

Magyar Szállodás és Vendéglős

A
BUDAPESTI
SZÁLLODÁSOK
ÉS VENDÉGLŐSÖK
IPARTESTÜLETÉNEK
HIVATALOS
LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKIRÓI:

BALLAI KÁROLY, GUNDEL KÁROLY, MALOSIK FERENC,
MARENCICH OTTÓ, NÉMETH ALADÁR

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

Az adóközösségi belépőívek és a folyó évi forgalmi statisztikák beküldése

Fölkérjük adóközösségünk t. tagjait, hogy akik a jövő 1944. évi közösségben maradni kívánnak, a megküldött belépési nyilatkozatot és az ez év első tíz (január—október) hónapjáról szóló bevételi adatait sürgősen — 8 napon belül — küldjék meg. Bevételi adatok nélkül a belépési nyilatkozatot nem fogadjuk el, tehát mind a kettőt a szokott és előírt módon kitöltve, aláírva és cégbélyegzővel hitelesítve egyszerre kell beküldeni.

Külön figyelmeztetjük az esetleges hátrátékos tagjainkat, hogy december hó 15-éig hátrátékaikat okvetlenül rendezzék, mert azokat, akik hátrátékban vannak, nincs módunk a jövő évi közösségben megtartani, illetőleg fölvenni.

Ugyancsak fölkérjük a vígalmiadó-közösség tagjait, hogy részükre külön megküldött ívet, az azon kért adatok pontos kitöltésével, aláírva és cégbélyegzővel hitelesítve szintén mielőbb — 8 napon belül — visszaküldeni szíveskedjenek.

Budapest, 1943 november 10-én.

BALLAI KÁROLY
titkár.

HOLUB REZSÓ
elnök.

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET RT.

BUDAPEST-KÖBÁNYA
ÉLŐD-UTCA 8. TEL.: *148-462
ALAPÍTÁTOIT: 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

NOVEMBER 15., HÉTFŐ:

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

NOVEMBER 17., SZERDA:

Délután 4 órakor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-
testület tanácstermében.
Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Büki Istvánnál, XIV., Her-
mina-út 77.

NOVEMBER 18., CSÜTÖRTÖK:

A penziónk e napig kötelesek elszámolni az október hónap-
ban felhasznált ételiszter-váltójegyekkel az Ételmisze-
jegy Központban (III., Korona-tér 2.)

NOVEMBER 19., PÉNTEK:

Délután 4 órakor II. ker. ülés Móricz J. Sándornál, II., Csá-
golyán-utca 8.

NOVEMBER 20., SZOMBAT:

A vigalmiadóatány befizetésének határnapja.
Az idegenforgalmi járulékatány befizetésének határnapja.

NOVEMBER 24., SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Kövesy Gézánál, VII.,
Erzsébet-körút 2. (Emke kővéház.)

NOVEMBER 25., CSÜTÖRTÖK:

Be kell fizetni az október 25-étől november 25-éig terjedő
időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalm-
zotti kereseti adót és potádót.

NOVEMBER 30., KEDD:

E napig be kell jelenteni a szakmai (VIII.) Családpénztárnál,
na a személyzet létszáma oly mértékben csökkent, hogy az
üzem a következő évben előreláthatólag a biztosítási
kötelezettség alól kiesik.

DECEMBER 1., SZERDA:

Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Varnanovits Istvánnál,
XIV., Erzsébet királyné-útja 118.

DECEMBER 4., SZOMBAT:

A szállodások e napig kötelesek elszámolni a november
hónapban felhasznált ételiszter-váltójegyekkel az Ételmisze-
rjegy Központban (III., Korona-tér 2.)

DECEMBER 6., HÉTFŐ:

A forgalmiadóatány befizetésének határnapja.
A szállóadi forgalmiadóatány befizetésének határnapja.

DECEMBER 15., SZERDA:

Az egyesesadók befizetésének határnapja
A mai étlapok egy-egy példánya beküldendő az ipar-
testületbe.
Este 8 órakor **Jóbarátok vacsorája** Patz Antalnál, VI.,
Anorássy-út 5. (Nádor kővéház.)

DRABEK FERENC

OKLEVELES GÉPÉSZMÉRNÖK GÉPGYÁRA

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

Telefon: 128-882 és 138-883. Hűtőgéposztály telefonja: 138-881

HÜTŐBERENDEZÉSEK — CUKRASZÍPARI GÉPEK — PÉKIPARI GÉPEK

Kérjen díjtalan árajánlatot!

NAGY IGNAC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-53-29, 42-53-63

Hungaria borkor, azbeszties, jutás kénselejt, szénásvas
mész, bordenítő-szerkek, mustókoló, Mallogand-készülék,
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, címke.

Asztalok, székek, biliárdok

és kelekkek, apakka-tálcák, teáskannák, evő-
eszközök, kerlibútorok, sörmérők, borki-
mérőasztalok új és használt állapotban.

HEXNER üzletberendezési vállalat

BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 25. SZÁM

NATIONAL és egyéb ellenőrző-pénztárgépek speciális üzeme
Karbantartás, javítás, összes kelekkek, eladás, vétel, cseré

Monhait János műszerész-mester

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

Liszt- és kenyérváltójegy-beszolgáltatási ürlapok

BERKOVITS papíráruhágyár

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



Sváb-, rusznibogárlás jótállással
vannak szembejuttatva sváb-, rusznibogár,
egér és patkány elleni karbantartást

WONICH FÉRŐGIRTÓ VÁLLALAT

BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 189-585

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

ifj. Hantzmann Károly

boruágykezeskedő, exportőr

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

KOSSUCH JÁNOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. — Baross-utca. — Fűsz, porcellán-és
szálóedények, mindennemű vendéglői és szállóadi edény

SIDOL fém, ablak

CHROMIT nikkel, króm, apakka

SIDOLAC lakkozott, fényezett bútor tisztítószere

SIDOL VEGYIETERMÉKEK GYÁRA RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest, XIV., Csorol ucca 14.

