

14-24=10 db. 11. 24. 1916. III. 7.

FOGADÓ



A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMÁROS ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS IDEGENFÓRGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Előfizetési díj: Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor. Szerkesztő és lapfajdoson: FLÓR GYŐZŐ. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Papírszalvéták

s a vendéglői és kávéházi üzemnél szükséges minden más cikkek a legjobb minőségben és mérsékelttel beszerezhetők a

„Fogadó” könyvnyomda vállalatnál
Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 34

TARTALOM:

Sorról sorra.
Az új soráremelés.
Hivatalos rész: Országos Vendéglős Egyesület közleményei. Széksef. Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulata közleményei.
A konyha köréből. (Szegedi vendéglőse).
Csak magyarul.
A vasúti vendéglősök és a vasutasok olcsó étkézése.
Társulati élet.
A helytelenül hitelesített ivopoharak. A mánkerti soráremelés.
A mi katonáink.
Különcféle Közlemények. Julius eljelen. A bóna vagy súlyosan sebesült vendéglős és pincérkatonákért. Hymen hírek. A szombathelyi fiacának. A vasúti vendéglősök elapjái. Borvásárlók figyelmébe. Az ajpsettek és a soráremelés. Az olasz fogadósok házlér-moratóriuma. Miért drága a hagyma? A Fogadó Mundus. Magyar bor-sörpótlásca. A „Kronorder-víz és a zenes kávéházak. Egy okatlan horvát kocsáros. Hirman Ferenc rezárgyáros letartoztatása. Apró hírek Papírszalvéták.
A magyar nemzethez!
Sörözes a szatcsé boltban.
Üzleti híreink.
Egyről-másról.
Szerkesztői üzenetek.
Hirdetések.

:: Törvényismertető ::

Ki-ki ismerje a saját törvényét! A vendéglős iparral kapcsolatos törvények az 1914-ki „Vendéglősök Naptára” ismerteti úgy, amint azokra mindenkit nek szüksége van. A naptári kiadványunk ez a terjedelmes része ismerteti az engedélyeknél szükséges beadványmin-tákat és eljárásokat, valamint az egyéb törvények megismerésére szükséges részeket. Az 1914-ki „Vendéglősök Naptára”, mely a „Törvényismertető”-t tartalmazza — az ár előleges beküldése mellett — 2 kor. 20 fill. Megrendelhető a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Üzleti berendezéseket, konyhai s egyéb felszereléseket és minden cikkeit a FOGADÓ-ban hirdető csekkkel vásároljuk.

Pincérek figyelmébe!

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

Molnár Vilmos seroköltőgyárosnál, BUDAPEST, IV., Károly-körút 25. (Központi városházán).
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R. T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-, Chinaezüst- és fémáru-gyárának tőraktára:
BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.
Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)
Nagy választék legszolidább kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők Kávéházak és Ételtartások részére.

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára. BUDAPEST VIII. SZENTKIRÁLYI-UTCA 34. Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye.

Elvállalja: Névjegyek, esküvői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ipartársulati, ügyvédi, hivatai, ipari, kereskedelmi és az összes **fogadói, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, menük, asztalkártyák, bérletfizetések, szoba-jelentések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését.

A vállalat szállít, Budapesten házhöz kihordva s vidékre utánvét mellett: **fogvájót, szipkát** (cégnomással is), **hektograph-lapokat és téntát** (minden színben), kártyatáblát, krétát, szivacsot, dákó-krétát, dákó-bőrt s ragasztót; — **papír-szalvétát, szalmazsálakat** (frissítők szűrősléséhez), mindenféle: söntés-, konyha- és kávéházi íveket, bon-blokkokat, bélyegzőket, stb. stb.

TELEFON: JÓZSEF 39-70



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, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétatotok, tajték- és borostyánkő dohánvő-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtatnak. □

Schiller és László

Tea, rum és cognac, bel- és külföldi borok és pezsgő-borok nagykereskedése □
Telefon: 175-72. Iroda és raktár:
Budapest, VII., Izabella-utca 52. szám.
A vendéglős és kocsmáros uraknak ajánljuk termelőktől vett, tisztán kezelt kitűnő ó- és új borainkat.

Böcögő József Korona-fogadója és 'Pannónia' kávéháza, Miskolc. Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Deák Ödönné

elsőrangu női ruhaterme
Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16
elvéllal minden e szakmába vágó munkákat a leggyors-erűbbtől a legényesebb kivitelig. A szakmánkhöz tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Állandó borvásár. Azon t. kartársaimat, kiknek kitűnő mőri borra van szükségük, ezton is felkérem, hogy forduljanak hozzám teljes bizalommal. Kollegiális tisztelettel **Mór** (Fejérmegye) **Stoffer Mihály** vendéglős.

Balázs Lajos

borügynöksége
Badaesonytomaj.

Szállit: kitűnő minőségű ó- és új badaesonyi borokat vevő hordójába töltve.

Brunovszky Károly
hygienikus járekkartya tisztító intézete
BUDAPEST
Szevetenay-u. 16.

Hektográf-
lapok, ténták, ké-szülekek stb. az étlap - sokszorosítóshoz való cikkek legolcsóbban beszerezhetők a Fogadó-nyomdában

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kertj — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fahorok

Magyar Paizs. Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — *A Magyar Paizs erős szellemű, független hetilap, magyar ipart, hont terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren.* — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztik: **Borbély György** és **Horedik Lajos** Zalaegerszegen.

ÉRTESÍTÉS.

Kisalakú, az oldal-zsebtárcában vagy bármely kisebb beíró-könyvben is könnyen elhelyezhető **Árjegyzéket** adott ki a Fogadó-nyomda. Ebben az Árjegyzékben csak a négy oldal terjedelmének megfelelő számmal és a legszükségesebb üzleti cikkek vannak felsorolva. A „Kis-Árjegyzéket” a Fogadó előfizetőinek is megküldte nyomdánk. Aki bármely okból nem kapta meg és igényt tart ezen árjegyzékre, írjon egy lev.-lapot ezen címre: **FOGADÓ-NYOMDA (Beszerzési vállalat)** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 34.

Az 1915. évre szóló

„Vendéglősök Naptára”

ugy mint az előző évi ilyen szakkiadványok, valóságos halmazát tartalmazza az olyan közleményeknek, amelyek a vendéglősszakma minden részére kiterjedő hasznos és tanulságos ismeretekkel látják el a kartársakat. A „Vendéglősök Naptárát” senki se mulassza el megrendelni. Megrendelhető Fogadó kiadóhivatala, Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9.

SAJT ::

Többféle **kemény és lágy sajtot** legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti emmentháliban állandóan nagy raktárt tart:

Stauer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**

Papírszalvéták

legjutányosabban csak is a **FOGADÓ** könyvnyomdában Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz. rendelhetők meg. Vidéki rendelések lehetőleg aznap elintéztetnek.

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
:: **FABUTORGYÁRAK R.T.** ::
Központi iroda:
Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz.
(Hitelbank-palota.)
Eladási telep:
Budapest, V., Dorottya-utca 7.
Telefon 89-51.
GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjenő, Ungvár, Varasd. Vrata.
Mindennemű hajlitott fabutor és kerti butor
Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.

Jótállás!
az irtás tökéletes eredményeért.

Törvényes védjegy szabadalom.

Reitter Oszkár

nagybecskereki főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtó szert (nem mérég), emberre, állatra cseppet sem veszélyes.

1 doboz ára 2 korona, mely elég körülbelül 120-150 patkány biztos kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különféle nagyságú gazdaságban és lakásban hány doboz használható a teljes kiirtáshoz — kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyárának vezetősége **Nagybecskereken.**

Biztos és tökéletes irtásért jótállás.

ORSZÁGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNYE

az „Országos Vendéglős Egyesület”, — a „Székesiővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata”,

Szabadkai Szállások, Vendéglősök Kávéház tulajdonosok és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnavaarmegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete — Veszprémvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Kassai Szállások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Érseketfalvai Vendéglősök, Kávésok és Italmérők Ipartársulata, — Brassó megyei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sávár és Vidéki Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — a Pécs—Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Öngyelőző és Rihelyező Egylet, — Németújvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pozsonyi Pincér Öngyelőző és Menház-Egylet, — Léva vidéki Szállások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmár megyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesócsavadi Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyavármegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csurgóvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvidéki Vendéglősök Ipartársulata, — Sáros megyei Vendéglősök Ipartársulata — az Ersekújvár és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Ceglédi Vendéglősök Ipartársulata, — és a Mezőtur, Turkeve- és Déványai Vendéglősök Ipartársulatának

Előfizetés: Egy évre 12 K. Félévre 6 K.
Megjelenik 1-én és 15-én.

Szerkesztő és lapigazgató:
FLÓR GYÖZÖ.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

Sorról-sorra.

Árpádkák. — Kecskeméti városa mint sördepós.

A mi szép országunk egyike a legdusabban termő országoknak. Terem itt bőven mindenből, még bogarakból is. Így a kecskeméti bogarak vagy a temesvárdi kolumbácsi legyek, a hazai termékek sorában nem épp a leghátul állanak. Hires ebben a tekintetben a mi fővárosunk is. Itt meg azok az ismert „csoda-bogarak” tenyésznek. Tenyésztői pedig, ezen haszontalan állatáknak, egyes budapesti lapok, amelyek e célból Árpádkákat tartanak. Ilyen Árpádkája van az „Est”-nek, a „Magyarország”-nak, no meg a „Pesti Hírlap”-nak. E lapokban láthatni ugyanis gyakran olyan németországi, néha ausztriai étlapoknak a bemutatását, amelyeken a *sertés-borjú- és marhahús* készült ételek ugyintén a liba, ruca, csirke 1 márká—1 márká 25 pfennig árakkal vannak fölülítelve, a budapesti stb. magyar vendéglők ilyen ételét 1 k. 60 f. 2.40 3.—k. 3 k. 50 f. áraival szemben. A főzelék-tételeket ott 50—60—80 plg-gel ismertetik a mi főzelékjeink 1 k. 30 f. és 1 k. 50 f. áraival szemben. És fölhaborodva jegyzi meg, az „Est” Árpádkája például, hogy a kassai népszerű-iroda révén alig néhány fillérért juthat zöld-tételekhez a szegényebb nép, míg a Schalkház-lagadó éttermében már a fővárosi éretlentő drága ételárak uralkodnak. Így fűtőréz ez az Árpádká, míg a fenti lapok Árpádkái hűen fujják a „kontrasipokat”. Vagyis ugy eszelekednek, mint az igazi kis Árpádkák, akiknek, szegényeknek, halvány sejtelmük sincs arról, hogy a német *márkának* ma körülbelül 1 kor. 55 fillér az értéke, tehát azok a *márkák*, *pfennig*es ételek majd egészen egytorma értékűek a mi ételünkkel. Azt se tudják, hogy Németország és Ausztriában az olesó lagyasztott dánhúst szerezhetik be és állíthatják elő jóval olcsóbban az ételeket a vendéglősök, s hogy azok a főzeléket nem úgy készítve és nem oly adag hussal adják mint nálunk. „Ha pedig nem hiszi ezeket a közönség, mondják amaz Árpádkás lapok, tessék ellátni és megnézni az *eredeti állapot* a kiadóhivatali kirakatban!” — Mi pedig, a Fogadó kiadóhivatalába csalogatjuk Árpádkáikat. Tessék ide ellátni és megnézni az osztrák vasuti vendéglők, több bécsi éttermek és más városok vendéglőinek étlapjait. Ezekből meggyőződhetnek, hogy az árak nem hogy csak nem kisebbek, hanem jóval magasabbak, mint a magyar vendéglők étlapjai.

