

Előfizetési ár:

Egy évre 32 korona

Fél évre 20 „

Egyes szám ára: 2 korona.

Lapmegjelenés:

Minden hó 1., 10. és 20-án.

Magj. postakörképén száma 36999. sz.

MAGYAR VENDÉGLŐS volt FOGADÓ

A Budapest és környékbeli vendéglősök és kocsmárosok szabad szervezetének hivatalos lapja.

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSHIPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELO SZAKLAP.

Hivatalos szaklapja:

„Az Országos Vendéglős Egyesületek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolna, vármegyei, Kassai, Erzsébetfalvai, Brassómezei, Csepeli-Sárvár és vidéke, Pécs-Baranyai, Kispeszteröntúri, Némethújvári, Léva-vidéki, Szatmármegyei, Zombori, Nemescsécsé-vidéki, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronaljai vidéki, Sárosmegyei, Budapest és környéke, Érsekújvár és vidéke, Ceglédi, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezőtur-, Turkeve és Déványai fogarós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jötekonny pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata és a Budapest és Környékbeli Vendéglősök és Kocsmárosok Szabad Szervezete

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

Hivatalos órák: minden délután 3–6 óráig.

Logitanácsot az ipartársulat és a vendéglősök szabad szervezete minden tagja ingyen kaphat, ha az íránt az ipartársulat irodájához fordul.

Az ipartársulat és a szabad szervezet mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Magyar Vendéglős” útján közöltetik.

Az országos vendéglős szervezetről.

A budapesti és környékbeli vendéglősök és kocsmárosok u. n. szabadszervezetet alakítottak anyagi és erkölcsi érdekeik hathatósabb megvédésére. Hogy a szabadszervezet mennyire megfelelt céljának, mennyire egyedül tudta csak tagjait már a Károlyi kormány, később pedig a diktatura rémnapjaiban erkölcsi támogatásban részesíteni és egyedül volt alkalmas arra, hogy a hatóságok előtt a vendéglős- és kocsmárosipart védelmezze, ezt minden egyes tag önmaga tapasztalta s így ezt bővebben fejtegetni ezuttal felesleges.

Az elmúlt tapasztalatai után azonban kézenfekvő, hogy egy ilyen szervezet, mely az ország egyes vendéglős- és kocsmárosiparosait egybefűzi, amely valamennyinek közös érdekei megvédésére mindig és minden időben alkalmas, a mai kor követelményei mellett nélkülözhetetlen.

Van ugyan már a vendéglős- és kocsmárosiparban két szervezet is, amelyeket országos jellegűvé kívántak alakítani. Az egyik az Országos Vendéglős Egyesület, a másik az Országos Vendéglős Szövetség.

Mind a két egyesülés alapelve, hogy nem az egyes vendéglős- és kocsmáros-

iparosokat magukat, hanem az egyes vidéki ipartársulatokat kapcsolja egybe, miután azonban a legtöbb vidéki ipartársulat hol megalakul, hol megszűnik, miután a vidéki kartársakban még a szervezkedési szellem megfelelő szilárd elhatározást kiváltani nem tud, igen természetesen maguk a tagok nem működ-
vén, nem funkcionál az egész szervezet sem. Igaz, hogy ennek nagyrészt maga a háboru, majd az ezt követő politikai anarchia is az oka, de magában véve azonban az a körülmény, hogy két ilyen szervezetet is kellett alakítani, mutatja, hogy egyik sem volt megfelelő, de miután ugyanazon alapelven áll a másik, az sem lesz fuksióképes.

Egy országos szervezet eredményes munkát csak akkor végezhet, ha az egyes iparosok annak közvetlenül maguk tagjai és a közös nagy munkában személy szerint saját maguk veszik ki a részüket, nem pedig egy közvetítő ipartársulat útján, amely már magában is olyan a köz iránti szeretetet, munkásságot feltételez, amelyet a vendéglős- és kocsmárosiparban eddig sajnos nem igen tapasztaltunk.

