



A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE. = SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, GYULAI PÁL-UTCA 9.

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátásört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

A Kőbányai Polgári Serfőző r.-t. Budapest-Kőbánya.

Minden vendéglős és kávé-  
üzletének jó hírnevét növeli, ha kizárólag csakis  
az általánosan legjobbnak elismert  
Győrszentmártoni füstölt sertéskarajt  
Győrszentmártoni füstölt császárhust  
Győrszentmártoni füstölt sonkát  
Győrszentmártoni füstölt kolbászt  
Győrszentmártoni csemege szalonnát  
Győrszentmártoni hentesárut  
használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, válogatott első-  
rendű sertésekből, különleges módszerrel, nagyon ízletesen és minden  
idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a létező leg-  
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

**Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.**

### Szálloda átvétel.

Van szerencsém az igen tisztelt szaktársá-  
kat, ismerőseimet és jóbarátaimat érte-  
síteni, hogy a

## Savoy szállodát

Budapest, VIII., József-körut 16.  
1. évi augusztus hó 1-én átvettem.

Szíves támogatást kér tisztelettel

**GROSZ ÖDÖN** szállodás és a Berlin  
kávéház tulajdonosa.

## Fővárosi Sörfőző R. T.

Kőbányán

**már az első évben 248.000 hl. sört gyár-  
tott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek  
kitünő minőségét.**

# Ungár Mór

**fogadói (szállodai), vendéglői és kávéházi adás-vételi ügynökségi irodája**

Budapest, VIII., József-körut 11 sz.

Telefon: József 26-32.

**Szakmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.**

**Kass-fogadó Szeged,** Színház-tér, Stefánia park mellett. Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Körponti fűtés. Hideg melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2-3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pihenő-sórház. — Nagy fényes kávéház. Villamos megálló.

**PAPP LAJOS** Korona-nagyfogadója, Nyíregyháza A város főterén. — A mai kor izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Diszes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sórház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tiszán kezelt italok. Figyelmes kiszolgálás.

**SCHWEITZER ADOLF** Tr. nylvánia fogadója, Marosvásárhely. 70 előkelő és minden kényelemmel berendezett szoba. Téli kert. Fényes nagy kávéház. Magyar konyha. Pontos kiszolgálás.

**Bártfa-fürdőn** Reigl László gyógyéttermében és kávéházában kitűnő magyar konyha és fajborok. — Napi ellátás 12 koronától kezdve. oo Nyári és téli szezon.

**Brunovszky Károly** hygienikus játékkártya tisztító intézet. Budapest, IX., Szvetenay-u. 16.

**Jóforgalmu vendéglő** mérszártszékkel és gazdaság épületekkel egybekötve halál-kiadó vagy eladó. Bővebb felvest miatt világoistást nyujt: özv. Dreisziger Józsefné Csorna, Sopronm.

**Kantinosi, üzletvezetői, pince-mesterei vagy csaposi** állást keres, avagy hajlandó valamely sörgyárnak már teljesen berendezett üzletét is átvenni 1-2000 kor. ovadék mellet katonai szolgálattól teljesen felmentett vendéglős, aki vendéglőjét annak idején bevonulása miatt volt kénytelen bezárni. Neje elsőrendű szakácsnő. Az üzlet kezelése körül családtagjaira is számíthatni. Ajánlatokat a Fogadó kiadóhivatalába (Budapest, VIII ker., Gyulai Pál-utca 9. sz. I. em. 10.) kérünk.

**Német nyelv megtanulása magánuton** A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanából mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

**PANTOL MÁRTON** éttermei Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám. Szakmabeliek otthona. (Volt Wurglits éttermek.)

**Raposa Margit** éttermei Budapest, VII., Akácfa-utca 12. (Saját ház.) Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok utcán áti kimérése. Szőlőszárdi siller 3.60, badacsonyi fehérvér 4 kor. Mérsékelt árak. Vasmegeyek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haggenmacher sör.

Telefon: Interurban 11-11. **Figyelem!** Jó hírnévnek örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitottam és azt személyesen vezetem. **MATZNER J. urat** irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak ugyszintén helykereső személyzet beces pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel **Pollák József** 10-12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

**Iparsó** fagyalt, jegeskavé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szósására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágoistást és érteitést szóbeli vagy írásbeli kérdézősködésekre díjmentesen nyujt a **Magyar Királyi Söjövédék Vezér-ügynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

**Yildiz kávéház** Rákóczi-ut 36. félemelet. Rókussal szemben. Budapest éjjeli életének központja. Szakemberek találkozó helye. Figyelmes kiszolgálás, szolid árak. Állandó cigányzene. Weisz Dezső ü. v.

**Keresek vendéglőst** szakképzett Korona szállóban levő étterem és sörcsarnok kezelésére. Kedvező feltételek. Érdeklődők forduljanak **Wassermann Zsigmond** Korona-szálló tulajdonosához Ungvárt.

**KESZEY VINCE** ÉTTERMEI Bpest, VII., Rákóczi-ut 44. a Nemzeti színházzal szemben. Magyaros háziás konyha, saját szüretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pil-seni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

**Böccögő József** Korona-fogadója és 'Pannonia' kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

**Állandó borvásár.** Azon t. vendéglős kartársak, kiknek móri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal. **Stoffer Mihály** vendéglős Mór.

**Kiss Ernő** Korona-fogadója **Nagykanizsa** — a város központján. Étterem sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerü — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

**Kávéházi és vendéglői** berendezéseket **alpakka, kinaezüst** árut vesz és elad **Braun Gyula, Budapest** VII. ker. Sip-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44.

**Eladó fogadó.** Haláleset miatt **Körmöcbányán** száz év óta fennálló **Szarvas fogadó**, kávéház, étterem, 16 teljesen berendezett szobával, táncteremmel, szinpaddal, nagy gyümölcsösselel és konyhakerttel stb. szabad kézből aladó. Bővebbet özv. **Holzmann Mór**nél **Körmöcbányán**, vagy **Holzmann Antal**nál, **Csacán**. 1-3

**VESEK** egy használt **borszivattyugépet** teljes felszereléssel. **Ackermann Antal**, Budapest, VI. ker., Gyár utca 14. földsz. I. 1-1

**Eladó kávémérés és falatozó.** Két kávéméréssel és falatozóval bíró budapesti üzlettulajdonos az egyik, a Rákóczi-uti üzletét eladja. Az üzlet naponkénti forgalma átlag 300 korona. Az érdeklődőknek bővebb felvilágoistást és címet a Fogadó kiadóhivatala (VIII., Gyulai Pál-u. 9. I. 10.) ad. 3-3

**Előfizetési ár:**

Egy évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8 „  
Negyed évre . . . . . 4 „  
Egyes szám ára: 1 korona.

Lapmegjelenés:  
Minden hó 1-én és 15-én.  
M. kir. postatakarékpénztár számla 39990. sz



Szerkesztőség és kiadóhivatal Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. szám.

**Hirdetési árak:**

Oidal-nagyság szerint. Többeszi hirdetésnél arkevény. Legkisebb hirdetés díja: 6 korona.

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: Dr. CSIZMADIA IMRE.

**Hivatalos szaklapja:**

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolna, vármegyei, Kassai, Erzsébetfalvai, Brassómezei, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztenlőfincsi-, Német újvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaljai-, Sárosmegyei-, Budatők és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turker és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

**ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.**

Hivatalos helyiség: VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Hivatalos órák: minden hétfőn, szerdán és pénteken délután 3-6 óráig.

Felhívás és értesítés. Felhívotnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj: 2 korona. Evi tagdíj: 4 korona.* Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjlanul nyújt, ha az iróhához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

**SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.**

Hivatalos helyiség: VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Hivatalos órák: minden hétfőn, szerdán és pénteken délután 4-6 óráig.

Jogtanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat iróházához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

**Felhívás.**

Felkérjük mindazokat, akik lapunk előfizetésével hátralekban vannak, hogy hátralekaikat aug. 10-éig annyival is inkább küldjék be, mert ellenkező esetben a lapot számukra tovább nem küldjük, mivel annak küldése a papír és munkaárak óriási magassága miatt igen nagy terheket ró. De a lap beszüntetésével a hátralekót fennállónak tekintjük.

Felkérjük egyuttal azon előfizetőinket is, akiknek előfizetése lejárt, hogy előfizetéseiket ujtsák meg, mert a vendéglős-ipar érdekében kifejtett tevékenységünket csak úgy tudjuk teljes erővel folytatni, ha előfizetőink is teljes erejükkel támogatnak bennünket. *A szerkesztőség.*

**A jövő.**

„Falú végén kurta kocsmá.”  
Ez az első kép. Tipikus képe a hajdani magyar csárdarendszernek, annak a csárdának, ahova virtuskodni jár a fűtykös,

meg a bicska. S rozszantsága, elhagyottsága ékes tükre a magyar felfordult közbiztonságnak, a betyárvilágnak. Hiszen a csapláros maga is a legtöbb esetben „rokkant” betyár, aki fiatalabb éveiben szintén hadilábon állott a vármegye pandurjaival. Számára tehát a kocsmá nem ipar, csak végső menedék. Vendéglősök között így aztán nem is lehet szó összetartozandóságról, kollegialitásról.

Eltűnt, elmúlt. A modern szellő elfűtta, a csárdát ledöntötte s helyébe emelte a vendégnek, utasnak otthonát, biztonságát, védelmét.

De fordul a kép. Nézzük!

... Még egészen friss írás, a por azonban már egész könyörtelenül lepi, képviselve az időt, jelezve az abbanmaradt munkát, szunyjadni hagyott eszmét, mintha az volna az eszmének a rendeltetése, hogy pihenje, aludja örök álmát itt a szerkesztőségi fiókban s hirdesse örök megbélyegzésére az elődök tehetetlenségének az utódok előtt, hogy mennyire gyenge, gyámoltalan volt Magyarország vendéglős egyeteme, mennyire hagyta magát mások zsákmányoló érdekeinek tudva, vagy tudatalanul, félreértve, vagy önkéntelenül is rabja lenni. Hogy hirdesse a sikertelenség teljes súlyával, hogy mit nem akart, vagy tudott Magyarország szabad, független vendéglős egyeteme megcsinálni, amit föltétlenül kellett volna csinálnia boldogulhatóságának érdekében!...

És jön a legujabb, harmadik kép!

1917, július 19.

A világháború dühöng. Az orkán feszegető, bomlasztó hatására az irtózatos nyomás alól feljajdul a magyar vendéglős egyetem s önkénytelenül-e, vagy tudatosan az egyik nagyvendéglő tulajdonosa kimondja: Nem ismerek különbséget kis- és nagyvendéglős között. Ugyanekkor az egyik kisvendéglő tulajdonosa kimondja: Legyen meg a vendéglősök között a szolidaritás.

Sajnos, hogy itt is a közös veszély érzete kellett hozzá, hogy meg hozza „kicsi” és „nagy” között az összetartozandóság és vele a tömörülés eszméjét

De mégis örömmel kell megállapítanunk, hogy meghozta s a hagyományos magyar betegsége, a nemtörődömség köde végre szertefoszlik Magyarország vendéglőseinek a láthatáráról.

Meg kell ragadni tehát az egymás felé nyújtott kezét!