Ha egyes városok községi üzemben ki-

árúsító boltokat vagy más hasonló intézményeket létesítenek, ezt azért teszik, hogy a lakosság olcsóbban szerezhesse be az élelmi és egyéb közszükségleti cikkeket. Kecskeméten másként fogják föl ezt a fontos szociális és népjóléti kérdést. Kecskeméti városa szintén tart lenn ilyen vállalatokat és az pedig elsősorban: *Városi sörraktárt*. Van egyéb ilyen házi-intézménye is, pl. a cselédszerzői hivatal és más több, de a legfontosabb nála a *sördepósság*. Minthogy ezen keresni „sokat” lehet. E célból csak egy gyárnak a sörét tartja és lassan-lassan megoldozva, *kényszeríti* a vendéglőket, hogy csak a *városi depóból* szerezzék be a sört. Az árakat is a *városi sörraktár szabja meg* és pedig, hogyan? A multkori 8 koronás emelésnél pl. kettő, a mostani áremelésnél négy, illetve a kétszeri sörmelkedésnél: még külön 6 koronával emelte föl a sör hektoliterjét. S ami még szembeötlőbb, a többi sörgyárak ottani raktársait is rákényszerítette az áremelésre. Így a kecskeméti és környékbeli vendéglősök a 8 és 6 koronás drágításon kívül még külön 6 koronás emelésben részesültek, míg az ottani közönség, ennek arányában fizeti drágábban ezen élvezeti cikket. Csodálkozni lehet, hogy a v. vezetőség és a kedves emlékü Kada polgármester utóda, összeférhetőnek tartják ezt a *depós eljárást* s régi jóhírnevű magyar város: Kecskemétnél méltóságával. Azon azonban már kevésbé lehet csodálkozni, ezek után, hogy sörgyárak és más magán vállalatok, minden módot, még a kapzsiságot is igénybe veszik, hogy lőkéjüket és jövedelmüket gyarapítsák.

Új söráremelés.

A háborus esztendő utolsó július hónapjának második napján kellemetlen meglepetésre ébredtek a vendéglősök: megint fölémelték a sör árát. — Söráremelés, — képtettek el a szakmabeliek, — ez lehetetlenség vagy tévedés, hiszen alig pár hónapja emelték a sör árát nyolc koronával! De bármint kételkedtek és szörnyűködtek, a kellemetlen hír mégis lehetséges és a legkomolyabb valóság volt. A legkomolyabbban és a legridegebb üzleti szívet, ezáltal is megcs varintották azt a bizonyos „srólot” a sörgyárak és a sör ára — fölzállt hat koronával. Csak hat koronával, vagyis kis híján majdnem annyival mint a multkor: pár hónap előtt ugyanis 8 koronával drágult meg a sör. Nyolccal és hattal, összesen pedig 14 koronával fizetik drágábban hektóját Gambrius öfelsége sárga italának.

Az áremelés most is oly hirtelenül

jött és bejelentését is olyan csöndesen 4—5 sorban intézték el a napilapok, mint a multkori emeléskor. De csak a bejelentés volt csöndes, mert azután egy-két lap, amolyan igazi harcos hangon szól hozzá a kérdéshez. Akasztókat állítani ajánlottak minden élelmiszerüzorásnak és a sörkartell lerántották a szürke földig. — Hála az égi urnak, ezek a kedves lapok egy-kettőre elvágják a szaksajtó dolgát is! — Örvendeztünk ilyen formán. Amiből azonban hamar kiábrándított benünket egy tapasztalt öreg kereskedő, aki hallotta ama megnyilvánulásunkat. Azt mondta röviden:

„Tiszteelt uraim, kedves neivség nálam nem egyebé az a bizakodás, mert azok a lapok épuigy nem fogják ezt a dolgot visszacsinálni, mint ahogy a szaksajtó sem tud azon változtatni. Annyi szent igaz, hogy ha valamely fontosabb cikknek az árát a mostani időben fölemelik, azt többet nem szállítják le, legfeljebb csak a háboru után. Ezeket méltóztassanak megszivlelni. No és aztán, ha azokat a harcias lapokat figyelemmel kísérték, tapasztalhatták, hogy azoknak egyike a vendéglősöket is együtt emlegeti a sörkartellel a — kapzsiságban”.

Hát volt igazság az üzleti életet és az árviszonyokat oly jól ismerő öreg kereskedőnek eme szavaiban. Az ugyanis mindjárt igaznak bizonyult, hogy a harcias cikkek egy-kettőre befejezték harci játékukat, de a hat koronás emelés fönmaradt és marad is mindaddig, míg a háboru tart. A háboru után azonban, mint a sörgyárak mondják, azonnal megszűnik ez a drágulás.

A vendéglősök kalómben, akik a drágaságnak már majdnem minden kellemetlen változatán átéstek, vegyes érzelmmel fogadták az újabb áremelést. Az egyik rész szó nélkül beletörődött a változhatlanba és tették azt, amit a kényszerítő helyzet diktált, vagyis a hat koronás emelés arányában, ők is fölémelték a korsó és pohár sörök árát. És csak a másik, nagyobbik részből, a közép és kisebb vendéglősökből tört ki az elkeseredés, minthogy a valódi csapását legjobban csakis ők érzik ez újabb sördrágulásnak. Elkeseredve és mégis biggadtan mondta ezeket egy kisebb vendéglős kartársunk.

„Nem jó vége lesz ennek az újabb „srófolás”-nak, amit a nagyobb üzletek tulajdonosai még csak kibírnak, de mint kisebbek, egyenesen belepusztulunk. Az a pár vendégünk, akiket az első 8 koronás áremelés még meghagyott, ezeketán egyszerűen nem jár hozzánk; legfeljebb a szatócstól viszik el vagy ott isszák meg a „flaska” sört. Hiszen

ezek is szegény emberek és nem adhatják meg azt az árat, amit mi kénytelenek vagyunk számítani az új áremelés szerint. Attól a pár fröccsös vendégtől pedig lehetetlen megélni, ezt a sörgyárosok is beláthatják. De ezzel egyszerűsíteni azt is be kell látniok, hogy a kisebb vendéglősökön kötelességük segíteni. Hogy hogyan? Nem pénzzel és úgy, hogy a háborus idő alatt ingyen vagy hitelbe adják a sört, hanem úgy, hogy a szatócsoktól egyszerűen vonják el a sörszállítást. Ezenkívül intézkedjenek, hogy a „söntésesek”-nek ne legyen meg a módjuk, olcsóbban mérni a sört, mint a vendéglők. Ha pedig a szatócsoktól nem akarják vagy nem tudják azt elvonni, akkor azoknak olyan árban adják a sört, hogy legalább is egy fillérral adják drágábban, mint a kocsmárosok és az ily módon haszonként ma adó fölösleget fordítsák a sörgyárak, a tényleg nehezebb helyzetbe jutott vendéglősök fölségélyezésére. Ugy, amint Németországban tessék ezt több helyen a sörfőzdek. Mert ellenkező esetben az úgynevezett nem jó következménye lesz a sörgyárosokra, akiknek még azt is tudniok kell, hogy a háborus vége lesz és ekkor a kisebb vendéglősök nagy tömegére inkább szükségük lesz, mint a szatócsokra vagy a söntéses-kocsmárosokra.

Az itt mondottak ugyan nem újak, de igazak és épen azért minél többször és mindaddig szükséges hangzatosítani azokat, amíg megoldásra nem jutnak. Mert azt a kérdést, hogy a szatócsok olyan árban, mint a vendéglősök, ne kaphassanak sört a gyáraktól és egyáltalán, hogy ezek a boltosok a sör és bor kimeréséért teljesen eltilva legyenek, meg kell oldani előbb-utóbb, de inkább előbb mint később. A Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata, nemkülönben a budai vendéglősök ipartársulata és az Orsz. V. Egyesület utján a vidéki ipartársulatok, ismétlenül is állást foglaltak ebben a kérdésben és emiatt a sörgyárakhoz is irtak. Megtették ezt az előző áremeléskor is, amikor azonban a sörfőzdek olyan értelmű választ adtak, hogy a jelen időben nincs módjukban eleget tenni az óhajnak.

A sörkartellén ez az újabb áremelése, mint e sorok elején említettük, ezáltal is oly meglepetésszerűen jött, hogy sokan szinte hihetetlennek tartották. Mi, okulva az előző 8 koronás áremelésen, nem kételkedtünk benne sőt, a németországi és egyes ausztriai sörgyáraknak bizonyos időnként való áremeléséről értesülve, mindig félve vártuk a hasonló újabb csapást, ami sajnos, a július 2-ki áremeléssel be is következett. Ámde, hogy az áremelés-sel megint az előző nagy ugrás ismétlőd-jék meg, nem vártuk s e rendkívüliség okát megtudandó, sietve fölkerestük a sörgyártás egyik kiváló képzettségű szakemberét, kinek, mint régebbi ismerősnök, bizalmasan kértük ki véleményét, hogy ugyan mitéle alapja és jogosultsága lehet ennek a nagy áremelésnek? Ösmerősnünk, kit ellöglatlansága és a vendéglősök iránti őszintébb vonzalma miatt tisztelünk és becsülünk, a sörgyártás teréről különben már néhány éve visszavonult — kérdésünkre a következőket jelentette ki.