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

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

Vendéglős utcák Budapesten

SOK KEDVES RÉGI ADAT VAN ARRÓL, hogy a főváros vendéglősei, fogadói, korcsmárai milyen hasznos helyek voltak el a fejlődő Buda és Pest ételében. Szászor irányították is, mint bírák és tanácsstagok a polgárság ügyeit. Balasi Károly „A magyar korcsmák és fogadók a XIII—XVIII. században” című forrásmunkája említi Probergert, a serfőző-bíró, Eiserichet, a korcsmáros-bíró és más hasonló derék vezetőit a hódoltságéból feltérő városnak. Most az értékes adatokat kieszközöljük egybevetve fajta anyaggal.

Már többen kimutatták — legutóbb Pásztor Mihály — azt, hogy a bolt- vagy a korcsmacégér milyen fontos volt annak idején. A legtöbb utcának ilyen cégéje adott nevet. Kettős feladata volt a cégének: 1. felhívja a figyelmet valamely házra, boltra, korcsmára; 2. útbalgaztja az idegont a házak közt. Nagy szükség is volt erre, amikor még nem jelölték meg a házakat számmal.

De megszokásból ragaszkodtak a cégérekhez még azután is, hogy az utcák elnevezése és a házak számozása megváltozott. Olykor pedig utcánév vált a népszerűséghez jutott régi cégérek egyike-másika. Érthető azért is, mert a cégérek képe, alakja többnyire olyan volt, hogy könnyen fejben tarthatók (Zöldfa, téher ló, stb.) Nyugali városokban, emelkek régen alakultak ki, Bruxeless, Köln, Párizs stb. területén s leginkább Londonban ma is sok ilyen megjelölés látható.

Föltűnő, furcsa, exotikus cégérek is akadtak, amiket senki el nem felejtett: griffmadár, oroszlán, tigris volt rajtuk. Az elefánt, ló, oroszlán, tigris rendszerint szállóda cégéje volt. Az ókor vendéglője, vagy mézszerzőkék.

A terézvárosi Oroszúton volt egy „Sült libához” címzett cégér is. Persze könnyű volt kitalálni már messziről, hogy az nem patkát vagy fűszeresboltot hirdet, hanem vendéglőt, amelyeknek sültliba a különlegessége.

Isten tudja, miért kedvelték úgy a tigris-cégért. Magában a régi Lipótvárosban három akad belőle: A „Kék Tigris” a mai Vörösmarty-téren. A „Három Tigris” Vajdisek címőnkönyve szerint 1822-ben vendéglő volt a Dunasor 9. számú házában. A harmadik „Tigris” vendéglő és szálloda volt a Nádor-utca 5. szám alatt s ezt a többen sokkal jobban rendezték be. Széchenyi István gróf is sokáig lakott benne. Schmall Lajos „Buda és Pest utcái és terei” című könyvében azt közli, hogy a Nádor-utcat a hasonlónevű szállodáról először Tigris-utcának hívták. De ez tévedés, sose hírták így, hanem a mai Vörösmarty-tér és a Váci-kapu elő szánt német színház köré tervezték a Tigris-utcat s ennek is csak a neve született meg. Sokkal később a Naphegyen témadt egy szép kis Tigris-utca.

A „Zum weissen Schiff” a Hajó-utcában volt; a „Zu den 5 Lerchen” az Ótupacsirta-utcában, a „Zu den 4 Ecken” a Széna-terren (most Múzeum-körút) a „Zum Schwann” a Kerepesi-úton, s ugyanott a „Zum rothen Ochsen”; a „Zu den 2 Bären” a Soroksári-úton.

Sokféle legenda fűződik a Bálvány-utcahoz. Közülük vendéglős vonatkozású a következő: Schmall Lajos fővárosi álléval-táros szerint valamikor az Erzsébet-tér nagyrészét temető foglalta el, amely fölnyült a mai Bálvány-utca széléig, vagy még finjabb. Amikor a Váci-kapu előtti homoktérsegen megkezdte a telekeltelítést, az abbahagyott temető fát, az aphantusokat ki-

vágták. A fáknak csak a csonkjai maradt meg imitt-amott. Az aphantusz német neve: Götterbaum; magyarul bálványfa. Az új-utca valamelyik háztulajdonosa, korcsmárosa bálványfát festhetett cégének s alát pingáltatta, hogy „Zum Götterbaum.” Schmall szerint így született meg „Götter-gasse.”

Az Arany János uccától északra eső Lipótváros csak 1820 után kezdett épülni s aki nevet adott uccáknak, az állatvilágra gondolt. A mai Széchenyi uccát akkor Veréb uccának hítták, a Zoltán uccát Varjú- sőt Holló uccának. A Géze utca 1858 előtt Hód uccá volt, de Sörnáz uccá is. A szarka, a varjú, a veréb, a fenyvesmadár Pásztor Mihály szerint egykor korcsmacégérek lehettek. Egy-kettő biztosan az is volt.

