

MAGYAR VENDÉGLŐS

VOLT KISVENDÉGLŐS.

A magyar vendéglős- és kávésipar, a borértékesítés és söripari érdekeket fölkaroló szakközlöny.

PINCÉREK HETILAPJA.

A székestővárosi Kisvendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának HIVATALOS KÖZLÖNYE.

ELŐFIZETÉSI ÁR: Egy évre 12. kor.
félévre 6 kor. negyedévre 3 kor.

Felelős szerkesztő: Flór Győző.
Kiadótulajdonos: Nikházy Géza.

Megjelenik minden hó 1-én, 10-én és 20-án.
Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII. ker., József-körút 15. szám.

Bucsu.

A Kisvendéglős mélyen tisztelt Olvasóközönségéhez!

Félévvel ezelőtt, amidőn a Pécssett kiadott „Vendégfogadó” című lapomat az ország szívébe, Budapestre helyeztem át; e lap tulajdonosával történt megállapodásunk értelmében vettem át a „Kisvendéglős” szerkesztését. A benső ösztönön kívül (mely pályámnak újságíróként való szolgálatára serkentett) legfőként, azon körülmény indított erre, hogy a két organtum létesítésével egy a mi szakiparunkhoz méltó olyan heti szakközlöny alakuljon amely ami t. szakközönségünk foglalkozásához esatolt különböző s több érdekigényeit megfelelően képes legyen teljesíteni.

Az ezen nagyjelentőségű tervek, több féle okoknál fogva nem sikerültek, s ugyancsak az ezen indító okokból létrejött viszony köztem és a Kisvendéglős tulajdonosa között a mai napon megszűnik.

Fogadja a Kisvendéglős M. T. olvasóközönsége hálátelt köszönetem őszinte nyilvánítását azért az odaadó támogatásért, amelyet szerény személyem és multam, valamint küzdésem méltánylásokép e lapra is kiterjesztett, ahonnét most bucsu szavaimat intézém a lelkemhez összeforrott közönséghez pályatársaimhoz és barátainhoz!

Isten velünk...

Flór Győző.

Változások,

Azon körülményből kifolyólag, hogy a székesfővárosi Kisvendéglősök ipartársulata „Magyar vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata”-ra fogja átváltoztatni címét, a Kisvendéglős is címet cserél és a mai számtól kezdve „Magyar Vendéglős” címmel jelenik meg. Amidőn pedig a Kisvendéglős ezt a lehetetlen címet tentivel váltja föl, egyidejűleg megjelenésében is változik és pedig olyképen, hogy ezentúl nem hetenként, hanem havonta háromszor — 1-én, 10-én és 20-án jelenik meg. A t. közönségnek, különö-

sen a fővárosi magyar vendéglős-karnak szives támogatása aként kéretik, hogy ezt a mostani állapotot mielőbb újból a régivel cserélhesse föl a „Magyar Vendéglős” kiadóhivatala. A lapot ezentúl Nikházy Géza fogja szerkeszteni.

A munkaközvetítés ügye.

A munkaközvetítés kérdésének megoldása régi idők óta foglalkoztatja szakköröinket, s a multban néhány pincérszervezet meg is próbálkozott már a megoldást gyakorlatilag keresztülvinni, de e nehéz problémát csak helyi ügyként akarták megoldani. Ez így természetesen nem sikerült, mert nyilvánvaló, hogy ez csakis egy országosan szervezett egyesület kebelében lehetséges. Mert hisz a munka-közvetítési ügy kérdése alatt nem csupán a helyszerzés és az azzal kapcsolatos honoráriumot kell érteni s egyedül ezek megszüntetésére törekedni, hanem ezen kérdéssel kapcsolatban egy nagyon fontos ügy felett is dönteni kell.

Ez az ügy, mint a pincéri szakfoglalkozás fejlődésének s a pincérvizonyok rendezésének súlypontja, szoros kapcsolatban van a hely-közvetítés kérdésével. S ez az, hogy a pincérkart és vele együtt a vendéglős- és kávésipart meg kell szabadítani a közveszélyes elemektől, hogy ezáltal a tisztességes pincérkar egzisztenciája és munkaviszonya a jövőben biztosabb alapra legyen helyezhető.

Már most, ha az igen tisztelt ipartársulatok, valamint a Vendéglősök Országos Szövetségének vezetősége a munkaközvetítés kérdésének megoldásával a vendéglős- és kávésipart, valamint a képzett pincérkart tényleg meg akarják tisztítani a rovott múltú s közveszélyes elemektől, akkor nem szabad ennek az ügynek megoldását semmiféle állami intézményre bízni, vagy annak felügyelete alá rendelni, mert az államnak — amennyiben a munkaközvetítést ő intézi — csak az a cél lebeghet a szeme előtt, hogy minden egyes polgára kenyérkeresethez jusson. Nála nem jöhet tekintetbe sem a múlt, sem szak-képzettség, sőt még az erkölcsi magaviselet sem. Az államnak mindegy, hogy az, akit mint pincért közvetít, nálunk szakmabelileg és erkölcsileg megfelel-e, vagy mindkét szempontból teljesen megbízhatatlan. De nem ügy nekünk! Reánk nézve ez nem lehet közömbös.

És én azt hiszem, hogy az igen tisztelt főnök uraknak sem mindegy, hogy üzleteikben kik szolgálják ki a közönséget. Értjük és méltányoljuk mi az állami intéző köröknek a selejtes elemre is kiterjeszkedő humanus gondolkodását. De ennek dacára semmiképp sem vagyunk hajlandók elismerni annak szükségét, vagy igazságosságát, hogy több ezer iparos és azoknak tiszzeiannyi alkalmazottjai mérhetlen anyagi és erkölcsi károkat szenvedjenek néhány száz javíthatatlan, elvetemült és rovott múltú pincér által, akik

közénk tolakodva, a megbízhatatlanság bélyegét sítik az egész vendéglős- és kávésiparra s a tisztességes és tanult pincér-karra, melynek ez a foglalkozás becsületes polgári kenyerét és jövőjét kell, hogy biztosítsa. A munkaközvetítés kérdése tehát úgy oldandó meg, hogy azzal együtt ama szégyenletes állapot is megszűnjék. Ha ugyan ipari életünk vezérférfiai kötelességnek tekintik szakiparunk s vele a pincérség erkölcsi és társadalmi javainak megvédését. Ebben én különben nem kételkedem, de éppen azért bámulom azt az idegenkedést, amelyet az ipari társulatok, de leginkább a Vendéglősök Országos Szövetsége a munkaközvetítés-ügynek a pincérek által létesített Országos Egyesület kebelében való megoldása iránt tanusítanak.

Pedig ha az ügyet, úgy magára az iparra, mint a főnökök és pincérek érdekeire nézve aként óhajtának megoldani, hogy az minden érdekelt félnek megfelelő s teljesen kielégítő legyen, úgy azt csak is a M. O. P. E.-tel együttesen lehet keresztülvinni.

A Magyar Országos Pincér-Egyesületnek egyik sarkalatos programtetele a munkaközvetítés célszerű megoldása, mert a pincérség a munkaközvetítési ügyet mindig egyik legelsőbbrendű ügyének tekintette. Amint hogy tényleg az is. Ebben rejlik a pincérségnek a legtöbb baja, s ennek a kérdésnek helyes irányu megoldásától függ a pincérfoglalkozás szakszerű fejlődése, erkölcsi és anyagi érdekek biztosítása és a társadalmi tekintély emelkedése. Ezért képezi a M. O. P. E.-nek a munkaközvetítés ügy mintegy gerincét, amelyhez a megoldandó kérdések szervezen simulnak. Ha tehát azt mondom, hogy a munkaközvetítési ügy csakis ezzel az egyesülettel karöltött eljárásban oldható meg helyesen, ebben csak azok kételkedhetnek, akik az intézmény alapelveit nem ismerik, de ezeknek meg azt ajánlanám, hogy ismerjék meg előbb az intézményt a maga teljes valóságában és csak azután mondjanak ítéletet fölötte.

Én tudni vélem, amiről azonban most nem szólok, hogy iparunk intéző körei miért az állami intézmény s miért nem a M. O. P. E. keretében óhajtják megoldását a munkaközvetítés kérdésének, de e tekintetben bátorkodom figyelmeket azon körülményre felhívni, hogy feltéve miszerint tényleg az ő törekvéseik jutnak érvényre s minket az ő állami munkaközvetítés aklába terelnek, — amiből ugyan alig lesz valami, de ha lenne is — az ő rájuk és miránk nézve sokkal rosszabb helyzetet fogna teremteni a mainál is. Ezen az úton sem a vendéglős-, sem a kávésipar, sem a pincérkar meg nem szabadulhatna a méltelyező salaktól, s ez továbbra is szegényfoltja maradna a két testvér-iparnak. Ha az intéző körök megmaradnak törekvéseik mellett s azoknak érvényt akarnak szerezni, az erőpróba lesz a pincérséggel szemben, abból a tételből indulva ki, hogy ahol a hatalom, ott az erő is. Azonban nagyon sok esetben

volt már példa, mely ennek épp az ellenkezőjét igazolta.

Azért kérem az igen t. főnök urakat és az intéző köröket, fogadják el a munkaközvetítés kérdésének megoldásául azt az alapelvet és alapeszmét, amelyen a M. O. P. E. felépült. Annak keretében, mely különben is az egyedüli mód, igyekezzenek rendezni és megoldani ezt a rég vajdó kérdést. Így a béke és nyugalom s a megelégedettség fog mindkét részen megnyilatkozni. Önök pedig örök hátlára kötelezik az egész pincérkart mind mostani, mind jövő nemzedékében.

Kalmár Fábrián.

A

Szegedi vendéglős kongresszus.

Országos borvásár Szegeden.

A szállodások és vendéglősök országos szövetsége s ezzel kapcsolatban az Orsz. Nyugdíjintézet, ez idei nagygyűlésüket tudva levően Szegeden tartják. A vendéglősök országos kongresszusának nevezetességét és nagy látogatottságot ezuttal az az „Országos borvásár” biztosit, amelyet a „Magyar szőlőtermelők országos egyesülete” jeles igazgatójának, dr. Drucker Jenőnek kezdeményezésére fog rendezni a nagygyűléssel egyidőben. A hazai borértékesítési és a bortermelői érdekek eme lelkes harcosa, dr. Drucker Jenő, ez ügyben a múlt hét utólján járt Szegeden, ahol az országos borvásár idejét megállapították, egyben a rendezési munkákat előkészítő biztosit is megalakították. Az országos borvásár ügyével foglalkozó és múlt szombaton lefolyt értekezletről a „Szeged és Vidéke” a következőket újságolja:

A magyar szőlőtermelők országos szövetségének megbízásából ma Szegeden járt Drucker J. dr. a szövetség igazgatója, aki ma délután 10 órára a Tisza-szállóba értekezletre hívta össze a szegedi bortermelőket, a gazdasági egyesület vezetőit, a kereskedelmi és iparkamara elnökségét és a szállodások és vendéglősök kongresszusát előkészítő szegedi vendéglősök egyesületének vezetőit. Jelen voltak az értekezleten: Reöck Iván, Szarvady Lajos, Juránovics Ferenc, Kulinyi Zsigmond, Palótz László, Kass János, Canner Richárd, Bartuc István, Cserzy Mihály és Kocsis Ferenc.