Mert az összetartozandóság eszméje mire vezet? Arra, amit mi itt e lapok hasábjain már nem egyszer hangoztatunk, amit lapunk felelős szerkesztője június 1-i beköszöntőjében mondott el

legutóbb: az országos szövetség eszméjére s annak azonnal való megvalósítására.

Csak az országos szövetkezés az, ami egy erős, hatalmas táborba tudja az ország vendéglősségét tömöríteni s ez a szövetkezés az, aminek alapján minden körülmények között megtalálja a vendéglősség boldogulhatóságának legcélravezetőbb módját.

Az angol takácsok példájára egy cseppet sem lesz szégyen a magyar vendéglősségnek, ha szövetkezik. Utolsóik sem lesznek a szövetkezéssel. Ha pedig az angol takácsok példáját nézzük s annak következményeit szemléljük, akkor meg éppen gyönyörű jövő tárul a magyar vendéglős kar elé ebben a mi, természetlő mindennel megáldott édes hazánkban!

Gazdagnak, hatalmasnak, mindennel el látottnak látjuk a magyar vendéglősséget, aki a maga lábán tud járni és nem megy azt a szomszédban kérni.

Mert mi a vendéglős sorsa?

Az, hogy minden vállalat, minden termelés, amely nem a vendéglős iparra alapít, vigan van, harácsol, csak a vendéglős kénytelen hallgatni, tűrni. Ami természetes is, mert hiszen minden vállalat a vendéglős kezén át fejt meg a közönséget, a vendéglőti fogyasztót.

Mindegyik vállalat fölözi aztán a tejes köcsögöt, csak a vendéglős örüljön a savónak!

Miért szükséges ezt tűrnie a vendéglős karnak? Avagy van szüksége a vendéglős karnak a különböző termelő ursorás gyámkodására és a fogyasztó közönség méltatlankodására, elhidegülésére azért, mert a vendéglős kénytelen minden kiadását a fogyasztóközönségére áthárítani?

Vajjon nem az volna-e éppen az érdekében, hogy fogyasztó közönségét minél olcsóbban szolgálja ki?

De hogyan tehesse ezt meg?

Csakis szövetkezéssel.

Függetleníteni kell magát a vendéglős karnak lehetőleg minden más érdekségtől és minden eshetőséggel szemben. Nézzük, hogyan?

Ugy, hogy a mai vendéglős-ipartársulatok szoros kapcsolatba lépnek egymással, így mintegy egyetemesebb, felsőbb ipartársulatot alkotnának, melynek közvetlen szervei lennének a mai vendéglős ipartársulatok s amelynek kereten belül megtalálhatná elhelyezkedése, szövetkezése módját az egyes rokonabb vendéglői iparág pl. a vasuti vendéglősök csoportja fürdővendéglősök stb.

Mire volna ez jó? Nagyon de nagyon sokra. Beláthatatlan volna ennek a haszna.

Próbáljuk meg egy-két vonással változni!

Ma általános törekvés minden téren a kézi erő igénybevétele alól való lehető függetlenítés, mert mindent elsősorban is legfőképp a kézi erő drágít meg.

Ezt abból az alkalomból hozzuk fel, hogy az u. n. szabad termelés elve a véletlen legvéletlenebb játékának szolgáltatta ki a vendéglős kart is.

Ma ugyanis mindenki azt termel, amit akar és úgy, ahogy akarja. Okos, észszerű beosztás, az emberi tudás vívmányainak igénybevétele csak a nagyiparnál van meg. A vendéglős-iparra nézve fontos mezőgazdasági, kertészeti termelésnél azonban nincs meg. Itt ráhagyunk mindent az anyatermészet játékára.

Mikor Magyarország gyönyörű szép vidékein átsiető patakokon, hatalmas erőt rejtő vizezéseim, méltóságosan hömpölygő folyóin tekintek végig, önkény föltolul agyamba a kérdés: miért nem tudjuk mi ezeket a hatalmas erőket éppen a szabad termelés költöttebbé, intenzívebbé tevésére használni? Miért is nem tudjuk e rengeteg vízierő villanytelepek létesítésére felhasználni.

Hiszen ha másra nem, csak a nyári mezőgazdasági, illetve kertgazdasági termelésnél szükséges öntözési művelet megteremtésére használnánk is ezen telepeket fel: akkor is óriási kamatot kapnánk a befektetett tőke után, nem is számítva, hogy a mező-, illetve kertgazdaságnál a villanyerőt még egyéb nagyon sok munkára is bármikor fel lehet és fel is kell használni kézi erő helyett.

Az elmaradottnak csufolt kínai, hajdan a patakjai fölé imádkozó malmokat épített. Bizony okosabban csinált, mint mi, akik semmit sem tettünk, mert a kínai legalább jó levegőt színi zárandokolt ki a kedves helyekre.

Mi azonban? Sokan még saját hazánk szépségeiről sem tudunk, nem hogy felkeresni és élvezni tudnánk azokat.

Mikor a vendéglős iparra nézve fontos mező-, illetve kertgazdasági termelés kapcsán példaképen a villanytelepek segítségével való gazdálkodásról szólok, arra gondolok, hogy mindez nem tudná-e megteremteni, megvalósítani maga a vendéglősség egyeteme?

Szent meggyőződésem, hogy már tisztán azért is óriási fontosságu volna Magyar ország vendéglőseinek egy nagy hatalmas szövetségbe tömörülni, hogy modern, villanyerővel öntözö és működő nagy kertgazdaságokat létesítsen, biztosítandó magának a kellő mennyiségű és kifogástalan minőségű egész évi konyhai főzelékanyaggal való ellátást.

Segíts magadon, az Isten is megsegít, — mondja a közmondás.

Az ideai természetnél lényesen beigazolódtott ennek a közmondásnak helyessége, de — visszafelé.

A természetet megtagadta az esőt, száraz nyár lett. Az ember nem tudott öntözőművek hiányában a természet segítségére sietni: tessék végignézi siralmas mezőinken, kertjeinken! Tessék rágondolni arra a hallatlan zöldségmizériára, ami ennek nyomán felütötte a fejét. Tessék rágondolni a bekövetkezendő nyomorúságra!

A vendéglős szövetség létesítésének óriási fontosságát kell hangsúlyoznom

azután abban, hogy létesítsen a szövetség fogyasztási és hitelszövetkezeteket.

Ennek fontosságára csak a horvátországi vendéglősök példáját hozom fel, amelyről lapunk múlt heti számában szóltunk.

Szövetkezetek keretében állíthat fel a szövetség gyárilag előállítható saját szükségletei fedezésére szükséges termékek termelésére szervezeteket, gyárakat, üzemekeket, raktárakat, életképes vállalatokat, amelyeknek ágát bogát itt, most ehelyütt sem idő, sem tér nem engedi részletezni.

A vendéglős szövetség tudja csak megszüntetni a mai vendéglői rendszertelenségeket és öletszerűségeket is és tud egyöntelűségeket teremteni bizonyos közös és általánosabb természetű dolgokra nézve és tudja összhangba hozni fogyasztó közönsége érdekeinek megóvására a saját jól felgott érdekeit. Így, hogy csak egy példát hozunk fel, pl. a vendéglői árakat is szabályozhatná, egyöntetűbbé tehetné. Ennek a szövetségnek teendője lenne megteremteni az u. n. vendéglői szolidaritást is, a vendéglői iparra annyira lényeges tisztességes versenyt, amely azonnal lesújt saját kebelében mindazokra, akik elvakult nyereség és harácsolási vágyból vetik magukat a vendéglős pályára.

Ennek a szövetségnek lenne ereje megteremteni a vendéglősök között a hiányzó szolidaritást is.

A mai egységtelenség, szervezetlenség jellegét mutató öletszerűség tüneteit, főképp a szolidaritás hiányát jelzi, például, hogy ma a bérleti rendszereknél bérbéadó, vendéglős, csapos, pincér, szóval minden egymással vonatkozásban álló e nembeliek hirtelen meg akarnak gazdagodni.

Azért hoztam fel a bérleti rendszert példának, mert egyrészt ez a legkirívóbb példa és másrészt, mert a magyar fürdői életünk csaknem teljesen a bérleti rendszerre épült és mert ez a rendszer fojtogatja a mi magyar fürdői életünk lassan fejlődő szervezetét.

Ez a rendszer az, ami a mi magyar fürdői életünket méregdrágává teszi „tejjel-mézsel folyó Kánaán” létünkre s ahelyett, hogy a közönséget odakötne, inkább elriasztja.

Ennek az állapotnak a megszüntetése is, szervezése is a magyar vendéglős szövetségre vár először is azzal, hogy rövid bérletet nem enged költetni egy vendéglőssel sem, másodsor azzal, hogy teljes súlyával lépje, automatikus megszüntetését hajlja keresztül a fürdővendéglői bérletek drágaságának. Szóval kezd a legelső és legnagyobb a reformot és végzi a legkisebben, mondjuk a cigarettaszpekuláción.

A magyar fürdői életről szólva jut eszembe vasminiszterünk a zónarendszer megalkotója: Baross Gábor.

Mig ő nem jött, addig a magyar úgy irtózott a vasutól, mint a cigány a fürdőviztől.

Baross megcsinálta a zónarendszert, olcsó társasutazásokat rendezett, úgy, hogy a magyar mind egyre gyakrabban ült rá a „vak ló”-ra.

Ma már annyira megszerette a magyar a vasutat, hogy éppen emiatt van a panasz és már innen-onnan visszafelé akarják szoktatni a magyart, pedig azóta

már Baross olcsó zónarendszerét is kivevették.

A zónarendszerrel csalogatta be Baross Magyarországra az idegeneket is, ami azonban nem tudott nagyobb mértéket ölteni.

Az első okon kívül ennek még egy más oka is van.

Baross miniszter nagy energiával fogott a vasut szaporításához is és azóta óriási mód kifejlesztették a vasuti hálózatot, de egyről megelégedtek: legtöbb fürdőket nem kapcsolták be a forgalomba. Hogy miért, nem tudom. Talán féltették és féltik a fürdőket a mozdonyfüsttől, mint a hajdani zalaegerszegi csizmadiák lovaikat a mozdony-trüszögéstől!

Pedig nyilvánvaló, hogy olcsó és jó közlekedéssel olcsóbb és sokkal könnyebben hozzáférhetőbb lévén a fürdő, többen, jobban és gyakrabban fel fogják keresni.

A fürdőkhöz való jó vasuti összekötés hiánya lett tehát szintén egyik oka fürdői életünk drágaságának és pedig nemcsak azért, mert a vendég nem tud könnyen odajutni, hanem mert a vendéglősnek a napi, friss annyaggal való ellátása roppant költséges. Éppen ez is egyik oka, hogy sok híres magyar fürdőnkől mit sem tud, mert nem tudhat az idegen s hogy épp emiatt nem is lehet őket fürdőinkre becsalogatni.

Ezen a bajon való segítése is a vendéglős szövetség erejével látom előmozdíthatónak, sőt kivihetőnek, megvalósíthatónak, mert őt látom ebben a dologban is a legilletékesebbnek, mint aki Magyarország egész vendégforgalmát irányítja. Éppen ezzel bir a vendégforgalmi közlekedésben is hatalommal, sullyal.

