „GYOMORBARÁT” elnevezéssel hazai gyöngyövényekből párlás útján előállított, kellemes zamotú keserűlikör-különlegességet hozott forgalomba. Ajánljuk Kartársainknak, tegyenek próbarendelőt, hogy meg- győződjenek az áru kitűnő minőségéről. A gyár telefonszáma: 189-733 és 185-365.

Bárczy Mihály

BÁRCZY MIHÁLY kartáruunk szeptember 19-én, 65. évében, rövid szenvedés után váratlanul meghalt. Bárczy Mihály kartár- son halála, aki az előjáróságnak tagja volt, széles körben megdöbbentést okozott, hiszen mag a legutolsó előjárósági üle- sen részt vett. Tevékeny tagja volt testületünknek, az előjáró- sági üléseken főmórum vitákban rendszerint többszörit. Fél- szobálási mindig tárgyilagosság és szakszerűség voltak a sok- szer keserű humorral példázgatta többszörit, amelyeket mindvégig figyelemmel és megértéssel hallgattak meg. Hívető- ségének elő, szerény és megnyerő személyét kivétel nélkül minden- kor tisztelettel és megbecsüléssel vettük körül. Emlékét kegyelettől fogjuk emlékezetben tartani.

hordós és palack fajtórai kiválóak

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



**Pálpusztai sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

A

BANKETT

szárított zöldfűszelések állandó használatá
megkíméli a mindennapi beszerzés gondjaitól

GYÁRTJA:

MEZŐGAZDASÁGI ÉS KÉMIAI IPARTELEPEK RT.
BUDAPEST

iff. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 185-459. Üveg és porcellán.

Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ES HABVERŐGÉPEK
BURGONYAHÁMOZÓ GÉPEK
BEÉPÍTETT MOTORRAL
KONYHA- ES CUKRASZIPARI GÉPEK

MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDOSS PÁL ES 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.

Halálozás.

ÖZV. BRILL KÁROLYNÉ vendéglős kártársunk, 77 éves korában, folyó hó 27-én meghalt.
FLASCHNER ANTAL igazgató 59 éves korában meghalt.

Mestervizsgára előkészítő tanfolyam.

AZ IPARTÉJÜLETEK ORSZÁGOS KOZPONTJA az iparügyi miniszter új rendelkezése értelmében minden hónap elején ipari közigazgatási és gazdasági ismereti tanfolyamokat rendez. A tanfolyamokon szekeelőadók ismeretiek, illetőleg összefoglalják a mestervizsgálatokkal kapcsolatos általános és részletes iparjogi, társadalombiztosítási, adózási és gazdasági ismereti kérdéseket, a munkaidőre, a munkabérrre, fizetéses szabadságra, s.b. vonatkozó rendelkezéseket. Az előadások mindennap este 6, illetőleg 8 órától az Ipartéjületek Országos Központja (Budapest, VII., Erzsébet-krt 9—11, I. e. 3.) előadói termében tartanak meg. A tanfolyam részvételi díja 6 pengő. Jelenkezül lehet az Ipartéjületek Országos Központja helyiségében az első előadási napon, október hó 1-én, este fél 7 órakor.

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

Állást keresnek.

NAGY SZAKMÁI GYAKORLATTAL szállodában (penzióban) vendéglőben iránykiszri vagy felügyelőni állást keres. Címe: az Ipartéjületben.

SZÁLLODATIKÁRI vagy PORTÁSI állást keres sok évi gyakorlattal, behívás alól mentes, szakképzetti 29 éves fiatallemler. Címe: az Ipartéjületben.

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

Verseny tárgyalási hrdetmény.

Léva m. város polgármestere a Léván, Bálti-utca 3. szám alatt lévő és a város tulajdonát képező épület szállodai, kávéházi és éttermi helyiségeinek bérletére verseny tárgyalást hirdet.

A bérleti feltételek és a bérlemény tárgyat képező épület helyiségeinek átnzeti rajza a városi iktatónivisztaiban (Széchenyi-u. 5. földszint 28. szám alatt) tekinthetők meg 1943. évi október hó 10-ig délelőtli 9—12 órák közötti időben.

Zárt ajánlatok Léva m. város polgármesteréhez címezve legkésőbb 1943. évi október hó 10-én, d. e. 11 óráig nyújtandók be.

Az ajánlatok felbontása 1943. évi október hó 10-én déli 12 órakor lesz megtartva.

Léva, 1943. évi szeptember hó 22-én.

Olvashatatlan aláírás
polgármester.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképvisezője. Szeszessital képviselet. Bpest, VII., Teréz-krt 23. Tel.: 327-855

BÖRZSÖNYLIGETEN

(magyar Svájc) a már, épülő modern turisztaiantól 10 percnyire, a Riesenforrás mellett, gyönyörű erdős

T E L K E K

már 220 Ft-ól kaphatók! Csak készpénzzel! Kiszállítás díjtalan. PARCELLÁZÁSI IRODA, Budapest, Baross-tér 17. I. emelet 9. Telefon: 424-373.

HUNGÁRIA SÜTÖDE A fővárosi legelőkelőbb szállodai és sorozóti szállítója Üzem és főüzlet. Budapest, VII., Dohány-u. 22-24. Tel. 223-271



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

Krayer E. és Tsa

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

BUDAFOKI — CZERMANN-féle WALDMEISTER VIRÁGECET

a diétás és finom konyhákban nélkülözhetetlen.

Nem okoz gyomargarést.

„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

WEISER SÜTÖDE

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

Graf Ferenc**BORPINCÉSZETE**

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZAM: 469-980 ES 469-743

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

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az



ételkészítő és marhahús erőlkivonat

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