

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,
MARENCICH OTTO, 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 kávéosknak 12.— pengő

I.

Figyelmeztetés a vajellátásról

A TEJ- ÉS TEJTERMÉKFORGALMI KÖZPONT tudomására jutott, hogy egyes vendéglősök, kávéosk még mindig kapnak vidékről vasúton vagy postacsomagban vajat, holott a vaj szállítása tiltva van.

Bár csak szörványos lehetőség kínálkozik arra, hogy budapesti iparosok vidékről vaját hozzanak fel, mégis szükségesnek tartjuk t. Kartársainkat nyomatékosan figyelmeztetni, hogy vaját vidékről tiltott módon ne hozzanak fel vendéglőjük részére, mert ez a jelentésekből a Tejközpont tudomására jut és a Tejközpont nemcsak a tudomására jutott vajmennyiséget vonja le az érdekelt vendéglős havi ellátmányából, de részére a vajellátmányt teljesen meg is szünteti, azonkívül viselnie kell az emiatt ellene megindított közellátási kihágás következményeit is.

Ha a vendéglátóiparosok nem vásárolnak meg nem engedett módon vidékről vaját, ez a mennyiség is legális úton kerül forgalomba és lehetőséget nyit arra, hogy a Tejközpont a vajellátmányt javíthassa.

A hivatal jóindulatú figyelmeztetésének betartásával a hivatal munkáját is megkönnyítjük és saját magunk útját egyengetjük ahhoz, hogy legális úton több vaját biztosíthassunk üzemünk részére.

II.

Cigányzenészek közvetítése

A MAGYAR CIGÁNYZENÉSEK ORSZÁGOS EGYESÜLETE alapszabályait és ezzel kapcsolatosan díjtalan állásközvetítő irodáját a belügyminiszter úr jóváhagyta.

Az Egyesület — ideiglenesen — a IV., Fővám-tér 2. szám alatt (telefon: 186-609, hivatalos idő délelőtt 10 órától délután 5 óráig) nyitotta meg állásközvetítő irodáját, amely teljes zenekarokat, zenekarvezetőket és tagokat közvetít.

A Magyar Cigányzenészek Országos Egyesületének díjtalan állásközvetítőjét t. Kartársaink figyelmébe ajánljuk.

Budapest, 1943. évi október 11.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

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

CÍFKA JÓZSEF

Pincegazdasági és sörraktári cikkek
BUDAPEST, V, VILMOS CSÁSZAR ÚT 48. SZ.

A M I N A P T Á R U N K

OKTÓBER 15., PÉNTEK:

Az egyes adó befizetésének határnapja.
A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az Ipartestületbe.

OKTÓBER 18., HÉTFŐ:

A penziók e napig kötelesek elszámolni a szeptember hónapban felhasznált élelmiszer-váltójegyekkel az Élelmiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2.)

OKTÓBER 20., SZERDA:

A vigalmiadóatáány befizetésének határnapja.
Az idegentoralmi járulékok átáány befizetésének határnapja.

Este 8 órákor Jöbarátok vacsorája Zucker Jánosnál, VII., Thököly-út és Aréna-út sarak.

OKTÓBER 25., HÉTFŐ:

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

OKTÓBER 27., SZERDA:

Este 8 órákor Jöbarátok vacsorája Bihari Bélánál, I., Attila-körút 16.

OKTÓBER 28., CSÜTÖRTÖK:

Szakiskolai beiratkozás d. u. 4—7 óra között a Czukor-utcai iskola igazgatói irodájában. (Október 29-én és 30-án is.)

NOVEMBER 3., SZERDA:

Este 8 órákor Jöbarátok vacsorája Járányi Gyulánál, XI., Horthy Miklós-körút 134.

A szakiskolai tanév megkezdése a) csoport tanulói részére.

NOVEMBER 4., CSÜTÖRTÖK:

A szakiskolai tanév megkezdése a b) csoport tanulói részére.

A szállodások e napig kötelesek elszámolni az október hónapban felhasznált élelmiszer-váltójegyekkel az Élelmiszerjegy Központban (III., Korona-tér 2.)

NOVEMBER 5., PÉNTEK:

A forgalmiadóatáány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 10., SZERDA:

Este 8 órákor Jöbarátok vacsorája Szilva Lajosnál, VIII., József-körút 61. (Bodó kávéház).

ifj. Hantzmann Károly bornagykereskedő, exportőr

Központi iroda: XI., Horthy Miklós-út 116. Telefon: 456-525 és 223-217. Városi lerakat: VII., Vörösmarty-utca 11. sz.

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-35-29, 42-35-63
Hungaria Borkén, szeszszes, jutás készítmény, szénasavas méz, borszerelő-szerek, mustikoló, Malligand-készítők, borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

LÁSZLO SÁNDOR

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

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási ürlapok

BERKOVITS papírárugyár

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

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÚT 3. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Úveg-, porcellán- és idázáló-edények, mindennemű vendéglői és szállodai edény

SÁLGÓ gőzmosóglyár és teherneműkölcsönző

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

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

Monhalt János műszerészter

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

DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRŐK GÉPGYÁRA

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

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

HÜTŐBERENDEZÉSEK — CUKRÁSZIPARI GÉPEK — PÉKIPARI GÉPEK

Kérjen díjtalan árajánlatot!



Sváb-, rusznibogáirtás jótállással

Változó üzemi helyiségeknek sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartását

WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 189-585

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

Asztalok, székek, biliárdok

és kellekék, alpakka-tálcák, teáskannák, ovóeszközök, kerlibútorok, sörkimerők, borkimerősztalok új és használt állapotban.

HEXNER üzlethberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés.

Mi a bor?