Elelmiszerekről is neveztek el uccákat. Ilyen volt a Retek utca. Amikor pedig átkezesztették a mai nevére, kedélyes spieszek, nyársfogárok is gyűnyölődtek a vendéglőben:

— Pincér, hozzon egy réveit vajjal!

A lebontott Tabánban három uccát neveztek el vendéglőről (Arany Kakas, a Három Kacska és a Kereszt) a Belvárosban négyet, (elsősorban az Aranykéz uccát, aztán a Hajót, amely azonban a Szerviták terén volt, a Kalap-korcsma meg az Arany Borz-fogadó (nem tévesztendő össze a budai Borz uccával), Schmall szerint megállapítható, hogy ezek a budapesti vendéglők szolgálták meg utcanévül: Angol Király (Király-utca), Atilla (Atilla-u.), Borz-korcsma (a budai Borz-u.), Három Balta (Balta-köz), Zergő, Két nyúl, Kalap, Kákoly, Három Nyúl, Arany Hajó (Csupa korcsma). Továbbá a Fortuna-fogadó (Fortuna-utca), a Laudon szálló (Laudon-utca), a Zöldkert-vendéglő (Zöldkert-u.) és az Arany Szarvas-kévéház (Szarvas-tér). Még jó, hogy utcát nem neveztek el olyan korcsmáról, mint az Arany Tetű, a Vörös Béka, a Két Szerecsny és a Nagyhasú Gódnéy.

Néhány elnevezés útját-módját, körülményeit még nem sikerült tisztázni.

T. K.

Kisegítő szolgáltatók értelmiségi bejelentése

A Kereskedelmi és Iparkamara közli, hogy az Értelmiségi Kormánybizottságtól nyert értesülés szerint több munkaadó a változás kimutatásában nem jelentette be a katonai kisegítő szolgáltatóra behívott alkalmazottját, illetőleg a szóbanforgó egyéneket kilépettekként jelentette be anélkül, hogy ezeknek az alkalmazottaknak munkaviszonyát felmondás útján megszüntetné volna. A vizsgálatok során, illetőleg a Kormánybizottság felhívására ezek a munkaadók azzal érveltek, hogy az elbocsátás zsidó alkalmazott előtti ismeretlen helyen teljesít katonai kisegítő szolgáltatót és ezért nem tudják velük a felmondást közzélni.

A Kormánybizottság állásfoglalása szerint a kisegítő szolgáltatók csak az esetben nem jelentendők be, amennyiben az illetékes katonai parancsnokság által kiállított olyan igazolást mutatnak be munkaadójuknak, amely szerint 2 éves vagy ennél hosszabb tartamú kisegítő szolgáltatóra hívták be. Aki ennél rövidebb ideig tartó szolgáltatót teljesít, azt be kell jelenteni (illetve bejelentése marad) és az arányszám megállapításánál továbbra is figyelembe fogják venni. Az esetben, ha az arányszám elérése végett a kisegítő szolgáltatót teljesítő zsidó alkalmazott

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitűnő minőség

GERBEAUD GERBEAUD GERBEAUD

Iépjünk 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 fajtaborok állandó választékban

mazottnak fel kell mondani és a munkaadó az illető tartózkodási helyét nem ismeri, akkor a törvényes rendelkezéseknek megfelelően kiállított tevékenység az Ertelemügyi Munkanélküliség Ügyeinek Kormánybiztosságához kell ajánlani leveleiben beküldeni és ehhez az illető alkalmazott személyi lapját is be kell küldeni, valamint be kell jelenteni azt is, hogy a munkaadó tudomása szerint melyik községbe vonult be az alkalmazott kisegítő szolgálatra. Az a zsidó munkavállaló, akinek ilyen módon megszünteti a munkaadó munkaviszonyát, katonai kisegítőszolgálatának megszűnése után jogait nem tejesíthet.

