

Előfizetési ár:

Egy évre 32 korona
Fél évre 20 „
Egyes szám ára: 2 korona.
Lapmegjelenés:
Minden hó 1., 10. és 20-án.
Magy. postaiaképzőintézet száma 35999. sz.

MAGYAR VENDÉGLŐS

volt FOGADÓ

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

Hirdetési árak:

Oldal-nagyság szerint. Többszöri hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja: 12 korona.

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

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

Támadnak bennünket.

Irta: * * *

Hajszja jellegével bir a támadásoknak az a tömege, mely az utóbbi napokban a sajtó hasábjain iparunk ellen napvilágot látott. Ezek egy része annak az akciónak a következménye, melyet iparunk védelmében a kávéosok tultengő konkurenciája ellen indítottunk. Nem nehéz megtalálni, hogy hol keressük e támadó cikkek sugalmazóit. A támadások másik része az Országos Központi Árvizsgáló Bizottságtól indult ki egy — hivatalos helyen letagadott — kommuniké alakjában.

A kávéosok elleni harcra nem akarok ez alkalommal bővebben kitérni. Ez egy defenzív jellegű harc, melyet azonban nekünk kellett nyílt offenzívával megnyitni. Álláspontunk e kérdésben tiszta: megakarunk a magunk iparából, tisztességes munkával élni s nem akarjuk e versenynek odáig való elfajulását megengedni, melynek eredménye mindkét ipará összeolvadása, jellegének elveszése arán való átalakulása lenne. Nem akarjuk, nem akarhatjuk, hogy ne legyen vendéglő, ne legyen étterem, ne legyen kávéház —

csak caffè-restaurantok és restaurant-caffék legyenek.

Az árvizsgáló bizottság részéről a vendéglősség ellen irányuló támadás azonban más beszámítás alá esik!

Míg a kávéosok iparuk védelmére helyeznek el aknákat, addig az O. K. Á. B. csak árt, a nélkül, hogy valakinek használna. Mert ennek a támadásnak praktikus haszna legfeljebb az, hogy a közönség — miután ezen intézmény működését egyéb alkalma nincsen jólesően tapasztalhatni — tudomást szerez e cikkeknek révén az O. K. Á. B. létezéséről! Ez pedig a köz szempontjából nem mondható hasznosnak! Iparunk képviselői a kommun megszünte után, mikor a bizottság a vendéglői árak újból való megállapításáról tárgyalt, maguk ajánlották, hogy a szerényebb jövedelmű közönség érdekében tegyék a főzések feltételéül való adását, aránylag jutányos áron kötelezővé! Ez körülbelül két hónappal e előtt volt! Azóta a bizottság nem látta szükségességnek e rendelet kiadását, most azonban olyan formában harangozza be, mely méltán sérti mindannyiunk önértéket, a rendeletet pedig olyan büntetőszankcióval látja el s olyan szigorú fel-

telekhez köti betartását, mely érdeinket közelről érinti s nem áll arányban azzal az áldozatkészséggel, melyet a vendéglősség mindig tanusított. A szovjet-pénz devalvációja előtti napokban sehol, semmiféle árut nem adtak „fehérpénzért“, de minden vendéglős az értéktelen jancsi-bankóért adta árúját! Ebédért, vacsoráért senkinek sem kellett „kék“ pénzt adnia! Akkor bezzeg nem jelentek meg az O. K. Á. B. dicsérő kommunikéi! Most azonban, mikor a vendéglős csak I. szériás kék-pénzért kap húst, tojást, zsírt, vaját, turót, tejtelt, cukrot, lisztet, bezzeg könnyű bangulatot csinálni ellenünk azzal, hogy húst csak kék-pénzért adunk.

Tudjuk magunk is nagyon jól, hogy gazdasági életünk mennyire beteg. Meg is tennénk mindent, ami tőlünk telik a gyógyítására. Sajnos azonban az sem segítené bajainkon, ha önköltségi áron, akár a regie felszámítása nélkül adnánk a főzünket. Nem a vendéglőkben van a baj forrása. Hiszen soha olcsóbb nem volt az élet Pesten, mint ma, ha idegen valutára számítjuk át árainkat. Két békekoronából: két frankból ma is igen jól meg lehet ebédelni Pesten! Nem a vendéglő drága — de a pénzünk rossz.

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátásör

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

A Szent István Tápszerművek r.-t. Budapest-Kőbánya

Gyártmányai:

Szent István malátakávé - Szit pótkávé

Kapható mindenhol!

Nem akarom azonban azt mondani, hogy nincs a fővárosban olyan élkező-helyiség, melynek kalkulációja ne kívánna hatósági revíziót! Bizony akad kartársunk, aki a számításhoz akár tapasztalatlanság okozta tévedésből, akár profitélességből — el ne vetné a sulykot! Ezeknek az uraknak azonban — kiktől a tisztességes vendéglősség maga is szabadulni szeretné — nem igen használ az O. K. Á. B. hasznoló támogatása, mert ezeknek nagyon laza az erkölcsük s nem igen bántja őket, ha a kar támogatásnak van kitéve. Annál inkább fáj azoknak, akik e pizkolódásra rá nem szolgálnak.