A HÉTEN temették el a világhírű magyarször-mazsú nagy természettudóst, Francé Raoult, akiknek a bennünket érdeklő kis dolgozatait háls meg- emlékezősül közöljük.

HOGYAN LEHET ILYET KÉRDÉNYI, gondolja magában a tisztelt olvasóm, hiszen úgy is tudja mindenki, hogy mi a bor. Mikor a szőlő leve magerjűd, bor lesz belőle. De tessék csak megdöngölni, hogy mi a szőlőlé s miféle anyagok vannak a szőlőben: akkor talán már úgy fogja érezni, hogy mégis csak jó volna megtudni egyetmást erről a dolgról.

Jusson csak eszébe, hogy a bor nem csupán a szőlő levéből lesz, hanem a szőlőszem héjából, magvából, sőt még a csutkjából is. Ha csemegészetből veszünk, a héj és a csutka súlya 1,6—6 százalékok veszi el az egésznek a súlyából; és ez a mennyiség gyakorlatilag befolyásítja a bor ízére is, mert sok benne a cseresav. Ezer gramm szőlőben tízezer gramm van ebből a kesesű anyagból, melyet azért termetik ki a növény, mert ezzel védekezik a rovarok ellen. Azért van ebből legtöbb a szőlőnek leveleiben és csutkjában. Nemcsak a rovarnak, hanem nekünk sem ízlik, tálpláló értéke sincs, de hát nem lehet a cseresavat kivenni a borból, tehát nem tehetünk mást, mint hogy megszokjuk azt is, mikor bort iszunk.

A szőlő héja már sokkal fontosabb, mint a cseresav. Tőle függ a bor színe, az szabja meg jórészt a bor ízt, tőle függ a buké, egyszerűen, nincs a borknak olyan tulajdonsága, melyben ne volna része a szőlő héjának, ameyet pedig oly kevésre becsülünk. Fontos már a mennyisége is. Van szőlőfajta, melyben csak két százalékok kell számlálni a héjra, de van olyan is, melyből huszmenty százalékok kell számlálni. A muskotály-szőlő héjában legtöbb a cukor, a más, a külféle sav, persze csak igen kis mennyiségben, mert a héj súlyának fele, de néha még négyötöde is csak víz, nem egyéb.

A vörösbort meg a siller csak a szőlő héjától kapja a szí- nét. A héban van az a híres „aenocyanin” nevű festékanyag, mely a vörösbortban oly kedves az embernek.

De bűmaltos, hogy mi minden van a szőlő húsában is, mely nedvvel teit nagy sejtjeiből van összetéve. Erről mondotta a tudomány, hogy alig van a földön valami, aminek összetétele fnomabb és bnovultalabb volna, mint a szőlő levéé. Nem lehet azt utánozni. Belátja ezt, aki megtudja, hogy miből áll; nincs is elfogadható „móbor” a világon, jóllehet már nagyon sokszor meg akarták csinálni.

A szőlő leve, hogy a kémikus kifejezésével álljunk, vizes oldat. Van benne ugyanannyi szőlőcukor, mint gyümölcs-cukor és ebben a tekintetben nagyon hasonlít a mézre. Más a leg- közzönségesebb szőlőben is van legalább hat százalék cukor, de a nemes szőlőben néha harmincöt százalék is. Az általaos cukortartalom 17—21 százalék. Hozzájárul ehhez 0,5—2 százalékos különféle sav; van ezek közt almásav, borsav, szőlősav, de mindez sok alakjában van benne. Közismert ezek közül a sósav- vá káli, melyet borkő néven árulnak is. Ez a borkő határozza meg, milyen savanyú a bor, mint ahogy a cseresav azt, hogy mily mértékben fanyar. A tiszta szőlőlében alig van cseresav; az csak a lőre útlán kerül a borból.

De a legnemesebb, ami a borból van nem a cukor, nem is a sav, hanem a bor illatát és ízt meghatározó anyagok, melyek nem annyira a szőlő húsában, mint inkább a héjában és különösen a leveleiben találódnak ki. A rajnai borkő különböző aromája, mely világhírhíjűket teremtette meg, legnagyobb mértékben a levelekből ritózik, ezért gondoltak már arra is, hogy szétvámszódtó leveleket kevernek a musthoz, mert akkor még fnomabb lesz a bor bukéja.

Mi is az a sokat emlegetett buké? A tudományos kémia sokat foglalkozott ezzel a kérdéssel, de még nem tudunk minden a dolog lényegéről.

Ha kénes étterrel kezeljük a szőlőt, akkor megkapjuk azokat az éterikus olajokat, melyekből a bor fnomsága függ. Van aztán a borból meg gyökölök is, vannak benne illatos anyagok és cukorból álló vegyületek, de ezek csak az észlő szőlő

LIFT

FREISSLER ANTAL FELVONO-ÉS GÉPGYÁR RT.

BUDAPEST, VI., HORN EDE-UTCA 4. SZ. TELEFONSZÁMOK: 122-972 ÉS 117-847

GYÁRT: Mindennemű felvonókat legmo- dernebb kivitelben.

Javit és karbantart.

bármely gyártmányi és rendszerű felvonókat

következtében fejlődnek ki olyan alakban, hogy illatosabb te- gyék a bort. Nagyon tudom, hogy körmöntés az a mondat, de sajnos, a tudomány is csak tapogatózóva kutatja még a szőlő rejtelmét.