Ettől a szövetségtől várom, hogy a vendéglős-iparosok által megteremtett jóléti intézményeket tovább fejleszti, kiterjeszti, kötelezővé teszi, hogy a vagyonatlanul előeredgett, szerencsétlenség sújtotta családfenntartók, családtagok, vendéglősök, alkalmazottak föltétlen támaszkodjanak nyerveknek benne mint nyugdíj, gyám és segélyalapban.

Ez az intézmény lehet igazán megteremtőjévé annak a nagy gondolatnak, hogy gazda és alkalmazott elválaszthatatlan munkatársak, akik nemcsak a jó napokban vannak egymásra utalva, hanem még inkább a rosszakban.

Igy lehet ez az intézmény az igazi szolidaritás alapjának a legfontosabb tényezőjévé.

Ennek a szövetségnek lesz hivatása, hogy megakadályozza existenciáknak saját hibájukon kívül való tönkremenését, akár vendéglős, akár alkalmazott legyen az.

Ennek a szövetségnek lenne missziója, a fizető pincéri ovadék kérdés végleges rendezése is, amikor vagy maga a szövetség adná az ovadékokat a fizető pincér számára és mentené meg azt a szegény pincért az uzsorások kezéből, vagy ami ezzel csaknem egyre megy, maga nyújtaná a biztosítékot az egyes gazdáknak a fő-, illetve fizető-pincérek helyett.

És mig ezzel egyrészt megmentené a főpincéreket az uzsorától, másrészt az arra való, derék, ügyes, szorgalmas, de vagyonatlan pincéreknek módot adna,

alkalmat nyújtana arra, hogy ők is lehessenek főpincérek.

Ha pedig valamelyik szövetségi tag a körülmények kikerülhetetlen sora folyamán kiejtette kezéből a kenyérkereső szalvétát: vegye fel azt a szövetség s adja vissza tulajdonosának.

A szövetség egy igen fontos teendőjéről tekintem, hogy *neveljen magának közönséget.*

Ezt a tisztet eddig csupán az egyes vendéglősök teljesítették a *szegénysorsú diákok számára juttatott ingyenasztalok* elnevezése alatt.

A szövetség ezt egy másik irányban is fejleszthetné: kezére játszhatna az egyes turista egyesületeknek azzal, hogy *az ifjuság számára menedékhajlékokat*, olcsó, esetleg ingyenes turista szállókat emelne abból a haszonból, ami a szövetségnek megmaradna az üzletei révén.

Ezzel a szövetség mintegy a közönség iránt való egyik tartozását róna le, mint egy visszajuttatná a kasszasköntőt.

De ugyanekkor kulturális célt is szolgálna a szövetség, mert a vendéglők belső és külső forgalmának emelése mellett hazánk szépségeinek, tájainak megismerésére egyenesen provokálná a nagyközönséget és éppen erre nevelné az ifjúságot is, de nevelné saját magának is.

Az elmondott dolgokban talán senkit, egy testületet sem látunk oly hivatottnak, mint a vendéglős egyetemet általános, mindenütt képviselt és foglalkozásuk természeténél fogva is rápredestinált jelleggel fogva.

Gyenge tüdő, néhány odavetett gondolat, eszme az egész. Néhány röpke idea, amelynek magva az, hogy a magyar vendéglőst nagyvá, hatalmassá csak egy izmos szövetség teheti s teszi.

Nagyot, szépet, hatalmasat minden testület tudhat csinálni, de olyan nagyot, mint szabad, köztétlen kéznél fogva a független vendéglős-kar, talán egy sem.

Nem lehet szövetség talán egy sem olyan hatalmas, mint azzá lehet a vendéglősöké, mert egy sem hozhatja meg jobban áldásos, mindenkire egyaránt elérő gyümölcsseit.

Szabad kezüket nem köti guzsba fűgelem, alárendeltség, tisztviselői fejelem; erejüket nem köti le a hatalom kijelölte cél: igazán szabad, független, hatalmas alkotást csak az ilyen kezek alkothatnak.

Vajha megértenék a szót saját maguknak boldogulására, hazánknak, nemzetünk nagyságának, erejének fokozására, emelésére!

Nemescaóói

## TÁRSULATI ÉLET

### Sürgős figyelmeztetés.

Az ipartársulat tagjait figyelmeztetem, hogy a *Lej-összeírási* lapokat *sürgősen* töltsék ki és küldjék be az ipartársulat irodájába. Késedelmes beküldés azt okozhatja, hogy az illető kartársat nem veszik fel a tejjel-ellátottak jegyzékébe.

Az iroda *most* a Gyulai Pál-utca 9. szám, *II. emelet 20.* ajtó alatt van (Az I. emeletről ugyanis a II. emeletre helyeztük át.)

Hajós Károly  
ipartárs. elnök.

## Egy két gondolat a nagygyűlés kapcsán.

A nagygyűlés egyik előadója, *Kommer Ferenc* helyettes alelnök nagy gonddal összeállított beszédjében azt fejtette, hogy nem kívánja védelmezni azokat a vendéglősöket, akik a helyzettel visszaélve árdragítónak csaptak fel. uszoráskodtak hanem éppen ellenkezőleg azt kívánja, hogy az ilyen egyének névszerint neveztesse meg, pellengéreztesse ki, nehogy miattuk a vendéglősség egyeteme szenvedjen.

Ez a megjegyzés nagyon finom éllel a sajtónak szól és bizonyára nem is téveszti el hatását.

Ma amikor már adatokkal bizonyítottan látja mindenki beigazolvva, hogy a vendéglősség egyeteme ugyszólván ráfizetéssel tartja fenn vendéglőjét, különösen konyháját, akkor igazán elvárhatják, hogy egyesek kapzsisága miatt a többség meg ne hurcoltassék. Az ilyen megbélyegző általánosítás nem válik díszére a sajtónak s még kevésbé hasznára a köznek.

Akkor, amikor a nagygyűlésen ki merik mondani, sőt követelik, hogy az uszorás vendéglősök névszerint megnevezve kerüljenek a nagy közönség elé, akkor meg lehet győződve mindenki arról, hogy a vendéglősség egyetemének takargatni valója nincsen.

A nagyhatású beszédben az igazságos elbánásra való ezen felhívás mindenestre meg fogja találni a sajtót.

A nagygyűlés egy másik előadója, *Oláh Gyárfás Mihály* szép formák között elmondott beszédjében egy rendkívül nagy jelentőségű gondolatot dobott az izzó hangulatra: kimondta, hogy nem ismer különbséget kis- és nagyvendéglős között.

Ugyanezt a gondolatot ragadta meg más alakban egy másik felszólaló, a kisvendéglős *Ásványi Imre* is, amikor a vendéglős szolidaritást hangoztatta.

Ennek a gondolatnak horderejét lapunk hasábjain már több ízben kifejtettük — mai vezércikkünk is erről szól — és rámutattunk arra, hogy a vendéglősség teljes sulyával a társadalomban csak akkor fog érvényesülni, ha közös érdekeikért közösen, válltelve küzdenek.

Sajnálatos körülmény, hogy a világháború fergetege és vele a vendéglős iparnak váltsága kellett ahhoz, hogy a vendéglősök rájöjjenek arra, hogy közös érdekeiket csak közös egyöntetű fellépéssel tudják megvédelmezni. Azonban még mindig jobb későn, mint soha és ha ma végre a vendéglősség tudatára ébredt az együttműködés szükségességének akkor ezt a tanúságot tartsa meg a jobb időkre is.

A jó magyar közmondás azt tartja, hogy más kárán tanul az okos, de együgyű az, aki a maga kárán sem tanul! Miután pedig a vendéglősség ma a saját kárán tanulta meg, hogy széttagolva mi eredményt sem tud elérni és az összetartozandó-összetartás hiánya csak kárát okozza, remélhetőleg tovább fogja fejleszteni a szolidaritás eszközeit.

A nagygyűlésen a legtovább felszólalás a *sörgyárak ellen irányult* s talán csak egyetlen felszólaló akadt, aki azt említette, hogy habár kétségtelenül sok a panasz a sörgyárakra mégsem kell velük szemben sem általánosítani az uszorás vádat, hanem csak azokat kell támadni, amelyek csakugyan visszaélnék a helyzettel. De nyomban megjött erre is a felelet, hogy mivel a sörgyárak kartel-

ben vannak, egyik éppen olyan árdragító, mint a másik.

Ez a megjegyzés teljesen vág is. Lapunk hasábjain több ízben kifejtettük már, hogy éppen a sörgyárak kartelljével szemben a vendéglősök ugyszólván teljesen tehetetlenek, ki vannak szolgáltatva azok kénye-kedvének.

Ezen nem segít semmi más, csak törvényes intézkedés, amiért is a vendéglősségnek nagy érdeke, hogy a kartell-elleni törvényes intézkedés mielőbb meglegyen, azon keretben, mint azt az 1914. évi vendéglős kongresszus kívánta.

Kifejtettük lapunk hasábjain azt is, hogy azok a sörszerveződések, amelyeket a kartell a háború óta az egyes vendéglősökre rákényszerít, szerveződési erővel nem bírnak, mert hiszen nem a felek szerveződés akaratán nyugszik, hanem azon a kényszeren, amit a gyárosok ma ráerőszakolnak a vendéglősségre azzal, hogy a vendéglősöknek különben sört egyáltalán nem adnak.

Miután a vendéglősöknek elsőrangú érdeke, hogy sört minden áron kapjanak, természetes, hogy bármiféle szerveződés aláírására hajlandók csak azért, hogy helyzetükön pillanatra is segíthessenek.

Az ilyen körülmények között létrejött szerveződésekre vonatkozólag Austriában ma már van törvényes intézkedés is, amely kimondja, hogy az 1915 évtől kezdve kötött sörszerveződések érvénytelenek.

Nálunk ma még ilyen intézkedés nincsen, de viszont bíróságaink által elfogadott gyakorlat értelmében az ilyen kényszer alapján létrejött szerveződések nálunk sem bírnak kötelező erővel.

Mindenestre üdvös lenne, ha a kormány az ausztriaihoz hasonló intézkedés meghozatala érdekében már most intézkedne és ezzel az esetleges vitás kérdéseket egyöntetűen rendezné.

Egyébként a mi felfogásunk az, hogy a vendéglősök csak akkor fognak a sörgyárak kartelljével szemben védelmet találni, hogy ha majd maguknak lesz sörgyárak, ami a vendéglősök összetartása esetén igen könnyen megvalósítható lenne. És majd ha az megszól, akkor nem kell a vendéglősöknek a *sörszanatoriomok* ellen sem panaszkodniuk, mert a maguk sörgyárából annyi sört kaphatnak, amennyi a termelésnek megfelel. És ha a vendéglősök sörgyára nyer is, az is csak a részvényeseket alkotó vendéglősök zsebébe fog visszafolyani.

Azonban ezt is ismét csak az összetartás, a közös ügy érdekében való együttműködés fogja a vendéglősök számára meghozni.

Végül még egy gondolatot vetünk fel a nagygyűlésen elhangzott *zöldség mizériáa* kapcsolatban.

Köz tudomású dolog, hogy Budapestre a környékbeli falvakból már éjfélben és éjfél után a legkorábbi hajnali órákban megérkeznek a zöldségféléket hozó nagy szekerek.