Jobban tesszük, ha e támogatásokra a napisajtóban nem is igen reflektálunk, mert csak szaporítjuk a szót, anélkül, hogy célt érjünk vele!

Dolgozzunk tovább is becsületesen, tisztességesen s haladjunk a magunk egyenes útján — akár a karaván . . .

Hajós Károly elnök lemondása.

A Székesfővárosi Vendéglős és Kocsmáros Ipartársulat október 24-én tartott választmányi ülése ünnepélyes keretben folyt le. Már az a körülmény is ünnepélyes hangulatot kölcsönözött az ülésnek, hogy az a három budapesti ipartársulat egyesítése tárgyában elfogadott határozat értelmében a budapesti szállodás és vendéglős ipartársulat ideiglenes helyiségeinek díszes tanácskozási termében folyt, le s így mintegy külső képét adta a közös munkának közös akarattal való egyetemes elvégzésére irányuló komoly elhatározásnak.

Az ülést Csengey Sándor ügyvezető elnök nyitotta meg, kiemelve azon elvi megállapodás fontosságát, amit az ipartársulatközi harmincas bizottság elfogadott. Javasolta, hogy a választmány vegye tudomásul a kiküldött bizottság jelentését és a kiküldötteknek a felmentvényt adja meg.

Az elnöki megnyitó után Hajós Károly kért szót. Mindenek előtt végtelen nagy örömmel állapítja meg azt a tényt, hogy a budapesti összes vendéglősök és kocsmárosok nagy szervezete tömörítésének eszméje, amelyet annyi hosszú évi elnöksége alatt mindig propagált, a megvalósulás stádiumába jutott s ezért a maga nevében is köszönetet mond mindazoknak, akik ezen önzetlenül és fáradtságot nem kímélve munkálkodtak. Kijelenti, hogy miután üzletével felhagyott s Budapestről el is költözött, a legnagyobb sajnálatára sem tud tovább vezető pozícióban az ipar érdekében dolgozni, de meg el is fáradt már s pihenésre vágyik. Megemlíti, hogy 12 évi elnökségsége alatt mindig arra törekedett, hogy azon kisüzettulajdonosok, akik már ez okból is jobban szorultak a támogatásra, érdekeik védelmét a vezetése alatti ipartársulatban megtalálják. Most, amikor látja, hogy minden remény meg van arra, hogy az ipartársulatok egyesítése mellett is meg fogják találni védelmüket a kisebb emberek is szívesen adja át a vezetést a fiatalabb kartársaknak s Isten áldását kérve munkájukra, az elnöki tisztségről lemond, de fentartja magának a jogot, hogy mint közgazdona tovább is részt ve-

gyen az ipartársulati életben s így munkálhassa azokat az eszméket, amelyek elnöki tisztségének betöltésénél is vezettek.

Hajós Károly bejelentése ünnepélyes csendet váltott ki, amelyet Kómvés István lelkes felszólalása tört meg.

Kifejti, hogy mindannyian mély fájdalommal veszik tudomásul szeretett elnök bejelentését, mert mindenkit áthat annak tudata, hogy Hajós Károly tizenkét hosszú éven át oly buzgó munkát fejtett ki az ipartársulat vezetésében, amelyért mindenki hálaát és elismerését kiérdemelte. Sajnálja távozását és efeletti fájdalmát csak az enyhíti, hogy Hajós Károly továbbra is köztük marad s mint közgazdona igyekszik azoknak az elveknél diadalát elősegíteni, amelyek a Székesfővárosi vendéglős és kocsmáros ipartársulatban annak megalakulása óta vezető szerepet játszottak. Indítványozza, hogy a választmány jegyzőkönyvileg fejezze ki hálaát és köszönetét Hajós Károlynak ügybuzgó munkásságáért.

Az indítványt a gyűlés egyhangú lelkesedéssel fogadta el és hosszasan éljenezte távozó szeretett elnökét.

Ezután tudomásul vette a választmány a tizes bizottság jelentését és addig is, míg a közgyűlés megtartató és a közös nagy választmány és tisztikar megalakítható lesz, a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának választmányá tizenkét tagot delegált.

Kisebb folyó-ügyek elintézése után az ülés Hajós Károly ünneplése közben véget ért.

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEK.

Értesítés.

A „Székesfővárosi Vendéglős és Kocsmáros Ipartársulat” hivatalos helyisége együtt van a „Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata” ideiglenes helyiségével.

IV., Kálvin-tér 2. sz.

Hivatalos órák: minden nap 9-től 2-ig.

Szállodások és vendéglősök figyelmébe.

A Szállodai, vendéglői állami ingyenes elhelyező hivatal megkezdte működését, VIII., József-utca 33. sz. alatt a József-körút közvetlen közelében. Telefon: József 20—86 és József 53—88. Hivatalos órák: reggel 8-tól este 6-ig.