Olyan szervezet kell tehát, mint a szabadszervezet, miután pedig ez kiállotta a próbát és elég agilis és mozgékonynak mutatkozott ahhoz, hogy alig kilenc hónapos munka után a vendéglősök és kocsmárosok olyan számát tudta szervezetébe bevonnai, amilyenre eddig példa nem volt, ezt az alapot kell felhasználni és a szabadszervezetet országossá kiépíteni. Ezuttal nem beszélünk arról, hogy mi legyen az átalakítás után a szervezet neve, csak azt tartjuk fontosnak, hogy az ország megszervezése azon alapelvek szerint célszerű, mint a szabadszervezet tette.

Megjegyezzük különben hogy a szabadszervezetnek eddig is az ország különböző részeiből jelentkeztek tagjai, úgy, hogy a keret megvan s csak ki kell építeni. Mint értesültünk, a szabadszervezet elnöki tanácsa ezzel a kérdéssel foglalkozott és elhatározta, hogy mihelyt a politikai helyzet megengedi, egy taggyűlést fog összehívni, ahol azután az országos szervezet kiépítésére programját előterjeszti.

A szabadszervezet elvei alapján megalkotandó országos szervezet azután végre megszülethetne az Országos Vendéglős Egyesület és a Vendéglős Szövetség közti megértődést is és az ország vendéglőseit és kocsmárosait akként hozhatná össze egy táborba, mint ahogyan elősegítette és a maga erkölcsi súlyával támogatta a három budapesti vendéglős ipartársulat egyesülésére irányuló törekvéseket.

Milyen ideális állapot is lenne és mit jelentene az egész ország vendéglős- és

kocsmárosiparára, ha annak, ha nem is minden egyes, de mégis nagyjából tagja lenne minden vendéglős és kocsmáros, azt már elképzelni könnyű. Mi, akik annyit irtunk és dolgoztunk a szervezkedés minél erőteljesebb keresztülvitele mellett, örömmel tapasztaljuk, hogy a munka nem vezett kárba, mert innen is onnan is, különösen a vidéki kartársak részéről nyilvánul meg az óhaj, hogy egy ilyen országos szervezet kiépítése feltétlenül szükséges.

Mindenki érezte és látta, saját kárán tapasztalta a szervezethez keserveit, mikor hatóságok, sörgyarak, cégek, munkások stb. könnyen tudták akarataikat a szervezetenlül álló vendéglős és kocsmárosokra ráoktrojálni, amíg egy országos szervezet erőlyes fellépése mindettől tagjait megvédhette volna, vagy legalább a tulkapásokat enyhítette volna. Sokszor fejtegettük már, hogy egy több ezer tagot számláló országos szervezet, milyen könnyen megmenthetné a vendéglősöket és kocsmárosokat a sörgyarak zsarolásaitól, ha ennek révén maguk a vendéglősök állítanának fel egy sörgyarat, vagy mentené meg a borkereskedőknek leadandó nagy haszontól, ha maguk a vendéglősök építenének és tartanának fenn óriási borpincéket, szikvizgyárakat stb.

Mindezek olyan dolgok, amelyek óriási anyagi hasznot is jelentenek a vendéglősök kocsmárosiparra, mert a közvetítő-kereskedelem hasznát is az ipar számára foglalja le és juttatja, tehát nemcsak erkölcsi, hanem anyagi hasznot is jelent a szervezkedés.

Ezekkel az óriási előnyökkel szemben az a kis munka és a tagsággal járó kiadás olyan elenyésző csekélység, amely szóba sem jöhet, viszont egy több ezer tagot számláló testület a mindenkori kormányok előtt is figyelembe veendő erő képvisel.

Az iparra szebb jövő csak akkor köszönthet, ha az egész ország vendéglősei és kocsmárosai végre egy táborban lesznek.

Meinl ur és a többi fűszerek ujából bort mérnek.

Emlékeztet mindenki előtt az a vendéglősöknek és kocsmárosoknak végtelen károsodást jelentő rendelkezése a Károlyi kormánynak, hogy a szeszesitalok kimérését megtiltotta ugyan a hivatásos üzletnek, viszont a fűszereknek, szatócsoknak megengedte, hogy palackokban vígan adhassák a bort és sört.

Ennek azután az lett a következménye, hogy azok a fűszer- és gyarmatáru kereskedők, akik azelőtt bor forgalombahozatalával egyáltalán nem foglalkoztak,

egyéb áru beszerzési nehézsége, vagy kényelmi, de még inkább a nagyobb haszon szempontjából teljesen a bor és sörre vetették magukat és a szesztilalom ellenére bőven gondoskodtak arról, hogy az utca tele legyen mindig részeg emberekkel.

