

Magyar Szállodás és Vendéglős

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK HIVATALOS LAPJA.

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIÉ
UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A LAP SZAKCIKKÍROI:

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

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTIÓN) ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, IX., LÓNYAY-UTCA 22. SZÁM. TELEFON: 381-152
A lap előfizetési ára egy évre 30.— pengő — Szállodásoknak, vendéglősöknek és kávéosoknak 16.— pengő

Igen tisztelt Kartársunk!

Tisztelettel felhívjuk t. Kartársunk figyelmét a következőkre:

I.

ÚJ SZÁMOLÓLAP-ILLETÉKBÉLYEG ALKALMAZÁSA.

MINT TESTÜLETÜNK január 4-én kelt 24/1944. számú körlevelében közölte, február 1. napjától kizárólag a pénzügyminiszter úr 217.870/1943. P. M. számú rendeletével rendszeresített új kibocsátású számolólap-illetékbélyeggel lehet érvényesen leróni a vendégek fogyasztása (vásárlása) után esedékes számolólap-illetéket.

Az esetleg még rendelkezésre álló és január 31-ig bezárólag érvényes ú. n. „okmánybélyeg” az új kibocsátású számolólap-illetékbélyegre be kell cserélni vagy azt csak számla- és okmánybélyegként lehet felhasználni.

II.

ÉRTELMSÉGI ALKALMAZOTTAK BEJELENTÉSE.

A KORMÁNY 5.470/1943. M. E. számú rendeletével egyszerűsítette az értelmiségi alkalmazottak bejelentését. Eszerint: nem kell az eddigi bejelentést megtenni annak a munkaadónak, aki üzletében (vállalatában) zsidót értelmiségi munkakörben nem foglalkoztat.

Bejelentési kötelezettség alá esik ellenben az a munkaadó, aki üzletében zsidót értelmiségi munkakörben foglalkoztat.

A bejelentésre vonatkozó részletes tudnivalókat január 4-én kelt 59/1944. számú körlevelünkben közöltük. Bejelentési határidő: január 31. napja. A bejelentést — amennyiben megfelelő őrlep nem áll rendelkezésre — ajánlott levélben kell megtenni, amelyet az „Értelmiségi Munkanélküliség Ügyeinek Kormánybiztosához” (V., Klotild-utca 10/c.) kell címezni és beadni.

III.

AZ ALKALMAZOTTAK KERESETI ADÓJÁNAK ÁTALÁNYOZÁSA.

KÖZÖLÜK T. KARTÁRSAINKKAL, hogy amennyiben alkalmazottaik száma az ötöt nem haladja meg, kérheti a kerületi adószámviteli osztálytól az alkalmazotti kereseti adó átalányozását.

Budapest, 1944 január 27.

BALLAI KÁROLY
vezetőjegyző.

MALOSIK FERENC
elnök.

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

1944. FEBRUÁR 4., PÉNTEK:

A szállodák e napig kötelesek elszámolni a január hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyógyközpontban (VI., Izabella-utca 61.)

FEBRUÁR 5., SZOMBAT:

A forgalmi adóátalány befizetésének határnapja.

FEBRUÁR 9., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Jaksics Ferencnél, IV. Egyetem-utca 5.

FEBRUÁR 15., KEDD:

Az egyenesadók befizetésének határnapja.

A mai etapok egy-egy példánya beküldendő az ipar-
tületbe.

FEBRUÁR 16., SZERDA:

Délután 4 órákor az előjáróság rendes havi ülése az ipar-
tületet tanácstermében.

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája Biharí Beldnál, I. Atilla-
utca 16.

FEBRUÁR 18., PÉNTEK:

A penziók e napig kötelesek elszámolni a január hónapban felhasznált élelmiszerváltójegyekkel az Élelmiszergyógyközpontban (VI., Izabella-utca 61.)

FEBRUÁR 21., HÉTFŐ:

A vígalmi adóátalány befizetésének határnapja.

A idegenforgalmi járulékalány befizetésének határnapja. E napig tartoznak a felhívott szállodák az üres szobák jegyzékét az ipar-
tületbe beküldeni.

Délután 7.45-kor Malosik Ferenc elnökünk rádióelőadását olvassák fel Budapest II. hullámhosszon „MÓRI murci” címen.

FEBRUÁR 23., SZERDA:

Este 8 órákor Jóbarátok vacsorája a Park-szállóban, VIII., Baross-tér 10. (Tekeverseny.)

FEBRUÁR 25., PÉNTEK:

Be kell fizetni a január 25-étől február 25-éig terjedő időben kifizetett alkalmazotti járandóságok után az alkalmazotti kereseti és pótdadót.

ifj. Hantzmann Károly

bornagykereskedő, exportőr

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

WEISER SÜTŐ

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

ifj. Grünwald Mór

Ferenc József rakpart 8. Telefon: 183-439. Üveg és porcellán.

LEPEDŐ

abroszok, konyharuhák, törülközők,
felmosóruhák stb.

nem műrostos, rendkívül olcsón.

WEISZ, Paulay Ede-utca 58. Udvarban jobbra

Asztalok, székek, biliárdok

és kellékek, apipaka-tálcák, teáskannák, evő-
eszközök, kertibútorok, sörkimerők, borki-
mérésasztalok új és használt állapotban.

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

NAGY IGNÁC

BUDAPEST, VII., KÁROLY KIRÁLY-ÚT 9. TEL: 42-33-29, 42-33-63
Hungária borkén, azbesztes, jutás kényszerlet, szénsavas
mész, borderítő-szerek, mustfokoló, Mailigand-készülék,
borszűrők, szivattyúk, szűrő-azbeszt, dugó, kupak, cfmke.



Sváb-, rusznibogáirtás jótállással

Váltójuk Üzemi helyiségeinek sváb-, rusznibogár, egér és patkány elleni karbantartás-

WONICH FÉREGIRTÓ VÁLLALAT
BUDAPEST, IV., KIRÁLYI PÁL-UTCA 13/B

TELEFONSZÁM: 189-585

JÁTSSZUNK

PIATNIK-

KÁRTYÁVAL

MEZŐGYÁNI PEZSGÓGYÁR

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

GROF JANKOVICH-BESÁN ELEMÉR HALNAGYKERESKEDÉSE

Iroda: Budapest, Ferenc József rakpart 17. Tel.:
186-799, 185-484. Üzlet: Budapest, IX., Központi
Vásárcsarnok. Telefon: 185-275.