Mert mindez még mindig nem mutatja meg tökéletesen a szőlőbogyó szerkezetét. Még mindig lehet kiemezni abból mindentelét nagyon idegenszerű anyagot. Van benne klorofill, valamely árgy és kék festőanyag, vannak benne aztán fehér- levegyületek, mesz, kétsók, különösen a vörösbortban. Van benne viasz és zsír, meg keményítő is. Na csodálkozunk azon, hogy a borból viasz ki van: hiszen a szőlőn, amikor friss, nagyon szépen meg lehet látni azt a viaszkos bevonatot, mely, legelőbb egyidejű, megvédi a szőlőszemet attól, hogy eszáradojon a hév őszi napfényben. A zsír, a keményítő és a fehérje csak véletlenül, a szőlőzótott magvakból kerül a borból. Száz szőlőszemben átlag kétszáz mag van, de minden magban 11—18 százalék a zsír. Nem lehet elképzelni, hogy a mustba ne kerüljön bele egy-egy össetört meg, de hát nem is azt a borknak. Csak a pezsgőgyártásnál kerül ki azt mindenőrön. A szőlőnek sem a héjából, sem a magvából nem szabad a bork- nál levő anyagnak legrányibb részét sem beleengedni a pezsgó anyagába. Hiába, mégis csak a pezsgó a legnemesebb „szőlőlé”.

Amikor a szőlőt még lábbal taposták a szüretben, sokkal kevesebb össezórtott mag jutott a borból, mint most. Viszont a sajtolás mostani módszereinek megvan az a nagy előnye, hogy sokkal kevesebb a mustban a gombasóóra meg a baktérium, mely árthatna a borknak. Minél gyorsabban do/ozzuk a szőlőprés, annál kevesebb csarsav és más nem éppen hasznos anyag kerül a lébe.

De ne higyük, hogy most inár teljesen megsemeztük a bort. Amikor a must már a hordóban forr, még mindig új meg új vegyületekkel gazdagodik a lassan érő bor. Az észlőzom- bók munkájából keletkezik ekkor az alkohol, a sörésv; azon- kívül még glicerín, borostyánkósvav és megint új buké-anyagok fejlődnek.

Az a vinnelőlrnek a nagy mestersége, hogy úgy szabá- lyozza mindezt, hogy mindenből csak annyi legyen a borból, amennyi éppen dukál; hogy az ecvűttes hatásról íav azt mond- hassa a borozó: Elnye, be jól! A tizenöt százaléknál több alko- hol árt a borknak (csak a csemegeborból van több, de azt úgy teszik hozzá); cseresavból csak öt-hat százaléknak szabad lennie a vörösbortban, a fehérben kevesebbnek, a savnak többi fálta- jából pedig csak tíz százaléknak. Szabad cukornak is kell ma- rradnia. A többi anyagból meg nem mérhető, de érezhető meny- nyiségre van szükség.

Mindez pedig amit itt most elmondtam, csak némi foval- mat nyílt arról, hogy milyen csodálatos egy talvadás a bor. A leatudozóbb kémikus és a leatitőbbön borszakértő még min- dia nem tudja száz százalékgig megmondani, hogy mi is az a bor.

Francé Raoul

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

BORNAGYKERESKEDŐK

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

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

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

lépjünk 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 fajborkok állandó választékban

A vendéglős konyha

A konyházem munkája négy főrészből áll:

1. az anyag megvásárlása és kezelése;
2. a feldolgozás (főzés és tállás);
3. az eladás;
4. a felügyelet (ellenőrzés) és a kalkuláció.

Ezeknek a funkcióknak mindegyikét iskolázott szakember irányítja, mert nagyrészt ezektől függ a konyha jövedelmezősége.

A jó konyha és a szakember, figyelmes kiszolgálás az éttermi üzem lelke, de mellette a takarékoságról sem szabad megfeledkezni, ha jó eredményt akarunk. A konyhában gyakran a mindentől való sok éppolyan ártalmas, mintha minden kevés. Elv: mindenben mindenkor a legjobbat adni és nem az árát, hanem a teljesítménnyel konkurálni.

Az érkaikulációban mindenestire figyelembe kell venni a versenyt is és tekintettel kell lennie az elérhető forgalomra. Övökadunk a sablontól! A konyhát ne tekintjük úgy, mint az egész üzem célját szolgáló eszközt, hanem mint üzleti alapon álló részüzemet, amelynek jövedelmeit kell hoznia.

Mind a bevásárlónak, mind a konyhafőnöknek alapos, széleskörű ismereteket legyen s értesen az élelmiszereknek nyers és elkészített állapotban való megőrzéséhez.

Egy konyhafőnök, aki jó konyhát vezet és amellel észszerűen tud gazdálkodni — tehát fizése van és takarékos is — olyan értékes kincse az üzletnek, amely, sajnos, mindrikkább válik. Hamis az a még mindig fennálló vélemény, hogy csak annak lehet jó konyhája, akinek a szakácsja ösüskának az anyagokban.

Az a fő, hogy a konyhának átadott nyersanyag kifogástalan legyen és hogy a főnök jól irányítsa alárendeltjeit. A főszakács tehát nemcsak kóstó: és figyelni az elkészítést, hanem jó szemérmekkel tolméri az áru mennyiségét és minőségét is.

Nagyon fontos, hogy a főszakács tapasztalatból tudja, hányféle és mennyi ételt készíttessen. Rend, beosztás és tisztaság a konyhai üzemben különösképpen elengedhetetlen és nélkülözhetetlen az üzem föl nem lendülhet.

Fontos még a maradványok, azaz az el nem adott ételek és maradékok feldolgozása, mert jól vezetett konyhában semmi, de semmi nem maradhat értékesítetlenül. Azért szükséges még azt is megfigyelni, vajjon mi kerül a moslékba.

A konyházemzet összpontosítani kell. A mellékkonyhák közvetlen összeköttetésben legyenek a nagykonyhával és lehetőleg csak egy kijáratuk legyen. A konyha hátsó kijáratát csak a szállítások idejében lehet nyitva és ellenőrzés alatt kell állania.