Mennyi utánjárás, deputálás, gyűléseszebe került, míg a kormánnyal megtudtuk értetni, hogy a hivatásos italmérők rovására a fűszereknek adott ezen privilegium minden méltányosság, de igazságossággal is ellenkezik, a szesztilalom kijáratát pedig egyenesen lehetővé teszi.

Végre kénytelen volt a kormány engedni az érdekeltek és a közbiztonsági hatóságok nyomásának és egy újabb rendelkezésben azon fűszerek és kereskedőknek, akik erre vonatkozó engedélyüket 1918. október 31-ike után kapták vagy enélkül az italmérési jogot bitorolták, újonnan tiltotta az u. n. butéliázást.

Ez a nem ugyan teljesen igazságosnak mondható, de mégis a régi jogok figyelembevételével méltányos rendelkezés sem sokáig volt érvényben, mert jött a proletárdiktatura s vele a halál, forradalmi tényezők stb.-vel sankcionált teljes szesztilalom a népbiztos, politikai megbízott és egyéb nagyhatalmat nem bitorlók s így a fűszerek bormérése is lekerült napirendről.

Megbukott a diktatura is s az új kormány a jogfolytonosság elvére helyezkedvén adott ki újabb rendeleteket. Amennyiben újabb rendelet nincs, tehát a diktatura előtti állapot az irányadó, vagyis nem szabad a fűszereknek bort mérni. Ezzel szemben Meinel Gyula kávébehozatali cég a többi gyarmatúru kereskedő és fűszeres mellett újból vígan méri a bort és hirdetésben ajánlja borait.

Ilyen jogtalanságot a szesztilalmakkal annyira megkárosított vendéglős- és kocsmárosiparral szemben elkövetni nem szabad s ez ellen erőlyesen fel kell emelni minden vendéglős és kocsmárosnak a szavát.

Foglalkozzanak a fűszerek csak ezután is az amagyi is jóvedelmezőbb gyarmatúru és egyéb kereskedelemmel és hagyják a bor kimerését azoknak, akiknek ez egyedüli megélhetési forrása s akik a borkezelést valamivel jobban is értik, mint a konjunktúra folytán bormérőkké átvedlett fűszerek.

A budapesti és környékbeli vendéglősök és kocsmárosok szabadszervezetéről.

Az elnöki tanács a napokban tartott ülésén foglalkozott a szabadszervezet anyagi helyzetével és jövőndő programjával. A proletárdiktatura alatt nem volt lehetséges nyilvánosan tárgyalni a vagyoni helyzetet, mert hiszen mint a munkaadók szervezetét hamarosan megszüntethette és csekély vagyonát elkoboztathatta volna a szabadszervezetek hirdető, de mindent elnyomó forradalmi kormányzótanács. Miután azonban a tagok érthető érdeklődéssel várják az elnöki tanács megállapodását, gyűlés tartása hiján a következőket közlik.

A szabadszervezethez eddig 1829 tag iratkozott be, akik közül igen sokan vannak vidéki nagyobb városok és vasúti vendéglősök is. A szervezetnek összes, a

szervezés, irodafentartási és egyéb tárgyi és személyi kiadás levonása után, a fennmaradt tiszta vagyona a 11076:52 K póstatárakéban és készpénzben van elhelyezve.

Az elnöki tanács elhatározta, hogy a szervezet tovább fejlesztése és országos jellegűvé való kiépítése iránt programot fog kidolgozni és ennek elfogadása végett a lehetőség szerint mielőbb közgyűlést összehívni.

Miután a minden oldalon megnyilvánult óhaj figyelembevételével előre látható, hogy a szervezet kiépítése és egy országos agitáció fog szükségessé válni, ahhoz pedig az eddig jórészt felévre befizetett tagdíjak elég vagyoni alapot nem nyújtanak, ezáltal is felkéri az elnökség a szervezet tagjait, hogy a f. év második felére járó 10 korona tagdíjat is az irodában kifizetési sziveskedjenek.

Az iroda a felek részére d. e. 9—12-ig, d. u. 1/23—5-ig nyitva áll s minden ipari és ezzel összefüggő kérdésben szivesen ad felvilágosítást és jogi tanácsot.