Felhívás.

A három budapesti ipartársulat egyesítésére kiküldött bizottság megállapodása szerint azoknak, akik még nem tagjai a Budapesti Szállodás, Vendéglős és Kocsmáros Ipartársulatnak egy belépési nyilatkozatot kell aláírni, hogy majd az alakuló nagygyűlésen szavazati jogaikat gyakorolhassák.

Felkérjük ennél fogva azokat a kartársakat, akiknek ilyen belépési nyilatkozatot megküldtünk, hogy azt aláírni és előbb a budapesti szállodás, vendéglős és kocsmáros ipartársulat ideiglenes helyiségében, Kálvin-tér 2, Pösch Gyula tit-

kárhoz juttatni szíveskedjenek, hogy a teljes névsor mielőbb összeállítható legyen.

A belépési nyilatkozat aláírásával belépési vagy külön tagdíjat fizetni egyelőre nem kell, ezekről majd a közgyűlés, illetve az új alapszabály fog rendelkezni.

A Székv. vend. és kocsm. nevében:

Csengey Sándor
elnök.

Támogassuk az ingyenes munkaközvetítőt.

Irta: Keszei Vince vendéglős,
az áll. ingyenes munkaközvetítő hiv. ellenőre.

Hosszu fáradozás után sikerült vezetőségünknek a szállodai és vendéglői munkaközvetítőt paritásos alapon államosítani. Midőn ezen intézmény ellenőri tisztességét elvállalom, arra kérem az igen tisztelt kartársakat, hogy azt a legmesszebbmőnően a saját, nem különben a munkások érdekében is támogassák. Hisz jól tudjuk, hogy a multban az ügynökök üzletéről-üzletre jártak és a főnököket befolyásolták és folyton zaklatták, úgy, hogy nagyon sok esetben a legjobb munkást is, különösen a főpincéret, megfosztották kenyérkeresetüktől csak azért, hogy ezen állásért mindig újabb és minél többször felvehessenek honoráriumot. Ép ezért kell örömmel üdvözlőnk az áll. ingyenes munkaközvetítőt és kell azt mindannyiunknak támogatni.

Hogy ezen intézmény most egyszerre nem tudta a Kartársaknak igényeit azonnal kielégíteni, annak oka egyszerűen a munkások részéről való munkakedvetlenség, a kommun magas fizetésének leszállítása, de terhel másrészt bennünket munkaadókat is a mulasztás, hogy mi csak mindig képzett személyzetet kerestünk, ahelyett, hogy mi neveltünk és tanítottunk volna kézilányokat, szakácsnőket stb. Ezért van most konyha-személyzetben olyan nagy hiány.

Különösen felhívom a Kartárs urak szíves figyelmét arra a humánus és hazafias kötelességre, viselkedj szívből a rokkant szakmunkás nehéz helyzetét és hol csak lehet alkalmazzák őket, mint felírókat, kenyérest, rubatárost stb., úgy hogy a szakmában ők is továbbra is megtalálhassák a megélhetésüket. Az ily rokkantak elhelyezésével ugyancsak az ingyenes munkaközvetítő hivatal foglalkozik.

Ha minden Kartárs támogatja az intézményt, akkor az hamarosan ki fogja heverni a gyermek-betegséget s kiküszöbölve az iparból a nyereszkeedésre törekvő ügynöki kart, egy igen alkalmas eszköze lesz a munkaadó és munkás közti megértésnek.

Illetékes helyen sürgősen lépéseket fognak tenni az ügynöki koncenciók visszavonására, addig is azonban magunk tegyük lehetetlenné őket azáltal, hogy mindig csak az ingyenes áll. munkaközvetítőt vesszük igénybe.

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

Rendelkezések a nyilvános étkezőhelyiségekben való étkezés tekintetében.

Az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság elnökének 11.030/1919. számú rendelete.

Az 5.298/1918. M. E. számú rendelet 2. §-nak 5. pontja, illetőleg a 67.790/1918. K. M. számú rendelet 2. §-a alapján Budapest főváros területére az azon községek, illetőleg r. t. városok területére, amelyekre a Budapest Környeki Közellátási Bizottság működési köre kiterjed, a nyilvános étkezőhelyiségekben való étkezés szabályozása tárgyában a következőket rendelem:

1. §. A nyilvános étkező üzemek a déli és az esti étkezési időben, illetve mindazon alkalommal, amidőn étlap szerint meleg ételeket szolgáltatnak ki, kötelesek üres főzeléket, valamint főzeléket feltéttel is kiszolgáltatni s az üres főzeléket és a főzeléket feltéttel az étlapon feltüntetni.

A nyilvános étkező üzem mindaddig köteles feltétes főzeléket is kiszolgáltatni, amíg bárminemű húséltet felszolgált, kivéve a szárnyast és a halat. Attól az időponttól kezdve tehát, amikor a főzelék feltéttel elfogyott, bárminemű húséltet (szárnyas és hal kivételével) kiszolgáltatni tilos.