A konyha sohasem lehet elég nagy és elég tágas. Egy tágas konyhában a pontosan szükséges személyzet több munkát produkál, mint egy kis helyiség főlős számú alkalmazottal. Nélkülözhetetlen a jó, de nem nagyon éles világítás is. A lámpákat naponta meg kell tisztítani, mert a konyha gözei a világítást befolyásolják.

Rendkívül kényes pont a konyhai személyeztetési való helyes bánásmód. Konyhai alkalmazottainkra nagy értékeket bízunk.

Múltányosan kell fizetni őket, mert csekély bérért jó munkát nem lehet várni. Fizetés a munkatejesítmény, nem pedig a sablon szerint: nagyon fontos a konyházemben.

A konyhafőnöknek, éppúgy mint bármely más előjárónak alaposan ismernie kell minden egyes alárendeltje jellemét és a megfelelő embert a megfelelő helyre kell állítani. Az érdem szerint való előrehaladás rendszerének itt is érvényesülnie kell. A személyzet legyen tudatában annak, hogy a jó munkát saját érdekében végzi és hogy példája a többire is kihat.

Marencich Ottó.

Időszerű ételek

Ecetes szilva (kitűnő kompót hús mellé).

Válogatott, megmosott szilvának a szártól olóval levágjuk és szárral feltele levegekbe rakjuk. 1 liter vizet, 55 deka cukorral és 3 deci ecettel 5 percig főzzük, közben a szennyes habot gondosan lehalászuk a tetejéről. Az oldatot forrón a szilvára öntjük, lezárjuk és dunyivára télelt kosárba tesszük és pokróccal letakarjuk. Másnap az levegeket ruhába csavarjuk, edénybe állítjuk, hideg vizet öntünk hozzá, és az levegeket félig éret, aztán betakarjuk és 10 percig főzzük, majd pokróccal csavarva, másnapig száraz gözben hagyjuk.

Szőlőbefőzés (Párolt hús, fő: vachüsfélékhez).

1 liter vizet, 55 deka cukrot, 2½ deci ecetet 5 percig főzzük, közben a szennyes habot leszedjük a főzet tetejéről. A nem túlérett fűtörköli a szemeket szárral együtt olóval vágjuk le. Az oldatot, ha kihűlt, ráöntjük, hogy ellepje a szőlőszemeket. Másnap a levelet leszűrjük, majd újra felforralljuk és hidegen öntjük a szőlőszemekre. Harmadik nap ezt az eljárást megismételjük, a levelet főzzük, a szennyes habot leszedjük s ha kihűlt, a gyümölcsre töltjük, lezárjuk és a kamrába tesszük.

Mixed pikles (magyarosan).

Apró éretlen dinnyét, apró karottát, apró kemény csiperkegombát, apró zöldborsócsomót, apró uborkát, apró zödpaprikát, apró kukoricacsövet, gyöngyhagymát, gyenge, száknélküli zöldborsót (haricots vert) és zöldborsót külön-külön megtisztítunk, a karottát, apró hagymát, gombát, zöldborsót lógó sós vízbe dobjuk és néhány percig előfőzzük. Aztán szitára szedjük, s ha leszikkadt, bőlös cseréptábla öntve leöntjük 2%-os jó savanyú ecetes lével. A zölrpaprikát, a csüves apró kukoricát, (melyet a csalamadébból szerezünk), az uborkát és a kis dinnyét, sózott vízben 2 óráig állni hagyjuk.

Tiszta ruhába szedve megtörölgetjük az ecetes léből kiszedett zöldségféléket, csinosan levegekbe rendezzük. Az ecetes levelet, kevés cukorral ízesítjük, felforralljuk és forrón töltjük a zöldségre. Azonnal leköbztük és dunyhával bélelt kosárba téve, pokróccal letakarva száraz gözben hagyjuk lassan kihűlni.

Ferwagner Lőrinc bornyagykereskedő

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

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

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

HUNGARIA BORPINCZE

ÍGY OSSZE a legizletesebb húsételek közé tartozik két-sékvival az urhús, ilyenkor már tökéletesen megérett a hús, meg aztán azt a sajátoság fagygyú izét is, mely iránt sokan olyan indokolatlan ellenszenvvel viselkednek, jórészt elvesztette. Az Alföldön szüretkor kitűnő juhparikákat főznek a tisztahízi menyecskékké, melyet bográcsban, víz helyett borban főzik meg. Mig Erdélyben, ahol a bírkát, juhott berbécsnek nevezik, szőő-mustban párolják meg a szüreti pecsenyét.

Szüreti mustos pecsenye.

Egy szép ürü (birka) combról lefaragjuk a főlöleges fagygyú, füstölt szalonnával megtölzdeljük, megszózzuk „cerizű” borspötő-fűszerrel bedörzsoljük, kevés, de forró zsírban minden oldalán hirtelen lepirítjuk. A combot egy másik lábasba tesszük, a zsírban pedig karikára vágott vágvas zölöségű és hagymát elfonnyasztunk és zsír nélkül, a húsrá vetjük. Majd friss, édes mustát felöntve, fedő alatt megpároljuk. Ha van, adunk bele néhány szem szegőfűsört és kevés citromhéjat. Ha a hús megpuhult, a levét $\frac{3}{4}$, részig leforraljuk és átszűrjük. Köretnek sonkás tarhonyát adunk.