Magyar étel-vita

A VENDÉGLŐIPART KOZELRŐL ÉRINTŐ cikket írt az „Új Magyarág” október 24-iki számába Szilárd János, akinek kedves és ötletes cikkeket régóta szívesen olvassuk. Idézi Malosik Ferenc ipartestületi elnöknek egyik levelét, amelyben Grolig József úrhoz írt. Grolig ugyanis „nyelv- és szakácstudomány” magyarázatot kért egy vendéglői vita következtében a tejfőlés paprikás csirke helyes elnevezéséről, készítésének és lényegének meghatározásáról. Szilárd János erről hírt adva ki- szélesítette a témakört, s zamatos humorral tette hozzá a magáét. Kívált ezzel támogatja álláspontját, hogy Csongrád és Szentcsinmány vidékén tanult meg főzni és nem urakdtól, hanem az egyszerű néptől, ha tetszik: parasztoktól, akik még ma is úgy készítik az ételleiket, ahogyan úpkapától tanulták. Ennél fogva számára főzés-dolgaiban ők jelentik a mártékadó törumot és nem a budapesti vendéglősök, akik Szilárd szerint jóvárszt franczia konyhán tanulták ki a mesterségüket. A derék tiszai magyarok viszont azt mondják, hogy paprikás csirke nevezetű étel, mégpedig tejfőlével készítve egyszerűen nincs, vagy ha van is valahol, az nem magyar étel. Kérjük Szilárd Jánost, hogy ne nézze le a magyar vendéglőiparosokat és vegye tudomásul a következőket: A mi vendéglősmestereink, szakácsaink igenis nem rösteltek külföldi hozzáértőktől is tanulni, de elsősorban a magyar módra főzött-sütött étellekkel törődtek, amiről régi és új receptek s egész könyvek is tanuskodnak. Ementek bizony vidékre is jó receptárt, ha ugyan nem éppen vidékről származva hazulról hozták magukkal. A néhai Glück Frigyes és Stadler Károly már 1889-ben adták ki „Az inycnemesterség könyve” című 370 oldalas munkájukat; ennek hosszabb fejezete az „Inycnesti földrajz” 185. és 202. oldalán megtalálja, hogy Csongrád és Szentcsinmány vidékéről-italról nevezetes (szarvasmarha, bú, gyümölcs). Külön Inycnemesterségi Lexikon és Szótár is van ebben a könyvben és korának ma is bacsútlon kevés kiváló fról írtak bele a gasztronómia mindenféle dolgaíró. Az új nagyobb szakmunkák közül csak Gundel Károly műveire utalunk: 1. A vendéglátás mestersége. 2. A vendéglátás művésze. 3. Kis magyar szakácskönyv. De még angolul, franciául és németül is jelent meg könyve a jó magyar ételfőzősokról. Ezek a könyvek nem bizonyítják a nagybecsűlt Szilárd úr védcendének igazát. Az utolsó jó szakácskönyv „A magyar vendéglőipar története” (I. kötet 424. oldal, szerkesztette: Balbai Károly.) Ezerint a tegrédig magyar szakácskönyvek, még az olyanok is, mint a XVI. századi „Szakács-tudomány”, — az erdellyi fejedelem udvari szakács-könyve — még egyáltalán nem is tud paprikáról. Ellenben igenis van hús receptje „tyúklakról” egressel, kurejtelle, lemonyával és kivált sárgán (sófránnyal),

részrűt tejfőlével, stb. A „Szakács-mesterségnek könyvszekéje” 1763. évi kassai kiadása van előttünk, szintén nem „bótsuli” a paprikáról, amely bolgárok útján került ide és csak a XVIII. század elején vált népies fűszerré. A szakács-tartó szentesi nép csokugyan hű maradt a borsal készűlt csirkegulyáshoz, meg a többi öreg ételhez és a szabadban való készítés után magunk is örömelebb esszük az ilyen, meg a lebbencs-levest, vagy a tarhonyás húst; de ez nem változtat rája, hogy Malosik Ferenc elnök úr a többség által elfogadott módon határozta meg a tejfőlést, vagy paprikás csirke készűtmódját és nevét. Nagyon okos és látszatra fontosabb Szilárdnak az a nézete, hogy a régi magyar konyha főtámasztására ők gondolni. 25—30 kiadásban megjelent régi magyar szakácskönyveink jelentős része fordításban külföldre is eljuttot, szakácsainkat is gyakran hívták ki. Nem volt ritka az olyan eset, mint a Görög mesteré, aki VII. Edward király főszakácsa lett, de a búvárkodók arra is rájöttek, hogy a külföldre vitt jó magyar receptek toldva-foldva, rántva-rontva idegen nevek alatt kerültek vissza. Jeles vendéglősmestereink egy-ketteje valóban főtámasztott régi ételsorokat, de hát úgy-e, a mai háborús idő, a beszerzés sokajta nehézsége miatt ez a kérdés most nem egészen időszerű. És akár paprikácsirke, akár tejfőléscsibe maga a név, mindennek a vejeje mégis csak az, hogy jól csinálják-e. Reméljük, hogy ebben az érten megegyezünk a különben respektált Szilárd János írómesterrel.

Egyébként Szilárd Jánosnak újabb cikke jelent meg nov. 7-én; igaz újí jóindulattal ír vendéglőseinkről s ezért mély háját érdemel.

Alexanderwerk

BAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK
BURGYONYAHOZÓGÉPEK
BEÉPÍTETT MOTORRAL.
KONTHAL- ÉS CUKRASZÁPIRI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDŐS PÁL ES TÁRSAI

BUDAPEST, IX. MESTER UTCA 57.

TELEFON 342 946



CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE

Az adóközösségi nyomtatványok pontosan kitölve sürgösen megküldendők!

HUNGÁRIA BORPINCZE

Időszerű ételek

Ézsau lencséje.

A LENCESE egyike a legizetesebb és bő fohérje-tartalmánál fogva a legértékesebb téli főzelékeknek, ezért csodálatos a vendéglős lap ama főhívásán, melyben a Vendéglősök Besszerző csoportja felhívja tagjait, akik még nem vették el a jegyre kiutalt lencséjüket, a saját érdekében mielőbb vigyék el, mert a tél folyamán bajosan lesz több kiutalás és így egy értékes tápanyagtól esnek el. Hiszen óskori feljegyzésekből tudjuk, hogy bibliai ősapánk milyen fordulatot mondott jutott egy tál lencséhez, sőt a klasszikus francia konyha, tekintettel történelmi multjára, a lencselevest Ézsau-levesnek keresztelte el. Lencséből készíthetünk levest, főzeléket, pürét, krocket-et, salátát, stb. Lencsepürét leginkább a gyöngylikóhoz és egyéb száraznyagvakhoz adjuk. A puhára főlt lencsét ebben az esetben nem rántjuk be, hanem ha szilán áttörtük, forró gesztenyepürével keverjük össze.

Csipekél.