„Valódi szakmában már évek óta nem működöm, de azért figyelem és ösmerem a dolgokat annál inkább is, mert egy s más kérdésben nem egyszer kéri ki a véleményemet s így egy-két vezetögvénnel a jösmérősi kapcsot most is fenntartom. Így teljesen ösmerem az újabb áremelés okait is. Hogy a sörgyárak utalva voltak-e a mostani áremelésre? Hát, nem épen voltak utalva, azonban, ha ezt nem cselekszik, akkor rá

kellett volna fizetniök a másott és más időben megkaptarított hasznukat. Azt pedig, ugye bár, nem igen lehet várni, különösen sörgyárosoktól nem, hogy a gyártásra ráfizessenek? De érthetőbben magyarázom meg a dolgot. A baj most mindentűt a malátával van. A maláta, melynek métermázsája 28—29 kor, volt, ma 175 korona és egy hektó sör előállításához 175 klg. maláta kell, ami maga 33 kor, 25 fillér; az adó 14,50—15 korona. Tehát csak ez a kettő 48 korona. De hol van még a többi előállítás költsége, a komló — ami ugyan mit se drágult, lévén ebből elég készletük a gyáraknak — és az egyéb anyag? Ezek, bármily szűkösen számítsuk, szinten kitesznek tíz kor, és néhány fillért, úgy hogy egy hektoliter sör előállítása a gyáraknak 58 korona körül van. Hogy a gyártásnál szükséges anyagok árat illetőleg is mondjak pár adatot: a benzint említem meg, melynek ára 40 kor volt, most pedig 200 korona. A hengerolaj 70 kor, volt és most 600 korona mm.-ként. Hát a szurok (a vendéglősök szempontjából ez a nem épen kellemes emlékű anyag) melynek ára 40 k-ról 160 k.-ra szállt föl, nemkülönben a dongák és más ily fontosabb dolgok. Ezenkívül azt is tudom, hogy a gyárak a bevonult munkások családjainak a teljes illetményt a háboru alatt is kiszolgáltatták és tekintélyesebb összegeket a hadi jötekönságra is adnak.

Azonban azt kérdezhetik, hogy a sörgyárak, ha a sörrelállítás hektoliterenkint majd 58 koronába kerül, miért adják ennél olcsóbban, hisz a 8 és 6 koronás áremeléssel még az előállítás összeszetet sem hozzák be? Hát, ennek egyszerű magyarázata az, hogy bizonyos mennyiségű malátakészlete minden gyáraknak volt és a mostani gyártásnál ezt használták föl. Hogy aztán ezt a jobb időkben és olcsóbban beszerzett malátát a jelenlegi érték illetve árak szerint számítják, az megint magától érthető. És ezért is mondtam szávim elején, hogy a sörgyáraknak, ha nem emelik föl újból az árakat, a mostani árszponyok szerint rákellett volna fizetniök a gyártásra.

Beszéltünk az egyik sörgyár igazgatójával is, aki az új sörmelésre vonatkozólag röviden ezt nyilatkozta:

„A sörgyárak kényszerítve voltak ez újabb áremelésre, mert ha nem tessük, a mostani árak mellett ráfizetnek a gyártásra. Ezt pedig egy gyári üzem sem teheti. A sörfőzdek törekvése különben az, hogy a mostani viszonyok mellett is a legjobb terméket állíthassák elő és hogy a fogyasztási igényeket kielégíthessék. Félünk azonban, hogy a redukált gyártás mellett, ennek aligha birunk megfelelni. A mostani emelés egyébként csak a háboru tartamára szól.”

A legérdekesebb és a vendéglősipari helyzetre is a legjellemzőbb egy fővárosi nagyobb, élettermi üzlet tulajdonosának a kijelentése, amelyet ép ezért is befejezőnek hagytunk. Ebben a kijelentésben kifejezésre jut mindaz, amit a haladó kor emberei gondolnak és éreznek s amit ez a lap mindig oly szépen ajánlott a mi iparunkhoz tartozók figyelmébe. Ime a fontos szavak:

„A sörgyárak megint a vendéglősök megkérdése nélkül cselekedtek és emeltek a sör árat. Vagyis úgy tettek, mint a többi élelmiszer árusok és kereskedők, akik ugyancsak minden előzetes bejelentés nélkül emeltek máról holnapra az árakat. A vendéglősök véleményére vagy érdekére nincs figyelemmel ilyenkor senki. No és — mit tehetünk mindezzel szemben? Semmit. Úszunk kell az árral. És ez nem is lesz másként mindaddig, míg a vendéglősök mind meg nem tanulják, hogy őket majd csak akkor fogják tyge-

lembe venni mások, ha mint azok, szintén egy testet képeznek és közösen intézkednek közérdekű dolgaikban. Talán a mostani rémséges drágaság, valamint a 2-szeri söráremelés megtanítja erre azt a nagy közömbös részt, azokat a vendéglősöket, akik eddig közdolgokra fillért se áldoztak, semmi közérdekű munkában nem vettek részt és csak azt várták, hogy a gazdaságnyelv mások kaparják ki nekik a tüzéből. Hát ne várják ezt, hanem okuljanak és tanulják meg végre, hogy a jelenlegihez hasonló nagy és minden egyéb bajok ellen, csak az egyesülésben rejlt nagy erővel lehet sikeresen védekezni.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI.

Felkérjük a vidéki kartársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beiratási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

Az Elnökéeg.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI.

Az ipartársulat hivatalos helyisége: VIII., Gyulai Pál-utca 9. sz.

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

Jogitanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat iródjához fordul.

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

A konyha köréből.

Zöld főzelek-félék eltevése.

És egy két szó a jó főzelekről.

Bent vagyunk a második háborus esztendő nyaránban, a zöld-főzelekek gyönyörű idejében. Mert valóban gyönyörű az idejé nyár s kiváltképen áldásos az elefe terményekre, a konyhakertek növényzetére. Olyan dus termés, mint az idejé, régesrég volt. A babok és borsók bokrai valósággal átláthatlanok és ugyancsak ilyen viruló a tök, kel- és rendes főzelek-káposzta és hasonló főzelek-félék; az uborka, paprika és paradicsom s a többi ilyen fontos termékek. Nekünk, vendéglősöknek valóban jó időnk és kedvező alkalmunk van arra, hogy minden főzelek-féléről bőségesen gondoskodhassunk.

Ezalatt a gondoskodás alatt természetesen a zöldfőzelek-féléknek félre való eltevését értem. Ugy tudniillik, hogy most, amikor a jó alkalom valósággal fölkinálja magát, egy vendéglősnek és kocsmárosnak se legyen másra gondja, mint arra, hogy éléskamrája (vagy a pincének e célra lentartott része) mindenféle főzelek-nemből teljesen megtöltve legyen. Tegyen el mindenki zöldbabot, tököt, sósát, olyan bőséggel, hogy egy-egy főt betenkit és a jövő tavaszig mindenből jusson. Csiragot (spárgát), paradicsomot, paprikát (tölteni való) ugyancsak nagy mennyiséggel tegyenek el és gondoskodják ki-ki elegendő savanyítani és ecetbe eltenni való: uborka, paprika, aprótkok avagy dinnye és paradicsomról. Ki tudja, hogy a háboru mikor végződik és hogy a háboru után mikor csapannak vagy szűnik meg a mai nagy drágaság. Aki a fenti főzelek-félék-ből megfelelő mennyiséggel fog rendel-

kezni, az akár nélkülözhető is majd a drága, szemes-főzelék-féléket.

Ugyancsak már most főlívom a vendéglősnék figyelmét a fehér-répara (mely a termelői világban „tarlórépa” néven ismeretes), ebből is tegyenek el vagy egy káposztás-hordóra valót. Ez a főzelék-féle a régi magyar házaknál s különösen Dunántul, hordókban, vagyis ugyanugy volt eltelve, mint a savanyu káposzta. Ha mi is házilag kezeljük, vagy is magunk szerezzük be, gyalultatjuk le és tesszük el hordóba; a piaci vagy a vásárcsarnoki árusoktól beszerzett fehér-réparával szemben, alig fog kerülni valami csekélységbe. A fehérrepa késő novembertől tavaszig tart s így hetenként szintén egy „főzeléknapot” foglaltatunk le vele.

Azonban — ezt igen fontosnak tartom megjegyezni — nem elég a főzelék-féléket főlhalmozni, hanem azokat jól földolgozni is kell tudnunk. Itt kitérek pár szóval a Fogadóra is, melynek utóbbi számai a főzelék-félékkel, a magyar konyha legfontosabb ételleivel foglalkoznak igen tanulságosan. Azt magyarázzák nagyon okosan és arról akarnak minden vendéglősnét és konyhavezetőt vagy vezetőnét meggyőzni azok a közlemények, hogy mindennél fontosabb része ez a vendéglői konyhák gazdaságának és ép ezért is fordítsuk minden figyelmünket arra, hogy a főzelék-félék — és minden pörkölt és gulyásféle — az *izletes magyar konyha rendszerében és a legjobban legyenek elkészítve.*

Hát ezekhez óhajtom én azt a megjegyzést fűzni, amit különben már egy ízben kifejezésre is juttattam e lap hasábjain, hogy az ételnek izletesen és jól való elkészítéséhez mindenképp a hamisítatlan, jó „hozzávaló” anyag szükséges. A legelső fontos kellék pedig, ami elengedhetlen a főzelékek berántásánál: a *tiszta zsir.* Ezt azért hozom föl, mert egy-két lapban olyan gyanakvó közlemények jelentek meg, mintha a vendéglői konyhák nagy része marhazsirt (faggyuzsirt) használna a főzéshez, sertsziszir helyett. Hát, én ennek nem adok hitelt, de mindamellett mégis megtérhetnék, hogy néhely, a takarékoságban tulbulgzó vendéglősné a 4 kor, 40 f. és 5 kor, disznózsir helyett a 3 kor, és 3 kor, 20 fill. marhazsirt (faggyuzsirt) szerzi be *rántáshoz és tésztafélékhez,* abban a hiszemben, hogy ezek úgy sem fontos ételtek és az árkülönbözésben sokat takarít meg. Ami pedig igen nagy, *sőt mint régi tapasztalt magyar vendéglősné,* azt mondhatom, hogy vétkes tévedés, mert az *ily módon való takarékoskodás nem takarékoságra, hanem az üzleti bevételek lassankint való megcsappadására vezet.* A vendégek ugyanis arra, hogy a főzelékhez vagy más ételhez nem tiszta zsirt használnak, csakhamar rájön és a vendéglős azt veszi észre, hogy most ez, majd az a vendég marad el. Közben pedig mindjobban tápot nyer az a híresztelés, hogy ebbe és ebbe a vendéglőben faggyuzsirrál főznek. Az ilyen vendéglőnek valódi jó híret aztán soha, vagy csak nagy áldozatok árán lehet helyrehozni.

Egyik németországi lap azt írta (erre térjem figyelmeztetést), hogy az élelmiszer ügyét intézők azt a jelszót adják ki Németországban, hogy: *sok jó főzelék és kevés hus!* Már most, ha Németországban gondolkoznak így és fektetik — vagy akarják fektetni — a fősúlyt a főzelékekre; nem-e inkább fontos ez a mi országunkban, amely végre is a jó főzelékek igazi hazája. Mert úgy Németországban, mint más külföldi államban a mi főzelék-rend-

szerünk ismeretlen. Az ottani konyhákban egyszerűen csak főzik vagy párolják a főzelékféléket és így is; a főzelékből kiöltött vagy párlódott sós lével, vagyis minden készítés nélkül találják és úgy fogyasztják. Nálunk ehhez képest valóságos művészettel történik az izletesnél izletes főzelékek előállítás. Hát akkor ne becsüljük meg és ne ápolják s fejlesszük a magyar konyhának ezt a *kivételességét,* ezt a fontos főzőtudományt és művészetet?!