Ezeknek a fogadására a vámoknál természetesen már ugyanarra megjelennek az ügynökök és hosszabb, rövidebb alkudozás után a hozott zöldségféléket összevásárolják.

Természetes hogy szívesen adják el esetleg olcsóbban is a környékbeli emberek, mert hiszen ha így egészben tudhatnák portékájukon, hamarosan mehetnek vissza és már reggel folytathatják a mezei munkát is.

Az így összevásárolt társzekerek tartalma mint a gabonára vonatkozó kérés megy tovább, egyik ügynök veszi a másiktól és

adja tovább, természetesen mindegyik megfelelő haszon mellett. Mire a zöldségféle le van rakva a megjelölt helyen, addig már rendszerint az ötödik hatodik kézben van.

Igen természetes, hogy a zöldség ára most sokkalta nagyobb, mert hiszen a közbeesett lánczereskedők hasznát is fedezni kell az eladási árnak. Ekkor jutnak azután a vásárláshoz a vendéglősök, akik nagyobb mennyiség vásárlására kényyszerülve lévén, kénytelenek az egész tömegért olyan árat adni, amilyent kívánnak, mert hiszen nincs módjukban minden kiló zöldség stb. féléért más-más bódénál alkudozni. Megveszik tehát a nagyobb mennyiségben kinalkozó helyeken és olyan áron, amilyenen egyáltalán kapják.

Az így megdrágított zöldségfélékből azután igazán nem lehet olcsó főzeléket adni.

Az itt vázolt *lánczereskedelem* megszüntetésén azonban igen könnyű volna segíteni, még pedig úgy, hogy reggel 6 óra előtt a vámon át semmit behozni nem szabad. Ennek az lenne a következménye, hogy a vendéglősök s általában azok, akik nagyobb mennyiséget vásárolnak, de általában a publikum is, közvetlenül a termelőtől szerezhetné be szükségletét, ami természetesen a tömeges kínálatra való tekintettel tetemesen olcsóbb lenne s a reális árakat megközelítené.

Kár, hogy erről sem beszélt a nagygyűlésen senki sem, pedig egyöntetű állásfoglalással és megfelelő sulyu memorandummal ezt is keresztül lehetne vinni s ezzel nagy mértékben lehetett volna olcsóbbá tenni a konyhát.

Ezek az eszmék, gondolatok a nagygyűlésen hallottak nyomán vetődtek fel. Mindegyik alkalmas arra, hogy a vendéglősök egyeteme gondolkodják felette és igyekezék ezután saját érdekében azokat kihasználni.

### Miért közönyös a vendéglősökkel szemben a sajtó?

A f. hó 19-én lezajlott nagygyűlésen majdnem minden szónok arról panaszkodott, hogy a sajtó a vendéglősökkel szemben elfogult, vagy a legjobb esetben közönyös, érdekeiket nemcsak nem támogatja, de a legtöbbször érdemellenül uzsorásoknak s egyebeknek nevezi őket.

Épen ennek a helyzetnek megvitatása céljából a szónokok valóságos kérvényezőkként fordultak a sajtóhoz meghallgatásért és támogatásért.

A nagygyűlésre az ország minden részéről temérdek vendéglős jött fel s a sok közül egyiknek sem jutott eszébe azt kifejtteni vagy csak megemlíteni is, mi okozza a sajtó említett magatartását és miként lehetne és kellene azon segíteni, hogy ezt a kétségkívül hatalmas társadalmi erőt a vendéglői ügyek segítésére megnyerjék, panaszaiak szószólóivá avassák.

Hogy ez senkinek sem jutott eszébe különben könnyen érthető, mert a vendéglősök ma még olyan naivul gondolkoznak önmaguk ügyeiről, hogy szinte csudálatos. Egy ilyen óriási testület s alig él szakéletet. Látszik, hogy különkülön is milyen jó dolga volt mindegyiknek anélkül is, hogy a sors az összetartásra, a közös munkára szólította volna őket.

Most azonban a mostoha idő ezt az ósdi közönyösséget is megtámadta s a közös baj végre kezd a vendéglősöket is tömöríteni. Még talán arra is ráviszi

őket, hogy megtalálják a sajtóval való bánásmódot!!

Közismert dolog, hogy minden társadalmi alakulat, álljon az akár a politika, akár az egyesek gazdasági helyzetének javítását célzó irány szorgalmában, avval kezd munkáját, hogy lapot alapít, mely céljait propagálja s másokkal megismerteti. Így van lapja még a legkisebb vidéki pártalakulásnak, a szatócsoznak, a ház-mestereknek, a kistrafikosoknak is stb.

Van lapjuk u. n. szaksajtójuk a vendéglősöknek is, azonban azt ők eddig fel nem fedezték, nem támogatták s igazán nem az ő érdekük, hogy az „megfogya, bár törve nem” még egyáltalán vegetál.

Hát ez a nemtörődömség, ez a közönyösség eredményezte aztán, hogy a sajtó a vendéglősök ügyét nem pártolja, sőt egyenesen ellenséges indulattal kezeli. Nem az a pár tengődő szaklap, mely inkább egyébből, mint a vendéglősök támogatásából él, hanem az általános sajtó kezelte és kezeli a vendéglői érdekeket ellenséges indulattal, amit persze eddig észre sem vettek a vendéglősök, mert jó dolguk volt.

A szaksajtójuk ma is megtette kötelességét, épen úgy kitart a becület zászlaja mellett, mint a vendéglősök, de nincs ereje, hatalma, mert anyagilag gyenge. Pedig csak erős szaksajtó képes az általános sajtót a vendéglősök ügyének megnyerni, csak ennek szavain át járja keresztül a szakma érdekeinek, kívánalmainak tömege a napi s egyéb sajtót. Mint a kovász a tésztát járja át a szaksajtó által felvetett eszme, gondolat az általános sajtót, persze csak akkor, ha erős, hatalmas, úgy, hogy befolyásosságát érvényesíteni tudja.

Itt boszulta meg magát a vendéglősöknek saját szaksajtójuk iránt való közönyössége s azért van ma, hogy a sajtó a vendéglősök kívánalmait, panaszait nemcsak nem kezeli jóindulattal, de egyenesen ellenséges indulattal. Azért van, hogy majdnem az összes lapok árdragító uzsorásoknak nevezik a vendéglősöket, panaszkodásukat pedig siránkozásnak, akárcsak a háziuraké a lakókkal szemben.

Hogy ez megváltozzék, hogy az általános sajtó a vendéglősség sérelmeiről, panaszairól kellően tájékozva legyen, hogy azok alaposágáról meggyőződhessen s így sérelmük orvoslását követelhesse, ahhoz az kell, hogy a szaksajtót minden vendéglős támogassa, annak sulyát saját hozzájárulásával emelje. Ha erős, hatalmas a szaksajtó, akkor tud hatni az általános sajtóra, akkor az általa felvetettek nem fognak süket fülekre találni.

Ezért mindenkinek önmagával és többi vendéglőstársával szemben való kötelessége, hogy szaksajtóját támogassa, a szaklapot járassa.

Ez nem „hazabeszéd”, hanem egy régi nagy igazság kifejtése, amely talán soha és sehol nem volt aktuálisabb, mint ma és épen a vendéglősiparban.

A nagygyűlésen csak emlegették s mindenki érezte, milyen baj a sajtó közönyössége és ellenséges indulata, én kifejtettem, hogyan és mint lehet azt megváltoztatni, most a vendéglősségen mulik,

hogy a jövőben ezen a téren magának kedvezőbb helyzetet teremtsen.

Támogassa szaksajtóját, tegye azt erőssé és hatalmassá, az majd gondoskodik arról, hogy az igazi sérelmek és panaszok az általános sajtónál elismerésre és támogatásra találjanak.

### KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

A főpincérek érdekekben irt multkori cikkünkre melegen gratuláltak az érdekeltek. De a hatás úgy lenne teljes, vetették fel, ha az általános sajtó is átvénné s így a nagyközönség mind szélesebb rétegei olvának s okulnának abból, hogy csak maguk érdekében cselekszenek, ha mindenki akkor fizet, mikor legjobb alkalma van rá és nem várja be az utolsó pillanatot.

Erre azzal felelhetünk, amit lapunk más helyén a vendéglősöknek a sajtó elleni panaszáról írtunk. Tegyük erőssé szaksajtónkat, majd akkor az tud róla gondoskodni, hogy a közt is érdeklő cikkeket az általános sajtó is átvégye.

Folkusházy tanácsnok a vendéglősök és kávéos anyaggal való ellátásáról. Örömmel értesülünk, hogy a tanács kezd a vendéglősök panaszával komolyan foglalkozni és kéréseiket teljesíteni. Legalább erre vall Folkusházy tanácsnok azon kijelentése, hogy a tanács gondoskodik fog a vendéglők és kávéházak élelmiszer és fűtőanyaggal való ellátásáról, de akkor az árak megállapítását is ellenőrzi és szabályozza.

Azt hisszük, ennek csak örülni fog minden vendéglős és kávéos. Ha olcsón kap anyagot, ha nem kell a maximális áron jóval felül vásárolni és különböző címenek nagy összegeket fizetni jobbra-balra csak azért, hogy árut kapjon, akkor ő is olcsóbb árakat szabhat s amellel elérheti tisztességes polgári hasznát. A nagyközönség pedig olcsón jut kiszolgáláshoz.

Végre talán mégis belátják, hogy valamit tenni kell.

A komlótermelésből „közös ügyet” akarnak csinálni. A komlótermelők a háború által állítólag siralmas helyzetbe kerültek. Mivel a sörgyárak most kevesebb sört termelnek, kevesebb komlóra van szükségük s így alaposan lenyomják a komló árát. Az osztrák komlótermelők, érdekeik megvédésére egy komló-torgalmi társaságot alakítottak, egyben készülnek egy *birodalmi* komlóközpont felállítására, melynek működése *Ausztria-Magyarország* komlótermelő vidékére kiterjed. Ez az új központ a csehországi Saazban székel s onnan akarja a magyar komlótermelést és eladást dirigálni. Nem tudjuk milyen álláspontot foglalnak el a magyar komlótermelők a *birodalmi* (?) közös komlóközpontra vonatkozólag, de mi azt hisszük, a közös ügyekből elég van már. A magyar komlótermelők a maguk lábán is járhatnak s elvárjuk, hogy ettől az osztrák és cseh összeolvadástól távol tartsák magukat.

Egyfajta sör Bajorországban. Münchenből tudatják, hogy a három bajor főkormányzó egyező szövegű rendeletei szerint a jövő hó 15-től kezdve Bajorországban csak egyfajta sört szabad készíteni s ennek maximális ára tizenhét márká. Oly helységekből, me-

# Budapesti Ovadék Szövetkezet Ovadékokat

éttermi-, kávéházi- és szállodai pincérek részére korlátlanul folyósít és váltópénzeket. — Tagfelvétel bármely időszakban. — Kedvező feltételek. — Gyors és előnyös lebonyolítás. — Hivatalos helyiség: Budapest, Rákóczi-ut 55. II. Hivatalos órák: d. e. 9—12-ig, d. u. 3—6 óráig

eknek legfeljebb négyezer lakosuk van, sör-csarnokokban 26 pfennig egy korsó sör, négyezernél több lakosu városban pedig 28 pf.