Télen, vadason készült húsokhoz adjuk a csipekél, mint sűrű mártás kerül mostanában piacra. Paradicsommal azóttak hamisítani. Csak arra ügyeljünk, hogy friss legyen. A zóltó dró már forrásban van s erjedt szagú. A csipekélhez, 1 literre számítottan 50 deka cukrot, 8 percig főzzük, lehabozzuk és kidrnsz-toljuk.

Gesztenyész vöröskáposzta.

(Bécsi konyha: Blaukohl mit Maronen-étele.)

Hozzávaló: 8 deka margarin vagy 5 deka vaj, 4 deka liszt, 1 kis fej reszelt hagyma, csipetnyi vagdalt zöldségetreszelyem, 8 dk cukor, 4 fej vöröskáposzta (Blaukohl) 26 deka gesztenye. A gondosan megisztított vöröskáposzta leveleit leszedjük a tozszárló és gyengén sózott vízben puhára főzzük, aztán leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és apróra vagdadjuk. Vaj és lisztel világos rántást készítnék a hagymával és zöldségetreszelyemmel. Belebotjuk az apróra vágott vöröskáposztát és feleresztjük 1—2 merőkanál csont- vagy másodlevessél. Közben a gesztenyét a sütkében megsütjük 8—10 db. szép gesztenyét kiválasztunk belőle és azokat pirított cukorban (karamel) megmártogatjuk és félretesszük. A többi sültgesztenyét pedig beleőrjük a vöröskáposzta-főzelékbe. Tálaláskor a félretett karamelizált gesztenyéket a főzelék tetejére adjuk.

Vagdalt, szaporított libamell.

Most, hogy hízott és megnövezt libamellrel jegy nélkül is kapunk a baromtikereskedőnél, vesznék belőle 2 darabot. A húst lefejtjük a melcsontól és 4 db. tejbeáztatot, kifacsart zsemlyével a húsdarálón kétszer áhajtjuk. Egy öbös tálban jól összegyurjuk 2 tojással, 1 evőkanál zsemlyemorzssával, 10 deka reszelt hagymával, melyet 2 deka zsírban megpirítunk, só, paprika és majoránával. Ezt a vagdálékat jól rányomkodjuk a libamelcsontra, tojással megkenjük és gyakori öntözés mellett a sütkében 1 óra alatt megsütjük. Vöröskáposzta jó hozzá.

KOVÁTSITS MÁTYÁS,
mesterszakács.

VACILIGETEN

Állandó településre és nyaralásra alkalmas gyönyörű villa-telkek 152 □-ösek, telkenként P 4500-ért kaphatók. Csak készpénzzel. Díjtalan kiszállítás! Ugyanazon telkekre tetszés szerinti nagyságban, legrovidebb idő alatt építtetünk. Irányár: 1 szoba komfortos óvóhellyel P 35.000.—
Parcellezási iroda: Budapest, Baross-ter 17. sz. l. em. 9.
Telefon: 424-373.

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

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

Graf Ferenc

BORPINCÉSZETE

BUDAFOK, PETŐFI-ÚT 48

TELEFONSZÁM: 469-980 ÉS 469-743

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

Egyetlen konyhából sem hiányozhat az



ételészítő és marhahús erőkvivonat

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

SALGÓ gőzmosógóár és fehérneműkölcsönző

Budapest, VI, Vörösmarty ucca 54. sz. Telefon: 116-286
A legmodernebb berendezés. — Mosás légyított vízben.
O l c s ó á r a k i — Pontos kiszolgálás.



Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

Ferwagner Lőrinc bornagykereskedő

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

GRÓF JANKOVICH-BESÁN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE

Iroda: Budapest, Ferenc József rakpart 17. Tel.: 186-299, 185-484. Üzlet: Budapest, IX., Központi Vásárcsarnok. Telefon: 185-273.

KÓSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT

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

A vialmadóközösségi belépő nyilatkozatot pontosan kitöltve sürgözen megküldendők!

HAHN FERENC BORPINCÉSZETE

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

A ponty legmagasabb ára

A KOZELTÁRSUGYI MINISZTER ÚR a ponty legmagasabb termelői, nagykereskedői és fogyasztói árát, valamint a ponty-szelet forgalmát a következők szerint szabályozte:

I. Termelői árak.

1. § (1) A pontynek főgazdaságok (házasszatók és házások) által nagykereskedők, bizonyítványos és kiskereskedők részére történő eladásánál számítható legmagasabb termelői ára az ország egész területén a következő:

	1,50 kg-nál kisebb súlyú ponty (jelek)		1,50 kg és ennél nehezebb súlyú ponty (jelek)	
	elő	utó	elő	utó
1943 X. 1-től 1943 XI. 30-ig	3,80	3,50	4,—	3,70
1943 XII. 1-től 1944 I. 31-ig	4,—	3,70	4,20	3,90
1944 II. 1-től 1944 III. 31-ig	4,30	4,—	4,50	4,20
1944 III. 1-től 1944 III. 31-ig	4,60	4,30	4,80	4,50
1944 IV. 1-től 1944 IV. 30-ig	5,—	4,70	5,20	4,90
1944 V. 1-től 1944 IX. 30-ig	5,70	5,40	5,70	5,40

(2) Főgazdaságok — 1.500 kg-nál kisebb, de 500 kg és ennél nagyobb tételek kiskereskedők részére történő eladására — kilogrammonként legfeljebb 20 fillérrel, 500 kg-nál kisebb tételek eladása esetén pedig kilogrammonként legfeljebb 40 fillérrel magasabb árat számíthatnak az (1) bekezdésben megállapított termelői áraknál. Folytatófajlag szállításra kötött megállapodásnál — amennyiben erre a magánjogi megállapodás módját nyújt — az esetenként szállított mennyiségre érvényes árat lehet számítani.