2. §. A főzelék-adag akár üresen, akár feltéttel kiszolgáltató a vendég választása szerint mindazokból a száraz (bab, borsó stb.) vagy zöld (káposzta, kel stb.) főzelékfélékből, amelyek az illető napon körteként megjelöltettek vagy felszolgáltatásra kerülnek, kivéve az illető időszakban különlegességnak tekintendő főzelékféléket.

Az étlapon minden étkezésnél (délben, este) legialább kétféle főzeléknek, illetve körteknek mindenesetre szerepelni kell.

3. §. Az egyes ételadagok nagysága nem lehet kevesebb a következő mennyiségeknél:

Leves 2 $\frac{1}{2}$ dl-nél; főzelék, akár üresen, akár feltéttel kerül felszolgáltatásra, 3 dl-nél, illetve 30 dkg-nál; köret 1 $\frac{1}{2}$ dl-nél, illetve 15 dkg-nál; feltét 6 dgr. elkészített, csont nélküli husnál vagy 10 dkg. kolbászaráúnál.

Kolbászárut azonban csak abban az esetben szabad feltétként felszolgáltatni, ha az étlapon ugyanakkor választékul még egy húséltet is meg van jelölve. E kétféle feltét közül a választás joga a vendéget illeti meg.

4. §. A leves ára a nyilvános étkezőhelyiségek egyes csoportjai szerint legfeljebb a következő:

	A.	B.	C.	D.	E.
husleves . . .	K 1—	—90	—90	—80	—70
hamisleves . .	K 1-60	1-40	1-40	1-20	1-20
ragoutleves K	2—	1-30	1-70	1-60	1-50

Az egyes csoportok közelebbi meghatározását az 1919. évi május hó 9 én kelt 7.250/1919. O. K. Á. B. számú rendelet 5. §-ának 1—5 pontjai tartalmazzák.

5. §. Az üres főzelék adagjának ára a következő:

a) zöld főzelékféléknél (káposzta, kalaráb, sárgarépa, tök, burgonya stb.) az alapanyagul szolgáló nyers főzelékféle kilogrammonkénti piaci árának — illetőleg ha az étkezési üzem ennél olcsóbban

szerezte be, a kg-kénti beszerzési árnak — legfeljebb kétharmad része;

b) száraz főzelékféléknél (bab, borsó, lencse stb.) az alapul szolgáló nyers főzelékféle kg-kénti piaci árának — illetőleg ha az étkezési üzem ennél olcsóbban szerezte be, a kg-kénti beszerzési árnak — legfeljebb fele részére.

6 §. A köret-kimérletben kiszolgáltott főzelékféle ára a főzelékadag 5. §-szerint kiszámított árának fele részére, legfeljebb 20 százalékos hozzáadásával.

7. §. A feltétes főzelék ára a nyilvános étkezőhelyiségek egyes csoportjai szerint (1. a 4. § utolsó bekezdését) legfeljebb a következő:

A.) csoport 10 K, B.) csoport 9 60 K, C.) csoport 9 K, D.) csoport 8 K, D.) csoport 8 K.

8. §. A jelen rendeletnek a leves- és főzelékárakra vonatkozó rendelkezéseit a következőképen kell alkalmazni a vendéglői iparjogosultsággal rendelkező kávéházakra:

Az 5.050/1919. O. K. Á. B. számú rendelet 1. §-a szerint a D) csoportba sorozott kávéházak a jelen rendelet 4. és 7. §-ában a B) csoportra megállapított árakat számíthatják, az idézett rendelet 1. §-a szerint a C) csoportba sorozott kávéházak pedig a 4 és 7. §-okban a C) csoportra megállapított árakat számíthatják.

9. §. A 7.250/1919. O. K. Á. B. számú rendelet 11. §-ának negyedik bekezdése előírja annak feltüntetését az étlapon, hogy az illető étkezési hely melyik csoportjába tartozik. Ezt a kötelezettséget akként kell teljesíteni, hogy azt a csoportot, amelybe a nyilvános étkezőhelyiség tartozik, az étlap első részén, szembeintő módon, nagy betűvel (A, B, C stb.) kell feltüntetni úgy, hogy az első csoportba tartozó étkezőhelyiség „A” csoport megjelölést ír az étlapra, a második csoportba tartozó „B” csoport megjelölést és így tovább. A kávéházak az 5.050/19. O. K. Á. B. sz. rendeletben foglalt besorolás szerint öket megillető osztály ott előírt betűjét használják.

10. §. Aki e rendeletnek valamely rendelkezését megszegi vagy kijátsza, az a 3.372/1918. M. E. számú rendelet 3. §-ban foglalt büntető rendelkezések alá esik; ehhez képest, amennyiben cselekménye súlyosabb büntető rendelkezésbe nem ütközik, kihágást követ el és hat hónapig terjedhető elzárással, valamint kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

Ha megállapítható annak a nyereségnek mennyisége, melyet a tettes cselekményével illetéktelenül elért, a pénzbüntetés kétezer koronán felül a megállapított nyereség kétszeresével felel megösszegig terjedhet.