A szervezkedés szükségességéből, egyébként az elnöki tanács minden vendéglős és kocsmáros józan felfogására hiszi és reméli, hogy a szervezet kiépítésének nagy munkájából mindenki kiveszi a maga részét.

„Ringató“

Borház.

Népszínház-u. 9.

Technológiával szemben.

Keszthelyi Karátsony Ádám

soltvadkerti szőlőbirtokos

ajánlja

fajborait
vendéglősöknek.

Borpince a főváros közepén.

Német-u. I sz., Népszínház-u. sarok.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávésegedek Országos Nyugdíjintézete f. évi szeptember hó 5-én tartotta négy hónapi szünet után az első igazga-

tósági ülését. A szokott formalitások után a budapesti, szombathelyi, kassai és pozsonyi választmány által történt befizetéseket az igazgatóság tudomásul veszi. Jogtanácsos jelenti, hogy özv. Kiss Henrik négydíj iránti kérvényt nyújtott be. Néhai Kiss Henrik 1898. július 1-től 1919. április 15-én bekövetkezett haláláig volt egyesületünk tagja. Miután özvegye az alapszabályokban előírt okmányokkal az özvegyi nyugdíjhoz való jogát kellően igazolta, részére 1919. május 1-től kezdődően az elhalt 20 éves tagságához és a biztosított évi 1200 korona nyugdíjhoz képest a biztosított összeg 32 százaléka, azaz évi 384 korona özvegyi nyugdíj volna, folyósítandó. Igazgatóság jogtanácsos jelentését tudomásul véve özv. Kiss Henrik részére az évi 384 korona özvegyi nyugdíj folyósítását elrendeli. Jogtanácsos jelenti, hogy Sörös Ede nyugdíjfelemelés iránti kérvényt nyújtott be. Sörös Ede 1910. december 1-je óta tagja egyesületünknek. 1000 koronás nyugdíjbiztosítást 4000 koronára óhajta felemelni. Minthogy tagsági járulékaival birtalában nincsen, amennyiben az alapszabályok szerint az 1919. augusztus hó végéig utánfizetendő tagsági és kezelési díjkülönbözeteket továbbá a kamatokat, összesen 3940 korona 42 fillért befizeti, kérélmé teljesíthető volna. Igazgatóság Sörös Ede 1000 koronás nyugdíjbiztosításának 4000 koronára való felemelését 3940 korona 42 fillér befizetése után engedélyezi. Jogtanácsos bemutatja az 1918. évi mérleg- és eredményszámlákat. Az 1918. december 31-én lezárt mérlegszámla szerint a vagyon állaga 1359.587 korona 90 fillér, az 1918. évi üzleti felesleg az eredményszámla szerint 33.260 korona 53 fillér. Tudomásul szolgál. Jogtanácsos jelenti, hogy a Postatakaréktól a Magyar Banknál levő folyószámlára 8300 korona utalható át (szovjetpénzben), melynek a mai értéke 1660 korona. Tudomásul szolgál. Elnök megemlékezik a felügyelőbizottság érdemes tagjának Páris Vilmosnak időközben történt elhalálozásáról és indítványozza, hogy az elhunyt családjához részvétírat küldessék, érdemei pedig jegyzőkönyvileg örökítenek meg. Igazgatóság az elhunytak az egyesület felvilágosztatása körüli érdemeit jegyzőkönyvben örökíti meg és a gyászoló családhoz részvétíratot intéz. Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

A Jóbarátok asztaltársasága. A hivatalos vendéglősiipari érdekeltségben, ipartársulaton, szabadszervezeten kívül van a budapesti vendéglősöknek egy nem hivatalos, de annál meghittebb társasága, a Jóbarátok asztaltársasága. Ez a kedélyes társaság nemcsak arról nevezetes, hogy hivatalos oszonnáin a házigazda — mindig más helyen tartják — igyekszik kitenni magát és konyhájának és pincéjének színe-javát rakja kedves vendégei elé, hanem arról is, hogy itt a fehér asztal mellett kedélyes beszélgetés és poharazás közben az ipart érdeklő komoly megbeszélések és elhatározások, indítványok stb. születnek, amelyek bizony nagy méretekben segítik elő, vagy irányítják a hivatalos egyesületek munkáját. Örömmel tapasztaljuk, hogy a Jóbarátok asztaltársaságának mind több és több igazán