(3) Az élőpontyok az (1) és (2) bekezdésben megállapított termelői árat az eladó csak abban az esetben számíthatja, ha a pontyot élő és élve történő továbbszállításra alkalmas állapotban a valódi szállítókészítő felírásával, illetve — vasúton történő szállítás esetén — vasúti kocsihoz ráve adja át.

(4) A pontyok nem élő állapottban, illetve a (3) bekezdésben említettől eltérő módon (pl. kosokban, ládában, stb.) történő eladásra, illetve szállításra esetén az eladó legfeljebb a nem élő (fagyasztott) pontyra vonatkozóan az (1) és (2) bekezdésben megállapított termelői árat számíthatja.

(5) Az (1) és (2) bekezdésben megállapított termelői árak a szállítóközlekedésre, illetve a vasúti kocsihoz való letérakásig felmerülő minden költiséget és díjat magukban foglalják.

(6) A forgalmi adóváltás a termelői árhoz hozzászámítható.

II. Nagykereskedői árak.

2. § (1) A pontyok nagykereskedői és bizonyítványos árát történő kiskereskedők részére történő eladásánál számítható legmagasabb viszonteladói ára az ország egész területén a következő:

	1,50 kg-nál kisebb súlyú ponty (jelek)		1,50 kg és ennél nehezebb súlyú ponty (jelek)	
	elő	utó	elő	utó
1943 X. 1-től 1943 XI. 30-ig	5,60	5,30	5,80	5,50
1943 XII. 1-től 1944 I. 31-ig	5,90	5,60	6,—	5,70
1944 II. 1-től 1944 III. 31-ig	6,10	5,80	6,30	6,—
1944 III. 1-től 1944 III. 31-ig	6,50	6,20	6,70	6,40
1944 IV. 1-től 1944 IV. 30-ig	6,90	6,60	7,10	6,80
1944 V. 1-től 1944 IX. 30-ig	7,70	7,40	7,70	7,40

(2) Az (1) bekezdésben megállapított árak az eladás előtti mérlegelésig (vagyis a vasúti kocsihoz letérakásig) és a letérakásig magukban foglalják az adókat, az adóváltást, sem más díjat adóhelyi szinten nem számítható.

III. Fogyasztói árak.

3. § (1) Az ország egész területén a nem élő (fagyasztott) ponty legmagasabb fogyasztói ára Budapesti nagykereskedők és Post-Piac

LIFT

FREISSLER ANTAL FELYONÓ-ÉS GÉPGYÁR RT.

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

GYÁRT: Mindenmódú felvonókat legmodernebb kivitelben.

Javít és karbantart:

bármely gyártmányú és rendszerű felvonókat

Solt-Kiskun vármegyéknek a 7.640/1942. M. E. sz. rendelet [B. K. 1942 XII. 244 (292) száma] 1. §-ában, valamint Pécel nagyközség és Gyáliget lakóhely területén kilogrammonként 80 fillérrel, az ország egyéb területén pedig kilogrammonként 40 fillérrel magasabb a 2. §-ban megállapított nagykereskedői áraknál.

(2) Vendéglátóipari üzemek, közintézmények és egyéb nagyfogyasztók részére 50 kilogrammnál nagyobb tételeiben történő eladásnál az (1) bekezdésben megállapított fogyasztói árból kilogrammonként legfeljebb 20 fillér engedményt kell adni.

(3) Az (1) és (2) bekezdésben megállapított árakat az ország egész területén az eladás helyére szállítva kell érteni és azok az eladás előtti mérlegelésig felmerülő összes költségeket, díjakat és illetékeket magukban foglalják; ezekhez sem süllypadás, sem más címen többlet nem számítható.

4. §. Pontyot csak egészben szabad forgalomba hozni.

5. §. Ez a rendelet az 1943. évi október 1. napján lépett hatályba; hatálybepelésével a 28.403/1943. K. M. számú rendelet hatályát veszti.

(50.900/1943. K. M. számú r. rendelet; Budapesti Közlöny 1943 IX/30. (220) száma.)

Munkakönyvek bejelentése és a fizetések bejegyzése.

A MUNKAKÖNYVEK be- és kijelentési kötelezettségéről — különös tekintettel az ipari alkalmazottak legutóbbi munkabéremelésére — az előbbiakban tájékoztattuk I. Kartársainkat és kérjük, hogy az alábbi rendelkezéseket a legpontosabban betartsák szíveskedve.

Munkakönyv nélküli alkalmazásba venni semmiféle munkakörben munkavállalót nem szabad.

A munkakönyvi 1., 2. és 3. rovatait a munkaadó a munkabérlépcső körüli és a bélpótlást számított 14 (tizennégy) napon belül testületünkhöz látalmazás végett beküldi. (1884-XVII. t. 103. §.)

Kilépés alkalmával a munkaadó a munkakönyv 4. és 5. rovatait kitölti és a kilépés láttalmazása céljából a munkakönyvet a munkakönyv tulajdonosnak 8 (nyolc) napon belül testületünkhöz beküldi. (1884-XVII. t. 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 összegét külön és utána külön a törvényes, jelenleg 40%-os bérpótlékkal;

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

Nyomatékosan kérjük I. Kartársainkat, hogy ezen rendelkezéseket pontosan tartsák be, mert testületünk — az Iparügyi miniszter úr külön rendelkezése értelmében — hiányosan kitöltött munkakönyveket nem látalmazhatja. A bélpótlás 14, illetve a kilépés 8 nappal határidő be nem tartsása esetén pedig testületünk csak az Országos Társadalombiztosítási Intézet „Munkavégzési igazolás” alapján látalmazhatja a munkavégzőket.