A kihágási eljárás a közigazgatási hatóságok mint rendőri büntető bíróságoknak, az államrendőrség működési területén pedig az államrendőrségnek hatáskörébe tartozik.

Az ételek kiszolgáltatása körében elkövetett súlyosabb vagy ismételt szabálytalanság esetében, ha a kihágás elkövetése jogerős ítélettel megállapított, az Országos Központi Árvizsgáló Bizottság a 3.372/1918. M. E. számú rendelet 3. §-a, illetőleg a 67.790/1918. K. M. számú ren-

delet 8. §-ának második bekezdése értelmében az ipazuzási jogosultság gyakorlását fel fogja függeszteni, illetőleg az ipazuzási jogosultságot meg fogja vonni.

11. §. Ez a rendelet 1919. évi november hó 1. napján lép életbe.

„Ringató”

Borház.

Népszínház-u. 9.
Technológiával szemben.

Keszti Karátsony Ádám

sóltvadkerti szőlőbirtokos

ajánlja

fajborait

vendéglősöknek.

Borpince a főváros közepén.

Német-u. I. sz., Népszínház-u. sarok.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

A „Pesti Hírlap” támadására adott felelet. Minden vendéglős és kocsmáros olvasta a Pesti Hírlapban „Kávésok és vendéglősök” cím alatt megjelent támadást, de az erre adott csattanó válasz már elkerülte a legtöbb vendéglős figyelmét. Pedig Gundel Károly ipartársulati elnök saját neve aláírásával ugyancsak alaposan kioktatta a Pesti Hírlapot. Ezt a közérdekű levelet a Pesti Hírlap október 19-iki számában a „Napi hírek” rovatban „Szót kérnek a vendéglősök” cím alatt közli, mely így hangzik:

„Engedjék meg, hogy a Pesti Hírlap mai számában „Kávésok és vendéglősök” címmel megjelent közleményre a vendéglősök nézőpontjából is világot vessék becses lapja hasábjain. A diktatura idején a vendéglősök egy része képtelen volt délben is, este is üzemét föntartani. Az étkezőhelyeknek jutó csekély túlzó- és élelmiszer-anyagot ugyanis meg kellett osztania a kávésokkal, miután a pincérek szakszervezete csakis úgy tudta a kávé-

Jó konyhájáról és kitűnő csopaki borairól híres

KESZEY VINCE étterme Budapest, VII., Rákóczi-ut 44.

házaikat a rekvirálástól megmenteni, ha a kávéházaikat kifőzésekkel alakítják át. Annak idején a vendéglősök ez ellen nem tudtak, de nem is akartak védekezni, érezte, hogy itt kávé iparostársai s kávéházi munkások egzisztenciájának megmaradásáról vagy elpusztulásáról volt szó. A helyzet ennek következtében úgy alakult, hogy a kiosztásra kerülő élelmiszerkészletet a vendéglősök inkább ebédre, a kávéos pedig vacsorára főzték fel — s a vendéglők este, szesztilalom is lévén, kénytelenek voltak üzletüket zártan tartani. Amiért már most becses lapjának informátora dicséri a kávéosokat, mint akiknek a főváros nyári élelmészése sokat köszönhet, épen úgy bűnükül is föl lehet róni, t. i. hogy minden lehetetlen utómódon s a leghihetlenebb árakon szerezték be s adtak el élelmiszereket, enyhítvén ez által régi vendégeik nyomorát s hogy mindezt bizony nem „emberbaráti érzésből” csinálták. Hiszen, aki ez „emberbaráti érzésre” leginkább rászorult: az akkori társadalom kitaszította, a minden jövedelmétől és vagyonától megfosztott „burzsuj” ugy sem tudta volna a proli idők kávéházi luxu-cikkeinek árát megfizetni s örült, ha üres főzelekre vagy kására tellett. Mig a vendéglősök tulajdonos és tisztességes része betartotta az Árviszsgáló Bizottság által megállapított árakat és adagokat, pl. hogy a diktatura legfőbb étkezési cikkét, a főzeleket emlitsem: megadta az előírt háromtized literes adagot, addig a kávéosok ugyanezen az áron csemegetányéron szolgálták fel egytized liternyit a 9—12 koronás babvagy tökfőzelekből. A vendéglős bizony nem szolgálhatta ki törzsvendégeit sem különös figyelemmel — mikor nem volt az a saját házában s a legtöbb tüzemben maga sem tudott jóllakni a magáéból, nemhogy bőségesen táplálkozott volna. Hiszen minden tisztességes, jobbközönséggű vendéglőnek új közönsége rekrutálódott a „prolik” sorából, mely nem respektálta a rég szerzett jogokat — sőt kiüldözött minden jobbkatós törzsvendéget régi, megszokott helyéről. Bevallom, a budapesti vendéglősök nagy része épen abban látta hazafias kötelességét, hogy nem siet minden eszközzel a diktatura által okozott nyomort enyhíteni s feledtetni; inkább lemondott az akkori pénzösség mellett igen könnyen elérhető s igen nagy hasznáról, csakhogy a mindinkább megérett helyzetet még érettebbé tegye — Épen akkor a „gerstlison” idején volt a főzés konjunktúra s most nem az, amikor