Berbécs tokány puliszkával. (Éredeti)

Berbécs, vágvas is erdélyi havasokon felöltő birka hús sokkal izletesebb és nincsen kellemetlen fegygyú íze sem, mint az alföldi legelőkon felöltő juhoknak. Sőt, az ott termesztett hagyma sem olyan csípős, mint a tisztahízi. Zsírban két fej hagymát sárgára elfonnyasztunk, beleforगतjuk a kockára vágott berbécs- azaz birka-ürühúst és fedő alatt félpuhára pároljuk. Ilyenkor sózzuk meg és tőrtörben hánnyában szőrük meg „cerizű” borspötő fűszerrel. Ildnkint kevés vízzel meglocsolgatva addig pároljuk, míg a hús megpuhult. Ekkor keverjük meg hozzá két fej igen vékonyra szeletelt hagymát és erős tűzön addig kevergetjük (kb. 10 perclig), míg a hagyma összelonnyvásít, aztán azonnal a pecsenyétára halmozzuk és körül rakjuk forró vízbe mártott, gömbölyű kanállal kiszagotott, friss puliszkával.

Székely puliszka.

Lobogó, sósvízbe, habverővel való folytonos keverés közben beleszózzuk $\frac{1}{2}$ kiló friss kukoricaiszletet és tovább keverve addig főzzük, míg egész szőr lett és a szegét hirtelen megváltoztatva, kissé édeskés illatú lesz. Ez a lele annak, hogy a puliszka elkészült. Ekkor elhúzzuk a tűzről és forró vízbe mártott bbőskanállal félgömböcskéket vágunk ki a puliszkából és körfűjük vele a téra halmozott berbécsokányt

Bogyziszló-babgyulás. (Egyfűszék-étel)

Egytál-étel rendszerhez tartozván, tehát más ételt nem is adunk az ebédhez, mert hiszen már benne van a leves, hús, főzelek és létsza. Fűzkestől tesszük az asztalra. $\frac{1}{2}$ kiló száraz babot előző este hideg vízbe áztatunk, másnap ugyancsak az áztató vízben tesszük a tűzhelyre. Ha a bab $\frac{3}{4}$, részig puhára főtt, hozzáadunk $\frac{1}{2}$ kiló savanyított hordósköposztát, egy fej apróra vágott hagymát, melyet egy kanál zsírban elhervasztunk, piros fűszerparikával elkeverve beleforगतjuk a babbelesbe. Megsózzuk, adunk még hozzá karikára vágott füstölt kolbászszeleteket s ha minden jól összerfött, csipdedített szagotunk bele. Tálaláskor egy jó kanál tejfelt keverünk bele.

Erdélyi flekken köposztacikával.

A csontalanított sertésstárjt a húsverékálapéccsal jól kivergetjük, megszózzuk és faparázs főölt a rston mindkét oldalán pirosropogásra sütjük. Papszeletből, vágvas félkövéres sertészs-eiből is készíthetünk jó flekkeit, ha nincs rostunk, vagy nem értünk a rston való sütéshez, aztól tarva, hogy füstös szagot kap a hús, süthetjük igen kevés zsírón is ropogásra, aztán tatányéron cikéköposztával tesszük az asztalra. Köposztacika nem más, mint a savanyított köposztalejének a torzsa körül lévő öklömnyi része, melyet, mint a tortát felszeletelve, hidegen tálaljuk üvegálcikán a flekkenhez.

hordós és palack fajborai kiválóak

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

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

Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZAM: 469-980 ÉS 469-743

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

VAFLIGETEN

állandó településre és nyaralásra alkalmas gyönyörű villa-lelkek 152 □-ösek, telkenként P 4500-ért kaphatók. Csak készpénzért. **Díjaitan kiszállítás! Ugyanzeno telkekro** felszűs szerinti nagyságban, legrovidobb idő alatt építetünk. Irányár: 1 szoba komfortos övőhellyel P 35.000. — **Parcellezási iroda: Budapest, Baross-ter 17. sz. I. em. 9. Telefon: 424-375.**

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

HUNGÁRIA
LEVEGŐÁTSZÜRŐ 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 kívánságára ingyen és bármintve megküldi.

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

Közponi iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 153-482. Különleges palackos és hordós fajboral: ma Budapest szenzációja!

Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

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

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

Domika.

(Eredeti székely kümbiegeesség a régi világból.)

Egy haszemélyes öblös tüdőző lálat vagy löbb egyszemé-
 lyes kis formácskák vajjal kikenünk, jó minőségű reszelt
 sajttal behintjük. A sajtra vékony szeletekre vágott szikkadt
 zsemlyét vagy kenyérelt rakunk, reszelt sajttal behintjük, olvaszt-
 ot vajjal megcsepegtetjük, aztán megint kenyeret, reszelt saj-
 tot, vajot, ezt a rétegeztést addig folytatjuk, míg az edény meg-
 telik. Egy liter friss tejbe kevés só keverünk, ráöntjük a saj-
 tos zsemlyére s ha az beszívta a tejet, felül jó meghintjük
 reszelt sajttal és a sültöben addig pirítjuk, míg a teteje piros
 lesz.

KOVÁTSITS MÁTYÁS,
 mesterszakács.

Lenccseutalványok beváltása.

AZ ELEMISZERJEGY KOZPONT értesítése szerint a szept-
 ember 30-éig érvényes lenccseutalványok beváltási hatá-
 rideg lejárt és ennek dacára a lenccsét Kartársaink legnagyobb
 része meg nem váltotta ki.

Felhívjuk t. Kartársainkat, hogy ezen lenccseutalványokat
 haladéktalanul váltassék meg a Vendéglösök Beszerző Csoport-
 jánál, mert a Jegyzőkönyv csak kivételesen hosszabbította meg
 a szeptember 30-án lejárt utalványok beváltási idejét és amely-
 nyben tövid pár napon belül nem váltják ki, a lenccseutalványok
 elvesztik érvényességüket és a téli időnyben nem több aka-
 lommal lenccseutalvás nem lesz.

Az elnökség.

Idegenforgalmi értekezlet Ujvidéken.