Liszt- és kenyérváltó-jegy-beszolgáltatási irlapok BERKOVITS papírárugyár

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

KOSSUCH JANOS

BUDAPEST, IX., HORTHY ISTVÁN-KÖRÜT 5. TELEFON: 387-141
Alapítva: 1836. — Baross-tag. — Üveg, porcellán-és
törülköző-ételek, mindennemű vendéglői és szállodai edény

LÁSZLÓ SÁNDOR

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

Dreher Otthon-sör

A TERITETT ASZTAL DISZE

0.7 és 1.5 literes palackokban. Gyári töltés

Szakmai sérelmek és panaszok

TOBB VENDÉGLŐSSEL ÉS SZÁLLODÁSSAL beszélünk a vendéglátóipar időszéri kérdéseiről. Egyik legnagyobb budai üzlet vezetője mondotta, hogy lapunk január 15-iki számának vezető-cikke a szakma legsúlyosabb problémáit tárgyalta; de többször és többletet is szükséges még szóba hozni. Természetes, hogy erre anyag bőven van, de a lap korlátolt terjedelme gátolja, hogy egyszerre valamennyit kellő részletességgel soraszadjuk. Az ipartestület előjárósága egyébként is külön tagterjesztőkben és a hatóságokhoz intézett beadványokban igyekszik az ipar közérdekű kívánásait kifejezni.

A Nagykörút legismertebb üzemének vezetője a legfontosabb bajnak azt jellemezte, hogy az ételmezési nyersdrót a mai vásárlási körülmények közt a hatóság által előírt áron eladni: milyen föladat. Ha pedig a közönségnek nem nyújt az üzem megfelelőit, akkor a legérgebő törvénydekezés is elmaradhatnának lassanként. A villanyvilágítás korlátozása is mutatja befolyását. A vendégek egyrésze panaszozza, hogy ha már az általános korlátozást szükségessé teszi a háború, legelőbb az olyan helyiségekben szeretnének több világosságot, ahol téplákok és szerényen szórakozni akarnak. Nem valami kellemes a pincér-kérdés sem. A régen híres magyar pincérgárda részint katonai szolgálatra vonult be, részint más pályára lépett. Az újabb kapható kiszolgálószemélyzet nem mindig kívánatos elemekből rekrutálódik. De magára az átlagközönségre is panaszokdnak. Egyrésze valósággal rontja a kiszolgálószemélyzetet a hatóság által előírt számisszázalékon fölüi cdnyamott borralvalókkal. Ha aztán gyöngybe keresetű vendégek nem pengőket, csak filléreket mernek adni, azokkal éreztetik a nézetüket. Nem kevés vendég szinte elvárná már, hogy jegytelen húsételt és tésztát kájon egy-egy pengőért jeyenként Hírfesztiék aztán, hogy némely helyeken „mi-mindezt” lehet kapni. A nehezen beszerezhető, sok sokszor pótolhatatlan asztalterítőket piszkálják, rongálják, égetik. A nagykörúti üzemvezető mondotta el azt is, hogy a főpincér nem egyszer a ruhatárból hozta vissza az evőeszközt, amelyet valamelyik „feledékeny” vendég emléklül magával vitt. Olyanok is akadnak, akik háztartásuk részére kiürítik a vendégúji paprika-szóró tartalmát és hazaviszik. Legyen szabad a zéróróró is, néhány szót mondani. Ha csak éjfélig lehetne nyitvatartani, már igen előnyösen emelkednék a forgalom és vele az állam haszonrészesedése, anélkül, hogy pl. a téllfűtésre több anyag kellene s az egyórai villanytáblálat (este 11 órától 12-ig) sem jelentene lényeges problémát.

Egy kisebb étermi üzembem a következő sérelmeket hal-lottuk:

— Nagyon bonyolult a mai műméretezett adminisztrálás. Egyszerűsíteni kellene azt a sok nyilvántartási és matematikai munkát, főképp a személyzetre nézve. A napi kimutatások, a keresleti lejtromozás, az adóügyek stb külön munkaerőt igényel-nek. Nem értjük, hogy az üzemadókészítél pl. az adóhivatalt újab-ban csak az évi átlagnyereséget veszi adókövetési alapul, de a veszteségi tételeket egyáltalán nem veszi figyelembe. Vagy például a Nép- és Családvédelmi Alap javára a számbajvó alkalmazottak összesen hat gyermeke után kifizetésre kerül 7—7 pengő havi állami juttatása, azaz 42 pengőX12 hónapban át: 504 pengő helyett miért fizetünk negyedevenként 200 pengőt, vagyis évi 2800 pengőt. — Mi is nagyon nélkülözökz a főnök és alkalmazott köztli jóviszonyt elősegítő, régi, megértő munkatársakat, akik mint pincérek és emberek megállták a helyüket.

Utunkat egy kis józsefvárosi vendéglőben fejeztük be. A derék kisvendéglős mosolyogva szólt:

— Legjobb, ha megértjük a nyugalmunkat, akármilyen nehéz és erre gondolunk: nehézségek azért vannak a világban, hogy az ember megfirkózzék velük. De hádd mondjak el: legelőbb annyi panaszot, hogy az OTI még mindig szedi olyan alkalmazottakat után a járulékat, akik már régen kiléptek és szá-bajviszerük ki is jelentették őket. Fizetni kell és kitől vonjam le a nem engem illető összeget? Főzslámlámat nem vesznek figyelembe. A személyzetemet redukáltam, — ki tud annyit etetni ilyen jegyhezköbött világban? Egy szakácsnő, egy pincér és egy csapos until elég, mert a feleséggemmel együtt magam végzem el a munkatöbbletet. Néhány évvel ezelőt bizony nem gondoltam, hogy ennyit kell dolgoznom a sok anyagi teher mellett. És mennyi izgalomnak van, amit ezelőt sosa ismertünk, még a zárás előtt is. Nem egy vendég valóssággal megcsörtődik, ha a főpincér, vagy a tulajdonos idejekarán kéri a fizetést, sőt ugyanakkor még italkiszolgálást is követel. Ezek aprólékosnak látszó dolgok, de sok kicsi bizony sokra megy és mindtel tapintatosan számolni kell. — En azonban nem tudom elhinni, hogy a régi, megbízható pincérfajta teljesen kihalat volna és igenis remélem, hogy fővárosunk a súlyosodott háborús viszto-nyok alatt is megővja jó hírét.