Budapest, 1943. évi november 11-én

Az elnökség.

Krayer E. és Tsa

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

Az alkalmazott óvadéka.

FELELVÜK T. kártársaink figyelmét arra, hogy fogadóknak (szállodáknak, penzióknak), vendéglőkben és kávéházakban az óvadékrendelet alapján elfogadható óvadékokat csak takarékpénztári könyvben, értékpapírban, vagy pénztintézet garancialevél alakjában szabad letenni.

A munkaadó az óvadék összegét letételétől számított nyolc napon belül az ipartestületnek bejelenteni köteles. A bejelentés elmulasztása kihágásnak minősül és büntetendő.

Az ipartestület irodájában állandóan kaphatók:

PÉNZTÁRKÖNYV 25 pengőért, 200 lapos rendőrségi bejelentő könyv 24 pengőért, az összes érvényes étel- és italtáblázatok darabonként 1 pengőért, „Kedves Vendég” című karton darabonként 20 filléért, „Személyzeti boríték” darabonként 20 (nem tesztelt) tag 30) filléért.

A kézművesipar időszerű kérdései.

AZ IPARTESTÜLETEK ORSZÁGOS KÖZPONTJA választmányi ülésen Nagy Anfal felszólítást tegy, az IPOK alelnöke ismertette a kézművesiparosság időszerű kívánásait, amelyeket a Központ az iparügyi miniszterrel tartott IPOK napon is előterjesztett. Többi között előterjesztette Borminiszter Géza iparügyi miniszter úr előtt a munkabér szabályozással kapcsolatban munkabérmegállapítási bizottságok létesítését, az építkezési korlátozások enyhítését, közmunkák létesítését, a kisipari hitelkörlet emelését, lőkéni támogatási kölcsönök formájában, a munkabér rendeletek módosítását, az önálló iparosok öregségi biztosításáról szóló törvényjavaslatnak az országgyűlés elé terjesztését, csiszágos iparos segélyalap létesítését, a szertett tapasztalatok alapján a mestervizsgák reformját, az ipartestületi jegyzői kérdés rendezését, iparos tanoncolthonok létesítésének állami támogatását és az IPOK iparos gyógylételek fejlesztését.

Az iparügyi miniszter teljes megértéssel fogadta az IPOK előterjesztéseit és azoknak kedvező elintézését kiáltásba helyezte.

X. ker. vendéglősök értekezlete.

A SZÜRET utáni összejevetéseiket a kóványai vendéglősök november 9-én tartották Palinkás Sándor kártársunk vendéglőjében szép érdeklődés mellett.

A megbeszélés főtárgya a borár alakulása, illetve a várható árkiegészítés volt.

Kincses I. Pál kerületi elnök behatárolt foglalkozott az adófelosztásmélti bizottság működésével. Megállapította, hogy a kis vendéglősök szemben a kocsmárosokkal sokkal súlyosabb adóterheket viselnek. Ismertette a számlólapjellek körül felmerült nehézségeket és az ellenőrzés szigorú voltát. Hangsúlyozottan kérte a megjelenteket, hogy vigyázzanak, nehogy súlyos büntetésnek tegyék ki magukat pár filléres hibák miatt. A bor beszerzése körül tapasztalható jeleket is fölírta az értekezlet előtt.

Dr. Langer Lajos jegyző az ipartestület anyaggazdálkodási tévékenységéről számolt be. Ismertette azt a munkát, amit a számlólapjellek ügyében folytat az ipartestület. Végezetül a forgalmi adó bevallás mikéntjét fejtekte ki az értekezlet előtt.

Keresünk

sókrímérő készülékek szereléséhez és felügyeletéhez értő, valamint a sörkezelésben a vendéglősöknek jártas munkaeerőt. Sör- vagy vendéglőipari szakmabeliek magyar és német nyelvvél előnyben. Megtelelés esetén állandó elhelyezkedés. Ajánlatok „GAMBRINUS 100” jellegre Blockner hirdetésjébe, Városház-utca 10. szám.

Kenyérszételőgépek

külföldi gyártmány, kaphatók egyéb műszaki cikkekek GERŐ SANDOR műszaki nagykereskedőnél, BUDAPEST, VI., O-U. 21. Telefon: 315-172.

*„Kérek még egy pohár***MECSEKIT!“****WEISER SÜTÖDE**

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

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

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZŰRŐ DUGÓ

mert ez megmenti borának kitűnő ízét és zamátját.

A

HUNGÁRIA

LEVEGŐ ÁTSZŰRŐ 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 kívánásra ingyen és barménte megküldi.

LÁSZLÓ SÁNDOR

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

Édes szörp

üdítő tea és forralt borhoz kapható

„R O Z S A” MALNA ÉS GYÜMÖLCSFŐZŐ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 423-080
Rendelést azonnal eszközöl.

DÍJMENTES CIGÁNYZÉSEN SZŰZETÉS
csak az egyesületünk által. BUDAPEST, IV., Fővám-tér 2.
Telefon: 184-609.

Dr. ZSIGMOND ÉS BISCHOFF

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

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviseelője. Szesztesítai képviselet. Bpost, VII., Teréz-krt 25. Tel.: 327-855

MAGYAR BORÉRTÉKESÍTŐ RT.