UJVIDEK, a Délvidék egyik legnagyobb kultúrközpontja,
 október 10-én tartott rendkívüli érdeklődéssel kísért idegenfor-
 galmi értekezletet. Az anketát a város rendezte a Baross Szö-
 vetség helyi csoportjának közreműködésével.

Dr. Pótos Károly, a város kultúrtnácsnokna, nyitotta meg az
 értekezletet a városához díszteremben. A polgármester nevé-
 ben üdvözölte a megjelenteket. Ujvidék idegenforgalmi jelen-
 tőségét vizsgálta és a délvidéki közlekedési problémákat vilá-
 gította meg.

AZ ÖMVESZ ÉS IBUSZ idegenforgalmi szerepét Castel Imre
 mutatta be színes előadás keretében.

A budapesti Kereskedelmi és Iparkamara képviselőtében
 résztvevő Dr. Anker György, a Divatközpont igazgatója, az ide-
 genforgalom gazdasági jelentőségét tárgyalta. Visszapillantást
 nyújtott a legrögből időbbe és elvezette a hallgatóságot a mai
 Nemzetközi Vételüg.

A vendéglátóiparról dr. Langos Lajos ipartestületi jegyző
 tartott ismereti előadást. Sorbavette az egyes iparfajtákat és
 azokra vonatkozó jogszabályokat.

Szabadka város képviselőtében megjelent dr. Voinich Ala-
 dar kultúrtnácsnok a Bácska idegenforgalmi érteklét: az átföldi
 szállások, a baccsai konyhá, a gazdag népviseletet varázsolta
 és színekel az érdeklődő hallgatóságot elé.

Dr. Gyuris Endre szegedi kamarai titkár, az érdekképvé-
 seletek idegenforgalmi szerepével foglalkozott tartalmas elő-
 adással.

A Balaton idegenforgalmi vonzóerejét festői színekel
 Lendi Ferenc igazgató szemléltette.

A tartalmas és minden részletkérdésre is kiterjedő érte-
 kezllet felszólaltat meg a helyi és környékbeli idegenforgalmi
 és közgazdasági szakembereket.

Az értekezlet befejezésüjül a MÁV kiküldöttje foglalkozott
 a felmerült közlekedési kívánásainkkal és ismertette tett, hogy a
 MÁV elnökségének előterjeszt Ujvidék kívánásait.

Az értekezlettel kapcsolatban avatták fel 9-én az ország
 tizedik turista- és diákszállóját.

Az avató beszédet az OMH képviselőtében megjelent
 dr. Rohringer Endre min. titkár mondotta, hangsúlyozva, hogy az
 útviteli diákszálló az egyik legnagyobb az ország hasonló
 intézményvel kibővít.

A száználvan szállodát a város nevében dr. Pótos Károly
 tanácsnok, vette át. Az avató beszédek után hamutatták a tel-
 jesen modern, minden kívánalomnak megfelelő Intézményt.

S I D O L fém, ablak
CHROMIT nikkel, króm, alpakka
S I D O L A C lakkozott, fényezett bútor tisztítószere
S I D O L VEGYTERMÉKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
 Budapest, XIV, Cserél ucca 14.

Bor- és mustvásárlást

megbízásra pontosan eszközöl SZABÓ LAJOS borügynök,
 Cegléd, Kölcsey-tér 18. (Vasúttállomással szemben).

Szakiskolai beiratások és tudnivalók az 1943—44. iskolai évré

Az 1943—44. iskolai évré szóló beiratkozások október 28-án, 29-én és 30-án lesznek a Czukor-utca 6. sz. alatt levő elemi iskola I. emeletén, az igazgatói irodában d. u. 4—7 óra között. Minden tanuló beiratkozása alkalmával köteles szerződéset be mutatni, még akkor is, ha az előző évben az iskolának már rendes tanulója volt, mert annak adatait a Nyilvántartó hivatalnak évről évré kötelesek vagyunk bejelenteni. Nagyobb üzemek tanoncainak beiratása csoportosan is történhetik, de a beiratást végző megbízottnak a beiratásra kerülő tanonc szerződéset be kell mutatnia, emellett tudnia kell a beiratandó tanulóknak: édestánya foglalkozását (szülő foglalkozása) és állandó lakását. Ezek nélkül minden jelentkezőt — miniszteri rendelkezések szerint — kénytelenek vagyunk visszautasítani.

Azok a tanulók, akik az új tanévben először iratkoznak be, beiratkozásuk alkalmával a szükséges szakkönyvekre és beiratkozásra 65 P 60 fillért fizetnek, egyben kötelesek bemutatni szerződésüket, utolsó iskolai bizonyítványukat és keresztlevelüket. Akik már előzetesen az iskola tanulói voltak, a Szállodá-
 sipar c. könyvvel együtt 15 P 60 fillért fizetnek.

Akik a kötelezőleg előrendelt beiratkozási idő után jelentkezik és elmaradásukat hivatalos bizonyítvánnyal igazolni nem tudják, felemlt beiratási díjat fizetnek.

November 2-án érvényes tanári értekezlet. A tanév ünne-
 pélyes megnyitása, fegyelmű szabályok ismertetése. Tudnivalók közlése az a) csoport tanulóinak november 3-án, a b) csoport tanulóinak november 4-én lesz, amennyiben a magasabb tan-
 talóság részéről más intézkedés nem történik.

A szaktanfolyam hallgatói közül azok, akik első ízben iratko-
 znak be, 97 P 60 fillért fizetnek, akik már előző évben is a tanfolyam hallgatói voltak, 47 P 60 fillért fizetnek. Beiratkozásuk alkalmával szintén kötelesek szerződésüket bemutatni. Akik első alkalommal iratkoznak be, szerződésükön kívül keresztlevelüket és utolsó iskolai bizonyítványukat is kötelesek megajukolni hozni.