Berlinben az árdragító vendéglőstől elvonják az iparendélyt. Berlinben egy vendéglős a maximális árnál magasabb ösz szegért vett húst s azt elkészítve egy husnélküli napon huszjegy nélkül jó drágán eladta vendégeinek. A hadiüzsorahivatal (Kriegswucher Amt) emiatt a vendéglőst megfosztotta az engedélytől. Három hónap eltelle után a vendéglős folyamodott egy új vendéglői iparendélyért. Fentebbi hivatal azonban a vendéglőst kérelmével elutasította, mert: „ha egy vendéglős, a jelenlegi csekély élelmiszerkészletek mellett, kerülő uton a köz-élelmézt veszélyeztetési s tulságos magas ár követelése mellett gazdagodni akar; megbízhatatlan, s így kőzérdek, hogy az ilyen vendéglős hosszabb időn át a vendéglősipar gyakorlásától ki legyen zárva.”

**Rendeletmódosítás a gyümölcszörpök gyártásáról.** A földmivélségi miniszter, mint a hivatalos lap mai száma közli, rendeletet adott ki a gyümölcslevekek és gyümölcszörpöknek gyártásáról és forgalombahozataláról kiadott rendelet ideiglenes módosítása tárgyában.

Eszerint a gyümöclslének romlástól megóvására (konzerválására) ideiglenesen további rendelkezésig — alkoholon kívül — a következő konzervált anyagokat szabad tartalmazni: benzoosavas nátriumot, még pedig 1 liter nyers gyümöclslére legfeljebb 15 (egy és fél) grammot, benzoéáavat, még pedig egy liter nyers gyümöclslére legfeljebb 0.5 (fél) grammot, hangyasavaf, még pedig egy liter nyers gyümöclslére legfeljebb 2.5 (kettő és fél) grammot (a kereskedelmi forgalomban szokásos 25 százalékos vizes hangyasavoldathól tehát legfeljebb 10 (tiz) grammot. Az így konzervált gyümöclslét a használt konzerváló anyag neméhez képest „benzoosavas nátriummal konzervált”, „benzoosavval konzervált” vagy „hangyasavval konzervált” szavakkal kell megjelölni.

**Katonai kitüntetés.** Sümegh Gyula főpincér, a 12. közös gyalogezred rohamszázadának őrvezetője, június hó 18-án, az első osztályu ezüst vitérségi érmet kapta az olasz harctéren tanusított hősiességéért.

**A termésrendeletet kiegészítő miniszteri rendelet megjelent.** A fuzára megállapított legmagasabb ár 50 K-nál, a legalacsonyabb 48.50 K-nál nem lesz magasabb, illetve alacsonyabb.

Igy 25 százalékkal drágább lesz az idén a kenyér, mint tavaly volt.

Gabonavásárlási engedélyt az egyes városokban is adnak ki a városi lakosság számára, ha a gabona és liszt elhelyezéséről és az ár rögtön való kifizetéséről tud gondoskodni.

Aki pedig nem óhajt így gondoskodni

magáról, annak az ácsorgás kikerülésére megengedik, hogy 2—3 hónapi lisztcsücségletét egyszerre kivéhesse.

Hymen hír. *Butkovits* József zombori vendéglős leányát *Lonkát*, f. évi július hó 3-án eljegyezte *Réczey* Imre hadnagy Budapestről.

**Mézből csinálnak sört.** (Kongresszusi előadók figyelmébe.) A tetscheni herceg Thun-féle sörfőzde, Magyarországból ez év elején 30.000 korona értékű mézet hozatott s abból sört főzött. A sörfőzde intézősége azt mondja, hogy a kísérlet nagyszerűen sikerült s legközelebb már közfogyasztásra fog kerülni a mézből készült sör. Ezt a magyar sörfőzdek is megcsinálhatnak. Alíg, hogy ennek az újsónak híre kelt, a semleges Guttemplár szervezet egy beadvánnyal fordul az osztrák Közélelmézési Hivatalhoz, amelyben ez a víviző társaság azt kéri, hogy tiltsa meg a sörfőzdeknek, hogy mézből sört készítsenek. Eddig sem a Közélelmézési hivatal, sem a kormány a beadvánvra nem felelt.

**Gyümölcs- és zöldségkonzerválás.** Az Országos Magyar Kertészeti Egyesület konyhakertészeti szakosztályának rendezésében Buchta Győző okl. kertész, tanár előadást tartott a régi képviselőház üléstermében, valamint a városligeti pavilonban a különböző zöldségkonzerválási eljárásokról. Az aszalásról Buchta Győző ezeket mondotta: Az aszalás háztartási célokra a napon, vagy pedig a sütőben, esetleg háztartási vagy tűzhelyszalóban, legfeljebb azonban 65—70 fok C. hőmérsékleten történhetik. Az egyes zöldségfélék közül a szokásos előkészítés után a zöldborsót, a zöldbabot, a fejes és a kelkáposztát, a kárfiólt, a sárgarépat és a kalarábét a megpuhulásig főzni kell és csak azután aszalni. A vörös káposztát, a bimbós kelt, a petrezselymet, a labodát, a sóskát, a vöröshagymát, a gombát, a paradicsomot, a tököket és a fűszerezésre használt levélzöldeket előfőzés nélkül kell aszalni. A zellert és a céklarépat héjástól puhára kell főzni, azután meghámozni és úgy aszalni. A párolt zöldségnek készítését, mint legdrágább és a háztartásban a legbizonytalanabb konzerválási eljárást most nem ajánlotta, az egyetlen paradicsomnak kivételével. Ez legegyszerűbben úgy készül, hogy a paradicsomot megtisztogatás után puhára kell főzni, majd átörni és ismét főzni, hogy besűrűsödjön. Ezután forrón, kellően kitisztított és előmelegített palackokba kell tölteni, majd előzően 15—20 percig forró vízben kifőzött dugóval azonnal ledugaszolni és az üveg nyakát ezután szurokba vagy parafinba bemártani annyira, hogy a dugót a teljesen fődje. Ajánlatos az így ellátott üvegeket legalább a kihűlésig, de felhasználásáig is fekvő tartani. Ennél a készitési módnál a nagy bajjal járó kigőzölése elmarad. Ecettel konzerválható az uborka, az aprógomba, zöld paradicsom, paprika, magyórohagyma, zöldbab, sárgarépa, kárikákra vágva és kárfiól, apró részekre szétszedve, olyképpen, hogy azokat 48 óráig erős sós vízben kell áztatni, majd üvegekbe tenni és kevés sóval és fekete

borssal felfőzött ecetet átszűrve forrón rá-tölteni. Nyolc nap mulva az ecetet le kell tölteni, újból felfőzni és visszaönteni. Az így konzervált zöldségek csak salátának használhatók. Sóval lehet konzerválni a zöldbabot és a tököket, amely esetben 8—10 kilogramm nyersterményre egy kilogramm darabos kősót kell számítani és ezzel üvegben vagy hordóban elregegzve ellenni, majd nehezékek lenyomtatni. A savanyu káposzta készítésénél egy hektoliter irtartalomra 2—3 kilogramm só veendő. — Buchta Győző előadása végén a párolt zöldségek készítését ismertette. A tanulságos előadást mind a két esetben nagyszámú közönség hallgatta végig.

**Abroszkám, abroszkám!** Németországban ez év október elsejétől eltiltották a vendéglőkben és szállókban stb. a kötött-és szövöttáruból készült abrosz és asztalkendő használatát. A vendéglősök természetesen jó előre igyekeznek gondoskodni, hogy a beálló hiányon valamiképp segítsenek. Ám a dolog nehezen megy. Egyik másik vendéglős nagymennyiségű linoeumot és viaszkos vásznat szerzett be, hogy az abroszt majd ezekkel helyettesítse. Nagy ámulatukra kiderült, hogy a linoeum és viaszos-vászon is tilalom alá esik, így tehát számításuk — legalább a most kitűzött célt tekintve — bizony a kutba esett. Papiros-abroszt használhatnak, ám ez — kivált ilyen helyeken — nagyon alkalmatlan és egyáltalán nem praktikus, mert hiszen néhány csöpp bor, sör vagy víz az egész abroszt hasznavehetetlenné teszi s amellett nagyon drága is. Darabja körülbelül 2 koronába kerül, míg az abrosz kimosása minden drágaság mellett sem kerül többé 30 fillérről. A papírszalvéta sem nagyon alkalmas. Nagy készletet kellene lőhalmozni, ám az általános papírhiány közepette alig lehetne nagyobb mennyiségű tartalék-szalvétáról gondoskodni. Fő a fejük tehát a német vendéglősöknek s általános köztük a sóhajlás: jővel, üzleti élelmeség, segíts a bajon!

Szíveskedjék bármily személyzetet

**kizárólag**

**KREIBICH**  
irodájából  
**Budapest, IV., Borz-u. 3**

rendelni. Különösen kiválóan szakképzett

**konyhaszemélyzetet ajánl.**

**Legszolidabb elhelyezés.**

**Telefon 7-20.**

A budapesti hatósági munkaközvetítő (VIII., József-u. 33.) július 29 én érkezett jelentése szerint alkalmazást kaphat 86 szállodai alkalmazott, munkát keres 413.

### Jó barátok társas-összejevetelei.

(Összejevétel minden szerdán délután 4 órakor.)

1917. augusztus 1-én Tompa Lukács vendéglős urnál, Márton-utca.

1917. augusztus 8 án Mayer István vendéglős urnál, IX., Drégeli-utca 5.

### Néhány szó a legutóbbi vendéglős nagygyűlésről.

— 1917. július 29.

Július hó 11-én olvashattuk a fővárosi napilapokban, hogy az Országos Vendéglős Szövetség július 19-én országos kongresszust fog tartani, amelynél az élelmiszer drágaságát, a tüzelőanyag hiányát stb. fogják tárgyalni, továbbá, hogy a vendéglősök a sörgyárak megbízottaival együtt küldöttségileg a kormányhoz fognak menni s ott azt fogják kérni, hogy sörgyártásra az ideai árpatermésből több árpát utaljon ki a kormány.

Azok, kik egy országos kongresszus előkészítésében már közreműködtek, kétkedve fogadták e hiradást már azért is, mert 8—9 nap alatt semmiféle országos kongresszust még békeidőben sem lehet előkészíteni, másodsorban gyanakodva fogadták ezt a hiradást, mivel a beharangozó előzetes jelentés tőpöt adott olyan sejtelmeknek, mintha a készülő kongresszus nem annyira a vendéglősök mint inkább a sörgyárak érdekében lenne megírtva. A július 15 én megjelent *Fogadóban* aztán olvashattuk, hogy nem országos kongresszus lesz, hanem a fővárosi három vendéglős ipartársulat és a két országos vendéglős szervezet: a Vendéglősök Országos Szövetsége és az Országos Vendéglős-Egyesület nagygyűlést fog tartani, amelyre a budapesti és vidéki vendéglősöket meghívják. Ilyen zavaros előzmények után méltán kíváncsiak lehettünk arra, hogyan fog a nagygyűlés sikerülni s mivel a hivatalos meghívók csak két-három nappal előbb kerültek a címzettek kezébe, vajjon hányan fognak a nagygyűlésen megjelenni.