A bortermelők országos szövetségének igazgatója nyitotta meg az értekezletet és előadta annak a célját. Ez év szeptember havában nagygyűlésre gyűlnek össze Szegeden nemcsak az ország, de a külföld szállodásai, vendéglősei, kávéházatulajdonosai és kocsmárosai. Amikor erről a magyar szőlőtermelők országos szövetsége tudomást szerzett, elhatározta, hogy alkalmas ad a vendéglősöknek és szállodatulajdonosoknak, hogy megismerkedjenek a magyar bortermelőikkel és e célból országos borkiállítást rendez ugyanezen alkalommal Szegeden. E célból tárgyalásokba is bocsátkozott a szőlőtermelők szövetsége a vendéglősök szegedi nagygyűlését előkészítő magyar vendéglősök szövetségével, amely örömmel fogadta az eszmét és megígérte, hogy a borvásár tervét föl fogja karolni. A szövetség elnöksége ebben az ügyben értekezett már a város gazdasági tanácsnokával is, aki az országos borvásár helyéül az ujszegedi vígadó épületét ajánlotta föl. A szövetség most azért küldötte le igazgatóját Szegedre, hogy itt a bortermelőikkel megbeszélje az országos borvásár tervét és annak előkészítésére megalakítsa a helyi biztosit. A szegedi szállodások és vendéglősök társulata nevében Juránovics Ferenc

üdvözölte az országos szőlőtermelők tervét és megígérte, hogy a szegedi vendéglősök társulata készséggel nyújt segítséget a szép terv megvalósítására.

Nagy rokonszenvvel nyilatkozott az országos borvásár rendezéséről Kulinyi Zsigmond is. Örömet fejezi ki a fölött, hogy a szőlőtermelők szövetsége éppen Szegeden rendezi első országos borvásárját. Szeretné azonban, ha a vásár kereteit tágítanák, ami csak a vásár értékét, tartalmát és gazdagságát emelné. E célból azt javasolja, hogy ne csupán bort mutassanak be az országos vásáron, hanem a bor összes mellékterményeit, konyakot, likőrt pezsgőt és pálinkát, továbbá mutassanak be a borkezeléssel összefüggő pincészeti tárgyakat is. Ugyanilyen értelemben szólalt föl Szarvady Lajos is.

Az értekezlet ily értelemben határozott és megalakította a borvásár rendezését előkészítő helyi biztosit. Tagjai a biztositásnak Szarvady Lajos, Kass János, Reöck Iván, Kulinyi Zsigmond, Canner Richárd, Zsomboka Kálmán, Fráter dr. Szűcs Mihály, Felmayer Lajos.

Az értekezlet kimondotta, hogy a borvásár céljaira alkalmas helyet fog keresni és a termelőktől beérkező összes bormintákat előzetes vizsgálat alá veszi. A szőlőtermelők országos szövetségének igazgatója pedig bejelentette az értekezletnek, hogy oda fog a szövetség törekedni, hogy minél nagyobb számú külföldi vendéglőt és szállodást hívjon meg Szegedre, hogy azok itt megismerkedhessenek a magyar bortermelőikkel.

Pincér és herceg.

Új emberek.

Millin Jean.

Minden Tamás „Utazás a vendégfogadók körül” című krónikás művéből.

A délibabok szép hazája, a nagy Hortobágyi pusztaság szélén elterülő metropolisban jártam az ősszel, ahol az egyik napi újságban valami Millin nevet olvastam. „Millin János!” — szoltam magamban — hiszen ez jó ösmerősöm, még pedig régi ösmerősöm. Valamikor (néhány évvel ezelőtt) Londonban ösmerkedtünk össze, s azóta — hát bizony azóta se találkoztunk többet.

A temesvári Millin Jean különben azzal a becsületessé szándékkal ment ki külföldre, mint sok más magyar kollégája, hogy tapasztaljon, tanuljon és nyelvismereteket szerezzen. S Millin János szerzett, — nemcsak értékes tapasztalatokat, de nyelvösmeret is. Nyolc nyelvet tud és beszél folyékonyan az anyanyelvén kívül. Mily rendkívül szép, mily nagyon becses kincs ez, amellyel, hogy pincér mesterségét is olyan kitűnően érti, mint a milyen virtuóz a hegedű művészetben. Millin Jánost, az én ösmerősömet, ez a művészete hozta össze egy előkelő cseh főúrral, Schönburg Zsigmond herceggel. Erről a pincér és hercegi találkozásról olvastam az említett Debreceni napi újságban a „Szabadság”-ban az ittenieket.

Schönburg Zsigmond herceg, nagy kiterjedésű cseh birtokok ura, melázó szemekkel merengett el a Bikán s hallgatta a cigány hegedűjét, — szíve szerint.

Költészet, művészet és zene, a „szívek nyelve” — szétoldhatlan kapocs a százféle nyelvű és helyzetű emberek között.

Schönburg herceg itt léte alkalmával történt, hogy cseh vadász a reggeli órákban bement a „Bika szálló” szobátpincérének, Millin Jeannak a szobájába, aki dacára sok ideig való külföldi távollétének, pompásan

beszél és hegedül is magyarul, amellyel hogy még nyolc nyelven tud, köztük francia, angol és németül tökéletesen.

A derék Millin hegedült. A Fauszt opera egy szép részét huzta nagy bravúrral, a mire a szomszédos szobában lévő herceg is figyelmes lett, s a betett ajtón kívül nagy érdeklődéssel hallgatta végig a gyönyörű játékot, melynek folytatása néhány tüzes magyar nóta lett, amit a főpincér a cseh vadász kértére huzott el a Fauszt opera tetéjébe, lelkes gyönyörűségére a derék Vencel ivadóknak. Ezek után pedig kiléptek s nagy meglepetésükre ott állott előttük a herceg.

— Maga hegedült olyan szépen?

— Én!

— Csodálatos — mondta a főúr. —

Az este a cigány muzsikája tartott csaknem éjfélig a kávéházukban, ma meg a főpincér ad ilyen szép szerenádót. Bizony, nagyon tudnak Önök az ember szívével bánni . . . Mikor eltávozott, az ijedtségéből fölcusodott vadász aztán megmagyarázta a főpincérnek, hogy ő hercegsége is kitűnő zenész ám, azért hangolja a hur olyan könnyen föl a szívet.

És a szívek nyelve révén a nagy úr este Millin Jeannal kalauzoltatta magát végig az előtte ismeretlen városban. E közben történt, hogy Millin Jean intésére egyszerre befordul a kocsi a Hunyadi-utcába, majd hirtelen megáll a Széll Farkas palotája előtt.

— Ez meg herceg úr, a világhírű Kubelik apósának a háza.

— Kubelik! Kubelik! — riad föl a herceg, — ösmerem, gyakran fordul meg társaságomban ez a zsemialis művész. Ösmerem született is . . . Biz az derék, nagy hírű ember már is, hát még milyen lesz!

Aztán hirtelen, mintha most jutott volna eszébe, mit előbb már is mondani akart — újból megszólalt.

— Igaz is a, hisz ő innen nőtült Debrecenből, egy derék, szép magyar asszonyt vett el.

— Az ám hercegséged — magyarázza Millin Jean illő alázattal — aki még ráadásul szintén gyönyörűen hegedül is.

— Elhiszem! — mondja hévvel a herceg, hallottam a cigányukat, reggel magát, délben a nyitott ablakból valamelyik szomszédos paraszt cselédleány szívéhez szóló nótázását, s így most már el tudom képzelni azt is, hogy milyen bájos zenei művészet lehet az, amit egy szép magyar úri asszony produkálhat a szemével és a hegedűjével, amitől aztán az én földim nem csoda, hogy magyarnak ragadt ide, ebbe a szép magyar városba . . .

. . . A herceg és pincér ezután visszahajtottak a Bika fogadóba. Az után járó közönség pedig csüdes megilletődéssel nézte és bámulta meg Schönburg herceget és Millin Jeant, a debreceni Arany Bika fogadó szobátpincérének.

Különbéle közlemények.

A szombathelyi vendéglősök és pincérek bálja. Miként azt előre megjósoltuk: a szombathelyi vendéglősök és pincérek bálja minden várakozást és minden utóbbi évi bál vigalmat fölülmuló fényes eredményre sikerült. Nagy volt ugy az erkölcsi mint az anyagi haszon, s a bálbiztositás és rendezőség tagjai nem gyöztek eléggé a szép siker fölött való megelégedésüknek kifejezésé adni. Amely körülmény egyébként mind csak a mellett tanuskodik, hogy a rendezőség minden tekintetben megfelelően s a legponto-

sabban tett eleget kötelességének. A bál mulatság — mint tudósítónk írja — f. hó 2-án folyt le a Szabária szálloda nagy dísztermében, a melyet ezen alkalomra derék tulajdonosa, *Haintzman* János teljesen díjtalan engedett át. A pompás díszbe vont ős Szabária nagy terem nem egy hamar látott annyi elegáns szép hölgyet és urat a vendéglősök köréből, mint ezuttal. A bálon alig egy két kivétellel az összes vendéglősök és kávéosk családjaikkal vettek részt, míg a pincérkarból — az inspekcióson kívül — ugyancsak ki sem hiányzott. Igen nagy érdeme *Lingauer* Albinnak, a Szabária tulajdonosa derék vejének, hogy a bál közönség igényei teljesen kielégítették. Az ő kitartó fáradtságának és a mellé helyezett rendezőség nagy ügybuzgalmának köszönhető, hogy a mulató közönség még a hajnali órákon túl is virágos kedvében és a legteljesebb számban volt együtt. A rendezőség egy más dologban is kitett magáért, amiért egyébként a bál vigalmon részt vett szép hölgyek serege fogadja őket halás emlékébe. A fővárosból rendelt női táncrendek ugyanis oly kiváló pompás és bájos díszben voltak kiállítva, hogy azokat a csodálattól szinte félve, de annál nagyobb örömmel fogadták. — A négyeseket mindenkor 76 pár táncolta. A bál anyagi részét az a szép anyagi siker bizonyítja, a mely a vigalom tiszta hasznából a következő helyekre lett kiutalva. Az orsz. pinc. engedélyt szombathelyi fiókja javára adatott 200 korona az orsz. vendéglős és pincér nyugdíj alap javára 200 korona míg a helybeli szegény alapra 30 korona lett utalva. A bál rendezésén és *Haintzman* János szállodáson kívül, akit a bál termék ingyen átengedéseért külön is elismerés illet — méltó dícséretet érdemel *Matics* István, a szombathelyi fiók ope. derék ügyvezetője, a ki a bál vigalmat megelőzőleg végzett szorgos és nagy teendőket. A vigalom részt vett közönség egyébként azzal hagyta el a reggeli órákban a kedves színhelyet, hogy — ily kedélyesen és pompásan már rég nem mulattunk . . .