komoly vendéglős és kocsmáros tagja lesz, amely így röviden alapszabályok és kötött formák nélkül veheti ki részét a kartársi jóviszony ápolásában és a komoly, ipari munkában. Nagy érdeme van ebben a társaság elnökének, Mohos Ferencnek, aki mindig szeretettel és a fehér asztal mellett is komoly magatartással igyekszik a kartársakat a kartársias jóviszony ápolására és a komoly ipari munkára serkenteni. A proletárdiktatura bukása után az első összejövetel Herenig Józsefnél, majd Zsin Gyula, Bischof Pál, Verbóczy Lajos, Suchy Károly és utóljára Gráf Jánosnál volt, hogy a legközelebbi szerdán megint Mirth András Dohány utcai vendéglőjében jöjjen össze a kedélyes társaság. Egyelőre a további összejövetelek sorrendje nincs megállapítva, amint ez megtörtént közölni fogjuk.

A kávékés és a vendéglősipar. A mult számunkban Fehér Ferenc vendéglősnek a kávékés főzési engedélye és a vendéglősiparban való aktív részvétele ellen irt cikkére hivatalosan közölték velünk, hogy minden olyan esetben, amikor valamely kávé érte való engedély nélkül főzéssel foglalkozik, az alapon, hogy a proletárdiktatura ezt neki megengedte, konkrét feljelentés alapján az illető ellen eljárást indítanak és megfelelő büntetéssel fogják a főzéstől eltiltani, miután ebben a kérdésben is vissza van állítva a jogfolytonosság. Mint szeptember 1-iki számunkban közöltük a miniszterium a proletárdiktatura alatt létesített és szállodák, penziók, étkezőszerveket ellátó anyaghivatalat felszólatta s így onnan a kávékés árut többé nem kapnak. A vendéglős beszerző csoport részvénytársaságnál — mint értesülünk — pedig élelmiszert csak vendéglősöknek és tagoknak adnak ki, kávékésnek pedig csak akkor, ha szintén tagok.

Kisvendéglősök a Kerületi Munkásbiztosító Pénztár választott bíróságában. A Budapesti Kerületi Munkásbiztosító Pénztárnak választott bírósági ülnöki karát a népegészségügyi miniszter újból kívánván megszervezni, a hivatal vezetője ártírt a székesfehérvári vendéglős és kocsmárosok ipartársulatához is, hogy a bíróságba küldendő két kisiparost jelöljön meg. Az elpöcsögött a hivatalnak eleget tett és a kinevezésre Jaaky Zoltán és Szabó Jenő kisvendéglősöket hozta javaslatba.

Tilos a cukor. A közlélemezési miniszter 77.621/19. számú rendelete értelmében (kávéházak, kávémérések, bárók, vendéglők, étkezdék stb. helyiségek) bármilyenü ital elkészítéséhez cukrot felhasználni vagy italok mellé cukrot kiszolgáltatni tilos. A megjelölt üzletekben cukor helyett a cukorkiszolgáltatási tilalom tartama alatt mesterséges édesítőszert (sacharint) kell kiszolgáltatni.

Egyes fűszer- és gyarmatarúk árának megállapítása. Az Országos Központi Árvezető Bizottság 9.500/19. számú rendeletével a legmagasabb árakat a következőképp állapította meg: Kőmennyag kg.-ként nagyban 35 K, kicsinyben 40 K, vanília kg.-ként nagyban 600 K, kicsinyben 750 K, csokoládé (bármilyen minőségben, ideértve minden csemege-csokoládét is) nagyban kg.-ként 100 K, kicsinyben 120 K, nyers kávé, Santos-kávé és egyéb minőségű fajok nagyban kg.-ként 50 K, ki-

csinyben 60 K, jobb fajok (zöld-kávé) nagyban 60 K, kicsinyben 72 K, pörkölt-kávé nagyban kg.-ként 62-50 K, kicsinyben 75 K, szardínia olajos 200 gr. dobozban nagyban dobozonként 15 K, kicsinyben 18 K. A fűszer- és gyarmatarúk *tájékoztató* ára: bors, fekete vagy fehér, törött vagy egész nagyban kg.-ként 85 K, kicsinyben 120 K, kakaópor tiszta, héjmentes nagyban 100 K, kicsinyben 120 K, tea, összesen legfeljebb 5 százaléka törmelék és portartalommal kg.-ként nagyban 120 K, kicsinyben 150 K. E rendelet be nem tartása, hat hónapig terjedhető elzárással és 2000 koronaig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

KONYHA.