(D. A.)

Szakácsok, inyencek és lakomák régente

OREG KRÓNIKÁKBÓL, kedves hajdani leírásokból, sárgult-lapu levelekből gyűjtöttem a következő furcsa adatokat. A régi stilius ízt megmagyará. Ejséjt a „Regelő” 1834. évfolyama április 3-ikán közölte:

Leghíresebb szakács.

Nemrégiben Európában ama leghíresebb szakács, Viard úr halt meg, ki már Katalin császárnét Krimbe tett utazásában követte, nevezetes jószágot hagyván maga után. Bridgewater herceg, kinek darab ideje szolgált, neki egy főzöt és egy szenes serpenyöt ezüstből hagyta végintezetében illy felirással: „Viard úrnak a háladatos gyomor.” Ezen szolgálatában 6.000 frank fizetése volt évenként, szabad lakás és még e’ felett 3.000 frankja kávéra IV-ik Györgynek megtagadja ama kívánását, hogy eiső szakácsa legyen.

Nagy konyha.

Portugáliában közeli Coimbrahoz valamely mezei kastélyban egy iszonyú nagyságú konyhat lehet látni, mely annál inkább nevezetes, minthogy egy folyó fölét van építve; ’s a szakácsok azon pillanatan foghatnak halat, melyben arra szükségük van.

Nagy evő.

1754-ben Wittenbergben Kahle Jakab nevű férfi halt meg, ki rendkívül sokat evett. 480 szilvát magostul megenni, neki csekélység volt. Ha le nem csillapította rendszer étkekkel éhét, természetelleni szeréhez folyamodott. Ekkor az étkekkel megévő a’ főnök s’ tányérokat. Egyszer kályhát emésztett fel; újabban, porcczálan, páls- s’ tűzőt sem fogai, sem gyomrának nem voltak kemények. Fogai jól éiesek valának, hogy harapás után követő is, mint almán, lehetett nyomorka ismerni. A’ kővécsészt vagy poharat alji, nesztel moszorka szét, mint éhes eb a’ marha-csontokat. Kedvezet falaitja patkányok, egerek, hernyók és sáskák valának. Reggelire malacot szőr- és borsótt evék meg, s’ délbem már borasztalóg éhezett. Mivel nem szerezhetett magának annyit, mennyi táplálásra megkívántának, az éh-ség nem egyszer természetelleni étkekre szorít. Egykor egy fogadóban feltölt egy lengyelnek dudáját, s’ mivel feltében, hogy ő is meg fog támadtani, futásnak eredt, Kahle a’ nézők mulat-talására nevetve lödözte őt egy darabig. Ezeket sok tanu erősíté. Kahle epösségs e’ erős maradt, és élete 79-dik évében mult ki. (Dst. Blätt.)

Putnoki likőr, rum, pálinka, kitünő minőség

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 fajbörök állandó választékban

Macska-vadász.

Oszhó 19-kének ejtéli óráiban Franciaország fővárosa utolsó egy sajtóosztásos nemű vadoltjait, egy macskavadászt fogtak el. Ezen kiadós Nimród két jól kilátott szeléndekkel járt, melyek az elfogott macskát megfojtják "s hozzá vitték Midon" a rendőrk kezébe jutott, vadászaskája már jól tömve volt. Mire hasznát a "szegény állatot, nem szükség feltétlenül. — Prédját a" korlatok (forrillatások) melletti vendégek vették meg; a "börököt pedig különösen adta el. Most mi vadászati engedélyem nélkül a" főváros utolsó szokatlan órákban vadászó van bevadólva.

Dohánynev mint csemege.

„Európában — közötté a Magyar Kurir — csak pipába, burnótnak, vagy sztrágnin használják a" dohányt; Columbiában pedig Moo vagy Cimocnak nevezett nevet készítenek belőle. A nedvesített dohányleveleket, rétegekben halomra rakva megposztasítják, a ezután kiszájtják. A sajtólas által nyert nedvet sűrű szörpbe főzik és szeléndekbe rakják. E szörp szeléndével a dákák mindent magukkal hordozzák, s fakalánka segítségével, sóvár átvágyggyal nyoldezik el. A dohányzásból különösen kelendő Varinásban, a a népségnek legkedvesebb csemegéje. — Bizony csak sokféle az ízlési!”

(Folytatjuk)

A Mátyás Pince jubileuma

NEGYVEN ÉVES az eskütéri Mátyás Pince! Erdemes és talánulog visszpillantani ennek az üzletnek negyven éves történetére.

A Mátyás Pince alapítója, Baldauf Mátyás, 13 éves korában vágott neki a nagyvilágnak. Felsőöböl, később Grácban és Bécsben dolgozik mint pincér és mésszáros. A Milánium má a magyar fővárosban találja, a régi Krisztinaváros és a régi Belsőváros üzletében dolgozik. 1900-ban feleségül veszi szorgalmas munkásságát, Antonovics Terézit. 1904. január 30-án önállóvá magát megnyitja az eskütéri új bérpalotában a „Mátyás Pince” Feleségével, most má a tisztellett és szeretettel körülvett „Tercsi mamával” és négy alkalmazottal lát munkához a husz átszál szemléző üzletben. Jellemző az akkori fogyszárra és munkatejelisményre, hogy a megnyitó napján kilenc hektoliter sört mértek ki.

1914-ben a szomszédos telken települt új ház — torzszórien étterem céljára készített — helyiségeit az üzlethez csatolták és így a Mátyás Pince 30 fónyi személyzettel, a fővárosi jellegzetes sörözőjévé vált. Torzszóközönség a közposztói, tisztviselőtársadalom, az egyetemelt látogató fiatalok alkotta és alkotja ma is. Az alapító vendéglős szakértelme, feleségének lelkiismereti kedvessége, a kiszolgálás pontossága és ügyelmissége, valamint az üzletre átteljes és a szinte fogalmáló vált sora, a Mátyás Pince nevét az egész országban ismertté és kultúrában is igen öngazsáruvá tették.

Az első világháború Baldauf Mátyást is katonai szolgálatba hívja Felesége — kilenc gyermekük nevelése mellett — a megnehezült viszonyok között a sikáiról vezeti az üzletet.