A kolozsvári pincérigylet. A kolozsvári pincérigylet, az egyleti házalap javára rendezett bálja f. hó 16-án folyt a központi szálloda termeiben. A bál vigalmat miként ezt előzetesen is említettük, nagy előkészületek előzték meg, amelyből eleve meglehetősen jóslói a bál vigalom kitért sikerét. Amidőn ugyanis a 60 tagu bál rendezőség *Fézel* Józseffel, a New-York szálloda főpincérével az élén megalakult, első teendője az volt, hogy az ottani főnökök színe-javát a bál védnökeinek fölkérte. Így a védnökségre *Nagy* Gábort, a központi szálloda tulajdonosát *Gráff* János vasúti vendéglőst, *Tauszig* Alajost a New-York szálloda tulajdonosát és *Kikaker* Boldizsár kávéháztulajdonost kérték föl, akk az azt nemcsak elfogadták, de mindent el is követtek, hogy a nemes célra rendezett tánevigalom minél szebben sikerüljön. Ami egyébként a bál lényes sikerét és az azon részt vett közönség szép és nagy számát illeti, elég annyit megjegyezni, hogy a négyeseket 100-100 pár táncolta.

A rendkívüli szépen sikerült tánevigalom a központi szálloda termeiben — melyeket a kiváló tulajdonos, *Nagy* Gábor teljes díjtalan bocsájtott rendelkezésre, történt. A bálon csakis a meghívott egyének vehettek részt, s a bálnak nagy erkölcsi és anyagi sikerét a rendezőségnek különben is ez a nagy előrelátású intézkedése biztosította, s ennél fogva történt, hogy a bál közönség díszes tulnyomó része a szakmán kívüli intelligens városi publikumból került ki. Hogy a siker így is minden számításán fölül ütött be, ebben elsősorban érdeme van a védnökség és rendezőség tagjainak, akik közül megemlíthetőre való és derekas munkát

végeztek: *Fézel* József r. b. elők, *Erfüdt* és *Schermann* főpincérek, *Palkovits* Andor és *Varga* Józ ef. (rendező biz. t. titkár) s többen a fiatalabb generáció közül. A bálozó közönség ritka jó kedvben kiválóan kivirradtig maradt együtt s a talp alá való fáradhatatlan buzgalommal — Erdősország hírneves cigányprimás bandája *Pongrácz* Lajos játszotta — A bál tiszta jövedelem a kolozsvári pincér-egyleti-ház alapjához esatoltatott.

Bálszámadás. — A székes fővárosi kisvendéglősök ipartársulata f. hó 29-én kedden a *dob-utca* 89 szám alatt lévő helyiségében a f. hó 8-án tartott bál r. bizottsága elszámoló ülést tart, amelyen a bizottság tagjai teljes számban kéretnek megjelenni.

A fűszerüzletekben tudvalevően robbanó árak is szoktak fölraktározva lenni, miként a *benzin*, *denatinnál*, és más különféle *szeszek*, *terpentin* stb. Ebben a robbanó anyagok ügyében nem régen a fővárosi kerületi előjárók értekezletet tartottak, miután a tüzvesztélyes helyiségek vizsgálatát teljesen befejezték, és megvitatták az óvó intézkedéseket és a *tanáshoz* azzal fordultak hogy a fűszer és szatócsüzletekben tiltsa meg a csakis külön erre a célra berendezett üzletekben engedje meg az elárulást. A javaslat értelmében a robbanó anyagok, kezelésére, tartására, eladására alkosson külön szabályzatot. Ehhez hozzátelhetjük azt is, hogy közegészségügyi és köztisztasági szempontból már a t. főorvos is sürgette ezeknek az árúknak a kiküszöbölését, mert a *petroleumszaga kenyér*, *felvágott*, *sajt* és más *élelmiszerek* nem nagyon egészséges dolog. De persze az a javavlat is megrekedt az *élelmiszerek ellenőrzésére vonatkozó többi javaslattal* s talán most megérjük, hogy a közegészségügyi okokból javasolt intézkedéseket *tűzbiztosági* okok miatt léptetik életbe. A mely életbeléptetéssel igen célszerű — sőt ami érdekeink szempontjából — *fontos* volna, ha nemcsak nevezett robbanó szerek hanem a nekünk kárt okozó kis és nagy palackos italok is ki lennének tiltva a *krajzleros* és többi ily *bótokból*.

A „Kolozsvári pincérigylet“ rendezévi közgyűlését f. é. márc 22-én tartotta, amelynek egyik főpontját az üresedésben lévő elnöki állás betöltése képezte. A betöltendő elnöki tisztségre *Tauszig* Alajos a Newyork szálloda t. tulajdonosa lett egyhangulag megválasztva.

A glicerines gázórákról. A múlt télen a gázos társaság fagy ellen *glicerinnel* töltötte meg a gázórákat, viz helyett. Ami ugyan nem lett volna valami nagy baj, mert ezzel egyrészt a fogyasztót is megmenté egy kis kellemetlenségtől s magának is biztosabb s több gázfogyasztást biztosított, ámde a glicerinnel az is külön fölszámított a fogyasztóknak. A főváros egy minapi közgyűlésén interpelláltak a vállalat ezen eljárása miatt s a tanács megkérdezte a jogügyi bizottságot, hogy joga volt-e a vállalatnak a glicerinnel fölszámítására. A bizottság azt jelentette, hogy nem volt hozzá joga a vállalatnak. Az ügyosztály álláspontja az volt, hogy a társaságnak joga van a glicerinnel fölszámítására, de a közönséget nem lehet arra kötelezni, hogy kizárólag a gázotársaságtól szerezzék be a glicerint. A tanács mai ülésén ezt az álláspontot fogadta el s elhatározta, hogy a közönséget falragaszon fogja értesíteni, hogy ott vásárolhatja a gázórához szükséges glicerint, ahol akarja. Együttal meg fogja mondani a tanács a glicerinnel használatának a módját is, hogy a közönség maga feltölthesse az óráit.

Fakard és papír-sisak. *Kalmár* Fábrián, a „Vendéglősök Lapja“ utóbbi számában „*Nyit levél*“ címen fordul az orsz. p. egylet igazgatóságához, amelyben azt óhajtja megtudni az *opei* — szerinte *fakard* és *papír-*

sisakkal hadakozó *Ólmosi* J. alelnöktől, az ope. ezidőszerinti *főjétől*, hogy mi szüksége van az egyesületnek a saját pénzátára szakálára kiadott „*Magyar Pincér*“-re, amikor ugyanezt a cájtungot ezelőtt 4 hóval ugyancsak azért szüntették be, mert az ope. nem valami dus vagyoni helyzetét azzal a 200—300 koronával — amibe az újság havonta került — akarták szauálni, illetve növeszteni. Hogy az ope. igazgatósága mint fogja fölvilágosítani *Kalmár* Fábriánt, nem tudjuk, mi azonban megmondhatjuk minden skrupulitás nélkül, hogy *hiv-ságból*, csupa *hicságból* csináltatja *Ólmosi* F. az *ope*-nek azt a kérdéss lapot. — Hogy legyen ahol a *személyi hicságokat* kinyomassák a bpesti *Ope*. még nagyobb dicsőségére! . . .

A balatoni idegen forgalom. Aki a tul a balatoni közlekedési viszonyokkal ösmérs, sajnos tapasztalhatja, hogy a világ legkiesebb tája elhagyatottsága elsősorban is a nagy gondolkozva járó vasutak-illetve a vasutak hiánya miatt van. A tul a balatoni vasut, mely *Kiscsellől* indul ki és *Csáktornyáig* illetve Balaton Szent Györgyig vezet, amíg Keszthelyig jut el vagy négyszer állapodik meg olyan formán, hogy az utasoknak e-helyeken kikell szállani és új bilétákat (jegyet) váltani — újabb 2-3 állomásra. Ezek a megállapodások persze 35-55 percet szoknak igénybe venni, s ebből és a vicinális mód fölötti lassúságából kifolyólag *Kiscsellől* körülbelül egy egész nap alatt lehet eljutni *Keszthelyre*. A balaton idegen forgalmát persze ez a csöppöt sem sietős gőzös járás nem valami nagyon emeli, amit ugylátszik a vasut engedélyesei is beláttak, mert a keresk. miniszteriumtól most az óránkénti sebesség megadását kérelmezték. A veszprém-Tapolcai balatonparti 82 km. hosszú h. é. vasut, melynek engedélyesei *Reé* Jenő és *Szűts* Béla, engedélyezési tárgyalását ugyan is a minapában tarták meg a keresk. miniszteriumban, amikor a bizottság megállapította az építési feltételeket, a vasut költségvetését és az engedélyokirat szövegét. A cél hogy a Balaton északi partja és a főváros között minél gyorsabb összeköttetés létesüljön s az engedélyesek 45 km. óránkénti maximális sebesség engedélyezését kérték, mely kére met a bizottság azou feltétellel, hogy az egész vasut zuzott kőbe lesz ágyazva, pártolólág terjesztett a kereskedelmi miniszter elé. Mi azt, hiszük ha az a t. bizottság az engedélyesek vicinális lassúságát ösmernék, nem pártolást hanem azonnali engedély meg adást terjesztettek volna a miniszter elé. Dehát minálunk mint minden, az idegen forgalom emelés is — ilyen módon készül.

Családi öröm. — *Gottwald* Rezső kartársunkat, a miskolci Korona szálloda éttermének főpincérét kellemes örömeiben részesítette neje, aki f. hó 23-án egy egészséges fiú gyermekkel ajándékozta meg. Az új szülött kereszt apaságát *Bokros* Károly szálloda tulajdonos vállalta el. Az új honpolgár a szent kereszttségben *László* nevet nyert.

