

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZALLODASOK, VENDEGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ES KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLO SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Épész évre . . . 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Negyedre 3 „

LAPTULAJDONOS ÉS KIADÓ:
IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:
GYÖKÖSSY ENDRE dr.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, IX., Ferenc-körút 22. Telef.: József 22-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A miskolci vendéglősök.

Miskolc, 1916 július 15.

(* *) Ez is furcsa történet. De ma semmin sem szabad megütközni. Ma minden dolgot, amit még tegnap hihetetlennek tartottunk, — el kell hinnünk, szinte természetesnek kell találnunk.

Arról van ugyanis szó, hogy a miskolci vendéglőben étkező urak tulmagasnak tartották — az étlapokon felvett ételek árait s ez ellen szóltak, irtak, tiltakoztak, a polgármesterig hajtották az ügyet és a polgármester — az étkező urak, a vendégek mellé állt.

Ennyi az egész. Az már most természetes folytatása ez ügynek, hogy a miskolci vendéglősök gyüleseznek s valahogy segíteni akarnak nehéz állapotukon.

Mert értsük meg jól: a vendéglősök sulyos helyzetét a vendéglősök ismerhetik a legjobban.

A vendéglősök intelligens, megbízható, komoly csapata, rendes viszonyok között mindig konszolidált társadalma, az adófizetés szempontjából pedig az adózó alanyok igen értékes sokasága: nem sokat beszél. Ők kora reggeltől késő estig talpon vannak, dolgoznak és e nehéz, terhes, hosszú napi munkába beállítják rendesen egész családjukat is. És e fáradhatatlan munka mellett is igen-igen sok körülménytől függ, hogy nehéz erőfeszítésüknek és befektetett tőkéjüknek megvan-e a megengedett, szolid, polgári haszna?

S a magyar vendéglősök a háboruban is becsülettel, ipari szoliditással állták meg és állják meg a helyüket. Vállalják és állják a gazdasági harcot is. Hozzá nem értő, elfogult, üres fecsegés bolondíthatja csak azzal a könnyen hívó együgyűeket, hogy a vendéglősök a háborúnak csak — az előnyeit élvezik. Hogy minden árdrágulást busásan átháritanak a jámbor és türelmes vendégekre.

A vendéglősök a háborúnak minden hadakozó fél országában elkerülhetetlen szenvedéseit együtt szenvedik a szenvedőkkel, de nem jajveszékélő

vénasszonyok, hanem munkában meg-edzett komoly férfiak, kik e nagy idők nehéz napjaihoz méltón viselkednek, akár a lövőárokba kerültek, akár még iparukat folytathatják ide-haza.

Ők érzik legjobban a természetellenes árdrágulást. Mert ők tudják nagyon jól, hogy ezt az országot soha semmilyen ellenség ki nem éhezetheti, van itt minden elegendő, csak a spekuláns uzsora komisz büne nehezítette meg sok tekintetben az életet. De épen e spekuláns komisz uzsora teszi nehezzé és drágává a vendéglősök vásárlásait s lehetetlen hát, hogy ilyen körülmények között ők olcsó ételeket találjanak a vendégek tányérjába akár Miskolcon, akár Píripócscon.

Mert igen téved Miskolc nagyérdemű, agilis, derék polgármestere, ha a feltálat ételek nyersanyagát veszi számításba a vendéglői árak megállapításánál s nem gondol arra, hogy ma a szalvéták, abroszok mosatása, az evőeszközök takarítása, a személyzet több fizetése s fölülte drágább ellátása, a leghitványabb pohár pótlása, a helyiségek kisöprögetése is igen-igen drága, sok pénzbe kerülő kötelesség s ezeket és még mi mindent kell belekalkulálni az étlapi árakba, hogy csak a legminimálisabb polgári haszon kerülhessen a vendéglősök egyre laposodó erszényébe.

Hisszük, hogy a miskolci vendéglősök ezt a sajnálatos konfliktust tapintatosan, érdekeik komoly megvédésével intézik el, úgy hogy a jövőben hasonló zaklatástól nem kell tartaniok s a vendéglőbe járó közönség is megérti és megtudja: hol az igazság, mi az igazság s elhiszi, hogy — a vendéglősöknek se fenékig tejfel, ahogy sokan hiesztelni szeretnék se Miskolcon, se Píripócscon.

Egyformán dolgozunk, küzdünk, szenvedünk, mi magyarok. Ne bántasuk, ne gyötörjük, ne gyanúsítsuk egymást folytonosan.

Egyetértés, komolyság, munka, tisztesség és béke velünk!