A háború után a vendéglős fokozottabb látogatóssága újabb nagyszabású tiszá inokolták. Az alapítás 25. évfordulóján megnyitják a „Jubileumi termet”. A tulajdonos ekkor már 50 fónyi személyzettel, de ugyanazzal a szorgalommal és munkakedvvel dolgozik feleségével együtt, mint a megnyitási napján. Baldauf Mátyás eredeti módon ünnepelte meg a 25 éves évfordulót. A 25 év előtti étellep és ártákal egy napra visszavátszóltta a régi borod békéidőket. Olyan nagy síttere és visszahágyó volt ennek az ünnepnek, hogy nemcsak a hazai lapok, hanem a külföldi sajtó is méltatta, sőt néhány amerikai lapban is megemlékeztek arról a jubileumról.

A Mátyás Pince üzemenek további korszerűsítését és az újabbban jelentkező igények kielégítéséhez szükséges átalakítá-

tási munkálatokat is megkezdte az üzletet alapító Baldauf, most már Borostyánkői Mátyás. Ezt a munkát azonban betegsége, majd 1937-ben bekövetkezett halála miatt beteljezni nem tudta. Azóta a Mátyás Pincében a szakmának nevelt két fia: Mátyás és Imre — édesanyjuk szorgos segítségével —, édesapjuk nyomdokain haladva, folytatják édesatyjuk munkásságát és célkilüvésit.

A mostani megnyitves évfordulón — a fennálló közléltási korlátozások miatt — már nem tudták megismételni a negyvenes éveket, hanem ezúttal csak a sört mértek ki a megnyitónap 20 és 28 filléres ártán. Mondanuk sem kell, hogy ezen a napon már nem csak kilenc hektoliter sört fogyott a Mátyás Pincében. A vendégek és a tisztelők ezrel halmoztak el szerencseváltóikkal a szeretetreméltó „Tercsi mamát” és a két fiatal, lelkes vendéglóst.

Előljárogási ülés

ELŐJÁROGASUNK t. év január 19-én tartotta az évben az első ülését, amelyet Malosik Ferenc elnök a következő beszéddel nyitott meg:

„Amikor az 1944. esztendő első előljárogási ülését megnyitóm, megragadom az alkalmat, hogy az előljárogás minden egyes tagját szívből és szeretettel köszöntsem. Adjon az Isten mindnyájunknak erőt, egészséget, kitartást, hogy nehéz dolgunkat fajtáink javára minél eredményesebben végezhessük és kérem a mt. Előljárogást, hogy ez évben is méltótlasák olyan odaadással — mint a múltban — munkánkban támogattni bennünket.

Különös tisztelettel és megbecsüléssel üdvözölöm az előljárogás első ülésén az iparhatóság bírtos urat és dr. Molna Sz. Dezso ügyész urat, akiknek kiválóan becses, abszolút jóakarati és áldozatos is jelentő támogatásával nagyon sok nehézséget tudunk leküzdeni. Kérem őket, hogy jóindulattal és megértő támogatással legyenek továbbra is iparunk mellett és közérdeklő tisztelet munkánkat az eddig tapasztalt megértéssel támogassák.

Hálás köszönettel és elismeréssel köszöntöm elnökúrtaimat, akik az elmúlt év folyamán sokszor igen nehéz körülmények között állandóan készen voltak testületünk és iparunk érdekében társadni. Kérem, hogy azt a jószellemet, amely az előlékségben él, ápolják továbbra is, mert ezáltal az együttérzés csak könnyebbé teszük munkánkat, ami hasznos eredményre vezet.

Végezetül a jó Isten áldását kérem mindnyájunkra és főképpen hozzá viszza az áldott béke égét napjait, hogy végre ennyi sok gyász, bán és gond után tisztos polgári foglalkozásunkat szabadon, legjobb tudásunk szerint folytathassuk.”

Az elnök üdvözlése után, naprend előtti, Nemeth Aladár köszöntötte az előlékséket.

Egy új évforduló alkalmából — mondotta — visszpillantást szoktam vetni az elmúlt évre. E visszpillantás során megállapíthatjuk, hogy a mi iparunk sem dolgozhatott nyugodtan. Egy újévi köszönetben nehéz beleilleszteni egy ilyen komoly, komor témát. Ezek az új háborús gondok mutatták a legjobban, hogy a testületi munkánk soha nem volt olyan jelentősége, mint most, a háborús megpróbáltatások közepette. Egy iparág akkor tudja magát a legkényesebben szervezefeltani a nehézségekbe, ha szíveszetten tudja megismerni érdekeit. Ehez harmonikus együttérzés és munka szükséges. Ezt adja szeretettel elnökünk, Malosik Ferenc, aki tisztos kórt meghaladó mértékben magára veszi a testület minden gondját. Bajtát és hajlandó reggeltől-estig dolgozni ennek az iparunk előrehaladásáért. Halálait szívből mondunk köszönetet mindazért az ártelődőző munkájáért és fáradozásáért, amelyet az elmúlt évben is kifejtett szíves volt.

Ügyanyilken köszönettel fordulunk Marencsik Ottó felé, aki nemcsak a budapesti szalodásipárnak a vezetője, hanem a Nemzetközi Szalodásügyletnek is elnöke. Különb útjam akis-

CSALÁDI SÖR - KÖBÁNYAI POLGÁRI SERFÖZDE

A farsang idején gondoljunk a Otthonban ápoltra!

MAGYAR BORÉRIÉKESÍTŐ RT.

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

mával meggyőződtem arról, hogy mi nem is vagyunk tudatában annak, hogy a mi szekesztályi elnök urunk milyen kiváló ember. Bizom abban, hogy el fog következni az az idő, amikor Marenich Ottó elnök urunk a bőséges árszállások között fejtohni ki működését.

A köszönetnek és hálanak ezek a szavai nem lennének teljesek, ha nem emlékeznék meg ipartestületünk egy kimagasló alakjáról, aki nem fogadott el magasabb tisztséget, mint egyszerű előjárósági tagságot, Gundel Károlyról. Ő az, akihez fordulunk, akinek tudását igénybe vesszük, ha arra szükség van. A munkából ő is kivészi a részét és ezért köszönetet mondunk. Jókai legelősebb bírálója Gyula Pál volt, aki azt vetette Jókai szemére, hogy regényalakjai vagy túlságosan jók, vagy a másik végletbe esnek és túlságosan rosszak. Szerinte az életben ilyen emberek nem léteznek, nincsenek csak jó, és csak rossz emberek. Mindannyian jók és rosszak is vagyunk. Ha megérte volna, hogy olyan kiváló embereket, mint Malosik Ferenc, Marenich Ottó és Gundel Károly kártársaink, ismerhetnét volna meg, akkor talán másodszor volna ezen a kritikán, mert nevezett kártársaink önzetlen jósággal állandóan küzdenek — a maguk ügyét, bajait felretörve — iparunk helyzetének megjavításával. Kérjük ezeket a kártársainkat, hogy továbbra is legyenek ennek a szorongatott iparnak istápolói. (Nagy taps és éljenzés.)