Pincérigyletek fuzionálása. A budapesti pincérek szakegyesülete abból az alkalomból, hogy a miniszter felfüggesztette az egyesület működését, fuzionált, azaz hogy beolvadt a budapesti országos p. egyesületbe. Különbön pedig a szakegyeletisták megint ott vannak, ahol — voltak Egy résztük ugyanis, az opeba volt, s onnan indultak és váltak ki, hogy megalakítandó szakegyeletükkel megdöntsék az *Andrássy-uti* ope. kemény várfalait, ami nekik — először, csak olyan siflibáb-féle palotának tűnt föl. Am hogy ezt a tervüket ilyenformán nem vihették ki, fogták a dolog jobbik oldalát és azt gondolták, hogy ezt a műveletet könnyebb lesz odabent elvégezni. Ezekkel a terveikkel tehát az Opeba mentek ismét vissza. Pedig *Ólmosinak*, aki az Ope. igazgatóságának ezidőszerinti faktorja — nem igen tetszett a

dolog. Bizonyos aggodalmi támadának arra nézve hogy: no, ha ezeket a *tótokat* most befogadják a házukba, hát — nem sokára — őket verik onnan ki. Pedig hát hiszen — ahogy vesszük. Először is a kemény szocialista érzelmű kollegákkal történt majdnem olyanformán, mint ahogy most Olmosiékka számdokoznak cselekedni. Amint pedig igen könnyen megeselekedhetnek, mivelhogy a szakegyletista opeisták, ha momentán nem is, de nemsokára számra nézve többen lesznek, miután a mostani ope tagjainak száma mindegyre fogy, míg amazoké — tekintettel a szocialista szervezeteknél tapasztalt élelmeszerü agitációjukra, egyre gyarapodik. Szóval pedig, ha a jelenlegi stádiumból tekintjük a jövő helyzetet, azt látjuk, hogy az Ope jelenlegi igazgatóságát nemsokára a most beolvadt szakegyletisták emberei fogják fölvaltani s ekkor az Opeből az lesz a mit az új igazgatóság akar: egy minden ízében erős szocialista szellemű pincér egylet. Így lesz aztán ki, azaz visszaszolgáltatta az Ope. eszméje azoknak, akik azzal tán megfelelőbben tudnak bánni — a vidéki pincérségnek. A p. egyletek fuzionálása különben így történt: —

A *bpesti p. szakegylet* t. hó 22-én d. előtt 10 óraker rendkívüli közgyűlést tartott amelynek tárgya a *pincér szakegylet megszűntetése*, illetőleg a szakegyletnek az *Országos pincéregyletbe való beolvadása volt*. A gyűlés, amelyen Neuman Izidor szakegyleti alelnök elnökölt, rendkívül viharos lefolyású volt. Az Országos Pincéregylet megbízottai, *Olmosi és Trenk* alelnökök kijelentették, hogy az országos egylet szívesen fölveszi a szakegylet tagjait, de oly feltétel alatt, hogy azok csak négy hónap múlva gyakorolhassák szavazati jogukat. Hatalmas *abcug!* és *le vele!* kiáltásokkal feleltek a pincérek erre a kijelentésre s olyan lármá és tolongás keletkezett, hogy percekig nem folytathatták a tanácskozást. Az Országos Pincéregylet azért ragaszkodik ahhoz, hogy az újonnan belépő tagok csak négy hónap múlva jussanak szavazati joghoz, mert *attól tartanak, hogy az egylet igazgatóságát, amelynek működésével a szakegyleti tagok nincsenek megelégedve, ezek megdöntik*. A vihar csak akkorült el, amikor Örmösi ismét szólásra jelentkezett és azt mondotta, hogy ők, az országos egylet kiktöltöttei, a legközelebbi közgyűlésen proponálni fogják az igazgatóságnak, hogy adják meg az új tagoknak a szavazati jogot azonnal. Az igazgatóság bárkinek szívesen rendelkezésére boesítja a naplót és a jegyzőkönyveit. Ha valaki abban mulasztást fedez föl, vagy pedig arra a meggyőződésre jut, hogy az igazgatóság csak egy esetben is nem a tagok érdekét szolgálta, akkor az igazgatóság készségesen elhagyja az állását. *Heimann József* szakegyleti alelnök és *Ross Márton* elnök felszólalása után a közgyűlés határozatilag kmondotta, hogy a szakegylet működését megszünteti és tagjaival az *Országos Pincéregyletbe olvad*. Ezt a határozatot ahhoz a feltételhez kötötték, hogy az Országos Pincéregylet igazgatóságának egyenesen kötelességévé tétessék, hogy a pincérek elhelyezéséről ingyenesen gondskodjék, hogy így megszabaduljanak az uszorás ügynökök zsarolásaitól. Ezután az esetleges indítványokra tértek át és a „Transzvál kávéház“-i k. gyűlésen résztvett tagok bevonultak az ope. egylet helyiségeibe.

Halászi állomás. Régi terv már, hogy Fiumében Biológiai állomás létesüljön, amely kísérleti helyül szolgáljon tengerünk gazdag faunájának tudományos vizsgálatára. Ez a szép és nagyjelentőségű terv végre közel áll a megvalósuláshoz. A halászi biológiai állomás nagy fontosságát *Heronymi Károly* kereskedelmi miniszter föl szólította a fiúmei tengerészeti hatóságot, hogy készítse

el a felállítandó biológiai állomás részletes tervét. A tervek kidolgozása már folyik is. Ezek szerint az elsősorban tudományos célra szolgáló aquárium a tengerészeti akadémia új palotájának nagy pincehelyiségében lesz.

Minden Tamás vendéglői szakácskönyve. Minden Tamás, a v. szakácskönyv szerkesztője, tisztelettel értesíti a könyve iránt érdeklődő és eddig rendelést eszközölő t. közönséget, hogy e téren nagy közszükségletet és hozzágot pótló szakácskönyve, a hozzá vett uabb *étrendek és utmutatások* pótlása miatt — csak május közp fele fog megjelenni. A tartalom dus és minden ételnemet magába foglaló könyvből — *mutatóul* — nem sokára szemelvények fognak megjelenni. Ugyancsak itt értesíti a t. szakközönséget Minden Tamás, hogy „*Utazás a vendéglőadók körül*“ című krónikás műve gazdagon illusztrálva és díszes kötésű könyvalakban a karácsonyi újévi ünnepekre jelenik meg

Amerikai gasztus. Amerikában a sok mindenféle új szokások közt egy legújabb szokás kapott lábra. — a kínai ételeknek nagy szeretettel való ápolása. Az úvilágban ugyanis annyira hódít a kínai konyha, hogy Newyorkban szinte kötelese divattá lett, hogy a finom, nagy lakomákat kínai vendéglőkben rendelik: aminek az a magyarázata, hogy az európai, meg az ennek a mintájára alakult amerikai produktumainak változatossága dolgában valószínűleg szegény Lázár a kínaihoz képest. A kínai konyha megsüt, megfőz olyan dolgokat, amelynek az emivaló voltáról, emieneknek fogalma nincs és olyan ízekkel lepí a barbár fehér ördög nyét, a minőkről ez nem is álmódott. Egy nyomorult száfogásu ebéd Kinában még korántse meggy lakomászámba. Így étel és pedig elég közönséges étel Kinában a virág is. Rőzsalevelet szűresőlnék és ibolyafőzelékekkel körítik a sült húst is. De minden virágétel között a legjobb állítólag a krizantémumkompot. Ez népszerűbb lett az amerikai gurmék között a feeskéfészeklevesnél is. A készítés módja a következő: a krizantémumot jól megmosva belemártják frissen vert tojás és liszt keverékébe, aztán pedig finom forró olajba. Ekkor félpercre itatospapírra teszik. Mixer ez is megvan, cukrot hintenek, meg fahajazzák, megbor-ozzák, aztán megeszik mint a cukrot. Egy yanke gyomor különben, akár csak egy krokodilus gyomor, mindent bevesz.

Kimaradtak. A lapunkba közölt Székesfővárosi kisvendéglősök báljáról szóló tudósítás „*Asszonyok, leányok*“ névsorából kimaradtak: *Lukács Jánosné, Schneck Jánosné, Autner Jánosné, Autner Mici* és özv. *Stincem Árpádné* és az összes soroksári kenyérsütők feleségei.

Gazdátlan kávéház. A minapokban a Mária Valéria-utcai sarki rendőr arra ébredt, hogy a posztjáróhoz közeleső *Tőzsdé-kávéház* fényesen ki vagon világitva, de nincsen benne sem vendég, sem gazda, sem pincér, azonban az ajtók be vannak zárva. A jó lélek nem tudta mivé vélni a dolgot, s így jelenést tett arról a főkapitányságnak, amely aztán tüstént megállapította, hogy a kávéház bérlője is, a pincérek is mind eltűntek. Most aztán azt nyomozzák, hogy hova lett a gazda, hova tűntek el az alkalmazottak, miért maradtak égve a gázvilágok, és egy általában ha égve maradtak — mért voltak bezárva az ajtók? . . . Ami pedig a rendőrségnek ily különös nagy fejtörést képez, azt mi minden kis spekuláció nélkül tudjuk s hét ötemeletes házat mértünk tenni ellenében, hogy a roppant rejtélyes esetnek nyitja a következő: Miután az a Mária Valéria-utcai Tőzsdé kávéház gyöngén vagy sehogyansem ment, a bérlő nem tudta fizetni a bérletet vagy talán még adós és maradt vele, s miután még más egyébnek se tudott eleget

tenni azt mondta: „Ha az üzlet nem megy, megyünk mi!“ — És mentek, és faképnél hagyták a fényesen kivilágított — kávéházat.

Gyászrovat. Egy régi vendéglőadóst ragadtott el ismét közölünk a kérélelhetetlen ur, a halál. Mint Csáktornyai levelezőnk értesít bennünket, *Szeiverth Antal* e hó 18-án reggel 56 éves korában elhalálozott. *Szeiverth Antal* az ottani *Szeiverth* jelenleg „aranybárány“ szállodának volt hosszú időn át a köztisztelőben álló tulajdonosa, s ezen üzletétől a mult évben, betegsége miatt vált meg. Az elhunytak temetése máre, hó 19-én fél 5 óraker volt a város közönségének általános részvéte mellett. Az elhunyt háláról a család s a csáktornyai önk. tűzoltó-egylet amelynek főparancsnoka volt — is adott ki gyászjelentést. — *Haberman Herman*, a kolozsvári sötétéri kioszk társvendéglőse, hosszas betegeskedés folytán jobblétre szenderült. Az elhunytak díszes temetése e hó 21-én történt, nagy számú közönség s az ottani szakkörök teljes részvételével. A boldogultban *Gárdonyi Imre*, az ottani Európa kávéház t. tulajdonosa kiténő társát vesztette el. — *Kriszt Károlyné* f. hó 23-án reggel 7 óraker, életének 47-ik évében rövid szenvedés után jobblétre szenderült. Az elhunyt díszes temetése 25-én d. u. 4 óraker volt nagyszámú közönség részvéte mellett. — Áldás és béke poraikra!

Borértékesítés parlamenti uton. Ez a máskülönbén igen praktikus módja (?) a borértékesítésnek, ami a minapóban a bajor törvényhozás székházában esett meg — csak ritkán fordul elő, pláne olyan formán, hogy egy képviselőház hivatalosan testületileg és minden tagostul vegyen részt, a komoly törvények hozása rendezett *borkóstolón*. Ez a ritka kedélyes eset különben így történt meg, hogy két jobborde-melő kerületi képviselőt, *Wolf* drt. és *Lotichius* drt., a nemzeti liberális párt tagjait igen kellemetes kéréssel kérték fel a választóik. Több mint százféle különböző finom minőségű rajnai bort küldtek nekik, a szíves kéréssel, költségek végig valamennyit és adnának róla írásos véleményt. A két honatyá szíves áldozatkészséggel vállalkozott a dologra, de kikérték törvényhozói társaik kollegiális segítségét is, s ezekután a sok mosolygás butelít oda vitettek a parlament bufféjébe és hogy teljesen hiteles véleményt adhasanak, a parlament minden pártjából meghívtak három-három képviselőt, olyanokat természetesen akikről joguk volt fölteni, hogy értenek a dologhoz. A képviselő urak nagy szeretettel láttak földadatuk teljesítéséhez és a gyűlésezt éjfélt után két óráig *ülészett*. Ekkorra már a nézetek készen voltak, a miket a képviselők írásba foglaltak és azzal a megjegyzéssel küldtek el választóiknak, hogy hasonló kérdésben mindig szívesen állanak rendelkezésükre.