A pincér.

Írta: Skultéty Gyula.

Nemcsak a jó szállodáknak és vendéglőknek, de a kávéházaknak is fontos személye az ügyes, megbízható és szolgálatkész pincér. Hogy hadi kifejezéssel éljek: ők, első helyen a főpincérek, periskópjai a néptengeren hanykódó, vendéglők és kávéházak embertömegeit magukba ölelő hajóinak, akiknek mindent meg kell látni és hallani, hogy a vendégek teljesen jól érezzék magukat. Ők azok az erős vaskapcsok, melyek a vendéglőst vagy kávést a vendégekkel összekötik és erősen tartják. Az ő szoliditásuk és megbízhatóságuk pecsételi meg a vendéglő és kávéház felkapottságát és közkedveltségét. Rossz pincérek tönkretesznek a legjobb híru éttermet vagy kávéházat is.

Nem kívánom a pincér fontosságát a vendéglős vagy kávésvé rovasára kiemelni, hiszen a vendéglős vagy kávésvé vesébe látó emberismerete és fölényes intelligenciája tudja csak megválasztani a neki alkalmas személyzetet, tehát az ő érdeme a jó pincér megszerzése is. Itt érvényesül igazán az az elv, hogy amilyen a gazda, olyan a pincér is. A mai demokratikus világban senkit sem lehet lenézni azért, mert személyi kiszolgálással járó foglalkozást vállal; ha ebben a hivatásában tisztességes és megbízható marad: megérdemli ő is a legnagyobb megbecsülést. Hiszen a vendéglősök és kávésvé nagy százaléka azelőtt maga is pincér volt és ügyessége, szorgalma és takarékosága emelte fel a lekötelezett állásból az önálló gazdálkodás vagy üzletvezetés magasabb pályájára.

Az istenadta éles ész, szorgalom és kitartás mindig meghozza a maga gyümölcsét. A ma foltos cipőben és öreg frakkban kiszolgáló pincér még mindig lehet egy budapesti nagy vendéglő vagy kávéház tulajdonosa. Csak energia, munkakedv és kitartó szorgalom kell hozzá.

Igaz, hogy a mai pincér-gárda még sok selejtes, oda nem való elemet is foglal magában, kiket a sors üldözött erre a pályára a kényszerítő szükségéből, de úgy a vendéglős-, mint a kávésvé-ipar testületét erős kézzel fogtak hozzá a tisztogatáshoz és szervezéshez, hogy a jövő pincérenemzedék megfelelő kiképzetés, gyakorlati ismeret és tisztességtudással felszerelten indulhat jövőjének biztos alapot nyújtó pályájára.

Milyen is legyen a jó pincér? Megfelelek erre is ezennel.

Legyen külső megjelenésében mindig csinos és tiszta; jellemében kifogástalan és megbízható; kötelessége teljesítésében pedig szolgálatkész. Iparkodjék megismerni minden vendégét; ne támaszson nagy igényeket, legyen szerény és akkor biztosan több borralvaló üti a markát, mintha erre kihívóan utazik. Magam például annak a kalauznak, aki a visszajáró négy fillért előbb adja kezembe, mint a jegyet, mindig visszaadom a kis összeget, de aki előbb a jegyet nyújtja és azután kitalált ürügy alatt huzza-halogatja a pénz visszaadását, az nem kapja meg soha tőlem a fölös összeget.

Apropó: a borralvaló-kérdés Magyarországon olyan probléma, melyet jól és teljesen kielégítő módon megoldani sohasem lehet. A magyar természetben rejlik az a gavaléria, urban és parasziban egyformán. Nálunk tehát a megfelelő személyes kiszolgáltatást jutalmazni ősi szokás. De talán meg is érdemli ezt a csekély jutalomdíjat az az igen terhes szolgálatot végző pincér, aki egész napon át talpon van s nemcsak csendesen kell járkalnia, hanem sokszor szaladnia, futnia is kell, hogy a siető vendég kívánságát kielégíthesse.

Szolgálatát majdnem mindennap belenyulik a késő éjszakába, amikor más szerencsésebb foglalkozású polgártársa már rég az igazak üdítő álmát alussza.

Azokat a teendőket, melyeket a pincéregylet kötelességei közé sorolandóknak tartok: itt nem kívánom most szellőztetni, de minden esetben szükségesnek tartom megjegyezni, hogy a pincérek társadalmi és szociális helyzete, megélhetése, öregségükre való ellátása, mind oly égető kérdések, melyek társadalmi szempontból is fontosak.