Babicz Gyula szóló ezután, mondván: A sok nehézségben, az akadályok elhárításában a megemléített urak oroszlanrészben kivették munkájukat és hátszínre kell gondolnunk rájuk, hogy feladódzának családi nyugalmukat és üzleti tevékenységüket az ipar érdekében. Mely szervezetetől üdvözölöm a Szék elnököt, Bandi Józsefet, akinek hatáskörébe sok nehéz és komplikált ügy került, amiket magasabb szemszögből kellett elbírálni. Nem szabad azt gondolnunk, hogy a Széknek mindegy, hogy milyen határozatot kell hoznia. Kérem, hogy a jövőben is az igazságnak megfelelően hozza meg a szükséges határozatokat, hogy az ipar is és a tagok is megfelelően vehessék tudomásul.

Nem szabad megfeledkeznünk Holub Rezsőről, az adóközség elnökéről! Sok kellemetlenséget hárított el tőlünk. Annak idején, 1928-ban, amikor az adóközség megalakult, sokan nem szívesen létték tagjai és úgy kellett őket rábeszélni. Ma látjuk, hogy az adóközségnek egyik erős székének és az volna jó, ha a szemelőlap illetékeseket egybe lehetne kötni. Ezen keresztül le tudnánk vezetni az állandó rejtőzést és nagy nyereséget érkeztet, hogy ennek az értesnek adjanak hangot, legyenek a felelőseket is meggyőzni. A magyar vendéglős ma is magtési kötelességet, az összes terhek vállálása és annak becsülettel eleget tesz, ha néha hita csúszik be, nem lehet és nem szabad azért mindjárt halála feléni. (Éljenzés, taps.)

Malosik Ferenc: Az egész élnökség nevében köszönöm a szívesen hozott infézett szavakat. Ezt azért emelem ki, mert mi eddig is szívesen teljesítettük kötelességünket és a jövőben is azon fogunk iparkodni, hogy az ipartestület legyél előmozdítsuk és olyan mederbe tereljük, amely a mi céljainkat megteheti. El kell, hogy ismerjék, hogy a szállodás-, vendéglős- és ipar olyan szakmai egyesülés, amelynek nem lehet félrelállítani és jogság önjajukat egyesülés, amelynek nem lehet félrelállítani és jogság önjajukat egyesülés, amelynek nem lehet félrelállítani és jogság önjajukat egyesülés. Remélem, hogy a magyarok is tette megcséjt bennünket és eljön az az idő, amikor nyugodtan folytathatjuk munkánkat. (Éljenzés, taps.)

Sáros Rezső: A testület infézett alkalmazottai munkáságát köszöni meg, akik mindenkor szívesen álltak rendelkezésre és önkinek az előjáróság nevében mond köszönetet.

Malosik Ferenc: Természetesenek tájálom, hogy a kolléga úr szíves volt a részvevőket is felemlíteni, mert az az örömi csak dögönye, ha ők nem volnának. A vendéglősipartestület tisztelvelő kara ma olyan, amilyen sohha sem volt és munkásságukat megköszönöm. (Taps és éljenzés.)

Az üdvözölések után a meztrendre tértek. Jegyzőkönyv híreltelésére. Sályom Ferenc és Borostyánról Mátys kétlettek föl.

Bálla Károly vezetőjegyző — havi jelentése előterjesztése előtt — társaság úr Kállay Albert, iparhatósági biztos úr

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

BANKETT

szárított zöldfűszelések állandó használata megkíméli a mindennapi beszerzés gondjaitól

GYÁRTJA: MEZŐGAZDASÁGI ÉS KÉMIAI IPARTELEPEK RT. BUDAPEST



Szauffer

sajt és vaj, ha ritkán is, minősége nem változott!!

Éisősegélynyújtás, 18 éven al, Hitelezési csal, Enekeini és Iárm, Padlóra köpi t, Kutató behozni t, Illetékekre és szá molólapokra vonatkozó táblázat. Esti zárorai táblázat stb. stb és mindenféle, a hatóság által előírt és a vendéglátóüzemokban kiüggesztelni kötelező feliratok. Kaphatók: GÁSPÁR ADÁM, BUDAPEST, VIII., FUTÓ-UTCA 49. I. EMELET 11.

AJÁNDÉK LEGYEN MARADANDÓ! BÖRZSÖNYLIGETEN (magyar Svájc) Jönnan parcellázott részen, közvetlen múlt mellett, az épülő modern strand közelében, gyönyörű telkek kaphatók 75.—40 Píig négyszögöl árban. A területen közköz. A múlt mellett villanyvezeték. Téli-nyári sportlehetőségek. Kiszállítási díjtalan! PARCELLÁZÁSI IRODA: BAROSS-TÉR 17., I. EM. 9. TEL: 424-373

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

FRANÇOIS
PEZSGŐ



Crémant Rosé
Transylvania sec

KOSA ISTVÁN ÉS TÁRSA BORNAGYKERESKEDELMI VÁLLALAT
Központi Iroda: Budapest, VIII., Kőrös-utca 27. Tel.: 153-482. Különleges palackos és hordós falboral: ma Budapest szonzációját

HAHN FERENC BORPINCÉSZETEElsőrangú asztali faj- és csemegeborok nagy választékban
Budafok, Petőfi-út 21. Tel.: 269-802

levelét, amelyben más, ezidőbeli hivatalos elfoglaltsága miatt kíméli magát és ezért írásban üdvözi az előjáróságot és kéri az előjáróságot, az elnökséggel, a főjegyzővel és munkatársával, hogy közérdekű munkásságukat, amilyen egész éven át állandóan figyelemmel kísérhetik, az évben is oly lelkesedéssel, buzgalommal és odaadással végezzék, mint eddig. (Éljenek.)