Bármelyik beiratkozási lehetőségre az iskola igazgatója szívesen ad felvilágosítást.



Megjelent a Vendéglátóipar történetének I. kötete!

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

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.

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

Munkakönyvek bejelentése és a fizetések bejegyzése.

A MUNKAKÖNYVEK be- és kijelentési kötelezettségéről — különös tekintettel az ipari alkalmazottak legutóbbi munkabör-emelésére — az alábbiakban tájékoztatjuk t. Kartársainkat és kérjük, hogy az alábbi rendelkezéseket a legpontosabban betartani sziveskedjenek.

Munkakönyv nélkül alkalmazásba venni semmiféle munkakörben munkavállalót nem szabad.

A munkakönyv 1., 2. és 3. rovatait a munkaadó a munkába-lépéskor kitölti és a belépéstől számított 14 (tizennegy) napon belül testületünkhez láttamozás végett beküldi. (1884.XVII. tc 103. §.)

Kilépés alkalmával a munkaadó 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 tényleg élvezett fizetése, mégpedig:

a) ha az alkalmazott csak a legkisebb fizetést kapja, akkor a megállapított legkisebb fizetés összeget külön és utána külön a törvényes, jelenleg 60%-os bérpótlékot;

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

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

Budapest, 1943. évi október 11-én.

Az elnökség.

Akk az Otthonról megemlékeznek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJA javára Brunner Jenő 26 pengőt, vitéz Vörös Simon és Gruber Emji 20—20 pengőt, Borsos Mihály 10 pengőt adományozott.

A péceli kiránduláson felültevésekéért és a péceli kirándulás megvalósásáért Majosik Ferenc, Gundel Károly, Kövessy Géza, Kugier Ferenc, Hollós Jenő, vitéz Kecskés János 100—100 pengőt, egermann Ferenc, Zucker János, Mészáros István 50—50 pengőt, Ballai Károly, Lendvai János 40—40 pengőt, Sabathiei Tivadar, Jakabos Endre, dr. Langer Lajos, Kunhegyi Sándor, Szalkay József, Kun J. 20—20 pengőt, Mayer János, Nemethi Ádám, dr. Goldmann Oszkár 10—10 pengőt adott.

Természetbeni adományok: Bertha Gyula (100 liter bor), Lukács Antal (2 kg kávé, 3 kg csmegepaprika, 1 kg karamell, 1 doboz keksz, 100 cigarettát, 50 csomag pipadohány); Tordy György (1000 db cigarettát, 25 csomag pipadohány); Pataki Miklós (100 db szivar); Kassai Sándor (1 üveg rum); Andreics Károly (2 üveg likör); Paulovits Sándor (35 db szivar, 100 cigarettát); Huszár Jenő (1 öltöny, 1 alap); Hollós Jenő (10 kg liszt); Keitner József (1 kg kávé); Sölyom Ferenc (40 db szivar, 100 db cigarettát, 1 üveg rum); Orbán János, Pécel (15 liter bor); Járányi Gyula (25 db szivar, 10 csomag dohány, 1 üveg kisüsti seprőpálinta); Zucker János (30 csomag dohány, 2 liter rum, 1 kg kávé, 1 kg paprika, 5 kg gyümölcsíz); Pirkhoffer György (10 db szivar, 25 csomag dohány); Balla József (20 db szivar, 100 cigarettát); Klein János (50 db szivar); Berliner Flúpb (2 db 100 cigarettát); Klein János (50 db szivar); Berliner Flúpb (2 db 100 cigarettát); Klein János (50 db szivar); Berliner Flúpb (2 db 100 cigarettát); Polgári Sertözde (200 liter sör); Dreher-Haggenmacher Sertözde (200 liter sör); vitéz Kecskés János (5 liter rum); Cine Sándor (1 liter likör).

A jószívvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

LEPEDŐ

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

Egyetlen
konyhádból
sem
hiányozhat
az



ételkészítő
és
marhahús
erőlkivonat

Kérjen részletes ajánlatot: ERÓTÁPSZERÜZEM, Papp András
cégtől, Budapest, III., Hévíz-út 4—6. Tel.: 362-782, 165-011



Pápuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

Édes must

kapható naponta házhoz szállítva. Megrendelhető
425-080 telefonon.

A SZOLNOKI CUKORGYÁRI KANTIN

(főszervelettel együtt) december 31-ére BÉRBEADÓ.
Érdelklődők forduljanak közvetlenül a szolnoki
cukorgyárhoz.

Alexanderwerk

DAGASZTÓ- ÉS HÁBERÖGÉPEK
BURGONYAHÁMOZÓGEPEK
BEÉPÍTETT MOTORAL
KONYHA- ÉS CUKRASZÁRIPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VÉZÉRKÉPVISELETE

ERDŐS PAL ÉS TÁRSAI
BUDAPEST IX. MESTER-UTCA 57.
TELEFON 342.946



Makács István

MAKÁCS ISTVÁN, 49 éves korában, rövid szenvedés után, elhunyt. Mint szakiskolának 1911/1912-es éveinek első tanulója és „Glück Frigyes” díjasa, külföldi tanulmányútra ment.

Londonban, Párizsban járt, majd visszatérve hazánkba, 1920. évtől 1927 évig szakiskolának szakelőadója volt és igen nagy felkészedéssel, hozzáértéssel és fáradhatatlanul dolgozott a tanoncok szakoktatásában.

Temetésén a szakiskola ifjúsága és tanárikara nevében Kristalusszy István dr. igazgató búcsúztatta.

Halálozás.

BOZI IMRE vendéglős kartársunk okt. 10-én, 56 éves korában elhunyt.