Cukorban eltett paradicsom. A paradicsomnak, mint a vendéglői üzemeknél szükséges befőttek legtöbbjének, most van az eltevési ideje. És a gondos gazdasszonyaink jövekezőnek is felhasználni az alkalmat, jól tudván, hogy az ilyenkor való eltevések szoktak legjobban sikerülni. — Az előző évi számainkban ismertetett paradicsomok eltevési módjain kívül utaltam a cukorban eltett paradicsomot mutatjuk be, a következő recept szerint: Szép pirosra érett, de még kemény paradicsomot veszünk s azt tetszés szerint cikkre vágjuk, héját lehuzzuk, magját kiszedjük, éjjelre megmossuk, gyöngre ecetben megabáljuk s aztán hideg vízzel leöblítjük; majd szitára rakjuk, hogy megszikkadjon. Aztán a paradicsomhoz hasonló sulyu cukrot veszünk s egy pohár vízzel főzzük, míg megtisztul s ha lehaboztuk, beletesszük a paradicsomot és egy negyedóráig főzzük, a habot mindig leszedve. Aztán üvegbe tesszük a paradicsomot, míg a levét egy ideig főzzük s ha aztán kihűlt, ráöntjük a paradicsomra. Másnap a levét ismét leszűrjük és sűrűbbre főzzük; ezt háromszor megismételjük, ép úgy, mint a gyengébb cukorban főtt gyümölcsnél. Végül két szet citromot teszünk bele és a szokott módon leköve elhelyezzük.

Dinnye-iz készítése. Az ősz mindig nagy probléma elé állítja a háziasszonyokat és azokat, akik télire valamit eltenni akarnak. Különösen nehéz a helyzet ma, amikor a felhozatal olyan csekély s az árak ennekfolytán olyan magasak, hogy alig lehet valamit a nyár és ősz terméséből télire megmenteni. Ilyen gondok között mindig jól esik, ha valami újat, célszerűt hall az ember s amely alkalmas arra, hogy a mai lehetetlen viszonyok mellett is megmentsen télire. Egyik szorgalmas olvasónk a ma igazán bővíben levő sárga dinnye felhasználásának módját közli velünk, amely annál értékesebb, mert nem is a nyersen való élvezésre alkalmas, hanem a már túlerett s ugyyszólván szemétre való s így olcsó dinnyének okos felhasználására és konzerválására alkalmas. Itt közöljük az eljárást: A teljesen túlerett sárga dinnye héját és magját kivágva, magát a dinnye húsát egy lábasban addig főzzük, míg teljesen hig levét enged, ekkor egy kis citromlevet, egy kis vaniliát és szükséges képest egy kis cukrot keverünk bele — sokat nem kell

mert émelegössé válik — a masszát aztán tovább főzzük addig, míg elég vastag péppé válik. Ez maga aztán a legjobb íz, amelyet ha még lekötés előtt dunstolnak is, akkor tartósság tekintetében is versenyez bármely más izzel. Ha valaki a masszát még át is paszírozza, akkor igazán a legfinomabb izt kapja, amely palacsinta, csehpimasz vagy más kiadós tészta töltésére igen alkalmas.

ÜZLETI HIREINK.