A háboru után külön gondunk lesz arra, hogy e kérdéseket napirenden tartsuk.

Budai kocsmák.

— A „Frau Godl“ és Albecker Antal fogadója. —

Írta: **Móricz Pál.**

(Utánnyomás tilos.)

Hopp! Alljunk meg!... Citera-szót hallok, a rácvárosi alacsony házikóban citeraszó pengős muzsikája mellett hujjong egy dalos férfihang s a budai borongós, méla hangulatok harmatától terhes lelkem felragyog, mint fehér-meszelt falusi szobácska mécsgyujtákor. Kacagós jókedvem támad; mert hát ki is lehetne más ez a dalos férfi, mint Baczur Gazsi: az ősi-magyar diákcimbora? Alighanem nemes Peleske község nótáriusának, vitézlő Zajtai István uramnak hujjogát a diák; hiszen ez a nótárius volt az, ki már száz év előtt rigmusokban így dicsőítette Budát:

Edes musttal tölti itt Bachus hordóját,
Nyújtja a vevőknek bora kóstolóját,
Vörös borral töltött üveges korsóját;
Gyakran Orpheus is mugfujja gordóját.

*

Osmagyarságunkért lelkes Gvadányi lovasgenerális, — a peleskei nótárius »budai utazásainak« zámatos tollu költője, — már a te tiszta magyar rigmusaidon is kevesen vidulnak! Elmúlt az a vidám világ, midőn Budánkról még így énekelhettél:

Külföldi szaklapok szemléje.

(Ebben a rovatunkban egy-egy külföldi szaklapban megjelent érdekes szakcikket ismertetünk.)

A maximális árak és a bíróság.

Liesde János dr., a berlini »Gasthaus« című szaklapban igen érdekes bírói ítéletet ismertet, mely ítélet a maximális árak túllépéséről és a szerződésben vállalt kötelezettségről dönt.

Egy fogolytábor egy nagybirtokostól 4000 métermázsas burgonyát vásárolt. A burgonyát felhívásra kellett szállítani. A szerződő felek 2 márka 90 pfennig métermázsánkénti vételárban állapodtak meg. A szerződés megkötése idején azonban a burgonya mázsánkénti maximális ára csak 2.75 márka volt, vagyis a maximális árat mázsánként 15 pfenniggel túllépték. A szállítási szerződés létrejötte után nyomban lényegesen felemelték azonban a burgonya maximális árát. Most már aztán nagyon terhére vált a szerződés a nagybirtokosnak, mert nagyon hátrányos volt rá nézve, hogy burgonyáját a viszonylag igen alacsony 2.90 márka mázsánkénti áron adja el, miért is oly eszközök után kutatott, melyek segítségével a szerződésben vállalt kötelezettségből kiléphessen. Ekkor jutott eszébe, hogy a megállapodás szerinti 2.90 márka vételár a szerződés kötése idején elrendelt maximális árnál magasabb, miért is erre való hivatkozással a szállítást nem akarta teljesíteni.

Perre került az ügy. A nagybirtokos a pert a kamarabíróságnál megnyerte. A kamarabíróság ítéletének megokolásában ugyan arra az álláspontra helyezkedett, hogy az olyan szerződés, mely a maximális árak túllépésével kötött, mint törvényerejű tilalomba ütköző: semmis.

A birodalmi törvényszék ebben a felfo-

gásban azonban nem osztozott és a kamarabíróság ítéletét megváltoztatta. Igen érdekes ez az eset a laikus előtt is és érdekes némi rövid jogi szemlélődésre.

Válasszunk egy példát a mindennapi életből. Tegyük fel, hogy hosszú keresés után sikerül egy fél kilogramm eladó vajot találnom és nagy rábeszéléssel sikerül a kofával 3 márka vételárban megalkudnom. Később tudom azonban meg, hogy a maximális ár csak 2 márka, a felülfizetett egy márkát tehát visszakérem a kofától. Ezt ő vonakodik megtenni, hajlandó azonban a vaj visszaadása ellenében az egész három márkát visszafizetni. Ezt azonban — a nehezen megszerzett kincs birtokában — én nem akarom. Kié most már az igazság? Feltétlenül érvénytelen-e a maximális ár túllépésével kötött szerződés vagy érvényes lehet-e, ha a magasabb ár helyett a maximális árat vesszük alapul?