Azután bemutatja az ipartestület egész évi pénzkézeltését, amelyet, ha véglegesen le lesz zárva, mind az előjáróság, mind a tagok nyomatékában meg fognak kapni. Örméllé közzé, hogy dr. Scheffer Viktor ügyvéd úr, aki a szállodák házaadójának kimunkálása ügyében jeles és becses munkát végzett, a szállodásoktól kapott 5000 pengő tiszteletdíját az Otthon javára adományozta. Az előjáróság hálás köszönettel vette ezt az adományt és elrendelte, hogy az Otthon márványtáblájára véstessék rá.

A testület nyugdíj-egyesületének első évében a tagok száma megháromszorozódott, tagsági díj bevétele pedig ötszöröse volt a régi nyugdíj-egyesület tagdíjbevételeinek. Az adminisztráció kiadása pedig a régi összegben maradt meg.

Az elnökség javaslatára az előjáróság a testület részéről 4000 pengő értékben jegyzett búzakölcset. Zorában egyelőre nem lesz változás; az alkalmazottak lerögzített béreinek arányosítására bizottság küldetett ki, amelynek tagjai, Marencik Ottó, Csákdai János, mint a minimális munkabért megállapító bizottság tagjai, továbbá az elnökség részéről Németh Aladár és Klein János. A borrováló kérdésben az ipartestület álláspontját tette magáévá a Kamarában öszehívott érdeklőségek értekezletére, azaz: a mai rendszeren nem kívánatos a változtatás. A teniszpályai egységben rendezés céljából az összes zené-fogyasztó paprikaszínlektűst alapítottak, amely színlektűs tárgyval a Zeneszerzők, stb. Szövetkezetével. A tárgyalás eredményéről tagjainkat értesíteni fogjuk.

Ezután a Szék jelentését terjesztette elő, amely szerint — az érdekeltek személyes részvételével történt tárgyalás eredményeképpen — a következő tagtársainkra különféle szabálytalanságok miatt s mert hogy átlapjaikat rendszeresen nem küldik meg a testületnek, megrovattak és pénzbírsággal sújtattak. Így:

Kóbor Ferenc 100 P-vel, Juhos Albert 50 P-vel, Horváth János 100 P-vel, Farkas Pál 100 P-vel, gr. Festetics Ernő 100 P-vel, Viktória Sorozó 100 P-vel (továbbá az ellátásból 3 havi kizárással), Krizmanits János 100 P-vel, Szmrékovits Tibor 100 P-vel, Cséző Gyula 100 P-vel, Szabó Lajos (iratlat pedig a határozatnak átküldi).

A vezetőlegző jelentése után dr. Langer Lajos jegyző az ellátási ügyekről, nevezetesen a tagyasztott, a porított tojás, a sajt, a rizs, a sazpann, végül a paprika-ellátásról tett jelentését Ezekről tagjainkat már értesítettük, csupán függőben a papriká-ellátás maradt. Remélhető, hogy nem sokáig. Az előjáróság nyilván határozottat hozott, hogy azok a tagtársaink, akik járandóságukat töltszólításra, záros határidőn belül nem veszik át, a további ellátásból hivatalból kizáródnak.

Patet Lajos az élesztőszisztek kezelését tiltó rendelkezések hatályon kívüljárásáért kéri től az elnökséget. Németh Aladár pedig a szállodák sztrnyű helyzetét ismertetve és javasolta, hogy a más célra igénybevetett szállodáknak rendelkezésük céljára való visszazárását kéri az előjáróságot.

Egyetlen
konyhából
sem
hiányozhat
az



**ételiszítő
és
marhahús
erőkivonat**

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

KOVÁLBÉLA

pálinkaügyvédségi irodája
megbízhatóan közvetíti
KISÜSTI GYÜMLÖCSPALINKAKAT
BUDAPEST, VI., NAGYATADI SZABÓ-UTCA 20. TELEFON: 422-019

Szállodában vagy szanatóriumban Budapestben
keres elhelyezkedést

DIREKTRISZ ÉS TITKÁRI MUNKÁT önállóan végez
Tízevi gyakorlattal, gépírással és levelezéssel toleketes
munkaerő. — Megkeresést: telefon: 426-992, délelőtt 9—1ig



**Pálpuszta sajt
Heller doboz
emmenthali
Derby sajt**

vendéglőkben
nélkülözhetetlen

Villamos hűtőszekrény

minden méretben és áramkörre, villamos parkett-
kefelő és kávédaráló 110 Voltra kapható.

LIGETI IMRE, VI. KER., HORN EDE-UTCA 9. SZÁM

Alexanderwerk

BAGASZTÓ- ÉS HABVERŐGÉPEK
BURGNÓYAHÁMOZÓGÉPEK
BÉPÍTETT MOTORRAL
BOLNYAL- ÉS CUKRÁSZIPARI GÉPEK



MAGYARORSZÁGI VEZÉRKÉPVISELETE

ERDŐSS PÁL ÉS TÁRSAI
BUDAPEST, IX. MESTER-UTCA 57.

TELEFON: 342-946



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

Az elagott vendéglősök Otthonáról sohase feledkezzünk meg!

HUNGÁRIA BORPINCE

hordós és palack fajborai kiváltók
iroda: Budapest, V., Zrinyi-utca 7. Telefon: 181-214

A XIV. kerületi vendéglősök értekezlete.

JANUÁR HAVI ÖSSZEJÖVETELÜKET a XIV. kerületi kártársak Farkas Pál vendéglőjében tartották.

Pirkhoffer György elnök megnyitójában visszapillantást vezetett az elmúlt évre. Felhívta a megjelentek figyelmét a kerületi értekezletek nagy jelentőségére. Fontosnak tartja, hogy azokon a közvetlen megbeszéléseken minél nagyobb számban jelenjenek meg a kártársak, mert ma mindenkinek közös érdeke, hogy tudomásá legyen a szakmát érintő intézkedésekről. A számolópiilletékről szóló intézkedéseket változta és kiemelte azt a szembeélló méltánytalanságot, hogy míg a korcsmárosoknál a vendég, tekintet nélkül a fogyasztási összegre, csak 10 filler illeteket fizet, addig a vendéglősnél emelkedő kulcs szerint kell az illeteket leróni.

Az értekezlet egyhangúan kéri a vendéglátóiparban a számolólap illetekénél az egyenlő elbánás elvának keresztló vitelét.

Az idősebb kérdésekről Langer Lajos dr. jegyző számolt be. Tárgyalta az ipar szappan-, vaj-, sajt- stb. ellátásának módját és a jövőbeni lehetőségeket. Foglalkozott továbbá adókérdésekkel és a személyzetihány jelenséggel.