Hogy lehet nagy hasznot elérni a baromfitenyésztésből? Csakj úgy és akkor, ha olvassuk és megismerjük azokat a nagyfontosságú és nélkülözhetetlen eljárásokat, melyek a sikert biztosítják E szempontból a a gazdák, baromfikedvelők és tenyésztők figyelmébe ajánljuk a „*Baromfitenyésztés*“ című képes *heti* szaklapot, a melyet *Hreblyné Dedineky Adél* szerkeszt. E szakfolyóirat feleleli a gazdasági- és sportbaromfi- éneklő- és diszmadár-, galamb és házinyul *tenyésztési és értékesítési* kérdéseket A baromfitenyésztés minden ágáról közöl nagy számú cikkeket mindíg a legjelesebb tenyésztők írják. A lap hetenkint 12 — 16 oldal terjedelemmel és igen szép illusztrációval jelenik meg s az ország minden részében el van terjedve. Előfizetési ára egész évre 8 korona, 1/2 évre 4 korona. Aki 3 egész évi előfizetést szerz s annak egész évi előfizetési díját a 8 K. egy-

szere beküldi, az egy éven át ingyen kapja tiszteletpéldányként a lapot.

Mutatványszámot ingyen és bérmentve szívesen küld a kiadóhivatal, Budapest, VIII., Nap-utca 19.

Ugyanott megrendelhető a „*Tyuktenyésztés*“ című II-ik kiadást ért baromfi-tenyésztési szakmunka, amelyet *Hreblay* Emil állattenyésztési m. kir. felügyelő írt s amely 200 oldalon, 90 képen ismerteti a tyuktenyésztési tudnivalókat és *fajtaikat*. Ára 3 korona 20 fillér. *Ugy e szaklap, mint e munka egyetlenegy törekvő tenyésztő kezéből sem hiányozhat*

Üzleti híreink

Vendéglő átvétel. *Szuhaj* Miklós a VI. kerületi Izabella-utca 3-ik száma alatt levő jó forgalmu vendéglőt átvette s annak megnyitását ünnepiesen *Rác* Laci zenekarának közreműködése mellett a napokban eszközölte

A „Bihar“ esődje. Nagyváradnak ez időszerint legnagyobb kávéháza, a Bihar-kávéház, amely roppant fényűzésével és izléses beosztásával, még Londonozásnak is büszkeségére válna. Mind azon által ez az impozáns kávéház még sem volt képes boldogulni nem azért, mintha n.-váradnak arra publikuma nem volna, hanem mert szerencsétlen kezű építői kiépítették a világvégére; vagyis ki a n.-váradú vásártérre amely bizony Biharország fővárosa központjától egy kissé nagyon is távol esik. A legfőbb oka ez volt, hogy *Gyárfás* Pál, a kávéház első (és tán nem utolsó) bérlője fizetésképtelenséget jelentett be; amilyébként már előre következtethető volt abból a gyakori főpincéri váltózáshól, ami a „Biharban“ eddig minden 3-4 napban fordult elő. A „Bihar“ alkalmatlan helyzete tehát elsősorban a napirenden levő főpincéri váltózásokat, illetve ez és előbbi a kávéház esődjét eredményezték.

Rotbart Gábor, a nyugati pályaudvarral szembenlevő Chrobok Vencel-féle vendéglőt meg vette s azt új berendezéssel ellátva nyitotta meg a m. héten ünnepiesen.

Új szikvizgyáros. *Eisenbacher* Lipót, fővárosi vendéglős, akinek vendéglője a VIII. ker. Gólya-utca 48-ik száma alatt van, szodagyárt állított fel. A vendéglős kartárs legújabb rendszerű gyári művei által és a közegészségügy követelményeinek legjobban megfelelő szikviz gyártmányára felhívjuk a fővárosi vendéglősöket és kocsmárosokat, hogy vendéglőszikvizgyáros kartársukat szíves kollegiális pártfogásukban részesítsék.

A Józsefvárosi „Baross-utca“ 73. alatt levő *Gétzy* Kálmán barátunk volt pompás vendéglőjét *Balogh* Simon régi főpincér vette át. Az új vendéglős üzletét alaposan megnagyobbította, amennyiben a lakótermetek is a vendéglőhöz csatolta. Megnyitás f. hó 15-én volt.

Nyári vendéglő átvétel. Mint a m. számunk egyikében röviden megírtuk, a szatmári szamos-parti fürdő (katonai uszoda) vendéglője bérlétét *Schneider* Adolf nyerte el. A vendéglő bérlője, aki az üzletet f. é. május 1-én veszi át és nyitja meg — nem ösmeretlen szak-közönségünk előtt, különösen abból az időből, hogy az Ope. eszme felszínre került, amidőn ugyanis *Schneider* A *szaktársunk* Munkácson illetve Debrecenben főpincéreskedett s tett sokat az Ope. mozgalom és annak lapja, az *Újkor* érdekében. Mint tapasztalt és nagy szakképzettséggel bíró vendéglős kerül a jó időben nagy forgalmat eszközölő nyári vendéglő élére, amelynek forgalma hogy ezuttal megkétszereződik az több mint bizonyos. Amit egyébként őszintén is kívánunk régi és valódi jó vállalkozó szellemű szaktársunknak.

Barneth Gyula a VIII. ker. Tavaszmező-utca és Óz-utca sarkán levő vendéglőt március hó 15-én át vette s ugyauakkor nagy közönség részvéte mellett ünnepélyesen megnyitotta.

Budán a fehérvári-uton levő Telegdy féle vendéglőt Szőlőssy István vette bérlébe, aki a nyári kirándulásairól híres vendéglőt ujjonnan átalakítva, a napokban nyitotta meg.

Marosvásárhelyt, a székelyföld eme pompás kis fővárosa új színház épületében nagyszabású „Vigadó“ vendéglő és kávéház fog berendeztetni. Ebben az ügyben különben a napokban volt értekezlet, amely a városi „Vigadó“ építését illető terveket teljesen a magáévá tette.

Vozignyi Antal fővárosi vendéglős a Garay-tér 34. szám alatt levő vendéglőt kibérelte, s azt ujjonnan berendezve, ünnepélyesen a jövő hó 1-én fogja megnyitni.

Budapesten, a Baross-utca 1. szám alatt levő Takács-féle üzletet *Cappe* Ferenc vette át, s azt a követelményeknek megfelelően ujjonnan alakította át. *Cappe* vendéglős üzletét jó nagyros konyhája és termelőktől vásárolt tiszta borai miatt máris nagyszámu közönség látogatja.

A jó kocsmáros. A tulajdonai megyék, köztük első helyen Zalavármegye, mindig híresek voltak jó ételű és jó bortmérő vendéglős kocsmáikról. Mivelhogy az ezen üzlet élén rendszeren oly férfiak állnak, akik a „jó bor, jó kocsmá“ elvétől egy pillanatra sem tántorodának el. Miképen *Pecornik Ottó*, a csáktornyai jó kocsmáros, akinek vendéglőjét a Mura menti s táji jó bort szerető közönség, ha csáktornyán bármiféle sürgős dolga akad, egy világot se kerülne el.

Horolek J. a VI. Izabella-utcai *Richter* János féle vendéglőt vette át. A jó konyhával és termelőktől vett borokkal vezetett vendéglő már is nagy látogatottságnak örvend.

Vendéglő vétel. Ifj. *Ráckeuy* Lajos, volt Német-utcai vendéglős, a VIII., Nap-utca 18 sz. a levő *Glac* István-féle jóhírű vendéglőt megvette s a napokban nagyszámu közönség jelenlétében megnyitotta. Az új vendéglős saját és termelőktől vett boraival új üzlete forgalmát már is teljesen föllendítette.

Helyváltozások. Debrecenben az „Arany Bika“ éttermi fop. állását nem *Böcögő* József, mint ezt tévesen közöltük, hanem *Boda Mihály*, a szegedi „Kass Vigadó“ huzamosb időn volt főpincére tölti be. *Böcögő* József barátunk febr. hó 1-től a *Bika* kávéházban működik ugyanily minőségben. Mellette mint főpincér szombathelyi *Lobermayer* József, az *Újkor* volt agilis tudósító m. társa van hosszabb idő óta. U. itt mint s.-pincérek *Fial* György és *Agots* Péter működnek. Az Angol királyi szálló éttermében *Klafi* János főpincér működik. *Millin* Jean a Bika szálló szoba-főpincéri állását tölti be. U. itt az étteremben *Kalmár* Dezső, *Német* Titusz és *Pregitzer* Antal vannak alkalmazásban. A Frohner szálló éttermében *Kohn* Zsiga — ételhordóból főpincérnek léptettetett elő. A Magyar királyi kávéház r.-fizető pincéri állását *Groszman* Pál tölti be.

Késő lapzártakor (amikor már a lap is be van tördelve) vesszük az értesítést, hogy a n.-váradú „Bihar“ kávéházról szóló fennebbi hírünk tévedésen alapszik s a maga egészében nem felel meg a valóságnak. Eszerint tehát a Bihar kávéház esődje elesik, mivelhogy az első bérlő tulajdonosa kezében, a n.-váradú nagy vásártér sarkán álló „Bihar“ el és — virágozik . .

Hétről-hétre

A jó fogadósné

Ugy büjtelő és téli farsang-félel, tulajdonképen a jó vidék látja jobbik hasznát

a vendéglőkben előfordulni szokott mulatságoknak. Amik különben itt olyan hirtelen szoktak jönni, mint a nyári dörgős zápor. Ebben a pillanatban még tiszta az ég, se hirt, se hirt, de a másikkban már — ott a rendelés — 2 vagy 3-4 száz személyű banketti vigalomra.