KODÓ ISTVÁN vendéglős kartársunk szeptember 25-én, 50 éves korában meghalt.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicornja gyantát ne mérjétek ki más Italt se az UNICUM üvegből, se más-fajta üvegből, mert az Unicum szó a Zwack Ilkógyár kizárólagos védjegyzett tulajdonát képezi és e néven csakis valódi úr hozható forgalomba. Ha a vendég Unicornot kér: adjatok neki valódi Unicornot, mert Unicum néven más keserű nem szabad eladni se Zwack üvegből, se más üvegből.

Egy furcsa főzőtanfolyam.

A SOKFÉLE VÁLTOZÁS KOZOTT, amelyeket a háború kényszerít reánk, szerepelnek azok a nehézségek és néhol már valóságos küzdelmek is, továbbá a csökkentésükre irányuló érdekes kísérletek, amikről külföldi híreket kapunk. A különböző élelmiszer hiánya, vagy nehezebb beszerezése érthetően szűk-séggel teite a régi ételreceptek reformját és egészen új főzési-sütési módszerek alkalmazását is. Tanuskodik erről a többi közt Kovátsits "mester" néhány cikke, amelyet lépünk közzé. De más intézkedésekre is kellett gondolni, főleg Németországban. A „Münchener Neueste Nachrichten”-ben olvassuk, hogy szeptember 14-ikén hivatalos tanfolyam kezdődött meg „nőtlének és számbázvegyek számára.” Miután óriási számú müncheni asszonyt és gyermeket szállítottak el vidékre a bombatámadások következtében — mint több más városból is — nagyon sok „számbázvegy” maradt hirtelen odahaza. Ezekre az a szakolton feloldat járult, hogy maguk játsszák a háziasszony szerepét, ha nem akarnak folyóvást vendéglőben étekezni. De ha csakis vendéglőbe járnának, akkor is számos tennivaló marad még: hogyan bánjanak az élelmiszerjegyekkel, mi módon osztják be az adagokat, stb. Most kiderült, hogy a legtöbb férfi egyáltalán nem is tudja, mit és mennyit kap az egyes jegyekre. Legalább is annyit próbálnak, hogy a vacsorát maguk készítsék el és ez néhány kudarcos kísérlet után kell is, hogy sikerüljön. Így gondolta a férfiak nagy része, de kiderült, hogy a dolog nem olyan egyszerű, hogy a főzés is művészet a maga nemében és tanulás nélkül bukás, illetve éhezés a dolgok vége.

Ezért rendezik a főzőtanfolyamokat. Kezddőnek egyszerű állatános magyarorszátokkal, de hamar áttérnek könnyen elkészíthető ételnemű megcsinálására. Érdekes, hogy különösen fontosnak tartják a kurzus vezetőit az „fizeslet Gulasch” készítésének a megtanulását. Hideg ételek és „elتهető” fogások készítését is tanítják.

Egy német ír az fejtegeti, hogy egyes külföldi olvasók

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

Szt. LUKACS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

Kristály víz

Téli-nyári reuma-gyógyhely — Nyitott természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

„Kérek még egy pohár
MECSEKIT!”

telán gyűnölődnek az ilyen reformok fölött, de valószínű, hogy előbb-utóbb minden európai országban szükség lesz hasonló külön tanfolyamokra, legalábbis a takarékosági elvek érvényesítésére.

KARTÁRSÁK! A PUTNOKI ILKÓGYÁR „GYOMORBARÁT” elnevezéssel hazai gyógyvénnyekből párlás útján előállított, kellemes zamattal keserűkőr-különlegességgel hozott forgalomba. Ajánljuk Kartársainknak, tegyenek próbarendelést, hogy meggyőződjenek az úr kitűnő minőségéről. A gyár telefontárosa: 189-733 és 185-345.

Magyarország évkönyve.

EGYETLEN KÖNYVBŐL MEGTUDHATJUK a magyar élet valamennyi fontos eseményét, a bel- és külpolitikai ügyeket, az államháztartás adatait, a kulturális élet, tudomány, irodalom, képzőművészet dolgait, a magyar gazdasági helyzet, az árpolitika, a pénzügyi és hitelélet, a mezőgazdaság, az ipari élet, a belkereskedelem, a forgalom szabályozása, a közlekedés, az idegenforgalom, a közellátás, az igazságszolgáltatás, a közegészségügy, társadalombiztosítás, hadigondozás valamennyi jelentékeny tudnivalóját. Beszámoló és lexikonoszerű tájékoztató, könnyen és gyorsan áttekinthető szíleskörű fölvilágosítás műve a „Magyarország évkönyve”, melynek immár kilencedik évfolyama jelent meg lelkiismeretes összeállításban. A szerkesztői munkát Feikay Ferenc, a jeles író és hírlapíró végezte.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS! Saját érdekében kérjük a vendéglős kartársakat, hogy valódi MECSEKIT ALTVATER helyett más gyártmányú Altvater, sem az öreg Altvater fejlel ellátott Gessler üvegből, sem más üvegből ne adjanak és erre szemlézetüket is utasítsák.

Állást keresek.

ETTERMI SEGÉD, 24 éves, keresztény (jelenleg főpincér), hosszú működési bizonyítványokkal, állást változtatna Szíves megkereséseket „Mestervizsgáló” jellegre az ipartestületbe kérék.

NAGY SZÁLLODAI GYAKORLATTAL szállódban (penzióban), vendéglőben direktíriási vagy felügyelői állást keres. Címe az ipartestületben.

11 NYELVEN BESZÉLŐ való közalkalmazotti portási vagy hasonló állást keres. Címe az ipartestületben.

GYAKORLOTT ÜZLETVEZETŐK elhelyezkedést keresnek. Címük az ipartestületben.

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

Krayer E. és Tsa

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

WEISER SÜTÖDE

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