És én tisztán ebből a szempontból ajánlom társnőim: a magyar vendéglősnék figyelmébe az a kérdést akkor, amidőn arra is nyomatékosan és ismételtén is figyelmeztetek minden vendéglői konyhát, hogy a zöld főzelék-féléknek félre való eltevéséről leendő bőséggel és idejében gondoskodjanak.

Szegedi vendéglősné.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vezessük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, az „Einkehrwirtschaft”-ból származik.) — „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar nótában is megörökített szóp „Vendéglőfogadó” szót használjuk. *Éltapirásnál* éltapirók és éthordók ne használjanak idegen, pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önérték teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkodjon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak c irandó. Cz (ceze) betűt se névben, se más szóban ne írjon senki.

A vasuti vendéglősök és a vasutasok olcsó étkézése.

Zavar a Máv. vezetésében.

Egy vasuti főtisztviselő nyilatkozata.

„A Fogadó nagyon helyesen állapította meg a *belegység* okát, amikor azt mondta, hogy: *zavar van a Máv. vezetésében.* Hát bizony van itt zavar, rendtelenség, még pedig nem is kevés. Néhány erős kezű vezetőemberre és néhány esztendőre volna szükség, hogy azok a sajnáltnak zavarok csak némileg is megszűnjének. Mert végleges rendet csak úgy lehet teremteni, ha a „Máv.” vezetésében azt a sok hidratejelet lenyesnek, vagyis ha egysegiesítének (központosítanák) azt a vezetést, ami nagy helytelenül az üzletvezetőségek közt van fölözve. Azonban mind-ezt *missza-csinálni* — okozza a nagy nehézséget. Tolnay Kornél, elnök-igazgatóban egy igen kiváló szakember és igazi művelt férfi került a Máv. élére; azonban a mi legfőbb főnökünk is csak egy ember és a hozzá hasonló jó és erős segítők erő hiányában a *helyes és jó törekvései csak nehezen jutnak előre és érvényesülhetnek.*”

Ezeket a Máv. vezetéséigének egy tekintélyes tagja mondta, akit egyben arra is fölkerítettünk, hogy mondana véleményét a „Fogadó” által szóval tett *vasuti vendéglői ételárakkal kapcsolatos bojtányos viszonyokról.* A kitűnő férfi minden tartózkodás nélkül az alábbiakat volt szíves kijelenteni:

„Nekem, mint vasutasnak, talán nem szabadna erről a kérdéstről szólnom, de mint olyan ember, aki a gyakorlatoktól a mostani állásomig mindig az egyenes utat kerestem és mindig azon voltam, hogy hivatásomat egy a vasuti intézmény mint a közönség érdekeit kielégítőleg a legjobban töltsöm be; fölvetem érzem magamat ama bizonyos lelkiismereti furdalások alól és minden tartózkodás nélkül kijelentem, hogy *ezen a téren a legsajnálatosabb s az önképzés kifejezésével élve: a legsunyább állapotok ural-*

kodnak. Sajnos, jól ismerem ezeket az állapotokat, mert elégszer beutaztam a hálózatokat s módomban volt megismerni azt az elítélendő szokást, hogy az *üzletvezetőségi kiküldöttek — üzletvezetőhelyettes vagy főfelügyelők s ellenőrök* — ha megérkeztek valamely állomásra, az ottani vendéglősnek egész potom pénzben, *lényeges bankettel kellett — és kell ma is — ellátni a társaságot.* Igaz, ebben hibásak a vendéglősök is, mert a legtöbben valóságosan vétekedtek abban, hogy ki adhatja a legjobbat, finomabbat és drágábbat. Én akárhányszor figyelmeztettem egyiket-másikat, hogy milderre nincsenem kötelezve és ezt tenni azért sem ajánlatos, mert ez szokássá s rájuk nézve pedig igen hátrányossá válik. S a baj tényleg bekövetkezett, amennyiben az üzletvezető-helyettesek és főfelügyelők bankettes „megvendégléséből rendszer lett, amit aztán az üzletvezetőségek mindjobban törekedtek általánosítani, úgy tudnillik, hogy *ama nagy előnyökben* mindenki részesülhessen. Más szóval, *igy hálálták meg a vendéglősöknek az olcsó bankettekkel.* Azonban ez még csak megjárta vagyis ezt még csak kibírták a rendes viszonyok közt a a vendéglősök — akik legfőképpen azzal a reménnyel kárpótolták magukat, hogy az *olcsó koszt* fejében majd egy jobb állomásra ültethet juthatnak, — ámdé, jött a háború és hű kísérelje: a nagy drágaság, amikor aztán tarthatatlanná vált a helyzet. Az *üzletvezetőségek* — de csak a vidékiek — persze, fönnakarják tartani a régi állapotokat, mert hiszen nem a legutolsó dolog az, hogy ilyen időben, amikor egy 3 tagu családnak a háztartása, a *legszerényebb beosztás és több huszínelti napok mellett, 230—250 koronába kerül havonta, 52 azaz: ötvenkettő koronáért* lehessen vendéglői kosztot kapni. *Ámdé a csunyaság, a valódi férfitlan* (avagy emberlen) eljárás még is abban van, hogy amikor az *üzletvezetőségek, ugyszólván kitaratják a vasuti alkalmazottakkal a vendéglősökkel, ugyanakkor arra is kötelezik őket, hogy a közönségnek is majd hasonló árak mellett szolgálják ki az ételtek.* Megjegyezni kívánom, hogy a budapesti jobb- és balparti üzletvezetőségek hatáskörébe eső vonalakon ez az elítélendő állapot nincs meg. (Ég igaz, ezt a hozzánk beküldött vasuti vendéglői étlapok is igazolják; a szerk.) Ide persze a haladásnak, a mi kiváló Elnök-igazgatónk szelleme hat ki. De ki fog ez hatni a többi — „vidéki” — üzletvezetőség területére is, mert ez a szellem ilyen bojtányos állapotokat a Magyar Államvasutak vonalain sehol sem ürhet meg. Különben úgy tudom, hogy a „Fogadó” akitőjára bizonyos intézkedések már is folyamatba tételtek sőt, egyes esetekben már történt is intézkedés.

A vasuti főtisztviselőnek az igazságot teljesen ledő eme nyilatkozatát halásan megköszöntük. És örültünk magunkban, hogy a vasutasok közt is vannak emberesebben gondolkodó, önértékes és igazi művelt emberek és hogy azok itt főt, a központban vannak. A fővezetőt, Tolnay elnök-igazgatót pedig mi is úgy tanultuk megismerni, amint a fenti szavak jellemzik és azért is nem vittük addig az ügyet a felsőbb fórum: a kereskedelemügyi miniszter elé. Biztunk benne és bizunk most is, hogy intézkedik a vasuti vendéglősöknek ezen életkérdéses ügyében, amelynek bojtányosságát ime, egy az ő közeli környezetéből való előkelő férfiú és főtisztviselő is tanúsítja. Ezt az intézkedést azonban most már haladéktalanul kérjük megtenni és érvényre juttatni.

TÁRSULATI ÉLET

Ezek után még azt említjük meg, hogy a budapesti jobb- és balparti üzletvezetőségek területén levő vasuti vendéglők étlapjai olyanok, mint a fővárosi polgári éttermekben. Így a fehér leves 30, a barna 40 fillér; marhahús mártással 1.40, főzelék feltéttel 1.40, tészta 70 fillér; borju és sertéssülték 2.40, marhasülték 2.20, sült csirke 2.50. (Ez közepes vendéglői étlap).

Ezzel szemben egy „vidéki” üzletvezetőség területén levő hasonló vasuti vendéglő étlapjai: *leves* 20—24 l. *marhahús mártással* 90 l., *főzelék feltéttel* 70 fillér, *tészta* 60 fillér; *liba, csirke, vesepecsenye, sertés, borju* és *marhasülték* pedig 1 kor. 60 fillér. — Ugyancsak egy idetartozó kisebb vasuti vendéglő étlapjai: *leves* 20, *marhahús és főzelék* 80—80, *tészta* 50, *liba csirke* 1.40, *borju, sertés* 1.20, *bélszínült* 1.50, *borjupörkölt* 80, *sonka* 1.10, *szalámi* 70. És ezen a vidéken — „1 lit. tejet 40 fill. pár csirkeért 7 kor. 1 kgr. husért 5 kor. 5 kor. 40 f. és 1 drb lojásért 16 fillért fizetek!” — írja az ottani vendéglős. A sonka kilója pedig másutt is 12 korona és a szalámi is 11—12 korona. Hát nem kell erre tisztán ráfizetni? És abból a neveltséges árákból még 25% kedvezményt kell adni a vasutasoknak és másoknak.

A fentebbi nyilatkozat bizonyos intézkedésről tesz említést. Ez az 1 kor. 20 filléres és 90 filléres árak megszüntetése, amiről már mi is értesültünk. Azonban ez még nem az összes üzletvezetőség területén van meg és ahol megszűnt, ott a vasutasok (a kiküldöttek is) halálra „szekirozzák” a vendéglősöket emiatt — szólnak a panaszok. M. t. Elnök-igazgató ur, ebben is egyáltalán az egész ügyben jóindulatát és a sürgős intézkedések megtételét kérjük.

Még egy dolgra bátorodunk felhívni az Elnök-igazgató ur figyelmét. Azokra a bizonyos hidrákra — a vidéki üzletvezetőségekre. A budapesti jobb- és balparti üzletvezetőségeknél, mint a tenti sorokból is kitűnik, nincs baj. Itt emberségesen és józanul gondolkozó egyének vannak az osztályok élén, akik föl tudjákogni, hogy a pályaudvari vendéglősök, ha a mostani drága árak szerint kénytelenek beszerezni az élelmi cikkeket, az ezekből előállított ételeket sem adhatják olyan olcsó áron, mint a békés időben. Tudják továbbá azt is, hogy a vasuti vendéglősöket ha arra kényszerítik, hogy reggel, négy jogásos ebéd és három jogásos vacsorából álló kosztot adjanak: 52 koronáért és 46 koronáért, vasutasoknak vagy bárkinek, hát akkor egyszerűen arra vannak kényszerítve, hogy tünkre menjenek. És minthogy ezeket tudják, helyt adtak a vendéglősök áremelési kérelmének és nem kényszerítik őket arra, hogy minden hasznukat és vagyonukat ráfizessék az üzemre.