a fogyasztók nagy része — az élelmiszerek könnyebb beszerezhetése, de meg a megcsappant kereseti alkalmakkal arányban nem álló élelmiszerek miatt — visszavonul a magánháztartásokba. Ezért kell a vendéglősiparnak ma erélyesen megvédenie határait a kávéiparosok jótalan hódításai ellenében, nemcsak a maga léte, de — hitemre mondom — a fogyasztóközönség érdekében is. **Gundel Károly** vendéglős.

Házasság. Dr. Bálint József, az Ujságtzem r.-t. igazgatója és szentgáli Gombás Böske, Gombás Gyula volt temesvári szállodás leánya, f. é. október hó 12-én házasságot kötöttek.

Hollendonner Rezső, rohonci nagyvendéglős és özv. **Hollendonner Lajosné**, szül. Pummer Karolin házasságot kötöttek.

A pestujhelyi vendéglősök szervezkedése.

A pestujhelyi vendéglősök f. hó 22-én tartották szervezkedő gyűlésüket, ahol a központ képviselőiben Fehér Ferenc, az elnökség egyik tagja jelent meg. Lelkes szavakkal ismertette, hogy miért van szükség a vendéglősök országos szervezkedésére. Amikor azt látjuk, hogy a vendéglősöket a borkereskedők, sörgyárak kiuzsorázzák, a sajtók vagy egyes piszkos salakjai minden ok nélkül támadják, akkor most még inkább van szükség összetartásra, mint valaha volt. Célja a vezetőségnek, hogy a vendéglősöknek és kocsmárosoknak szociális és gazdasági intézményeket létesítsenek, u. m. borpincék, sörgyárak, szikvizgyárak stb. Nem tűrhetjük, hogy a vendéglősök ezután egyes borkereskedőknek, sörgyáraknak az áldozatai legyenek és az árdrágitók kiuzsorázzák. Ezt azonban csak úgy érhetjük el, ha félre téve a személyes ellentéteket, országosan szervezkedünk és csatlakozunk a már meglévő szabad szervezetekhez. Ezután Ferenczy vendéglős, községi bíró szólalt fel és ajánlotta Fehér által elmondott figyelembe vételét és a maga nevében is szervezkedésre hívja fel a kartársakat. Az értekezlet az indítványt egyhangulag elfogadta és a helyi szervezet elnökéül Hajdu Márton kartársat választották meg, egyben csatlakoztak a Budapesti és Környékbéli Vendéglősök és Kocsmárosok Szabadszervezetéhez.

Főpincérek figyelmébe. Számolócédulák cégnyomással vagy anélkül jutányos áron beszerezhetők a „Fogadó” nyomdában, VIII. József-utca 56.

Gyászrovat. Özv. **Scharhann Jánosné**, született Malosik Karolin f. é. október hó 22-én meghalt.

A vendéglős naptár elmaradásáról. Sajnálattal kell értesíteni előfizetőinket és jóbarátainkat, hogy a mai papírinség miatt

az idén a Vendéglősök Naptárát kiadni nem tudjuk. Emlékezzenek rá kedves olvasóink, hogy a Fogadó szerkesztősége a mindig szívesen fogadott Vendéglős Naptárt már 15 éve mindig kiadta és előfizetőinek megfelelő méltányos áron megküldte, majd pedig az 1918. és az 1919. évre szóló naptárt, fáradságot és anyagi áldozatot nem kímélve, ingyen küldte meg szeretett előfizetőinek.

Ma olyan a helyzet, hogy a lapra is csak óriási áldozatok és temérdek utánjárás mellett tudunk papírt szereznii, hogy azonban egy nagyobb könyvet kiadjunk, arra még akkor sem gondolhatnánk, ha megfelelő díjat szednénk a naptáért; egész egyszerűen csak azért, mert nincs papír. A Vendéglős naptárnak az idén való elmaradását tehát ne tekintésük kedves előfizetőink a buzgalmunk lankadásának, hanem a közimert vis mayornak. Előre is kijelentjük és reméljük, hogy ezt be is válthatuk, hogy a boldogabbnak ígérkező 1921. évre szóló naptárt kifogjuk adni s vele újból felkeressük kedves előfizetőinket.

Budapesten, József-körut 66. sz. alatt

NEMES GYULA

2-3 vendéglője

renoválás után újból megnyílt.

Kitűnő konyha. Jó borok.

CSIK KÁROLY

bor nagyfuvaros

A cég fennáll 1884. óta.