Mint a *Fogadóban* olvashattuk, a hivatalos jelentés szerint 20 ipartársulat volt a nagygyűlésen képviselve, tehát az országban létező vendéglős ipartársulatoknak több mint a fele nem képviseltették magukat.

A tárgyalás anyaga és ismertetésének módja bizony szintén erősen kihívja a kritikát. Az előadók a közismert bajokat sorolták fel, anélkül, hogy az ok és okozatra kiterjeszkedtek volna. A bajok megszüntetésére a be-

nyújtott határozati javaslatok gyakorlati utmutatással nem szolgálnak sem a kormánynak, sem a Közélelmiszeri Hivatalnak, de a vendéglősöknek sem. Az előadók némelyike meglepő tájékozatlansággal kezelte a reábizott tárgyat s meglátszott, hogy a tárgyalva nem foglalkozott alaposan, de a szaklapokat sem olvasta, nem is említve a vendéglősiparra vonatkozó közgazdasági híreket.

Azt mondja az előadó a napirend első pontjánál, hogy bort a termelőnél és kereskedőnél csak nyolc koronáért lehet kapni. Ez az állítás téves. Annyiba még nem kerül a bor, sőt a fővárosi vendéglőkben a bort 4—6 koronáért mérjük. Ez a kisiklás lerontotta az egész előadói beszédet. A sörre vonatkozólag azt mondja többek közt az előadó, hogy a sört és árpát ne engedjék Ausztriába szállítani. Vajjon melyik sörgyár forszirozza most a sörexportot, mikor a hazai vevőit sem tudja kielégíteni? Ellenkezőleg, a híres Kranz-féle pörből tudjuk, hogy magyar sörkereskedők nagymennyiségű osztrák sört vettek tulmagas áron Eisig Rubel és társaitól és Magyarországra szállították.

A napirend második pontja felesleges volt. Azzal, „hogy a kongresszus visszautasítja az árdrágításért a vendéglősöket ért, általános keretekben mozgó vádakat”, igazán nem szolgáltunk a célnak.

A napirend harmadik pontjának határozati javaslata variálja az első pont határozati javaslatát. Akkor, amikor némely napilap elég sűrűn közli, hogy a sörgyárak a redukált sörgyártás mellett ennyi meg ennyi millió korona nyereséget ért el, mikor a részvényesek busás osztalékot kapnak, akkor nagyon különösen hangzik az előadó ur axiomája „fontos az, hogy sör legyen, ha a sörgyáraknak haszna is lesz belőle”. Ez egy lehetetlen álláspont. A bornál azt mondjuk, olyan drága, hogy nem tudunk vele forgalmat csinálni, a sörnél pedig az előadó ur azt mondja, a földolog, hogy sör legyen, az ár nem számít, nem baj, ha a sörgyár sokat nyereszkedik is. Kinek adjuk el a sört, mikor annak már olyan ára lesz, hogy azt csak hadseregszállítók fogyaszthatják? A Fogadó június 1-i számában olvashattuk a magyar és osztrák sörgyárosok panaszeit. A határozati javaslatnak olyan beállítás van, mintha ezeket a panaszokat tükrözné vissza. A sörárpa-kontingent a vendéglősök bátran bizhatják a sörgyárosokra, ha lesz árpa, egy a sörösök a kormánynál jobban tudják kijárni az árpa-kontingens emelést, mint a vendéglősök, de akkor sem a vendéglősök érdekében, hanem sörgyári érdekekben fogják ezt cselekedni. A sörkérdésnél követelni kellett volna a sörárának hatósági szabályozását és az egyfajta könnyebb hadisör gyártásának elrendelését. (Bajorországban és más német államokban csak négy fokos hadisört szabad gyártani, maxi-

mált árban eladni és így most elég sör van.) Szóval kevés árpából sok sört gyártsanak. Követelni kell a háboru alatt kötött sörszállítási szerződések érvénytelenítését, mint Ausztriában történt. (Lásd a Fogadó május 15-iki számát.) A palacksör kereskedés beszüntetését stb. A sörkérdésnél néhány ügyes felszólalás is volt és a felszólalók az előadóval szemben ellentétes nézeteket hangoztattak. Az előadó, ki a tárgyat kellőképpen nem tanulmányozta, képtelen volt az ellenérveket megcáfolni s a pótló javaslatokhoz nem tudott hozzászólni; a kínos helyzetből csak Kiss titkár szabadította ki, aki kijelentette, (kinek a nevében, nem tudom) hogy az összes beérkezett írásbeli és elhangzott indítványokat és elfogadott szóbeli javaslatokat majd egy bizottság, mely az elnökségből és bizalmiférfiakból fog állani, fogja a memorandum szerkesztésénél figyelembe venni. Ez nagyon szokatlan módja az indítványok elintézésének. Eddig az volt szokásban, hogy az indítványokat és javaslatokat azonnal tárgyalják, elfogadásuk esetén aztán a többség akaratahoz képest azokat felhaználták, vagy a vezetőség úgy cselekedett, amint az elfogadott javaslatok szerint utasítva lett. Most az előadó kínos zavara miatt egy szűkebb bizottság a nyilvánosság kizárásával fogja ezeket az indítványokat „figyelemre méltatni”.

A napirend 4. pontjának vajmi kevés gyakorlati értéke van. Az erre vonatkozólag be-terjesztett határozati javaslat 3. pontja azt mondja: „kéri a kormányt, hogy az élelmiszer-ek oktan és mértékten áremelését akadályozza meg”. Ugy látszik az előadó kartárs nem olvas lapokat, vagy pedig egy modern Rip van Winkle. Most, mikor a fél világ kormányai az összes hatóságok és a császártól lefele a falusi kisbíróig mindenki evvel a problémával foglalkozik, igazán nagyfokú naivitásra vall ilyesmit javasolni.

Üzletemből távol vagyok, feleségemtől, ki maga bajlódik most e nehéz viszonyok között az üzlet vezetésével, naponta kapom a nyugtalanító értesítéseket, mennyi küzdelembe, fáradtságba és gyötrelembe kerül az üzlet fenntartása és folytatása. A kongresszus vagy nagygyűlés hire jobb reményekre jogosított, de csalódtam. Marad minden a régiben. Kérem tek. szerkesztő urat, sziveskedjék ezen kritikai soraimat közölni, hogy legalább evvel könnyítsek magamon. Majd ha megint béke lesz és a vendéglős-ipar szervezéséhez fognak, arra fogok törekedni és velem bizonyára számos kartárs, hogy minden melléktekinet nélkül helyet csak a tehetségnek kell csinálni. Most okulunk.

— y — e.

A leközölt sorokat egyik hadbavonult vendéglőstől vettük. Nem akarjuk kartársunkat a kritika jogától megfosztani, tehát közöltük. Ténynek tény, hogy kevés előkészülettel rendezték e nagygyűlést és hogy a határozati

**Uri- és női divatcikkek nagy választékban a**

**legegyszerűbbtől a legfinomabb kivitelig kaphatók**

**Raduli és Demeternél**

**Budapest, VIII. ker., Rákóci-ut 61. A Keleti pályaudvar közelében.**

javaslatok kevés gyakorlati érzékről tesznek tanúságot. Az eladók kiválogatását sem lehet szerencsésnek mondani. Ezek az egyébként igen tiszteltreméltó vendéglősök a rájuk bízott tárggyal nem tudtak megbirkózni, a marsruta is hiányos volt, amit annak tulajdonitunk, hogy kevés idő állott nekik rendelkezésükre, hogy alaposan elkészüljenek. De a legnagyobb baj aztán mégis az, hogy a vendéglősök nem olvasnak szaklapokat. E nélkül eladói tisztséget nem szabad vállalni, de még felszólalni is kockázatos dolog.

Május derekán az osztrák vendéglősök birodalmi szövetsége tartotta nagygyűlését. Elolvastuk annak tárgyalási jegyzőkönyvét és megállapítjuk, hogy mienknél nivo abb volt! Kár volt annak a napirendjé legálább nagy részben át nem venni, mikor a vendéglősök helyzete, bajai manapság igazán egyformák.

P. Gy.

## NYILT-TÉR\*)

### Eladó

a Rákóczi-ut egyik mellék utcájában egy nagy

## 3 emeletes kettős ház

mely szállónak vendéglőnek igen alkalmas. Vétel-feltételek rendkívül kedvezők. Részletesebb felvilágosítás a kiadóhivatalban.

### VÉTEL.

Egy tiz-tizenötezer holdas vadászásra alkalmas

## erdőt

keresek azonnali megvételre. Részletek megtudhatók a kiadóhivatalban.

Az e rovathban közlöttekért nem vállal felelőséget a szerkesztőség

### A méz és feldolgozása.

Most, amikor az eddig szokásos élelmi és élvezeti cikkek sorozata nemcsak hogy roppant megcsökkent, de a legtöbb esetben meg is változott, nem tartjuk érdektelennek a mézzel, mint a konyha számára nagy hasznu, nagyon értékesíthető, de meg kiválóan kedves és tápláló élelmi-cikkkel megismerkedni, róla egyet-mást elmondani jelen lapok hasábjain. Hasznótlán velünk vele tenni a vendéglős és kávé iparnak.

Mióta hazánkban érthetetlen módon nehéz lett a tej és tejhaszon beszerzése és szomorú kilátásaink vannak a cukor-

répa termésre: azóta egyre nagyobb tért nyer a méz és annak felhasználása.

Ma már sem nem mellékcikk, sem nem lényezési cikk többé a méz, mint volt talán a háboru előtt, hanem valóságos közéletmezési cikk, — mutatja roppant áremelkedése is —, mely a mindennapi kenyér mellett hovatovább napi táplálékká válik. Ezért is nem felesleges fáradság ezzel a kedves édességgel tüzetesebben megismerkedni azoknak, akik azt innen-onnan hivatva lesznek nagyobb mértékben feldolgozni, felszolgálni, kimérni.

Mi is a méz? Különböző növények édes nedve, melyet a méhek doigoznak fel még pedig a konyhamivészetben is eddig páratlan és utólrhetetlen módon. Mert abban a pillanatban, mikor a méh azt a sejtekbe, köpübe lerakja, teljesen érett és annyira konzervált, hogy bármilyen hosszú ideig eláll teljesen épen, használhatóan, csak idegen anyag, piszok, por stb. ne keveredjen hozzá.

Miután a méz a különféle növényeken és azoknak is leginkább a virágain termelődő édes nedvéből készül, tápláló értéke mellett gyógyító erővel is bír. Gyógyító ereje különösen azoknál mutatkozik, kik enyhe gyomor- és bélműködés folytán gyakran szenvednek rekedésben. Ezeknek egy kanálnyi méz reggelizés előtt, vagy a mézzel édesített reggeli megadja a rendes széketlet s megszabadítja őket a bajtól.

Közismert dolog az is, hogy a mákos tésztát mézzel szokják édesíteni. Ez nem a véletlen műve, hanem a természet intó utmutatására van így. A mák tudniillik székrekedést, a méz pedig annak épp az ellenkezőjét szokta okozni. Így válik lehetővé a mákos tészta evése azokra nézve is, akik azt a mák rekesztő természeté miatt különben nem élvezhetnék.

Vannak személyek, kikre a méz élvezete különösen és nagyon erősen hat. Sokan, ha mézet vagy mézes ételt gyakran esznek, bőkiütést, viszketegséget kapnak. Ez természetesen nagyon megrémíti az embereket, különösen a nőket, akikre nézve éppen nem közömbös dolog a tiszta, finom bór.