A vidéki üzletvezetőkhez azonban hibáfordulnak a vendéglősök: nem veszik őket figyelembe. — „Négyyszer kértem már, hogy engedjék az árakat fölemelni és töröljék el a havi abonemát, mert teljesen tünkre megyek (eddig már fél vagyonomat fizettem rá!)” írja az egyik vendéglős. Az üzletvezetőség azt felelte, hogy nem látja indokoltnak a kérelmet. És így utasítottak és utasítanak el mindenkit. Ellenben a főfelügyelettel megbízottak, hibák után kutatnak s hibákat akarnak találni a vendéglősökben és durván viselkednek a vendéglősökkel szemben. De hiszen a fűzesabonyi esetet ismerik az igazgatóknál. Az intézkedések megtételét ezekre nézve kiváltképpen és minél gyorsabban kérjük.

Közygűlés. A „Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata” július 14-én délután tartja r. é. közgyűlését. A tárgysorozat a következő:

1. Az 1914. évi zároszámadás tárgyalása és a felmentvény iránti határozathozatal. (Választmány jelentése.)

2. Az 1915. évi költségvetés megállapítása.

3. Szabályszerű választások mezejítése.

4. Sördrágulás ügye.

5. Netáni indítványok.

A gyűlés lefolyását a következő számbunkban ismertetjük.

A helytelenül hitelesített ivó poharak.

Már igen sok kellemetlenséget és károsodást okoztak a vendéglősöknek és kocsmárosoknak, mikor akár régi üvegedényt vesznek át, vagy akár újat vásárolnak, sohasem nézik meg, vajjon a palackok és poharak megfelelnek-e az 1907. évi V. törvénycikk és annak alapján kibocsátott 1908. évi 107.225. számú keresk. miniszteri rendelet 175. §-ában, valamint az 1909. évi 107.228/1908. számú ugyanazon miniszteri rendelet 2. és 6. §-ában, nemkülönben ugyanezen miniszter által 30.145/1910. sz. a. kibocsátott módosított rendeletben foglalt rendelkezésének.

Ez pedig annál is inkább szükséges, mert sem a magáneladó, sem a kereskedő nem törődik vele, ha a hatóság elkobozza a vendéglőstől a törvényes rendelkezéssel ellentétben álló ivóedényeket é azontelül kihágásért még meg is büntetik a vendéglőst. Elkerülhetlenül szükséges tehát, hogy minden italmérő kartárs ismerje a törvény rendelkezéseit, mert csak ezáltal óvhatja meg magát az anyagi károsodástól.

A Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata erre az ügyre nézve következő körlevélben tájékoztatja tagjait:

A társulat tisztelt tagjainhoz!

A vendéglőben használt poharak és korsók, ha a törvény által előírt hitelesítési bélyeggel nincsenek ellátva és ugyancsak a törvényesen megállapított felülmértékkel nem bírnak, sürgősen használaton kívül helyezendők, mert a felügyelő hatóság azokat elkobozza és az illető kartársat, akinél ezeket az üvegedényeket találják, megbüntetik.

Ez oknál fogva a következőkről értesítjük kartársainkat:

A most használatban lévő hitelesítési bélyeg a következő formájú bélyegből áll: egy kör, melyben lent a magyar korona, a kör közepén és pedig a korona két széle mellett a hitelesítési év és alatta, a kör alsó közepén a hitelesítő száma foglaltatik.

De ez a hitelesítési bélyeg még nem teszi egészen hitelesítetté a poharat és korsót, hanem kell, hogy a hitelesítési vonal fölött az edény beltartalma a széleig és magasságában a következő felülmértékkel bírjon:

2 literes poharaknál:	35—40 milliméter;
1 „	35—40 „
5 deciliteres „	25—30 „
4 „	18—23 „
3 „	18—23 „
2 „	13—18 „
1 „	8—13 „
5 centiliteres „	5 „

és ugyanennyi felülmértékű legyen a 4, 3, 2 és 1 centiliteres pohár. A felülmérték nagyobb lehet, de kisebb nem.

Ha a használatban lévő poharak az itt jelzett hitelesítési bélyeggel el vannak látva és felülmértékük megfelel az itt

megjelölt számoknak, akkor ezek továbbra is használatban maradhatnak. Kétes esetben a régi poharakból 1—2 drb. bemutatható az állami mérték-hitelesítő hivatalnak (V. ker., Margitídh mellett, Katona József-utca 26. sz.) ahol nyomban díjtalanul adnak felvilágosítást.

Tagtársainknak még figyelmébe ajánljuk a következőket: 1. Poharakat csak ügykereskedésben vásároljanak ezen értesítés szerint és minden vásárolt áru után kérjenek számlát, hogy kilogás esetén mindig kimutathassák az eladó céget. 2. Házalóktól egyáltalán ne vegyenek üvegedényt. 3. Régi üzlet vételénél vizsgálják meg az üvegedényt, vajjon megfelel-e az itt felsorolt törvényes követelményeknek.

A palackok felülmértékére a törvény következőket állapít meg: 2 literes palcknál legalább: 45 milliméter; 1 literesnél: 45 mm.; 1/2 literesnél 45 mm.; 3 deciliteresnél: 35 mm.; 2 dl.-nél: 35 mm.; 1 dl.-nél: 30 mm.; 5 centiliteresnél: 30 mm.; 2 cl.-nél: 25 és 1 cl.-nél: 25 milliméter.

Ezt az értesítést őrizték meg a t. tagtársak, hogy szükség esetén mindig kéznél legyen.

Felhívjuk erre a köríratra t. előfizetőink és olvasóink figyelmét, miután az itt ismertetett rendelkezések a vidékre is vonatkoznak.

A münkeni söráremelés.

Sördrágítás és a vendéglősök kártalanítása.

A napokban olvashattuk az újságokban, hogy a münkeni vendéglősök és sörfőzdek a sör árát június hó 16-tól 2 plenniggel megint felemelték. A sörárakat, mint minden szaklapolvasó tudja, az egész vonalon, hol kisebb, hol nagyobb összeggel ismételtelen felsrölták. Az áremelés okát is tudják. De a münkeni söráremelés különbözik a többiétől. Itt kizárólag a vendéglősök érdekeiben emelték, vagyis kellett az árakat fölemelni.

Az alapoka pedig ennek az, hogy a bajor hadvezetőség a csapatok részére a meglévő sörkészletnek egy negyed részét a sörfőzdeknek lefoglalta; ezt megelőzőleg meg ugyancsak elrendelték, hogy a malátakészletnek sörfőzésre való használatát 60%-kal csökkentik. Ebből következően aztán, hogy a sörfőzdek a vendéglősöket nem bírják a szükséges mennyiséggel ellátni s ezáltal a vendéglősök üzleti forgalma is jelentékenyen csökken és a vendéglősök érzékenyen károsodnak. Ennek elejét veendő, összejöttek a münkeni sörgyárosok egyesülete küldöttei, Múnken város vendéglősei egyesülete, a Múnken és vidéke vendéglősök egyesülete és a münkeni kávéosk szervezete és közösen megállapodtak abban, hogy a sör árát, a fentemlített oknál fogva, június hó 16-tól kezdve literenkint 2 pf.-gel föl emelik és ez az árléonbözét kizárólag a vendéglősök kártalanítására szolgál. Ezt a megállapodást azután az ottani lapokban közhírré tették. Ezenkívül a bajor sörgyárosok szövetsége egy külön hivadással tájékoztatta a közönséget, hogy az áremelés nem az ő, hanem a viszonteladók illetve a vendéglősök javára van stb. Egyben kéri a közönséget, hogy a derék harcosok érdekében egyenkint korlátozzák a sörfogyasztást, hogy minél több jusson a harcra éven levő katonáknak.

Ével az őszinte indoklással pedig a münkeni közönség nyugodtan fogadta a csekély áremelést.

Hogy olvasóink fogalmat alkothassanak

*) Műtán a törvényes rendelkezések az egész országra szólnak, vidéki kartársak a területükre illetékes állami mérték-hitelesítési hivatalhoz forduljanak.

arról, hogy bizonyos korlátozottsággal is mennyi sört fogyaszt a bajor hadsereg, itt közöljük a következő hivatalos adatokat: Az összes müncheni serfőzdek együttvéve hetenkint 140 waggon, a 70 hl. hordósört és 60 waggon a 5500 $\frac{3}{4}$ literes üveget tartoznak szállítani. A többi sörgyárak, katonai kerületenként pedig hetenként 50 waggon hordósört kötelesek a hadsereg részére beszolgáltatni. A hadsereg egy hektoliter hordósörért 24 márkát fizet és az üvegsörért (50 üveg á $\frac{2}{3}$ l.) 23 márkát.)

Sörözés a szatócs-boltokban.

Az italmérés visszaéléseknek sok módjával megpróbálkoztak már a szatócs- és buteliás-féle italmérők. Így az egyik korlátlanul gyakorolja engedélyét s nyitva deci és literenkint méri borát a bent és kintfogyasztóknak; a másodiknál fröcsöt, kevertet lehet kapni, a harmadiknál „kosztolnak” iparengedély nélkül, míg a negyediknél muzsikálnak, dinom-dónomoznak és így tovább.

Ezekről elütő — újabb szokást egy dunaharaszti, Herger Árpád nevű szatócsnál lehet látni meghonosítva. Ennél ugyanis kihúzzák a sörösflaska dugóját s a vendégek zsákra, lócára s miegyébire telepsznek le és úgy söröznek nagy vígan. Persze, falatoznak is közébe-közbe, minthogy Herger szatócs: kolbászt, szalonánt, sajtot, zsemlyét stb. felélt tart raktáron.

Ilyen világ van Kerepesen is, ahol két szatócs kapott nem rég korlátolt italmérési engedélyt, amelyet ezek is akként gyakorolnak, mint az a haraszti Herger szatócs. Itt is vígan isszák a palackos sört, míg vendéglőben legfeljebb vasárnap és ünneppon adnak el néhány pohárral vagy flaskával. Az itteni vendéglősök ugyan már évek panaszszal és sérelmükkel az „Orsz. Vendéglős Egyesület” terjesztette be az illetékes pénzügyigazgatóságnak. Ez azonban eddig se vette komolyan a dolgot vagy járt el az ügyben úgy, amint kötelessége lett volna.

Soroksáron, (ez is a főváros környékén van) még bátrabban üzik a szatócsok ezt a játékukat. Ott egyes szatócsok egyszerűen bezárják a kaput és az udvarra telepitik ki a szatócs-boltot s a katonai- és más vendégeiket ott látják el a sörítőkával. Vidám, hangos nóta hangzik ki az udvarból, ami annak a jele, hogy a kapun belül nagy ivás és mulatozás járja. Egy soroksári vendéglős kartársunknak egész véletlenül nyílt alkalma szemtanúja lenni egy ilyen vizsgálódásnak. Egy vidéki ismerőse beszólt hozzá, hogy a katonafiat meg látni, aki N. N. szatócsnál van, de miután vele is szeretne valamit megbeszélni, kérte, jöjjön oda. Kartársunk át is ment később és ugyancsak meglepődött azon a látványon, ami a kapun belül tárult szeme elé. Husz-huszontöt katonai s néhány civil-személyt emelkedett hangulatban ülték körül a sörös-palackokat és dinom-dánomoztak.