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

Az idegenforgalom tudománya.

A BECSI VILÁGKERESKEDELMI FOISKOLA (Hochschule für Welthandel) három év óta idegenforgalmi tanfolyamot rendez. Ennek a keretében sok oldalról világították meg azt, hogy milyen széleskörű az idegenforgalmi tudomány területe. Érdekes, hogy az egyik előadó-tanár, dr. Bernacker mint pincér szolgált a szokott kikaprés tejjes ideje alatt. Az oktatásban első helyen áll a nyelvtan. Minden hallgatóknak legalább két idegen nyelven kell beszélni. Egyéb tantárgyak: az élelmezési és élvezeti eszközök technológiája, általános közgazdaságtan, üzeme-gazdaságtan, idegenforgalom, idegenforgalmi földrajz és statisztika, művészet és történelem mint idegenforgalmi tényező, közlekedés-tan, vendéglős- és szállodás-üzemtan, gyógyászat és idegenforgalom stb. A tananyag összesen 35 tárgyóul áll. Célja az, hogy az idegenforgalmi üzemek számára vezető-tisztviselőket és üzeme-vezetőket képezzen ki. Előfeltétel, hogy a hallgatóknak valamely szállodás- vagy vendéglős-üzemben — képzettségi fok szerint — két—tíz évi gyakorlata legyen.

Kartársak! Felkérünk benneteket, hogy Zwack Unicuma gyanánt ne mérjétek ki más italt se az UNICUM üvegéből, se más fajta üvegéből, mert az Unicum szó a Zwack likörgyár kizárólag/s védjegyzett tulajdonát képezi és a néven csakis valódi árú hordható forgalomba. Ha a vendég Unicumot kér: adjatok neki valódi Unicumot, mert Unicum néven más keserűt nem szabad eladni se Zwack üvegéből, se más üvegéből.

Halálozás.

ÖZV. VILÁG FRIGYESNÉ vendéglős kartársunk 63 éves korában november 5-én meghalt.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON EENNTARTÁSI ALAP javára Schrettner István 120 pengőt, Wolf István Károly szállítmányozási és ülipodgyész service (V. Vácsey-u. 3) 20 pengőt, Csordás László Elemér, Latorczai A. Károly, Tóth József 50—50 pengőt, Dobó Lajos Viktor, Ifj. Suhajda György, Molnár Béla, Sárdi Gyula fogtechnikus (Szebenyi Antal-tér 1) 20—20 pengőt, Szita Lajos 10 pengőt adományoztak.

N. N. az Otthon ápoltság élelmezésének töljavítására 350 pengőt adományozott.

A jószívvel adott adományokért ezúton is köszönetet mondunk.

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

Állást keresnek.

VENDÉGLŐIPARBAN vezetői, vagy pénztárcsi állást kereső elisöréndű bizonyítványokkal, több nyelvet beszélő keresztény szakember. Címe az ipartestületben.

Nagy szakmai gyakorlattal 45 éves öskeresztény vendéglős-kávéházban üzletvezetői állást keres. Címe: ipartestületben.

18 éves, róm. kat. vallású vidéki szakmai családból származó fiatalember tanoncnak menne. Címe: ipartestületben.

Szállodai és vendéglői adminisztrációban (könyvelés, levelezés, bérszámfejtés) nagy gyakorlattal rendelkező jogi doktor delután (estje) elfoglaltságot keres. Felteételek a ipartestületben.

Állami uduló szakácsnak keres éves állásra jó fizetéssel. Nyugodt otthon nyújt. Cim az ipartestületben

KEVESEK HASZNÁLT SZMOKING

ELADÓI SZÁSZ, RÁKÓCZI-ÚT 4, VI. 1.

Szt. LUKÁCS gyógyfürdő és gyógyszálló Budapest

Kristály víz

Téll-nyárral reuma-gyógyhely — Nyíltot természetes iszaptó. — Fürdés télen-nyáron szabadban. Gyógyfürdővel egybekötött gyógyszálló. — Társas reuma osztály. — Díjmentes prospektus.

Gyomorbarát likörkülönlegesség

Gyártja: PUTNOKI likörgyár, Budapest, IX., Ferenc-körút 22

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

Nagy étterem keres sürgös megvételeire, használt, jó karban lévő, vagy még javítható

csukrás: gázkemencét, nagyobb gáze-reszót, melegítő pultot (bain marie), mosogató gépet és egyéb konyhai gépeket.

Ajánlatokat „NAGY ÉTTEREM” jellegűre, Baky hirdetőirodába Rákóczi-út 27/A. kérünk

Elisöréndű 5 tagból álló

NŐI ÉS FÉRFI TAMBURA

zenekar ajánlikozik, esetleg vidékre is. Erdelklődni lehet

ÖZV. RADEZTIK JÁNOSNÉNÁL, Budapest, József-körút 83. II. em. ajtó 11



MOLNÁR JÓZSEF tűzhelykészítő

Budapest, VIII., Dankó-utca 4. Telefon: 134-225
Budapest, XIV., Várna-utca 11. Telefon: 496-075

Elismerten elisörángú CSENGŐDI BORAIT és kitünő szűrt mustot ajánl és szállít napi árban

SZILVA MIHALY BORKERESKEDŐ

Csengőd, az állomással szemben. Telefon: Csengőd 11.
Tekintse meg kitünő ó- és újboraimat!