Uj köntösben. A fővárosi vendéglők lassan visszanyerik megszokott kedves és tiszta képüket. Bizony a négy és fél éves háború az üzletek belsejét és külsejét nagyon megviselte. Tavasszal, mikor a legtöbb üzlettelajdonos üzlethelyiségét restaurálni akarta, a sok szerencsétlenség közt ráncsapott a négyhónapos csöcselék uralom, abban az időben renoválásra még gondolni sem lehetett. A kopott helyiségek ez idő alatt még jobban csunyultak s ellettek levepe oly közönséggel, hogy minden üzlettelajdonos restelkedve nézett végig, hogy milyen elemek lézkelik magukat. Emellett a leltári tárgyak napról-napra fogytak — eltűntek, megvarán mondvá e vendégek ellopták. „Minden a miénk” volt a jelszó abban az örületben. Jött a nagy változás s több vendéglős nyomban megragadta az alkalmat, hogy minden téren nagytakarítást csináljon. Üzletüket egész újonnan renoválták: *Keszey Vince* a Rákóczi-uton, *Döcker Ferenc* „London” szálló és kávéházát, *Neiger Jakab* a Teréz-köruton, *Schuller* éterem, *Andreics József Geiger* Imre felsőerdősi vendéglős stb. Csak a kávékos, kettőn kívül, egyik a pályaudvar mellett tudnak nehen a renoválás gondolatával megbarátozni. Pedig nem ártana a kávéházakbei is egy alapos tisztogatás — ha sokba is kerül a renoválás.

Budapest. *Szögyi Ferenc* megvette a József-körut 47. szám alatti vendéglőt.

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a horzánk intézett levelük e külön választ kárnak, válaszoljat meg vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek sorahoz.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

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

Művtelen leveleket figyelembe nem veszünk.

Főpincér Szombathely. A ker. szor. pincérek szervezete a Kossuth Lajos-utca 2. szám alatt van.

Sörügy. Cikkét nem közlőhjtük, mert semmi új nincsen benne; ami pedig benne van, azt már magunk is sokszor megtituk. Ha azonban konkrét panasz van, ugy közölje velünk nyíltan, ne csak sejttesse azt.

G. H. A borról jövő számunkban írunk. A szőlőszeti és borászati felügyelők jelentései ezidőszertint a földm. miniszteriumban még nem állnak rendelkezésre.

Vidéki pincér. Az elhelyezés most a fővárosban ingyenes és paritásos alapon történik.

Bud. i előfizető. A nagy felfordulás után nem lehet egyszerre mindent helyreállítani. Lassanként minden a régi kerékvágásba fog jönni. A lapot a kiadóhivatal — mióta ismét megjelenik — rendezsen expedálja. Reklamálja a postánál is.

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségűben és jutányos áron szerzethető be: „Fogadó-nyomdában”, Budapest, VIII., József utca 6-5.

Kiadó a Fogadó nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

A szerkesztésért felel: Dr. Csizmadia Imre.

Éő cögő József Korona-fogadója

Miskolc. Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

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

PANTOL MÁRTON

éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.

Kremer F. utódai

tulajdonos

Wörner Tivadar

borkereskedő Budafok.

Ajánlja vendéglősöknek fajborait hordókban. Kávésoknak palackborait házhoz szállítva. — Saját termései borok Kremer F. szőlőbirtokairól. „Homokhegy” Uj-Léta 100 hold, Vadkert 80 hold. o

Magyarországi képviselő:

Grád Sámuel
Budapest, VII., Aréna-ut 68.

Telefonszám József 41—94.

**Iparsó**

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szószára, valamint hűtőköszülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőköszöndőkre díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Söjvédék Vezérigynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

Vendéglősök, kocsmárosok és kávésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜNWARD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)

STILLER JÓZSEF

jégszekrények és hűtőberendezések gyára

Gyár és iroda:

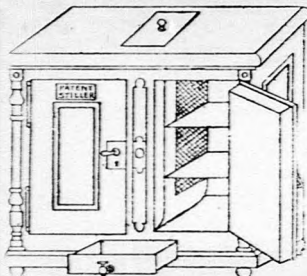
BUDAPEST,

VII., Kazinczy-utca 6/b.

Telefon: 12—83.

Mindenemű kávéházi, éttermi, vendéglői, buffet, bar, mézáros és hentesipari berendezéseket készít és tart raktáron.

Fennáll 1873. óta.

**Saját érdeke**

minden vendéglősnek és kávésnak, hogy

papírszalvétát

kizárólag nálunk vásároljon.

Fogadó-nyomda r.-t. Bpest, József-u. 56.

POPPER MÓR és LIPÓT bornagykereskedők

Telefon József 59—78.

Budapest, X., Előd-utca 8.

Telefon József 59—78.

„Imperial“ nagyszálló éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 90. szám.

Elsőrangú magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön tervek. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás.

Esténként **SOVANKA NANDOR** muzsikál.

Számos látogatást kér

Kádár Miklós tulajdonos.