Elvállal fuvarozást vendéglősök és kocsmárosok részére.

Bpest., Külső Jászberényi-ut 5.

Kiadó a Fogadó nyomda és lapkiadó vállalat r.-t. A szerkesztésért felel: Dr. Csizmadia Imre.

Fogak és fogsorok

SINGER GYULA államilag vizsgázott fogász
Budapest, VII. ker., Rákóczi-ut 38. szám. l.em. 3.

aranykoronák, szápadlás nélküli műfogak, fogtömések, fog- és gyökérhúzások teljesen érzéketlenül. Vidékiek 48 óra alatt kielégíttetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

A vendéglősök önképzése.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának a Lónyay-utcában egy igen szép és elég nagy székháza van, amit a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok évtizedes buzgó munkája hozott össze.

A székház eddig csak az ipartársulat hivatalos helyiségeinek adott három szoba és megfelelő mellékhelyiségekkel ott-hont, egyébként azt mint bérházat értékesítették.

Most, mikor a három budapesti ipartársulat egyesítése küszöbön áll, talán nem érdektelen felvetni azt az eszmét, hogy a szép székháznak intenzívebb kihasználásával a vendéglősiparhoz tartozók önművelését, szakértelmük, általános tudását is fejleszteni lehetne, holmi társalgók útján.

Köztudomású dolog, hogy a vendéglői üzlet vezetése a vendéglősöket annyira lekötö, azoknak nem igen van idejük társas összejöveteleket rendezni, előadásokon, színházban, koncerteken részt venni, ami pedig a korrallal haladás, a lélek nemesítése, a társadalmi szokások megismerése, az izlés fejlesztése stb. szempontjából ugyancsak fontos volna. Emellett meg a szeszitalokká váló foglalkozás maga is alkalmat ad még annak is, aki talán egyébként nem szokta volna meg, a gyakoribb és intenzívebb ivásra.

Hogy a borkezeléssel mennyire velejár annak gyakori élvezete, legjobban igazolja az, hogy a vendéglős összejövetelek, egymásnak meglátogatása s egyéb alkalmak mindannyiszor a szeszitalok nagyobb mérvű élvezetével szoktak járni.

Ez a körülmény azonban visszahatással lehet az egészségre és a lelki életre is, amiknek viszont a családi életben, a gyermekek nevelésében lehet nem kívánatos következménye.

Azon célból tehát, hogy a vendéglősök és kocsmárosok összejöhessenek egymással ügyes-bajos dolguk megbeszélésére, az egymás főrekvései, viszonyai stb. megismerésére szükséges volna, egy a többi iparban, vagy más társadalmi osztályokban is ismeretes és nagyon bevált intézményre, egy társalgó- vagy club-helyiségre, ahol nem az volna a fontos, hogy milyen és mennyi bort igyanak, hanem az önművelés, a közérdekek megvitatása stb.

Erre igen alkalmas lenne a székház

valamelyik lakása vagy egy pár szobája, amelyet könnyen lehetne klubszerűen berendezni, könyvtár, lapok egyéb szórakoztató szakolvasmányok berendezésével, ahol naponta d. u. bizonyos órákban összejönne azok az akik kártarsaikkal beszélgetni vagy egyébként szórakozni kívánnak. Összeköthető lenne ezzel holmi kis koncertek, szórakoztató és tanító előadások rendezése, kisebb mulatságok, táncestélyek a feleségek és a család fiatalabb tagjai részére.

Egy ilyen clubhelyiségnek a fentartása nem kerülne olyan nagy költségbe, viszont nevelő hatása, a kölcsönös megismerés, az önművelés stb. olyan erkölcsi értéket és hasznot jelentene az iparban, amely sokszorosan felér azzal a kis anyagi áldozattal, amit a helyiségek bérvesszése és a fentartás jelent.

Csak ilyen intézmények bevezetésével valósítjuk meg azokat az eszméket amelyek a székház létesítése körül kifejtett buzgóságnál a vendéglősipar annyira érdemes tagjai intentionálákt, s mutathatunk példát hasonló áldozatkészre utódainknak is.

R. S. vendéglős.

KONYHA.

Bírsalma sűrű cukorban. Egy kiló cukorra fél liter vizet töltünk, egy darab vaniliát vagdalunk bele, ha fellő, annyi meghámozott s karikára vágott bírsalmát tegyük bele, hogy a lé ellepje, főzzük kavarás nélkül csendesen mindaddig, amíg szép halvány rózsaszín nem lesz. Ekkor öntsük üvegbe kössük be s főzzük ki meleg vízben. Ha kihűl, hűvös kamrába tesszük.

Apró aranyalma cukorban. Egy kiló cukrot mártunk vizre, tegyük föni s ha forr, tegyük annyi apró aranyalmát bele, a mennyit ellep a cukor. Főzzük igen kevés ideig, kavargatva, fedjük be, hagyjuk másnapig hűlni. Másnap a gyümölcsöt kiszedve, a levét sűrítjük meg s újra öntjük az almára. Kössük be s főzzük ki vízben a szokott módon.