Ily hirtelen kapott a közel mult hetekben a nagykanizsai „Szarvasfogadó“ is egy diszbeédes rendelést — vagy 3 száz személyre. — *Hertelendy főispán* *instalációja holnap után lesz, tehát az időre 250 személyre bankettet készíteni, á 10 forintjával!* — szolt a sürgönyi rendelet — *Holnapután!* — mondogatta magában a fogadó derék tulajdonosnője, — amikor a kanizsai piacon se baromfi se más hozzávaló! De meg aztán a többi hozzávaló készítés is . . . „Baj, baj, — bizonygatta *Freyslinger József*, az éttermi fő — mivelhogy azonkívül . . . „Semmi no, mondta *hirtelen* közbe a jó fogadósné. *En holnap Bpestre utazom, maga pedig, József — itthon intézkedik* S a hogy mondta, tervele, úgy lett, a hirtelen rendelt *Hertelendy-féle* 10 frtos bankett pedig úgy sikerült, hogy *Hertelendy*, zalavármegyei főispán alig tudta az előismeréstől meghatott szavakban kifejezni meglepődését. Hogy persze ez a hirtelen csinált bankett valamelyest a konyhára is hozott; azt legjobban kifejezésre juttatták az ottani vendéglősök illetékes nézet nyilvánításai: — „Hja, ha egyszer valamely dolgot *Tindágliné*, a jó fogadósné vesz kezébe — annak *muszáj* sikerülni!“ . . .

Szemere lakomája.

Szemere Miklós, a híres hazai sportsman és közzgazdász, abból az alkalomból, hogy a tatal publikummal ismeretségre lépni óhajtott; tiszteletére a t. tatakknak, vagy 600 személyre gazdag díszlakomát adott. A fejenként 5—5 koronába kerülő fényes bankettet *Noll* Miklós, az Esterházy fogadó tulajdonosa készítette, s az „Angol kert“-ben szolgáltatatta föl, mindnyája nagy meglepődésére. A nevezetes ebben a dologban egyébként az volt, hogy a 600 személyre készített lakomán vagy 1200-an laktak jól, akárcsak Krisztus urunk 7 árpa kenyereből, ama historiai 5000 ember. A hat-százzal több lett lakomázó persze megfizette a ráeső 5—5 koronát (azaz csak fizette volna . . . ha Szemere nem fizette volna ki), mindazonáltal *Popp* ur, az ottani *Griff* fogadó tulajdonosa mégis azon spekulált, hogy vajjon mit is csinál *Noll* kollega, ha az az étel tőlel a nyakán marad?

Pincérek és teologusok.

A marosvásárhelyi teologusok lekicsinyelték az ottani főpincér és pincérek, (akik a farsangi saison alatt 5—6 nap- és éjjelt munkáltak egyfolytában keresztül) hogy: — No hiszen, hat éjszaka nem aludni, hát az is valami? — A teologusok báija pedig ma két hete történt a „Transzylvánia“ fogadóban. S a teologusok, dacára a közbeeső vasárnapnak — 3 nap nem mentek a teológiára . . .

A Móric

nem volt magával tisztában

A midőn nem rég a kolozsvári Pincérménház alapja javára rendezett bál elők. bizottsága megalakult, *Férszl* József elnök azt javasolta, hogy elsöben is tisztelegjenek a vendéglős- és kávéosok fejéinél s körjék fel őket a védnökségre. *Nagy* Gábor, a kiváló szállodás, borász, (szőlész), gazdász és művész, *Gráff* János, a tekintélyes és kitünő szakember és ugyancsak jó szölobirtokos, *Kikaker* Boldizsár a legszebb erdélyi kávéház tulajdo-

nosa és a Nowyork gazdája: *Tauszig* Alajos, nemcsak szívesen fogadták a tisztséget, de a r. bizottságnak — a vizalom sikerülésére nézve utasításokat is adtak. A bizottság tehát eme jó főnöki utbaigazítások folytán tette tiszteletét minden egyes s a r. bizottságba be választott tagoknál, már t. i. a főnököknél. Így mentek el *Róth* Mórihoz is a Hungária kávéházhoz, akinek midőn aladták küldetésük célját s felkérték hogy a bizottsági listára *Becses* nevét oda írnia, illetve azt helybe hagynia, — mód nélkül felháborodott és izgatottan így szólt:

— A nevémet! — én, a nevémet nem adom oda, és nem írok alá semmit, és nem leszek semmi, mert én — a nevémet nem adom oda!

A kiküldöttek pedig összenéztek, nevettek és boszankodtak: és elmentek, mert a Móric! — nem adta oda a nevémet . . .

Róth Móriának különben volt már ily esete és pedig azután, hogy jó *Grün* bátya, a „Budapest“ kávéház népszerű gazdája őt, mintegy lézengő nagy fiút felvette üzletébe s négy éven át atyai jóindulattal beletanította némelig — (mert Móriának akkor is kemény volt a feje) — a pincér mesterséget. Négy év után aztán egyszerre nagy hirtelen kilépett Móric, és vagy két-három évre valami módon hozzá jutott — mint gazda! — a Hungáriához, s mint ilyen tett nem éppen művelt emberhez illő megjegyzéseket, volt jó főnökére, *Grün* Adolfrá, aki aztán ezért Mórictól szépen fölakarta jelenteni. Anélkül de a nagy kérelmekre elállott e dologtól, de hogy valami nyoma mégis legyen az ügy elintézésének így szólt Mórihoz.

— Hát Móric, én téged nem jelentelek föl; tehát te, itt az urak előtt (a *Pferchy* sörözőben ültek egy asztalnál 4-en) vond vissza a szavaidat.

— Éhn! — éhn, nem vholok vissza szemmit! . . . Mondta és azonnal fölkelte és az urakat szépen a faképnél hagyta a — Móric.

Szerkesztői posta.

Mélyen tisztelt dolgozó- és az összes levelező és tudósító munkatársainknak, akik a „Vendégfogadó“ illetve „Kisvendéglős“-nél szerkesztői működésben szellemi munkálkodásaikkal támogatják a körükben előfordult szakmabeli hírek közléséről mindenkor oly pontosan és hűven értesítettek: ezen odaadó és készséges szíves közreműködésükért, amidőn a lap szerkesztésétől visszalépek, hálás és őszinte köszönetemet fejezem ki. Flór Győző a „Vendégfogadó“ s volt „Kisvendéglős“ szerkesztője.

E. F. Miskolc. A „Csók“ és a többi fölötté fontos *Tárca- és Műveltség* való közlemények jönnek, okvetlen jönni fognak, de — tekintettel a mostan előjött többrendbeli változásra — egyelőre nem. Addig is szívélyes üdv — Rákóczi-ábra . . .

K. F. Nagypérint. *Ha savanyu a bor . . .* Hát tetszik tudni kedves szaktárs ur, ez egy kicsinyt fogas, de jobban mondva — furcsa kérdés, pláne abban az értelemben ahogy azt ön akarja föladni. Ezen kérem olyanképen; sem Péter sem Pál nem segít, ha csak nem a következésképen cselekszik. T. vendégeinek, (akik, egyáltalán nincsenek savanyu borhoz szokva) adja hírül, hogy kóstolóra (próba-képen) egy-két hektó jó savanykás *nyiri vinkót* hozatott, s miként a szabósiak: adjon hozzá — de ne *Petáncsi se Regedei* hanem — Szántói vizet.

F. M. S. sz. György, L. M. Pápa, R. B. K. keresztés. *Tárca és vers közleményeik földolgozás* alatt vannak s ha elkészülnek — közölve lesznek

Nyiltér.*)

Tekintetes Szerkesztő Úr!

Becses lapjának f. évi 10. számában megjelent „Élelmesség a la Niemetz“ cikkére, mint hű olvasó és elfizető, — kérem az igazság érdekében következő soraimat közzé tenni:

Nem való az, hogy Komáromy a zupa pertlét hagyta ott, s hogy kaszával, kapával a

földművelő mesterséget üzte, ő mint egy tanult asztalos-iparos a társadalom mostoha viszonyai közepett gondolt a vendéglős iparnak üzésével helyzetén segíteni, hogy ez neki sikerült, ezen inkább csak örövendhetünk.

Mért nem szelözteti a t. szerkesztőség oly vendéglősök működését, kik éppen csak azért nyitnak vendéglő-üzletet, hogy ezzel a házbért szerezzék meg e spekulációval másokat megrontanak. Hogy mások is nyitnak anynyiszor egymásután vendég őt erre példa van elég es pedig olyanok részéről akik még ugy sem volnának rászorulva, mint Komáromy. Találunk ilyent a Chikagóban is.

Alulírtt. bár üzleti érdekeimet legjobban érintve érezhetném Komáromy legutóbbi ízlet nyitásával, kijelentem, hogy két évi szoros üzleti összeköttetésünkéből a legkorrektebb és a legtisztességesebb embernek ösmertem őt ki, azért fűj legjobban a dologban az, hogy őt a nyiltéri közlemény Niemetzel hasonlítja össze.

Kérésremnek az igazság érdekében való elintézését elvbarátaim nevében kérve, maradtam tisztelettel:

Budapest, 1904. március 8.

Komka Péter

vendéglős.

VII. Deubinszky-u. 40.

*) E rovatban közlöttékért felelőséget nem vállal a (Szerk.)

500 koronáért

eladó egy jó forgalmu kisvendéglő a város-lyiget tőszomszédságában.

Vendéglő

kaszárnyával szemben, ma'mok, gyárak és országos vásártér közelében, kimutatható jó forgalommal más vállalkozás miatt jutányosan eladó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

20 hektoliter 6 éves Rizlingi

helyben megadózva a legjutányosabb áron eladó. Cím a kiadóhivatalban.

Új grammaphon.

mely a *kisvendéglősök bálján* lett bemutatva és kiténtetve — olesó áron eladó. Cím a kiadóban.

Egri borok!

Atyám, Babocsay Sándor ügyvéd borainak kezelését átvettem. Vannak pincéinkben: *fillokszera előtti „ó-vörös“ és 1901. évi fehér borok.* — Kis- és nagymértékben eladók. — *Babocsay Gyula* gazdász, Egerben.

Finom asztali borokat,

egri termelésből fehérét és sillert hektoliterként 20 frtjával, valódi egri bikavért pedig 30 frtjával ajánl vételre *Kócán Sándor* vendéglős, Egerben.

300 hektoliter

jó minőségű idej termései bort keres fővárosi vendéglős időközünkinti 10—15 hektoszallításra. Azon termelők, (és csakis termelők) akik hasonló mennyiségű és föltétlen jóminőségű borral rendelkeznek, kéretnek értesítésüket *O. B.* címen e lap kiadóhivatalába inténzi.

Saját termései

Sümegei hegyi borokból, 1902. évi termésből 22 krért 1903. évből 24 krért szállít kicsinyben, utánvét mellett *Talabér Károly*, szőlőtermelő Sümege.

Egy eredeti

hordó idej termés és jó minőségű bor — csak termelőnél — kerestetik, melyből mintát s árjegyzőletet alábbi címre kérek küldeni: — *Spiváló J.* Bpest, K.-Váci-ut 187.

Kerestetik megvételre

100—120 drb. kerti-szék (köztük 40—50 nádszék) és 4 szögletű asztalok, ezenkívül — *sörözőkben használni szokott* 50—60 drb. kék- és pirosvirágos (fehér alappal) abrosz. Cím: *Schneider Adolf Szatmár*, Deák-tér 12.

Kézi sörszivattyú-készülék

részről olesó eladó. Sárkány-u. 5.

Forgalmas kültekli vendéglő

azonnal eladó 1200 frtért. Házbér 750 frt.