A tárgyakhoz többen szóltak hozzá és intéztek kérdést a kerületi elnökhöz és az ipartestület megjeleit jegyzőjéhez, akik részletesen válaszoltak a feltett kérdésekre.

Köbányai vendéglősök összejevelete.

ELSŐ ÉRTEKEZLETÜKET ez évben január 25-én, Hasza Lajos kártársunk vendéglőjében tartották meg a X. kerületi vendéglősök.

Kincses I. Pál kerületi elnök meleg szavakkal üdvözölte az üjlesztendő alkalmával a nagy számban megjelent köbányai vendéglősöket. Reményének adott kifejezést, hogy az új év az iparunk számára kedvezőbb lesz, mint az elmúlt volt. Kérte a kerületi vendéglősöket, hogy azt a kari összetartást, amely a múltban is oly szépen meg volt Köbányán, a jövőben is ápolják.

A vendéglátóipar idősebb kérdéseiről Langer Lajos dr. jegyző számolt be. Ismertetie, hogy az ipartestület milyen nagy munkát fejt ki azért, hogy az ellátás zavartalanabbá biztosítani lehessen. Közölte a megjelentekkel az előjáróság határozatát, mely szerint azokat a vendéglősöket, akik a kiutalást nem veszik át, a jövőben a kiutalásból kizárják.

Tájékoztatta a megjelenteket az adóztatásra vonatkozó tennivalókról és felhívta figyelmüket a pontos könyvvezetés előnyeire.

A megjelentek részéről számosan szöttek az előadott témákhoz és igen tartalmas eszmecsere fejlődött ki.

Angliai „racionalizálás”.

STOCKHOLMON át jeltenti Londonból a Vöikischer Beobachter, hogy az előkelő londoni „Westoni” szállóba és vendéglőbe soha nem sejtített nagy fenyvítés vonult be. Ezt a munkáspárti „Daily Worker” panaszolja. Tobozás és tekoztás folyik a lap szerint. A helyiségek tulajdonosai rendkívül nagy áratok kérnek és ezen a módon óriási hadinyereségekre tesznek szert. Csak az a kérdés, hogy ezek a hotel- és vendéglőtulajdonosok az élelmiszerek „racionalizálási” szabályainak ellenére hogyan szerzik meg az italt és ételt. A legnagyobb luxus londoni szálló egyikének konyhafőnöke a „Daily Worker” tudósítója előtt kijelentette, hogy itt a feketepiac legfőbb üzletét csinálja. Nehöl már nem is a sóltében, hanem egész nyíltan. Aki ilyen vendéglőben akar étkezni, annak előre nagymennyiségű itál-rendelésre kell magát köteleznie. Egy üveg spányol vagy francia bor ezekben a helyiségekben 55 shillingbe kerül, de csak az olyan olcsóbbfajta bor, aminek rendszer időben 4 shilling volt az ára.



„Kérek még egy pohár

MECSEKIT!“

MOLNÁR JÓZSEF tüzihelykészítő

Budapest, VIII., Dankó-utca 4. Telefon: 134-225
Budapest, XIV., Várna-utca 11. Telefon: 496-015

KÁVÉHAZAK ÉS VENDEGLŐK részére szükséges munkabérmunkát rendelésre azonnal szállít:
OTTTHON-NYOMDA, Budapest, IX., Lónyay-u. 50. Tel.: 187-577

MONHALT,

Ellenőrző Pénztárak Műszaki Üzeme
Eladás, Vétel, Cseré, ÖSSZES KELLÉK
BUDAPEST III., LAJOS-U. 107. T.: 562-761

SZÁLLODAI VAS- ÉS CSÖBÜTOROK javítását és fényezését vállalja
Hikker csöbütorgyár
BUDAPEST, VII., HOLLO-UTCA 3. SZÁM. — TELEFONSZÁM: 227-052

Édes szörp

üdítő tea és forrált borhoz kapható

„R O Z S A” MÁLNA ÉS GYÜMLÖCSFÖZŐ ÜZEM
BUDAPEST, VII., CSENGERY-UTCA 10. — TELEFON: 425-080

Rendelést azonnal eszközi.

BUDAFOKI—CZERMANN-féle WALDMEISTER VIRÁGECÉT
a diétás és finom konyhában nélkülözhetetlen.
Nem okoz gyomorégést.

DÍJMENTES CIGÁNYZENÉSZ KÖZVETÍTÉS
csakis az egyesületünk által. BUDAPEST, IV., Fővám-tér 2.
Telefon: 184-609

ZAYMUS GYULA borpincészete

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

Korszerű átalakulások Németországban.

AZ IDEGENFORGALOM birodalmi csoportja Németországban, amely a vendéglátóipar vezetésére is, jellemző ismereteket tett közzé a német idegenforgalmi változásokról. Hosszú és tanácsos kifejtette, hogy milyen nehézségekkel kell megküzdeni az idegenforgalom területein. Ezekről az idegenforgalmi államtitár kimerítően leírta a rendelkezéseket. Megjelölte, hogy minden áll a „hadifortosságú üdülőforgalom” és ez hogyan irányítandó. Elsősorban a bombakárosultakra, illetve átköltözőkre kell figyelmet fordítani. Ennek szolgáltatásait állítják a gyógyfürdőket, a fürdő orvosokat és igazgatókat is. A gyógyfürdőkben mindenekelőtt sebesülteket kell felvenni, illetve katonákat, aztán a hadifortosságú munkát végző személyeket. Richard Mentberger, a vendéglátóipar gazdasági csoportjának vezetője pedig kifejtette, hogy mind új intézkedésekre van szükség a vendéglátásban. Szükségesnek tartja, hogy például a vendéglátó és a kávéházi zenekarokat még áldozat árán is mindenképp megtartsák és ezzel is erősítsék a közönség jobb hangulatát. Fritz Gabler, a szállásadó iparszervezet vezetője hangsúlyozta, hogy különösen az elpusztított házak lakóinak odavezetését otthonát kell pótolni, amennyire lehet. Minél több éjszakaihelyet biztosítani számukra. A frontonl szabadságot katonák részesítenek előnyben. A tartózkodás idejét még jobban korlátozni kell a többi utazó számára. Az úgy- és fegyvernemű ügyében új rendelkezéseket adnak ki. A gyakorlati bizonyos helyeken úgy alakult ki, hogy polgári személyek magukkal visznek törökülöt és más efféleket. Más lesz a szezonhelyek zárási és nyitási beosztása is. A terror-támadásokkal tönkretett szállodákat és vendéglőket, melyeket béke lesz, igyekeznek a leggyorsabban helyreállítani és erre megfelelő anyagi állapot létesítenek.