Vagyis italoznak, falatoztak és nótáztak a szatócsboltokban, akárcsak rendes vendéglőben vagy kocsmában s természetesen, jóval olcsóbban, mintán a szatócsok alig fizetnek néhány koronát a vendéglősök nagy illetéki- és más adójával szemben. Hogy az ilyen szatócs-konkurrencia mennyire ártalmas a kocsmárosokra nézve, az könnyen érthető, különösen a mostani időkben. Ez a verseny azonban tiltva van, vagyis kihágást képez, minthogy a szatócs csak eladhatja de vendéglői módon ki nem szolgálhatja a sör- és egyéb italokat. Szóval, ez aféle kibégás, amelyet ezennel figyelmebe ajánlunk az illetékes kerületi pénzügyi szakasznak, valamint a Budapesti vidéki pénzügyigazgatóságnak, mely tényezőket egyszersmind sürgősen arra kérjük, az érdekük-

ben ugyancsak nagyon sértett és eléggé súlyos terheket viselő vendéglős italmérők nevében, hogy azoknak a szatócsoknak a körmükre kóppintani sziveskedjenek, még pedig hathatósan és minél hamarább.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Eszendő közepén. Az aratás szép hónapjában ismét fölkeressük a mi t. közönségünket s azokat, akik előfizetésükkel el vannak maradva, arra kérjük, hogy tartozásuknak sziveskedjenek eleget tenni és az előzőleg kapott postautalványon az összeget küldjék be. — Ugyancsak fölkerjük azokat is, akiknek előfizetése most vált esedékessé, hogy az előfizetést azonnal sziveskedjenek megújítani. Az előfizetési bekielzés céljából a jelen számmal postautalványt mellékelünk. Előfizetési és egyéb pénzek: *Fogadó kiadó-hivatala, VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz. küldendő.*

A vasuti vendéglős étlapjai. Multkori számunkban fölhivtuk a vasuti vendéglősöket, hogy küldjenek be szerkesztőségünknek egy-egy délben és este használt étlapot. Az étlapokra azért van szükségünk, hogy azokból hű kivonatot készítsünk és a Máv. igazgatóságánál illetve a kereskedelemügyi miniszternél fölhasználjuk a botrányos vasuti vendéglői étlapárakra vonatkozó állításaink igazolására. A vasuti vendéglős kartársakat megnyugtathatjuk, hogy a szerkesztőség sem az étlapokat sem a jelen ügyvel kapcsolatos levelezést senkinek se szolgáltatja ki, tehát bátran és bizalommal tehetnek eleget fölhivásunknak. Hogy tehát a sérelmes ételárak ügyében minél előbb sikereket érhesünk el, ismételtlen is kérjük azokat, akik előző felhívásunknak eddig eleget nem tettek, hogy a szükséges étlapokat mielőbb küldjék be szerkesztőségünknek.

A béna vagy súlyosan sérült vendéglős és pincér katonák részére *Csontos Mátváné* lugosi fogadósné 6 koronát adományozott. Ezzel az eddigi gyűjtés 124 kor. 20 fillér, mely összeget az adományokat kezelő „Országos Vendéglős Egyesületnek” utaltuk át. A nemes adományt hálás köszönettel nyugtatjuk.

HYMÉN HÍREK *Orendi Mihály* brassói vendéglős fia, ifj. *Orendi Mihály* könyvelő, július 6. hónap 26-án tartja esküvőjét *Neusidder* Juliána urleánnyal Brassóban.

Nemzeti munka az idegen szavak kiküszöbölésére. Hej, de szép munkát végeznek azok a németek... Komoly, intelligens fők elhatározták, hogy amíg a harca termettek teljesítik az ő nagy dolgukat, amely a nemzet megújulására vezet, addig ők sem télenkednek, hanem fölülkelhetőleg olyan munkát végeznek, ami nemzetüknek, a dolgos németeknek szintén hasznára válik. No és nem-e hasznos az olyan munka, amely a nyelv tisztaságára törekszik, amely azért akar kiszűzni minden idegen szógyómot, hogy a nemzet ebben az egységességben is kiváljék. „A németben ne lásson mást a világ, mint csak németet!” — célozza ezt az a nemzeti munka. És nekiláttak a teendőnek ott, ahol a legtöbb az ételgyom és gaz, vagyis a fogadóknál, vendéglőknél és kávéházaknál, amelyek szinte lerakódó helyei az idegen szavaknak. S ezt az érdemes Jagow-munkát észrevették a szorgalmas osztrákok is (sajnos, csak mink, magyarok nem...) és ők is magukévá tették. Mint a „Fogadó” annak idején írta: tudós professorok és más szellemi előkelőségek, intelligens vendéglősökkel és pincérekkel összeültek,

átdolgozták az étel-nevezeket úgy, hogy minden francia, angol és más idegen szavakat kiküszöböltek. Az osztrák vendéglői étlapokon, épp úgy, mint a németországi vendéglőkben, nem látni ma már idegen szavakat. Mikor pedig ezt a munkát befejezték, hozzá láttak a mi iparunkkal kapcsolatos egyéb idegen neve kiirtásához. Ezt a dícséretes munkáját e hónap elejéig végezték be, s ugyancsak akkor ismertette a bécsi és az osztrák-birodalmi vendéglősök ipartársulata illetve szövetsége hivatalos szaklapja, két nagy oldalon a németbe átültetett szavakat. Hogy kinek-kinek fogalma legyen erről a nagy munkáról és még inkább, az eddig használatban volt idegen szavak irtatózat nagy tömegéről; közelebb „*Kis-szótar*” címen kezdjük meg, és több ilyen közleményben fogjuk azokat ismertetni. Ennek egyszersmind az az előnye is meg lesz, hogy az érdekeltek, így a pincérség is, a szakmával kapcsolatos idegen szavak ismeretét is elsajátíthatják.

Mundus, az egyesült hajlított fabutorgyárak rt. a legérgebb butorgyárak egyike, melynek gyártmányai a fogadós, vendéglős és kávév szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővi cég hirdetései itt is fölhivtuk t. olvasóink figyelmét.

A felvidéki vendéglősök kárpótlása. Azokban az északmagyarországi községekben, ben, ahol a télen az orosz hordák befészkeltek magukat és mindent ellopott, vagy összeromboltak, most írják össze egyeseknek a kárát. A sárosmezei vendéglős-ipartársulat tagjainak egy része szintén a károsultak közt van. Az anyagi kár nagysága a helyszínen lesz megállapítva, míg azonban az adók, illetékek és egyéb a vendéglői iparral járó fizetési kötelezettségek törőse iránt — mint értesülünk — a sárosmezei vendéglősök ipartársulata a kormánytól fog előterjesztést tenni. Ez esetben persze csak a társulat tagjairól lehet szó; „nem tagok” érdekében a vezetőség nem járhat el. Ez a körülmény is rámutat arra, hogy minden vendéglősnek és kocsmárosnak érdeke a társulatába belépni.

Sajtot jól csakis az előnyösen ismert *Stauffer és Fiai* répcelái sajtgyáros cégénél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül *eredeti emmentháliban* állandóan nagy raktárt tart és úgy gyors kiszolgálás mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbre igyekszik kielégíteni.

Hus-szüneti napok. Hát bejött minálunk is a huszilalom; úgy t. i. hogy nem szabad enni huszt bizonyos napokon, pl. kedden és pénteken. Azonban csak a dísnő- és borjú- és marhahúsa és más-nemű husokra nem áll ez a tiltó rendelkezés. Ezekből fogyaszthat ki-ki, amennyi csak belelér, vagy amennyit a zsebkörűmények engednek. Némely emberek borzasztóan nagy aggodalommal néznek a huszsüneti napok elé, hogy mi lesz akkor és hogy fogják ők keresztül élni azokat a napokat. Hát, nem történt semmi különös. A vendéglői étlapokon alig lehetett észre venni a hiányzó husokat s legfeljebb az tűnt föl hogy a főzéléken a sertés vagy borjúföltét helyébe a „virslit” foglalta el. Ez meg bizonyos kedves meglepetéssel járt, mert a főzélék ára 1.30-ról 1 kor. és 1.40-ről 1.10-re szállt le. A hus-szüneti napok tehát nemcsak a marhás és sertésállomány megbecsülése szempontjából, hanem pénzmegtakarítási szempontból is hasznót jelentenek. De másban is látszott az üdvös hatás. A főzélék-félék több helyen jobban és izletesebben voltak elkészítve, ami persze, érthető. Ugyanis, ha egyéb étel nincs annyiféle, akkor több idő jut, de több gondot is fordítanak arra, hogy a hiányo-

Pedig lám, nem volt az álmodozás, hanem a magyar fajunk ismeretéből és az eseményekből leszűrt egyszerű megállapítás. Hogy ennek a győzelemnek nagy az ára, amivel megint a kétérdők hozakodnak elő, hát ez igaz. Azonban nem-e ugyanilyen valóság az is, hogy az ellenfelek, vagyis a vesztes feleknek ezerszerrel is nagyobb árat kell fizetni azért a győzelemért?

A nagy harcokban, a Przemysl, Grodek és Lembergért folyt csatákban ott voltak a mi katonáink is, el is vérezték és meg is sebesültek néhányan. Így *Raisz* Sándor hadapród, zombori fogadós, akinek súlyos sebesüléséről egy ugyancsak jó ismerősünk és barátunk, B. J. hadnagy (most már talán főhadnagy) adott hírt.

Kalás József, Alváca-fürdői vendéglős a fentiek kezdetét jelentő kárpáti harcokban kapott négy súlyos sebet, úgy hogy az egyik kezét nem tudja használni és csak mankó segítségével tud járni. *Horváth* Ferenc nagykanizsai főpincér, aki a háború kezdete óta van bevonulva, szintén megsebesült és most Nagykanizsán várja gyógyulását.

Még a mult év végén említettük, hogy *Abel* Gyula budafoki vendéglős, egy budapest-környéki vendéglős kartársával együtt, a Duna melletti harcok alkalmával elesett. A hivatalos megerősítés tovább érkezett s hozzátartozói már-már reménykedni kezdtek egy kedvezőbb hír vételében. Sajnos, az első hír bizonyult valónak: *Ábel* kartársunk, a budafoki és környéki vendéglősök közdolgainak is egyik ismeretesebb harcosa, a szerbiai Klenák melletti csatában hősi halált halt. Neje, Micike kis lánykaja és nagyszámú hozzátartozók gyászolják a mi hős katonánkat.

Bleyer Antal budafoki vendéglős kartársunk szintén a harcokban van. Akkor vonult be, amidőn *Sturm* Ferenc lipótkörúti és *Vezér* Péter Rákóczi-úti (Népszínház-u. 1.) vendéglősök. Ugyancsak az elsőkkel vonult be *Ehn* Lajos rutkai vasúti vendéglős, tart. hadnagy (a trenchénteplici *Ehn* József fogadós kartársunk nagyképzeltségű fia), továbbá *Fehér* Ferenc lóvárosi fogadói igazgató és *Krausz* Nándor zsámbéki vendéglős.