Kétesapós rézszivattyú

árványval együtt eladó.

Vendéglőhelyiség

a Szondy- és Bajnok-utcza sarkán augusztus elsejére kiadó. Bővebb felvilágosítás nyújt a házmaster.

Kasínó-vendéglő átadás.

A *Békásmezeyi* (csillaghegyi) kaszinó-vendéglő teljes berendezéssel — 1000 kor. átvehető. Házbér 600 kor. Cím a kiadóban.

Naponta friss hal!

Szállít *vendéglősöknek* (és privát házakhoz) bármikor *friss Haresát, Fogast, Tokot, Pontyot, Csukát* stb. legolcsóbb napi árban.

H A J N A L J.

központi vásárcsarnok, IV. ajtó bejárat mellett.

Pályázati hirdetés.

A „Budapesti Pincér-Egylet“ tagjainak *Frohner-féle* alapítványára ezen pályázatot hirdet.

A feltételek az egyleti irodában: *Kerepesi-ut 9/b* alatt megtekinthetők. *Határidő május 10.*

Az elnökség.

Utmutató.

Tarant Prokob „Stefánia szállodája“ *Bpest*, VII. ker., *Murányi-utca 53.*, a keleti pályaudvar közelében. Olesó szoba árak, magyaros vendéglő, saját termései balatoni és termelőktől vett borok. Pontos kiszolgálás.

Beke Aladár „Kis pipa“ vendéglője *Debrecen*, Csapó-utca sarkán. Olesó és jó magyaros konyha, minden este turós csusza, hetenként háromszor szegedi halászlé. A debreceni és az ottan megforduló pincérek találkozó helye. Kiténtő kerti borok.

Fekete Lajos vendéglője a „Vig magyarhoz“ *Kolozsvárt*, *Széchenyi-tér*. A helybeli és vidéki pincér urak élénk látogatott helye. Olesó árak, kiténtő ételek és italok.

Grün Adolf „Budapest“ kávéháza *Kolozsvárt*. Az erdélyrészi és Erdély fővárosi és itt megforduló pincér urak kedvelt találkozó helye.

Deutsch Ármín „Emke“ kávéháza *Szatmárt*, a színház tőszomszédságában. A helybeli kartárs urak és iparosok szíves látott kávéháza.

A világhírű francia

Delbeck & Co,

reimsi pezsgőborgyár

és a Müncheni Hofbräu

magyarországi főlerakata.

B R Á Z A Y K Á L M Á N	Delbeck	Válogatott fűszerárúk.
	Brázay	mindennemű bel- és külföldi csemegék,
	Delbeck	magyar és francia pezsgő-borok
	Brázay	rum, thea, liqueőrök, sajt, vaj, kassai, prágai sonka, felvágottak, gyümölcsök stb. raktára.
	Delbeck	
	Brázay	

BRÁZAY KÁLMÁN-nál

Múzeum-körút 23.

MAGYAR VENDÉGLŐS

Országos vendéglősök, koresmárosok, kávéosok, pincérek, bortermelők és a söripar érdekeit fölkaroló székes-fővárosi vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának hivatalos szakközlönye.

Előfizetési ár:

Egész évre 12 korona, félévre 6 korona,
negyedévre 3 korona.

Felelős szerkesztő és lapkiadó-tulajdonos:

NIKHÁZY GÉZA.

Megjelenik minden hó 1-én, 10-én és 20-án.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapesten, VIII., József-körút 15. szám.

A kisvendéglősök legközelebbi összejövetelüket Kecval Ignác vendéglőjében, VI. ker., Szív-utca 16. sz. a. április hó 15-én délután 4 órakor tartják. Az összejövetelen való megjelenés minél teljesebb számban kéreltik.

Új erővel.

A múlt hó 26-án 13-ik számunkban »Változások« cím alatt megjelent s mélyen tisztelt előfizetőinkhez intézett az eddig fennállott »Kisvendéglős« címét »Magyar Vendéglős«-re változtatását tudató értesítésünk nem egészen világos tartalmát rektificálva oda módosítjuk. Illetőleg kijelentjük, hogy lapunk mostani új címe tévedésből iratott lehetetlennek, mert miután ipartársulatunk is címet változtatott, tehát nagyon természetesnek mutatkozott a lap címének az ipartársulat címéhez hasonló alakot adni.

Nincs is szándékunkban a címet megváltoztatni; a fenti kifejezésért a felelőség Flór Győző, volt felelős szerkesztőt illeti, a ki a laptól való megválásának akkor már tudatában, vagy rosszakarat, vagy hanyagságból elmulasztotta a cikkírásra köteles figyelmet fordítani.

Egyébiránt Flór Győző másként is rossz lát raktott a tűzre, amiért majd annak idején megtesszük ellene a kellő lépéseket.

A »Magyar Vendéglős« lap további vezetésére nézve kijelentjük, hogy annak szerkesztésére kiváló gondot fogunk fordítani s megkettőzött igyekezettel és buzgalommal azon leszünk, hogy vendéglős, koresmáros- és kávéos-ipar, valamint a pincérek érdekének folytonos szem előtt tartása, s annak kívánt fejlesztése semmi tekintetben mulasztást vagy hátrányt ne szenvedjen.

Úgy mint eddig, úgy ezután is a reánk rótt feladatnak lehetőleg teljes mértékben akarunk megfelelni.

Kiadóhivatal.

A vendéglői szakképesítés.

A biztos siker egyik fő alapfeltétele az erős összetartás, a testületi szellem fejlesztése. Iparunk fejlődését is különösen ennek a két ténynek szem előtt tartása mellett lehet virágzóvá és maradandóvá tenni. Feltétlenül szükséges, hogy olyan eszközöket keressünk, melyek alkalmasságok a nagy cél elérésére. Ezek egyike pedig első sorban a szakképesítés és az iparnak, így a vendéglői iparnak is a szakképesítéshez kötött feltétlen szükségessége.

A vendéglői ipar gyakorlásához óhajtott szakképesítésnek törvénybe iktatásához,

illetőleg ennek kivívásához jobb alkalmat nem is kívánhatnók, mint a mostani legközelebbi időszak, midőn az ipartörvény revízióját célzó törvényjavaslat az országgyűlésen tárgyalatni fog. Ezen alkalmat kell teljes erővel és közös akarral megragadni és lankadatlan buzgalommal oda hatni, hogy az ipartörvény revíziója tárgyalásakor a képviselőtestület, illetve országgyűlés a vendéglősök és kávéosok már régebben és több ízben kifejezett azon óhaját, hogy iparunk gyakorlásához a szakképzettség szükségessége megkívánlassék, föltétlenül megállapíttassék, törvénybe foglalja.

E cél eléréséhez úgy az összes vendéglősök, koresmárosok, valamint az összes pincérek egyesült erővel sorakozzanak és pedig nemcsak a fővárosban, hanem az egész országban, lévén ez ügy nem az egyeseké, hanem az egész országé és felirat, kérvényezés és az e célra alakulandó impozans küldöltség útján igyekezzenek a fontos ügynek keresztülvitelére az intéző köröket megnyerni.

Mindent meg kell tenni, hogy jogos kívánságunk eléréséhez juthassunk.

Kereskedelmi kormányunk bizonyára örömmel támogatná az ilyen irányú mozgalmat, mely a vendéglői ipar gyakorlatát bizonyos szakképesítéshez kötné.

A szakképesítés gyakorlati és szellemi

TÁRCA.

Muki, a piccoló.

Irta: Talló.

Muki régente egy vas megyei sváb faluban mérte az utat a szalmafödeles házikótól az iskolaépület kapujáig. Talán még álmában sem képzelte el, hogy ő még egykor Pesten spenzerben, fehér kötényben sörrel, borral fogja kielégíteni a restauránatok szomjas publicumát. De a sors így rendelkezett s Muki egy szép napon Pesten tört.

Történt pedig, hogy egy főpincér járt a vidéken, akinek a főváros egy nagyobb vendéglőjében szüksége volt kezdő borfiukra s miután Muki apjával némi ismeretségben volt, egy-kettő megegyeztek Muki jövője felett és így ő egy másik környékbeli fiúval Pestre került. Ahogy pedig ráadták za általa mellénynek képzelt spenzert, fehér kötényt, Muki a tükörbe tekintve, egy fejjel magasabbnak érezte magát s gondolatban már látta magát, amint évek múlva mint főpincér meglegegedetten dörzsöli kezét egy jól jövedelmező állásban.

Új világ nyílt meg Muki előtt. A pénz, ami otthon oly ritkán jutott kezeihez, lett az első, ami iránt végtelen vonzalmat érzett. Záróra után izgatottan olvasta az napi keresztet, olykor még ágyában is töprengett azon, mikor gyűl a vörös rézpenzből össze annyi, hogy a főpincérnél bankóra, vagy inkább csengő aranyra beválthasson, amit aztán szorgalmasan haza küldött, mert Pesten nem bízott volna meg a különben elég biztos alappal rendelkező Angol bankban sem.

A vendégzobában, ahol Muki működését megkezdte, rendes asztala volt egy üzleti polgárokból álló napi társaságnak. Itt kezdődött első szereplése Muki számára, mint piccolónak. A Haus-csemetéből átfórmált piccoló rövidesen kedvence lett az asztaltársaságnak. Muki becsülettel hordta vendégeinek a habzó sört s szabad idejét, érdemére legyen mondva, iparkodott a magyar nyelvet minél jobban elsajátítani. Persze, nehezen ment. Egyszer, midőn a rikkancsok éktelen lármával, külön kiadást jeleztek, az asztal körül torgoló Mukit megkérdezték: No mit kiabálnak most az utcán? Kész is volt rá rögtön a válaszszal s ekként idézte a rikkancsok

mondókáját: Rent-külen-kivel-ünk-kuli-külön kiadás! Muki tehát szépen haladt az üzleti képesség, mint a magyarosodás útján. S hogynem, akadt az asztaltársaságban egy tréfás úr, aki sok kellemetlen órát szerzett Muki számára. Minduntalan adós maradt neki a szivarért járó pénzösszeggel. Nem mintha lukas zsebben hordta volna a pénzt, hanem ismerte Muki pénzvagyó hajlamait, tudván, hogy így sok bosszúságot okoz neki, akinek e felett való kifakadására jót nevettek a társaság többi tagjai. Egyideig túrta ezt a mulatságot ő piccolósága, végre azonban mégis megsokalta s egy vasárnap délután kerekén kijelentette, hogy ha B. úr 34 kr. összegű tartozását rögtön ki nem fizeti, rendőrt hív s annak segítségével szerez érvényt követelésének. S miután B. úr nem volt hajlandó fizetni, mert ezáltal egy érdekes tréfára volt kilitás, nem vette figyelembe Muki fenyegetéseit, aki ki is jött a sodrából, a másik pillanatban az utcán termett s a sarki rendőrt hangos érveléssel sietette érdekeinek védelmezésére.