De amint nem szokás gyógyítani a csaláncsipést, szükségtelen kezelni a mézevés-okozta kiütést is, mert elmulik az magától, mihelyt az ok, a mézevés megszűnik.

Aki a méznek ezt az erős hatását szemléli, rögtön eszébe ötlök, hogy az teljesen hasonló a különféle gyógyítónövényekből készült herbatea hatásához.

Rátérve már most a méz hasznosítására, föltétlenül az a kérdés merül fel legelőször is, hogy minő ételek és italok azok, melyekhez a mézet legegyszerűbben használhatjuk fel ebben a cukorszük és gyümölcstelen világban? Melyekben he-

lyettesíthetjük mézzel a cukrot? Mely ételek és italok azok, melyeket méz segítségével előállítva könnyen forgalomba lehetne hozni?

A mézbor és mézsör már nem ismeretlen italok, de vendéglőkben, kávéházakban még nem nyertek polgárjogot. Pedig nem volna utolsó cselekedet ezekkel is próbát tenni, különösen ma, mikor tej már alig kapható, a kávé pedig hasonlatos lesz hatósági megállapítás mellett ama kávéhoz, melyről annak élvezője egy jó és egy rossz tulajdonságot állapított meg. A jó tulajdonság az volt, hogy nem volt benne cikória, a rossz pedig, hogy nem volt benne kávé.

Hogy a mézet hol, miben, mikor s főképen milyen eredménnyel szolgálhatja ki egy üzletember, az az ő leleményességétől függ. Egy azonban bizonyos, az t. i. hogy a mostani rendkívüli viszonyok, a sörtelenség és a bor roppant árai a lehető legjobb alkalmat szorgalmatják arra, hogy valaki az ő üzleti életrevalóságát megmutassa a mézzel való vendéglői, kávé gazdálkodás terén.

Mindenesetre érdemes a dolog felett gondolkodni annyal is inkább, mert a méz ebben az évben bő szüretet ad. Az egész évi termés ma még ugyan nem tudható, mert eddig az ákác adta meg a termést, a hársé most folyik. Ez a kettő a döntő a méztermés szempontjából minőségére is, mennyiségére is, de már az ákác-termés is teljessé teszi az előző állításunkra.

Aki pedig mézzel akar üzletszerűleg élelmi-cikkeket előállítani, figyelmeztetjük, hogy már most szerezz be a szükséges mennyiséget, mert árban ma még rengeteget takaríthat meg. Ezt annyal is inkább ajánljuk, mert mézzel nagyon sok esetben helyettesíthetjük a cukrot.

Ma már faluhelyen is ígérnek 13—14 koronát a méz kilójáért.

Sajnos, hogy a méz összevásárlását sem üzletemberek végzik, hanem üzérkedők, kik csak azért veszik össze jó áron, hogy később fölszigazolt áron hozzassák forgalomba.

Mi a teendő már most a mézzel, ha megvettük? Az, hogy teljesen tiszta edénybe tesszük. Teljesen tisztává lehet tenni az üveg, bádogedényt. Ezek is a legalkalmasabbak arra, hogy mézet lehesse bennök eltenni.

Olyan edénybe, melyben erjedő vagy erjedhető anyagok szoktak lenni, avagy már voltak, bármily tiszta legyen is, ne tegyünk bele mézet, mert mézünk is megerjed, megsavanyodik, megromlik.

Ha tiszta edénybe tettük a mézet, időtlen ideig eláll minden beavatkozás nélkül.

Itt egy téves hitet kell eloszlatnunk. Sokan azt hiszik, hogy a méz kezdetben

# PAPIRSZALVÉTÁT

a legjobb minőségben és mérsékelt árak mellett, cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít a

**FOGADÓ-NYOMDA**  
BUDAPEST,  
VIII. KER., JÓZSEF-UTCA 56. SZ.

## Szolyvai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélyektől nelegen ajánlva gyomorbetegségekre, étvágytalanságra, gyomorfájásra, köhögésre, vérszegénységre, tüdőbajra és vérképek esetében.

Megrendelhető  
Schönborn Buchheim gróf  
urad. ásványvízeinek  
bérleténél, Szolyva.

éretlen. Ez nem így van, mert a méz, amint már szintén említettem, attól a pillanattól fogva teljesen, érett, mikor azt a méh a sejtekbe, kőpübe rakja.

Kezdetben a méz folyékony, később megkristósodik, sőt vastag darabokba is szilárdulhat. Mindez azonban a melegségtől, illetve hidegtől van, amire alább rá fogunk mutatni bővebben is.

(Folyt. köv.)

### ÜZLETI HIREINK.

**Weiser Antal** beszercebányai Koronakávéházi főpincér átvette mint főpincér Palics fürdő nagyvendéglőjét. A kávéházban *fizető-pincér Attrinyi Antal*. Éthordók: *Vurkowszky Oszkár, Csehow Mihály* és *Szjártó Gyula*.

**Bernát József** a Kass-fogadó főpincére, Szegeden átvette a szabadkai Láng-féle pilseni sörcsarnok éttermeit és mint új gazda f. évi augusztus 1-én kezdi meg új helyén a működését.

**Vass Béla** volt hátszegi, utóbb trencsénbányai fogadós megvette, teljesen átalakította és újonnan berendezte a gyulafehérvári nagy fogadót. Az ünnepélyes megnyitás augusztus 2-án lesz meg. Vass Béla üzletének jó meanelét azáltal is igyekszik biztosítani, hogy a konyha vezetését derék neje személyesen intézi.

**Kaiser Nándor** volt póstyéni kávé Budapestben a Fehérvári-uton levő Fehérvári kávéházat megvette, azt renoválva f. évi aug. hó 1-én nyitja meg.

**Uzv. Hanold Jánosné** Temesvárott a pályaudvar átellenében levő saját maga építtette és saját tulajdonát is képező Korona nagyszállóba berendezését megvette. Az impozáns nagy szállodának 110 szobája, nagy, modern kávéháza és éttermei vannak. A szobák gőzfűtésre vannak berendezve s a mai kor igényeinek megfelelőleg hideg- és melegvíz vezetékekkel ellátva. Teljesen újonnan és modern butorizzattal most kezdi berendezni. *Uzv. Hanold Jánosné* mindebben a munkában fia, az agilitásáról ismert *Hanold József* segítkezik és azon vannak, hogy üzletüknek minden tekintetben kivívják a jó hírnevet, amiről különben multjuk már előre is kezdesedik. Az ünnepélyes megnyitás f. évi aug. hó 2-án „*uzv. Hanold Jánosné és Fia*” cég alatt történik meg.

**Biczó István** volt szegedi főpincér a mezőhegyesi vasuti vendéglő bérletjévé lett. Új munkatérét f. évi július 1-én vette saját kezelésébe, amikor is szépen átalakította s ünnepélyesen megnyitotta.

**Grosz Odón** a budapesti Berlin kávéház tulajdonosa a József-körút 16 szám alatt lévő Savoyi-fogadót megvette. Teljesen

átalakítva, újra butorizzva, f. évi aug. 1-én nyitja meg ünnepélyesen. Grosz fogadós speciális munkát végzett, mert üzletét teljesen a szakmabeliek kényelmére, fogadására rendezte be, úgy hogy a fogadós és kávék urak nála kellemes otthon nyernek. Ugy halljuk, hogy meglepetést is tartogat a nála megszálló vendégek számára.

**Gombás Gyula** a temesvári Korona nagyfogadós az ugyanott levő, sajátját képező Royal nagyfogadót személyesen átvette, azt 200.000 korona tökével teljesen átépíti, megnagyobbítja, újonnan berendezi, hideg-, melegvíz vezetékekkel látja el, gőzfűtést vezet be, hogy a nála megszálló vendégeknek kellemes otthon nyújthasson. A forgalomnak f. évi novemberben szándékozik üzletét átadni.

**HELYVALTOZÁSOK.** *Rechner József* a nagykanizsai Központi kávéház fizetőpincére állását a csáktornyai vasuti vendéglő I., II., III. oszt. főpincéri állásával cserélte fel. *Kecskeméten: Uhlty Henrik* a Royal fogadó főpincéri állását; *Szegeden: Jeltis Vladimir* a vasuti vendéglő III. o. éttermi főpincéri állását; *Bosza János* a Tisza fogadó éttermeinek főpincéri állását; *Feili Béla* a belvárosi kávéház főpincéri állását; *Temesváron: Markov Milán* a Lloyd kávéház főpincéri állását; *Pintyi József* a Palace kávéház fizetőpincéri állását; *Baumgarten Jenő* a tiszti kaszinó éttermeinek főpincéri állását; *Kapuváron: Fuchs Gyula* a Korona nagyfogadó kávéháza főpincéri állását; *Kassán: Grosz Adolf* és *Heinzelmayr Pál* a vasuti vendéglő főpincéri állását; *Szabadkán: Bandl Sándor* a Beránv-fogadó éttermeinek főpincéri állását; *Horváth Lajos* a Pesti-fogadó éttermeinek főpincéri állását; *Bács Gyula* a Nemzeti-fogadó éttermeinek főpincéri állását; *Ficker Antal* pedig ugyanazon fogadó kávéházi főpincéri állását; *Zomborban: Rahonyi Károly* a Vadász-kürt-fogadó éttermeinek főpincéri állását tölti be.

## ÓBOR ELADÁS.

Gróf Batthány István-féle vadászklaki szőlőtelepemen 1915. és 1916. évi termésből szüretelt 700 hektó zöldfehér színű  $\frac{2}{3}$  részben olasz rizling,  $\frac{1}{3}$  részben ezerjó,  $\frac{1}{6}$  részben kövidinka és  $\frac{1}{6}$  részben magyarádi fajborokból álló elsőrendű **fajboraim eladóok.**

A hetven hektó bor százhektós hordókban áll, melynek szeszartalma Maligant szerint 10–11 és a vadászklaki vasuti megállónál levő telepemen bármikor megtekinthető, ahova Bácsalmásról Regőce felé menő vonattal 8 perc alatt lehet kiérni. — Bővebb felvilágosítást nyújt a termelő: **TOMANOVITS GYÖRGY** nagybirtokos Baja, Gróf Zichy Bódog-tér 7 szám. 1–2

### Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzáink intézett levelükre külföldi választ kérnek, válaszbelépet vagy választ levelezőlapot mellékeljenek sorainkba.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk

A nevet, lakóhelyet, utolsó postát, kelteztést kérjük mindenkor pontosan és olvashatóan kiírni!

Névtelen leveleket figyelembe nem veszünk.