Vadgesztenya. A vadgesztenyét zsírfoltok kimosására lehet használni. A folttisztító benzint helyett a vadgesztenyefőzetet lehet használni. A frissen gyűjtött vadgesztenyét a takaréktűzhelyen jól kiszárítjuk és zacskóban szellős helyen tartjuk. Folttisztító vizet ekként készílik. A száraz vadgesztenyét felaprítjuk és esővízben 2 óráig puhára főzzük. Félkiló gesztenyére egy l-

ter vizet adunk. A megfőtt gesztenyét átszűrjük szitán és a főzetet hozzáadjuk a mosóvízhez. Egy vödör esővízhez egy liter vadgesztenyefőzetet. Az ilyen vízben gyapjú és selyemszöveteket, horgolt és kötött ruhaneműket szoktak mosni szappan nélkül. A kimosott ruhaneműt tiszta vízben ki kell öblíteni. A főzetet magát hígítás nélkül lehet zsír és pecsétfoltok tisztítására használni, benzín helyett. A vadgesztenyefőzetet kis üvegcékben hosszabb időre el is lehet tenni.

ÜZLETI HIREINK.

Budapest. **Totola Ferenc** fővárosi vendéglős, a VII., Izabella-u. 6. szám alatti vendéglőjét újból megnyitotta.

Kréz Ferencné, az V. Szalay-u. 3. sz. alatt új vendéglőt nyitott.

Mihályi Endre, az I. Béla király-ut 42. sz. házában levő vendéglőt átvette.

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hónapunk intézet levelekre külön választ kártnak, válaszlevegőt vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek soraitokhoz.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

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

Méltóság leveleket figyelmebe nem vesszünk.

Kiskörös. Ez idő szerint a kívánt dolgot nem szállíthatjuk postán.

K. Veszprém. Cím javítva.

V. L. Sopron. Téved, ott kell maradni minden hazafiasan érző magyarnak.

Éltermi, kávéházi evőeszközöket és disztárgyakat a helyszínén meg-
o o javítja és rendbehozza. o o

BACH IGNÁCZ

ezüstműves

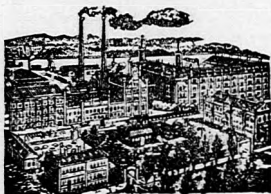
1-3 VIII. Futó-utca 18., I. 24.

A fővárosban kisebb, jól berendezett
vendéglői üzletet keresek
megvételre vagy akár elszámolás mel-
letti átvételre.

Ajánlatok a kiadóba küldendők.

Király Sörfőzde Részvénytársaság

Nagykanizsán.



Ajánlja elsőrendű minőségű: **Aszok, Márciusi, Dupla-márciusi** valamint a hírneves nagykanizsai **Szent-Isztvánsört**, továbbá **Bajor és Baksör** különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyagított ajánlja az elsőrendű **Duplamalata** tápsör különlegességet.

Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hízalási célokra pedig malátacsirát és sörtökölyt.

Arjegyzékkel és föl-

világosítással kész-

seggel szolgálunk.

•• Telefonszám: 36. ••

•• Telefonszám: 36. ••

Böcögő József Korona-fogadója

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

Kremer F. utódai

tulajdonos

Wörner Tivadar

borkereskedő Budafok.

Ajánlja vendéglősöknek fajborait hordókban. Kávésoknak palackborait házhoz szállítva. — Saját termésű 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.

Kass-fogadó Szeged, Színház-tér, Stefánia park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központi fűtés. Hideg-melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—8 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni sörház. — Nagy fényes kávéház. Villamos megálló.

**PANTOL MÁRTON**

éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szására, valamint hűtökészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkódésekre díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sójóvedék Vezér-ügynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

Vendéglősök, kocsmárosok és kávésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜNWALD 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:

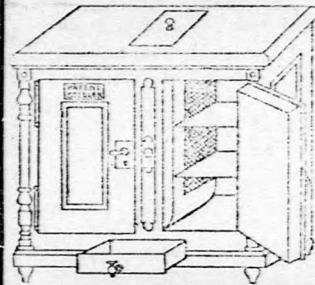
BUDAPEST,

VII., Kazinczy-utca 6/b.

Telefon: 12—83.

Mindenemű kávéház, éttermi, vendéglői, buffet, bar, mézsáros és hentesipari berendezéseket készít és tart raktáron.

Fennáll 1873. óta.

**Saját érdeke**

mindenk vendéglősnek és kávésnak, hogy

papirszalvétát

kizárólag nálunk vásároljon.

Fogadó-nyomda r.-t. Bpest, József-u. 56.**POPPER MÓR és LIPÓT bormagykereskedők**

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 termek. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás.

—————
Esténként **SOVANKA NANDOR** muzsikál.
—————

Számos látogatást kér **Kádár Miklós** tulajdonos.