A karánsebesi Zöldfa-nagyfogadó tulajdonosa: *Renglovics* János kartársunknak mind három veje és pedig *Haviár* Dániel békéscsabaigazgató, huszárhadnagy, dr. *Kutlik* Sándor törvénytisztelő jegyző, tart. hadnagy és *Bieber* Dezső pénzügyi számvizsgáló, egyéves önkéntes, a mozgósítás óta vannak a harcokban. A három kitűnő katonavő közül az első, *Haviár* huszárhadnagy sebesülten orosz fogságba jutott.

Horváth György dunapentelei, *Hoffer* Ferenc kaposzlai és *Nagy* Ármin oklándi vendéglősök a mult évi augusztusban, míg *Ehrenthal* Mihály ismert szapi (győr-megyei) vendéglős és *Ujváry* Mátyas galgóczi főpincér az utóbbi időben vonultak be. Ugyancsak bevonult *Kun* Mihály, az ismert nevű sóskuti (fehérmegyei) vendéglős kartársunk is, aki az előző években a fehérmegyei vendéglősök megyei szervezkedésében végzett értékes munkákat.

Az északi harcterről írja *Balogh* József kartársunk, a szatmári Elite-kávés eme sorokat:

„Már tíz hónapja vagyok a küzdők sorában, itt az előttem teljesen idegen országban. Hál isten, jól vagyok eddig, a változatos időjárások eme földjén. A „Fogadót” mindig igen pontosan kapom, noha pedig nem lehetne csodálkozni a lap esetleges elmaradásán, tekintve a tábori postai vagy helyesebben mondva, a közlekedési nehézségeket. Igen köszönöm a t. szerkesztőségnek azt a mindent fölfülműlő figyelmességét, amellyel lehetővé teszi a szakmánkban történektől való hű és pontos értesü-

lést. Sokszor üdvözlő önéket igaz hívők — *Balogh* József (Szatmári Elite-kávés).

Pácellt *Rezső* szakaszvezető, főpincér is azt írja: Eddig hál isten semmi bajom, egészséges vagyok. Fogadónkat pedig rendszeresen kapom. Sok köszönet és üdv.

A mi derék tenyeresünk, a *Haubitzos* altüzemester: *Tenyér* Péter „helyváltozási” esetét jelenti be. Így la:

„A regényes tiszornai harcokban foglaltam állást, — írja a tőle megszokott kedves deréval. A 15. évi Fogadót a mai napon kaptam meg (ez június 29-én volt: a tábori posta kitűnő vezetői pontosan utána küldik kinek-kinek a küldeményét — dícsérték nekik: *A szerk.*) ami persze nagy örömet hozott a „Házhoz”. Az örömet az is emelte, hogy tenyeresi *Tenyér Péternek* nevenapja is akkor volt. Egy-két pohárral kortyantottunk és a jó ismerősökre gondoltunk. Testvéries üdv a szerkesztőségnek és mindenkinek.

Gácsország szélén, valahol orosz Lengyelország felé, nagy csapat áll indulásra készen. A seregben magyarok és a hegyesisakos német-katonák vannak. Mielőtt indulnának, egy kitűnően képzett tábori fényképező felvettél eszközöl a hátor seregről, amely egy nagy faszindelyes hát előtti helyezkedett el. A csapat előtt ülve és félkére dülve, látszanak a katonabanda tagjai, hangszereztefl. Ezeket tul látható *Dobránszky* István szakaszvezető, főpincér, aki a felvételt után, ugyancsak jól sikerülve készült levelező lapokból egyet nekünk is beküldött. Az érdekes emléket eltettük az 1916-ki „Vendéglősök Naptára” számára. A csapat tagjai egyébként szeretetteljes üdvözlötüket küldik a Fogadó olvasóinak.

A lugosi vasúti vendéglős főpincére, mellén a vitézségi nagy ezüstéremmel teljesíti hivatását. *Berger* Miksa ez a mi derék katonánk, aki több ütközetben tanúsított vitézségeért szerezte szép kitüntést.

Szentmiklósi Gábor köztitéz, a mi derék bosnyák munkatársunk, a mult hónap elején a „maródis” ágyának esett, de a lemergi és a kapcsolatos győzelmek hírére egy-kettőre lábra azaz: egészségre kapott. Június 17-ki keltezésű levelében ezeket írta:

„Veszedelmes közeledik Péter-Pál napja, ami nem volna baj, de a „békévalombok” igen gyengén szálldogálnak és nem tudom, merre van az én volt jó gazdám, *Tenyér* Péter, akinek névnapját tavaly oly szépen és tisztességesen... megünnepeltük. Akkor nem igen gondoltuk, hogy az idén legfeljebb a harcokban tarthatjuk meg ezt a nevezetes napot. Bár ugyan még nem tartunk ott, de azért annak a csudának a megtörténése se valószínű, amit a Fogadó rajzoltatott elénk oly sok jó akarattal és bizakodással, hogy a duló viharban veszes fellegei Péter-Pálig eloslanak. Ennek dacára táplálhathat bennünk a jó remény, hogy a „nagy aratás” ünnepeit nem sokára megülhetjük. Hogy is szól a Fogadó újabb jóslása, — Szent István király! Bár csak már itt volna... Annak a nézetemnek adok kifejezést, hogy kevés olyan nevezetes ünnep volt a világon, mint amilyen akkor vagyis, a mi győzelmi-ünneppünk lesz.

Ünnep — hát bizony nagy ünnepnap lesz az: talán ezt látta a nagy költőnk látnoki lelke, amikor gyönyörű hatyudalának (Vén cigány) eme sorait írta: — *Lesz még egyszer ünnep a világon!* — *majd ha elfárad a vész haragja — s a viszály elvérzik a csatákon...* S a „viszály” már vérzik — nemsokára egészen elvérzik a magyar katonák sújt nehéz csapásai alatt.

A magyar nemzethez!

A művész szobrot farag a fából, a nemzet áldozatkészsége pedig ércbe önti, hogy épen összetételének csodálatosságával végtelen

időig hirdesse a magyar társadalom dicsőségét.

Szobrot emelünk magunknak büszke hiúsággal, hogy fiaink, unokáink, elkövetkezendő új nemzedékek megcsodálják alkotásunkat és ha hasonlóan historiai idők szereplői lesznek, tanuljanak belőle.

Szobrot emelünk magunknak szerény alázatossággal, mert nem magunkért csináljuk, hanem heroikus csaták borzalmas tüzeiben elpusztult hősök özvegyeiert, árvaieirt, kezét, lábát vesztett, megvakult, boldogtalanná lett nyomorék, rokkant hóseinkért.

Szobrot emelünk magunknak jogos kércdással, hogy az egész világ lássa a dicső magyar nemzet kimeríthetetlen erőbírásának gyönyörű szimbolomát!

Megalkotjuk a Nemzeti Áldozatkészség Szobrot!

Mi, akik most Ő Felsége Apostoli Királyunk legkegyelmesebb pártfogása, — Augusztia kir. főherceggal és Károly István kir. főherceg Ő fenegei magas védnöksége, — gróf Tisza István m. kir. miniszterelnök, Csernoch János bíboros hercegprímás és báró Hazaí Samu m. kir. honvédelmi miniszter diszlemlősége alatt ezzel az indítvánnyal lépünk a magyar nemzet elé, — úgy tervezük, hogy az emlék megalkotásában közvetlen közreműködéssel vegyen részt a magyar társadalom minden tagja.

A művész fából kifaragja a szobrot, a hazafias társadalom pedig az adakozók nevével bevéselt apró fémpikkelyekkel borítja azt be.

Igy oldjuk meg a szobor felépítésének munkáját mindannyian, akik a nagy historiai időt éljük, — valamennyien, ahányan e szép magyar hazát vértünkkel, szellemi és anyagi erőnkkel védelmezzük.

A magyar társadalom minden tagjának rendelkezésére áll egy fémpikkely, — amelyet áldozatkészsége és anyagi képessége arányában tetszés szerinti összeggel válthat meg, de minimális ára két korona.

Ez emlékből, melyet fanatikus lelkesedéssel és áldozatkészséggel magunk építünk meg, a historia levegője árad, hogy a magyar nemzet dicsőségének és hősi nagyságának hirdetője legyen évezredek multán is.

A szobrot befújja majd a patina, de alkotónak nevét remekművi album őrizi meg a Nemzeti muzeumban, sőt minden adakozó erélykép okmányt kap az áldozatkészség szobrának rajzával, amelyen fémlémezének helye is meg lesz jelölve.

Minden magyar embernek részt kell venni ebben a nemzeti jótékony munkában, mert az akció jövedelmé az elesettek özvegyeinek és árvaik, továbbá a rokkantoknak nyugalmis jövőjét is biztosítja.

Mindenkit kérünk, hogy a gyűjtőven jegyezze elő lemezét, hazafias adományát pedig a befizetési lap felhasználásával küldje be. A nemzeti áldozatkészség szobrának végrehajtó bizottsághoz.

A szobor Mátyas király ragyogó korának büszke lovagját ábrázolja. A dicső királyról egy legenda azt tartja, hogy nem halt meg, hanem egy barlangban alszik. Barlangja előtt a Megváltó születésének éjjelén kivirul egy hársfa és édes illatot árasztva virágzik.

A nagy király páncélos lovagjának fából készült szobra mintha képviselné a költői képzeletet. Boldog jövőnk megváltásának küzdelmes éjszakájában viruljon ki a jótékony-ság fája, virágozzék, árasssa balzsamos illatát. Ha majd felvirrad az áldozatkészség napja, olvassa fel a szenvedés zord jégmezéjét és száítsa fel a könyharmatot, amit özvegyek, árvaék és minden életörömüktől megfosztott rokkantak hullajtanak! Hazafias üdvözléttel

A Nemzeti Áldozatkészség Szobrának Végrehajtó Bizottsága.

Ha bármely üzleti — logadói, vendéglői, vagy kávéházi nyomtatványra — étlap, logadói könyvek, konyha-, söntés- és más beirókönyvek stb. — van szükségük a mi iparunkhoz tartozóknak, sziveskedjenek ilyen rendeléseikkel fölkeresni lapunk nyomdáját (**FOGADÓ-NYOMDA, Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.**)

- Méz. -

Szavatolt, elsőrendű méz, 5 kilogrammos postadobozzal utánvétellel 10 korona. **Földes Dezső** plébános Várdomb (Tolna m.)