**Vendéglős.** Az előző figyelmeztetés önének is szól. A szerkesztőségnek minden dolog iróját ismerni kell de meg illik is magát megnevezni. Az természetesen más lapra tartozik, hogy névvel vagy név nélkül jelenik-e meg valami a lapban. — *Üzv. G. H.-né Bpest, Wesselényi-u. 33.* Kérését áttettük az arra illetékes Szekesf. vendéglősök és kocsmárosok Ipartársulatához elintézés végett. — *R. Péter pince-mester, Szeged-Rokus.* A kérdézet könyvek árusításával nem foglalkozunk. Ajánljuk dr. *Baintner Ferenc: A Borászat kézikönyve, ára 4 K; Gámán, Kolozsvár, vagy Szilárd Gyula: Szőlőművelés és borgazdaság, ára 10 K. Ömge kiadása c. műveket, melyeket Szegeden bármely könyvkereskedésben megkaphat. — Czeheimeister Ignác urnak, Letenye.* Előfizetése f. július hó 1-vel jött le s így a most beküldött évi 16 korona előfizetés 1918 június 30-ig össze — *Fuhrmann Domonkos, Diósgyőr.* A beküldött szöveggel 1918 apr. 14-ig renben van az előfizetése. — *Jungkónig J., Szenc.* A hirdetés céljából beküldött 13 K 40 f. t. miután hirdetése nem jelent meg — kivánóságára elfizetésül jegyeztük. Így előfizetése 1918 apr. 30-ig renben van. — *Löwinger F., Devecser.* A kávéközpontban utánajártunk a dolgának s azt az értesítést kaptuk, hogy feleletet az óriási levelezés miatt csak nagyon soká tudnak adni, másrészt pedig, hogy kávé (persze most már csak hadi keveréket), addig senki üzletembernek ki nem adnak, amíg a szükséges dolgok mellett ipar- engedélyét is be nem mutatja. Most tehát az a tanácsunk, hogy iparengedélyéről azonnal vetessen közlegző által hitelesített másolatot s ezt a másolatot küldje be kérelevellel együtt. Akkor lesz kávé. — *F. Gy. Rózahegy.* A rendkívüli szám vezércikk irója köszöni szépen az elismerést. Vajha a vendéglősség is olyan önzetlenül támogatná a Fogadót, ahogy a Fogadót szolgálja a vendéglősök ügyét!

— **Többeknek.** A lezajlott vendéglős kongresszussal Önök nincsenek megelégedve. Mint lapunk rendkívüli kiadásában a bevezető sorokban olvashatják, mi sem. A baj ott van, hogy Önök nem jöttek el a nagygyűlésre. Mert ha ott megjelennek, a napi-rend tárgyaihoz hozzászólnak s a velünk most *utólagosan* közölt érveket ott előhozták volna, bizonyára más lendülettel tett volna a tárgyalás menete és helyesebb álláspontra helyezkedett volna a kongresszus. Amit tehát a vendéglősök mulasztottak, a Fogadót igyekezni fog azt pótolni. Különösen a sörkérdésben számítatnak arra, hogy jogos kívánáguk mellett mindig fel fogunk szólalni. — *Balogh S. szakaszvezető, Mob. Ep. Sp. No. 12, Branica bei St. Daniel am Karst.* Kívánágát teljesítettük s ha ebbeli óhajátukat kifejezik, már régen segítünk rajta. Előfizetése most július 31-ével jár le. — *Peruzzi F., Munkács.* Az előfizetési összeget a naptrá díjjal együtt megkaptuk s a lapot is rögtön megindítottuk. A keveredett postai állapotokban van a baj. Ezért ott is méltóztatásuk reklamálni. Mi különben a 15-i számot újra postára adtuk.

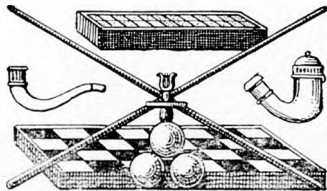
## Nyári szilvát

(Schluckerl) és téli szilvát napi árbán, 25 kiclogrammos kosarakban szállít **Novák Ferenc** pályavendéglős, **Herkulesfürdő.** 1–1

# KASS-SZÁLLÓ

**Színház-tér, Stefánia-park mellett**  
Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg-, melegvíz szolgáltató minden szobában. Villanvilágítás. Fürdővel ellátott szobák. Külön fürdők. Külön lakosztályok 2–3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok Hall, Diszes téli kert. Nagy hangverseny és bankett-termek, elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Éttermi és kávéházi nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű közönség szíves pártfogását kéri **Kass János** tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

# SZEGED



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hazai Takarékpénztárral szemben)

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, lignon santum-golyók, babuk, sétatörök, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, dákok, sakk és domino javítása **olcso árszámitással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtatnak. □

## Borkövet,

szárazt seprűt. legmagasabb árban **vesz**  
Grünfeld Gyula borkereskedő, Kecskemét. 3-3

## Vendéglő

Zalaszentivánon két nagy-  
hírű vasutállomás között,  
szép kocsmái berendezés-  
sel és a szomszéd határ-  
ban lévő 100.000 négyzetöles hullámos, de  
kittiűő termő szántófölddel együtt **eladó.**  
A vendéglőben a fogyasztás átlag 300 hl. bor-  
ban és egyéb italokban. A téldbirtokot ez idő  
szerint felében munkálják és ezen a címen még  
külön 20...25 százalékos jövedelem van biztosítva  
a vendéglői jövedelem mellett. A vétel tehát i-  
z-tos vagyonosodás. Bővebb felvilágosítást nyújt:

**Kluger Józsefné** tulajdonos  
Zalaszentiván. 2-3

Az „Artesia“ részvénytársaság

## ILONA

űditő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA“ R. T. nál BUDAPEST.  
TELEFON 50-72.

## Boroshordókat

minden nagyságban prima állapotban vesz  
**ROTH, Budapest, Rákóci-ut 59. sz.**

## Eladó fogadó.

**özv. Csányi Lajosné** fogadója **Keszt-**  
**helyen** egész új épület, mely a következő he-  
lyiségekből áll: 14 vendégszoba teljesen modern  
berendezéssel, 3 szoba a fogadós lakása, 4 nagy  
étterem, melyből egy átalakítható kávéháznak,  
nagy fedett tekepálya, gyönyörűen befásított  
nagy kerthelyiség a vendégek részére, ahol 1000  
személy részére lehet teríteni, 2 nagy pince 800  
hektó bornak, nagy konyhakeret, továbbá a foga-  
dához szükséges összes mellékhelyiségek. Jelen-  
leg 160 sebesültnek átalakítva hadikórházzá, a  
kincstár fejenként és naponként fizet 3 kor. 70  
füllert, a vevő ezt is átveheti, ára 150.000 kor.,  
szükséges tőke 60.000 korona.

## Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

**Aruhiány miatt kérném a tavaszi  
szükségletüket minél előbb fedezni**

## Vászon és damaszt árakban

	Kor. érték
Rumburgi lepedő 175 230 — — drbja	55.—
Dupla damaszt abrosz 150/150 — —	25.—
„ „ „ 150 180 — —	30.—
„ „ „ 150 250 — —	35.—
„ „ „ 150 300 — —	40.—
Színes beszövítt kerti ab- rosz — — — — 150 150 dbja	18.—
„ „ „ — — — — 150 150 — —	20.—
Dupla damaszt szalvéta 60/60 tucatja	45.—
Nehéz „ „ 70/70 — —	65.—
Színes kávé-szalvéta — — — —	7,50
Damaszt törülköző — 55/120 — —	50.—
Neh. dam. — 55/130 — —	75.—
Égész neh. dam. törülk. 60/130 — —	95.—
Neh. dam. párna huzat 78/88 drbja	15.—
Pique takaró rózsá és kék 150/200 „	34.—
Trico nyári takaró 150/200 — —	28.—
Vászon pohár- s edénytörölő tucatja	30.—
Pincérendő, tucatja — — — —	24.—

## DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruháza .....  
szállodások és vendéglősök szállítója

**Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.**  
Alapítási év 1895. Telefon József 4 - 60.

## Eladó ház és vendéglő!

Ugrai Antal vendéglősnek Szent-  
esen, a központhoz közel, ujon-  
nan épült szép csinos emeletes  
háza és vendéglője nagy telek-  
kel, amely szállodának könnyen  
átalakítható, sok melléképítéssel,  
berendezéssel vagy anélkül eladó  
és azonnal át is vehető. Ezen a  
helyen több mind 50 éve vendéglő  
van. A vendéglői helyiség bármi-  
féle más üzletnek is alkalmas.

3-3

## A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Allandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk mű-  
ködésben ugy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemműködés  
nélküli zeneinket, melyekért

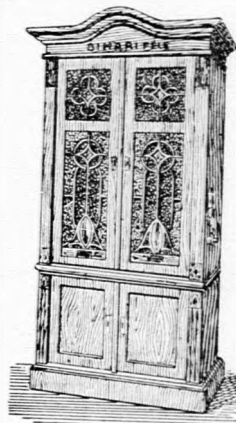
## 5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengercsere. Zeneink-  
ben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon,  
hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely  
részében felkeressük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. — Nincs kockázat.

**Havibérlet 20 koronától kezdve.**

Használt automaták felárban.



## SAJT ::

Többféle kemény és lágy sajtot leg-  
finomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti  
emmentháliban állandóan nagy raktárt tart:

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

A főváros közelében jóforgalmu

## kantin kávékiméréssel

egy gyár közvetlen közelében, egyébként az  
illető közönség legforgalmasabb helyén, vissza-  
vonulás miatt eladó. Bővebbet a „Fogadó“  
kiadóhivatalában, Budapest, Gyulai Pál-u. 9.

FOGADÓ SZERKESZTŐSÉGE ÉS KIADÓHIVATALA: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM.

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ó borok nagy választékban!

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

**„Borértékesítő”  
Részvénytársasága**

Alapító: Nagyméltóságú Dr. **MALLAY ZOLTÁN** v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.

Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Sürgöncim: **Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz.** Visontana tra

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:  
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából.

**Borfajok:** Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű, Muskát-Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

## Krondorfi savanyuvíz

### Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánlanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kuttvállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

### 1917. Vendéglősök Naptára.

Ezt a fontos és érdekes szakkiadványt ne mulasszák el a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók beszerezni. **Ára: 3 kor. 20 fill.** Ajánlási díj: 50 fill. Megrendelhető: **FOGADÓ KIADÓHIVATALA, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



Vendéglősök, kocsmárosok és  
kávésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

ifj. **GRÜNWALD MÓR**

üveg- és porcellán nagy raktárban  
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.

(a Ferenc József-híd közelében.)

## Papirszalvéták

kaphatók a legjobb minőségben és mérsékelt áron, cényomással vagy anélkül, gyors szállítás mellett: **FOGADÓ-NYOMDA Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. szám.**

## Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zsebtárca** (papirpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabról készült, — a **legjutányosabb árak mellett** — szerezhetik be:

**Molnár Vilmos**

szerekötőgyárosná, **BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).**  
Képes árjegyzék bérmentve

## ERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

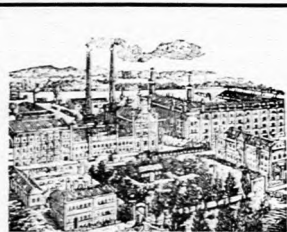
**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.**

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)

Nagy választék legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére.

# Király Sörfőzde Részvénytársaság

## Nagykanizsán.



Ajánlja elsőrendű minőségű: **Ászok, Márciusi, Dupla-márciusi** valamint a hírneves nagykanizsai **Szent-Istvánsört**, továbbá **Bajor és Baksör** különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű **Duplamaláta** tápsör különlegességét.

Gyárt ezénfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hízalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

**Árjegyzékkel és föl-  
világosítással kész-  
séggel szolgálunk.**

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::