Nemzetközi Idegenforgalmi és Szakácsművészeti Kiállítás.

SVÁJCI Idegenforgalmi és Nemzetközi Szakácsművészeti Kiállítás címmel Bernben Schmitz dr. elnökletével munkaközösség alakult. Az a célja, hogy minél szélesebbkörű kiállítást rendezzen, melyet a háború veget ér és a viszonyok megengedik. A kiállítás egyik feladata az, hogy minden helyen ösztönzést teremtessen az idegenforgalmi és vendéglátóipari érdekek szorgosítására. Világszerte propagandát csinálnak, hogy minél többen ismerjék meg Svájc mintaszérségi idegenforgalmi intézményeit és igyekeznek előkészíteni a napégek magpéköltésének ilyen irányú gyakorlati műszereit. A munkaközösség tagjai: a Termi szállóegyesület, a bernvárosi vendéglátóegyesület, az Union Helvétique, a svájci szakácsközségek és a konyhafőnökök körének, a „cercles des chefs de cuisine”-nek képviselői.

Svájc bizik az idegenforgalom jövőjében.

SVÁJC legnagyobb idegenforgalmi szervezete, a Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung elnöksége ülést tartott Maili dr. nemzeti tanácsos elnökelet alatt Bernben. A vezetőség jelentése szerint a belső idegenforgalom 1943-ban tovább is szépen fejlődött. Ezt nagy mértékben a vasúti utazásoknak köszönhetik, amelyek jelentős kedvezményeket adtak, különösen a vakációk időkre. A megelző külföldi képviselők folytatás működésüket a megnevezett feltevések közepette is, mert igen fontosnak tartják a folytonosság fenntartását. Liszabonban és Dél-Amerikában még új képviselők is szerveztek. Ezek az ügynökségek sokfelé jól szolgálták a külföldön élő svájciak életvitelére érdekeit is.

Pályázati hirdmény

Orosháza község tulajdonát képező Gyopáros fürdőn lévő vendéglő és szálloda bérletére pályázatot hirdet. A teljesben berendezett szállodában 85 ágy van. Bővebb felvilágosítást az Előjáróság ad Pályázati határidő február 6.

Községi Előjáróság.

FEHÉRVÁRI MIHÁLY budafoki és termelői borok vezérképviselője. Szeszital képviselő. Bpest, VII., Teréz-kt 25. Tel.: 277-855

DR. BURGÁN RUM-ÉS LIKÖRGYÁR

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

Gyomorbarát likörkülönlegesség

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

A vendéglőszemélyzet szaporítása Németországban.

A NEMET MUNKAFRONT új intézkedéseket tett a vendéglő és részben a szállodalai kiszolgáló személyzet hiányának pótlására. Tanulmányt alkalmazottak gyakorlati és vizsgáztatási is elősegített. Mivel az előbbi években különösen a nők kaptak egyre nagyobb teret a vendéglő kiszolgálásban, elsősorban a nőket vonták be a praxisba és a vizsgáztatásba. A tapasztalatok azt mutatják, hogy a huszonharmadik életévtől kezdve öt övi gyakorlati elegendő arra, hogy a vendéglátóipar olyan személyzetet kapjon, amely minden követelménynek megfelel.

Házasság.

DOSTAL ALAJOS vendéglőüzemi tisztviselő (Budapest) és Szabó Ilona (Dés) január 2-án házasságot kötöttek.

Akik az Otthonról megemlékeztek.

AZ OTTHON FENNTARTÁSI ALAPJÁRA Borostyánkői Mátyás és Imre — a Mátyás Pince 40 éves évfordulójára alkalmából — 100 pengőt, Grósz Odón 500 pengőt, özv. Ij. Peltczmann Ferencnek 250 pengőt, Dóra Lajos 200 pengőt, özv. Beer Lászlóné, Lindmayer János, Wertner János (Gyula) és Zuckor János 100—100 pengőt, valamint Nagy János 50 pengőt adományozott.

Papp András — az Erőttápszervezet tulajdonosa — 10 kg-os demizson étellelített kiadott az Otthon alapjainak.

A jószívvel küldött adományokért ezúton is hálás köszönetet mondunk.

Halálozás.

STEFANOVSKY JENŐ 61 éves korában, január 7-én, Lovasón elhunyt.

FEJT NÁNDOR — Otthonunk ápolója — 74 éves korában, január 24-én meghalt.

FONTOK FIGYELMEZTETÉSI Sajtó érdekelten körkér a vendéglős kartársakat, hogy valódi GESSLER ALTIVATER helyett más gyártmányú Altivatort, sem az öreg Altivatort fejjel oltatt Gessler üvegéből, sem más üvegéből ne adjanak és erre személyzetüket is utasíták.

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

Állást keresnek.

NAGY VENDÉGLÁTÓIPARI GYAKORLATTAL rendelkező tisztviselő elhelyezkedést keres. Címe az ipartestületben.

SZÁLLODAI IRODÁBAN delütnai vagy esti elfoglaltságot keres, a szakmában jártas irodai tisztviselőnél. Címe az ipartestületben.

MESTERVISZÁGZÓT, öskavasztyént, nyelveket beszélő, övédekkel rendelkező főpincér állást keres. Címe az ipartestületben.

VENDÉGLÁTÓIPARBAN elhelyezkedést keres öskavasztyént, 42 éves, nőtlen, sokoldalú irodai gyakorlati rendelkező, komoly munkaerő. Megkereséseket: „B. A. Hűség — szorgalom” jellegre az ipartestületbe kér.

SZAKÉPZETET szállodalai főpórtas övadékkal, francia, német, angol nyelvtudással, többévi gyakorlattal állást keres. Címe az ipartestületben.

Megecetesedett bort vásárol

felületes mintát kér. GRAUER-GYÁR, RÁKÓCZI-ÚT 45.

Elismerten elsőrangú CSENGŐDI BORAIT és kitűnő szűrt mustot ajánl és szállít napi árban
SZILVA MIHÁLY BORKERESKEDŐ
Csongöd, az állomással szemben. Telefon: Csongöd 11.
Tekintse meg kitűnő ó- és úboraimat!