2-4

Megnősülni

szeretne intelligens, 25 éves református, magas terméti, széke, csinos, egészséges, hadmentes fiatalember, kinek jól jövedelmező vendéglője és a szakmával kapcsolatos uszoda-fürdője és másik nagy vállalata van. Azoktól vagy hozzátartozóktól kér a kiadói hivatalba kettős borítékban „Szerencsés házasság” jellegével sürgős ajánlatot, akiknek megfelelő készpénzhozományuk van, lehet hajadon vagy gyermektelen özvegy, valláskülönbség nélkül, de csinos és intelligens.

3-3

Erdély egyik leg-

hirnevebb vendéglője, a kolozsvári **Rátz-féle étterem** — Mátyás király-tér 24. sz. — hadbavonulás miatt bérbeadó. Értekezheti: **Budapesten, I., Verpeléti-ut 5. (Paál Árpádnénál)** vagy **Kolozsváron, Monostori-ut 51. sz.** — Jónévű, szakavatott egyéneknek kiváltképpen ajánlható a nevezett vendéglő.

1-3

Eladó vendéglői berendezés. 2-3
Egy kisebb vendéglői berendezés, egész jókarban lévő, olcsón eladó **Sáry Mihály** vendéglősnél, **Kistarcson**, (Budapest-Cinkota h.-érd. villamos mentén).

Eladó nagyforgalmu vendéglő.

A főváros mellett, nagykiterjedésű vas- és gépgyár mellett, hol 3000 munkás dolgozik s a munkások a gyárban és a gyár környékén laknak, eladó egy nagyforgalmu vendéglő, melynek 1920-ig terjedő bekebelezett bérleti szerződése van. Az üzlethez, melynek az italmérésén kívül fogadói (szállóai) iparendelvénye is van, egy tágas söntés-szoba, tekeasztallal felszerelt kávéház-étterem, veranda, 3 vendégszoba, két lakószoba stb. szükséges helyiség tartozik. Vételhez 19 000 korona szükséges. Bővebb tájékoztatás, csakis komoly vevőknek a kiadóhivatal nyújt.

Eladó üzleti berendezés.

Vendéglői összes berendezés, u. m. pult, jég-szekrény, sörparátus, asztalok, székek, gázcsillárak stb. és ezeken kívül pincefőszerelesei tárgy eladó — darabonként is, üzletátadás miatt. Bővebbet: **Miklós Mihály** vendéglős, **Budapest, VII., Huszár-utca 7.**

2-4

KORTYANTO

Sörremeleskor.

- Fölszállt a sör ára megint.
- Föl!
- Nem iszunk többet ebből a méregdrága sörlebből.
- Nem!
- Csak addig, míg ez a kánikulai kutymeleg tart.
- Csak addig! — mondta rá (a közönség föl-fogását is hűen képviselő) Lev. - - - - -

Husszúneti napon.

— Hát csak böjtöltünk Visztulai komám, böjtöltünk és vérsívelve vagy puffancs-feltéttel esszük a főzeléket, míg azt a finom, ropogósbőrű, fiatal sertéspecsenyét megpörkentett vesével pótoljuk; no és aztán, ez így jó lesz, drágálats cimborám?! — Egye kutya máját, hát aztán mért ne volna jó. Hisz az a főzelék is csak étel és ha jól el van készítve igen finom és tápláló étel, de a vérsíveli vagy puffancs-feltét, no meg az a sültvese se utolsó és éppen csak ugy megtöltik a bendőt s azonkívül — vagy két korsó közbányi árával olcsóbb ez a kosztolás; egyszerű ennyivel többet ihatunk... Te Nikidemiusz, ide egy korsóval abból az áremelés-nélküli árpaléből, had igyam egyet Nikolájevics Nikolaj druszád egészségére, persze ugy, ahogy én gondolom! — mondta mindezt egy szuszra a nyugalmas Visztulai.

Hirtelen kérdés.

— A Dárius királytokat he, — szól zordanon Pattantus ur a munkaközben tereferelő három borosra, — mondjátok meg hamar, ki volt az, aki agyonütötte Káin!
— Ábel! — felel azonnal a két csillogó szemű Balambér.
— Az az, de azért adjatok vagy két decit abból a Káin-borból, jól tele fröccsenve, — rendelti nyugorvatva az öreg hatvanhatos.

Przemysl magyarol.

- De kutya nehéz kiejteni annak a gácsországi polyakvárosnak vagy várerődnek a nevét! — mondja Harapi kántor, a gombaházi nagykoszmában, újságolvasás közben.
- Már aztán hogy volna nehéz, mikor az nem is polyák, hanem ősi magyar szó, — kottyanat közbe a Palkó gyerek.
- Micsoda szó az, te szarka rezegető?! — Magyar, kérem, tanító ur, magyar; tessék csak erre a mondatra vigyázni:
- «A muszka cárnak tegna-psemizl-ett az ebéd és holna-psemizl-ik a vacsora!»

HALLÓ!

Van szerencsém a t. fogadós, vendéglős és kávées urakat értesíteni, hogy **pincérelhelyező irodám**at ismét személyesen vezetem. Szives megkeresésüket elvárva, maradtam kiváló tiszteltette: 11-12 **Szeged, Kölcsey-u. 4. Bors Mihály** Telefon: 827. — Sürgőncim: Borsügynök, Szeged.

Tekintse át a t. olvasó a „vezércikkem szemben lévő hirdetését oldalt is.

Eladó kocsik.

Egy fiaker, egy vízvai-kocsi és egy omnibusz, mérsékelt árban eladók. Ezek a járóművek mind jókarban lévőek és fogadós, vendéglős vagy bár-3-6 kinek nagyon alkalmasok. Bővebbet:

Balázs Antal nagyvendéglős **Budapest, I. (Hüvösvölgy) Hidegkuti-ut 131.**

Képzett és ügyes szakember

fogadói, kávéházi vagy nagyobb éttermi üzletvezetői állást óhajtat elnyerni. Fizetési igény — kölcsönös megállapodás szerint. Szíves megkeresések: **H. L. üzletvezető** címen a kiadóhivatalba intézendők. 1-2

Két használt biliárd

jókarban lévő és kávéházi berendezés jutányos árban eladó. Bővebbet **Schön Márkusz Székesfehérvár, Báthori-utca.**

2-4

Há valakinek
bármely vendéglői vagy kávéházi üzleti cikkekre van szüksége, forduljon a „Fogadó-nyomdához” (Bpest, Szentkirályi-utca 34 sz.)

„Visontamatra . . .“

Borsüzlegletük beszerzése esetén ne felejtsek el a t. vendéglős és kocsmáros urak megkeresni a szakkörökben előnyösen ismert és népszerű: „Visontai és Mátrahegyjai szőlőtelepek Borértékesítő r.-t.-ot” mely a legjobb borokkal évek óta látja el a t. italmérőket.

: Papiszalvéták:

A papiszalvéták használatának bevezetése nemcsak gazdasági, hanem egészségügyi szempontból is ajánlatos. A hadügyi kormány ugyancsak ily célból rendelte el a vasuti vendéglőkben vagy Magyarországon, mint Ausztria területén a papiszalvéták használatát. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

Papiszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltetebb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a

■ Fogadó-nyomda, Budapest, Szentkirályi-utca 34 ■

Kiváló új fajborok!

Meghívás. Ó borok nagy választékban!**Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek** - Borértékesítő - Részvénytársasága

Elnök: Nagyméltóságú Dr. KÁLLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.

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

Sürgőnycim: Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontai a tra

0 1908—1911. évjáratu és új fajborok.
Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.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.

Zala-, Vas- és Somogy megyei képviselő:

Polgár Dávid és Társa urak, Budapest VII., Aréna-ut 17.
Telefon 144—14.FOGADO szerkesztősége és kiadóhivatala új helyiségei
Budapest, VIII., Gyulay Pál-utca 9. szám.Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti
szénsavdus**„ILONA“****Artézia ásványvíz.**Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bűt,
haragot elhárít. Házhoz szállítja**„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.**
TELEFON 50—72.**Borhetegység, hordókezelésnél**(és tisztításnál) szükséges eljárásokra nézve teljes
ismertetést nyújtanak az 1909. és 1912. évi
„VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA“. Ez a kettő együttesen
rendelve: 2.50 K, egy pedig 1 K 50 fillérbe kerül.**Vendéglősök, kocsmárosok és
kávésok figyelmébe!**Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜN WALD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-íd közelében.)**KENYÉRZACSKÓ**kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higienikus
megőrzésére. Megvédi a kenyeret stb. a gyors száradástól, portól, fogdosástól s ropogtatástól.**Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.**

Megrendelhetők:

Fogadó-nyomda, VIII., Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

**Páratlan olcsó ajánlat
vászon és damaszt árukban**

	Kor. érték
Lenvászon lepedő 220 150	— — — — — drbja 3.50
Kárpáti » 230 150	» 4.—
Nehéz damaszt abrosz 150 150	» 4.50
» » 150 180	» 5.50
» » 150 220	» 6.50
» » 150 300	» 8.—
Kerti abrosz minden színben	» 3.50
Dupla kerti abrosz 150 200	» 5.—
Ajúr kávé-szalvéta	— — — — — tuctja 4.80
Nehéz damaszt szalvéta 60 60	» 8.50
» » 65 65	» 10.—
» » 70 70	» 14.—
Damaszt törülköző 60 120	» 14.—
Dupla damaszt » 60 130	» 18.—
Szegélyes párnahuzat 88 76	— — — — — drbja 3.—
» paplanhuzat 130 170	» 7.—
Nehéz flanel takaró 200 130	» 8.—
Vászon pohár és edénytörő	— — — — — tuctja 10.—

DEUTSCH FERENC**** vászon és damaszt áruhaza ****
szállodások és vendéglősök szállítója**BUDAPEST, VIII., MUZEUM-KÖRUT 10.**
ALAPÍTÁSI ÉV 1895. TELEFON JOZSEF 4-63**- ÉTLAPOK -**

szakszerű és a legszebb kivitelben készülnek a

::: **Fogadó-nyomdában.** :::**Egylapos étlap;** egyik oldalán a „déli“ vagy „esti“ étrend s a másikon az ital-árjegyzék van elhelyezve; Nemcsak az egyszerű könnyű kezelés miatt, hanem takarékosági szempontból is nagyon célszerű és ajánlatos.**Négyszögletes étlap;** melynél az „étrend“ (sültek) a harmadik oldalra kerül s ugy a déli, mint az esti időben használható.**Hatoldalas étlap;** ennél a „déli étrend“ beragasztva van míg az „esti étrend“ a következő oldalra jön; a déli lap este kiszakítandó és csak utóbbi marad használhatóban. Ennek kivétele után a vacsora alkalmával is használható az étlap.**Ezekon kívül** készítünk bármely alakban és szöveggel étlapokat. Nyomdánk berendezésénél fogva a legkényesebb izlésnek is a legrövidebb idő alatt és a legmérsékeltebb árak mellett tud megfelelni. A t. vendéglős és fogadós urak kéretnek megrendeléseiket ezen címre intézni:**Fogadó-nyomda, Budapest, Szentkirályi-utca 34**