A főpincér, nehogy a biztos úr komoly beavatkozást véljen, megsúgta a különben ismerős rendőrnek, hogy őt elsősorban egy-

nosa és a Newyork gazdája: *Tauszig* Alajos, nemcsak szívesen fogadták a tisztséget, de a r. bizottságnak — a vígalom sikerülésére nézve utasításokat is adtak. A bizottság tehát eme jó főnöki utbaigazítások folytán tette tiszteletét minden egyes s a r. bizottságba be választott tagoknál, már t. i. a főnökknél. Így mentek el *Róth* Mórichoz is a Hungária kávéházhoz, akinek midőn alóadták küldetésük célját s felkérték hogy a bizottsági listára *becses* nevét oda írnia, illetve azt helybe hagynia, — mód nélkül felháborodott és izgatottan így szólt:

— A nevetem! — én, a nevetem nem adom oda, és nem írok alá semmit, és nem leszek semmi, mert én — a nevetem nem adom oda!

A kiküldöttek pedig összenéztek, nevettek és boszankodtak: és elmentek, mert a Móric! — nem adta oda a nevét . . .

Róth Móricnak különben volt már ily esete és pedig azután, hogy jó *Grün* bátya, a „Budapest“ kávéház népszerű gazdája őt, mintegy lézengő nagy fiút felvette tiszteletébe s négy éven át atyai jóindulattal beletanította némelig — (mert Móricnak akkor is kemény volt a feje) — a pincér mesterséget. Négy év után aztán egyszerre nagy hirtelen kilépett Móric, és vagy két-három évre valami módon hozzá jutott — mint gazda! — a Hungáriához, s mint ilyen tett nem éppen művelt emberhez illő megjegyzéseket, volt jó főnökére, *Grün* Adolfra, aki aztán ezért Móricot szépen fölakarta jelenteni. Am de a nagy kérelmekre elállott e dologtól, de hogy valami nyoma mégis legyen az ügy elintézésének így szólt Móricához.

— Hát Móric, én téged nem jelentek föl; tehát te, itt az urak előtt (a *Pferchy* sörözőben ültek egy asztalnál 4-en) vond vissza a szavaidat.

— Éhn! — éhn, nem vhonok vissza semmit! . . . Mondta és azonnal fölkelte és az urakat szépen a faképnél hagyta a — Móric.

Szerkesztői posta.

Mélyen tisztelt dolgozó- és az összes levelező és tudósító munkatársaimnak, akik a „Vendégfogadó“ illetve „Kisvendéglős“-nél szerkesztői működésben szellemi munkálkodásukkal támogatták a körükben előfordult szakmabeli hír közlésekről mindenkori oly pontosan és hiven értesítettek; ezen odaadó és készséges szíves közreműködésükért, amidőn e lap szerkesztésétől visszalépek, hálás és őszinte köszönetemet fejezem ki. Flór Győző a „Vendégfogadó“ s volt „Kisvendéglős“ szerkesztője.

E. F. Miskolc. A „Csók“ és a többi fölötté fontos *Tárca- és Mivdennek* való közlemények jönnek, okvetlen jónni meg, de — tekintettel a mostan előjött többrendbeli változásra — egyelőre nem. Addig is szívélyes üdv — Rákóczi-ába . . .

K. F. Nagyperint. *Ha savanyu a bor . . .* Hát tetszik tudni kedves szaktárs ur, ez egy kicsinyt fogas, de jobban mondva — furcsa kérdés, pláne abban az értelemben ahogy azt ön akarja föladni. Ezen kérem olyanképen; sem Péter sem Pál nem segít, ha csak nem a következőképen cselekszik. T. vendégeink, (akik, egyáltalán ninesenek savanyu borhoz szokva) adja hírül, hogy kóstolóra (próba-képen) egy-két hekto jó savanykás *nyiri vinkót* hozott, s miként a szabóesziak: adjon hozzá — de ne *Pétáncit* se *Regedét* hanem — Szántói vizet.

F. M. S. sz. György. L. M. Pápa. R. B. K. keresztet. *Tárca* és vers közleményeik földolgozását alatt vannak s ha elkészülnek — ráközi lesznek

Nyiltér.*)

Tekintetes Szerkesztő Úr!

Becses lapjának f. évi 10. számában megjelent „Elelmesség a la Niemetz“ cikkére, mint hű olvasó és előfizető, — kérem az igazság érdekében következő soraimat közzé tenni:

Nem való az, hogy Komáromy a zupa pertlét hagyta ott, s hogy kaszával, kapával a

földművelő mesterséget üzte, ő mint egy tanult asztalos-iparos a társadalom mostoha viszonyai közepett gondolt a vendéglős iparnak tüzésével helyzetén segíteni, hogy ez neki sikerült, ezen inkább csak örvendhetünk.

Mért nem szellőzteti a t. szerkesztőség oly vendéglősök működését, kik éppen csak azért nyitnak vendéglő-üzletet, hogy ezzel a házbért szerezzék meg e spekulációval másokat megrontanak. Hogy mások is nyitnak annyiszor egymásután vendég-öt erre példa van elég es pedig olyanok részéről akik még egy sem volnának rászorulva, mint Komáromy. Találunk ilyent a Chikagóban is.

Alulírott bár üzleti érdekeimet legjobban érintve érezhetném Komáromy legutóbbi tizlet nyitásával, kijelentem, hogy két évi szoros üzleti összeköttetésünkben a legkorrektebb és a legtisztességesebb embernek ösmertem őt ki, azért fáj legjobban a dologban az, hogy őt a nyiltéri közlemény Niemetznel hasonlítja össze.

Kérsemnek az igazság érdekében való elintézését elbarátaim nevében kérve, maradtam tisztelettel:

Budapest, 1904. március 8.

Komka Péter

vendéglős.

VII. Dembinszky-u. 40.

*) E rovatban közlöttekért felelőséget nem vállal a (Szerk.)

500 koronáért

eladó egy jó forgalmu kisvendéglő a város-
liget tőszomszédságában.

Vendéglő

kaszárnyával szemben, ma'mok, gyárak és or-
szágos vásártér közelében, kimutatható jó for-
galommal más vállalkozás miatt jutányosan
eladó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

20 hektoliter 6 éves Rizlingi

helyben megadózva a legjutányosabbáron eladó.
Cim a kiadóhivatalban.

Új grammaphon.

mely a *kisvendéglősök bálján* lett bemutatva
és kitüntetve — olesó áron eladó. Cim a
kiadóban.

Egri borok!

Atyám, Babocsay Sándor ügyvéd borainak
kezelését átvettem. Vannak pincéinkben:
*fillokszera előtti „ó-vörös“ és 1901. évi fehér
borok.* — Kis- és nagymértékben eladok. —
Babocsay Gyula gazdasz, *Egerben.*

Finom asztali borokat,

egri termelésből fehérét és silleret hektoliterként 20
frtjával, valódi egri bikavért pedig 30 frtjával ajánl
vételre *Kócán Sándor* vendéglős, *Egerben.*

300 hektoliter

jó minőségű idei termésű bort keres fővárosi vendéglős
időközönként 10—15 hektoszallításra. Azon termelők,
(és csak termelők) akik hasonló mennyiségű és föl-
tétlen jóminőségű borral rendelkeznek, kéretnek érte-
sítésüket *O. B.* címen e lap kiadóhivatalába intézni.

Saját termésű

sümei hegyi borokból, 1902. évi termésből 22 krért
1903. évből 24 krért szállít kicsinyben, utánvét mellett
Talabér Károly, szőlőtermelők *Sümege.*

Egy eredeti

hordó idei termés és jó minőségű bor — csak
termelőnél — kerestetik, melyből mintát s
ármegjelölő-t alábbi címre kérek küldeni: —
Spiváló J. Bpest, K-Váci-ut 187.

Kerestetik megvételre

100—120 drb. kerti-szék (közöttük 40—50 nádszék) és
4 szögletű asztalok, ezenkívül — *sörödcékben használni
szokott* 50—60 drb. kék- és pirosvirágos (fehér
alappal) abrosz. Cim: *Schneider Adolf Szatmár*, Deák-
tér 12.

Kézi sörszivattyú-készülék

részről olesón eladó, Sárkány-u. 5.

Forgalmas kültelki vendéglő

azonnal eladó 1200 frtért. Házbér 75 frt.

Kétesapós rézszivattyú
árványval együtt eladó.

Vendéglőhelyiség

a Szondy- és Bajnok-utca sarkán augusz-
tus elsejére kiadó. Bővebb felvilágosítás
nyujt a házmester.

Kaszinó-vendéglő átadás.

A **Békásmegyeri** (csillaghegyi) kaszinóven-
déglő teljes berendezéssel — 1000 kor. átve-
hető. Házbér 600 kor. Cim a kiadóban.

Naponta friss hal!

Szállít vendéglősöknek (és privát házakhoz)
bármikor friss Harsását, Fogast, Tokot,
Pontyot, Csukát stb. legolcsóbb napi árban.

H A J N A L J.

központi vásárcsarnok, IV. ajtó bejárat
mellett.

Pályázati hirdetés.

A „Budapesti Pincér-Egylet“
tagjainak *Frohner-féle* alapít-
ványára ezennel pályázatot hirdet.

A feltételek az egyleti irodában:
Kerepesi-ut 9/b alatt megtekin-
thetők. Határidő május 10.

Az elnökség.

Utmutató.

Tarant Prokob „Stefánia“ szállodája *Bpest*, VII. ker.,
Muráyi-utca 73. a keleti pályaudvar közelében.
Olesó szoba árak, magyaros vendéglő, saját termésű
balatoni és termelőktől vett borok. Pontos ki-
szolgálás.

Beke Aladár „Kis pipa“ vendéglője *Debrecen*, Csapó-
utca sarkán. Olesó és jó magyaros konyha, minden
este turós csusza, hetenként háromszor szegedi
halászlé. A debreceni és az ottan megforduló
pincérek találkozó helye. Kitérő kerti borok.

Fekete Lajos vendéglője a „Vig magyarhoz“ *Kolozs-
cart*, Széchenyi-tér. A helybeli és vidéki pincér
urak élénken látogatók helye. Olesó árak, kitérő
ételek és italok.

Grün Adolf „Budapest“ kávéháza *Kolozscart*. Az
erdélyrészi és Erdély fővárosi és itt megforduló
pincér urak kedvelt találkozó helye.

Deutsch Ármin „Emke“ kávéháza *Szatmárt*, a színház
tőszomszédságában. A helybeli kartárs urak és ipa-
rosok szíves látott kávéháza.

A világhírű francia

Delbeck & Co,

reimsi pezsgőborgyár

és a Müncheni Hofbräu

magyarországi főlerekata.

Válogatott
fűszerárúk,
mindennemű
bel- és külföldi
csemegék,
magyar és francia
pezsgő-borok
rum, tea,
liqueórok, sajt,
vaj, kassai,
prágai sonka,
felvágottak,
gyümölcsök
stb. raktára.

BRÁZAY KÁLMÁN-nál

Múzeum-körút 23.