E kérdésekre adandó válasznál a következőket kell meggondolnunk: Ha a félkilogramm vaját a megállapított 2 márka maximális ár helyett 3 márkáért veszem meg, akkor ez a vajeladási ügylet nem a maga egészében tilos, csak a vételnek a legmagasabb 2 márkás árat meghaladó részét illetőleg. Vagyis másképp kifejezve: a vaj feltétlenül eladására senki se kényszerítheti a kofát, ha azonban eladja, nem kérhet ért többet két márkánál. Ha többet követel, akkor az ügylet nem feltétlenül érvénytelen, csak a maximális árat meghaladó összegben való megállapodás semmis. A kofának tehát belátásától függ, hogy eladja-e a vaját, vagy sem. De ha eladja, köteles a maximális árat betartani.

A kofa tehát jogellenesen cselekszik, ha vonakodik elismerni, hogy a vétel 2 márkával érvényes és a felülfizetett egy márkát visszaadni nem hajlandó. Hasonlóképpen a nagybirtokos is jogellenesen jár el, mikor a burgonya szállítását feltétlenül megtagadja,

Hegyei be vannak szállókkal terítve,
Alattok borházak sorba felépítve,
Egyik a másiknál cifrábban szépitve,
Prés, sajtók és kádak szüretre készítve...

Hajh, a szőlőféreg kipusztította rubintos gerzdeket fűrtösen fakasztó tökéidet, s a budai borházak gádorja beomlott... Elmult-időkre emlékeztető határkövekként még ugyan süppedeznek a kopott házak, de már a világvárosi élet áradata mind mohóbban csapdos körülök, imitten is, amottan is naponként porbaomlik egy-egy budai öreg ház. A város-szabályozással a Tabán-ban utcásozokat pusztítgatnak el, lassacskán kipusztulnak a pusztuló öreg házaknak ama feleszajú, becsületes lakói is, akik jellegét, savát alkották a budai életnek, s helyökre futkosó, lármás idegenek tolakodnak, építgetvén tornyos bérlházakat.

*

Ottan az oldalgós rác-város egyik lejtőjén öregedett meg Albecker Antal is, emberöltőn át a budai, mint pesti népek előtt kedves, híres fogadós. Ez az Albecker Antal napasszonyától, a Frau-Godl néven ismert híres vendéglősnőtől örökölte a Holdvilág- és Hullám-utcákban rejtőzködő vendégfogadóját; tulajdonképpen Eberhardt né asszony volt igaz nevén ez a »Frau Godl«. Pest-Budán a legkitünőbb főzöasszonyoknak ismerték Eberhardtét. Mikor a »király« Buda várában időzött, a finnyás »burgzsandárok« is mindig ellátogattak a Frau Godl kocsmájába, hízélgőleg »Frau von Eberhardt«-nak szölongatták a tekintélyes nagyaszonnyt...

tak a Frau Godl kocsmájába, hízélgőleg »Frau von Eberhardt«-nak szölongatták a tekintélyes nagyaszonnyt...

— Csak: Frau Eberhardt kérem! — a hízékedést még a burgzsandároktól sem fogadta el; akkor még az emberek kevesebb címmel meglegedtek, de annál többre tartották a tisztességet.

*

Amaz rácvárosi híres vendéglős, Albecker Antal is holtiglan ragaszkodott a régi idők egyszerűségéhez, s mivel pedig felesége a nagyaszonny »Frau Godl«-hoz hasonlatos kiváló főzöasszony volt, vendéglőjének híre-neve még inkább megnevekedett. Ruca, libasültek, borju, malacpecsenyék, hal-félék s frissiben sült tészták voltak különleges csemegés étkei a kis-vendéglőnek. Es a jó ételekre cseberszámra is foggott ám azután a jó-bor — parádi vízzel...

*

Évek multán Albecker Antal, a fürge »Dóni« is megöregedett, Antal ur, Albecker »bácsi« lett az ifju fogadósból, s mig dolgos felesége a tűzrólpattant bájós lángokkal — az egyiket Fanda halászmester vette nőül! — a konyhában a ropogósra sült kácsák, libák illatos tepsijei, paprikás halak párolgó »kasztrójai« mellett forgolódtak, öreg Albecker ur meg a hegyoldalra épült fogadója pincegádorából kormányozta a külső üzletet. A veresabroszos asz-

annál is inkább, mert neki a burgonya mázsáját még 2.75 márkáért is szállítania kell.

A nagybirtokos esete ezenkívül még azzal a különös sajátságával bir, hogy itt felhívásra történő sorozatos szállításról van szó, mert a burgonyát nem egyszerre, hanem a fogolytábor felhívására időről-időre szállítják. Tegyük fel, hogy a szerződés megkötésekor érvényben volt 2.75 márka maximális ár, abban az időben, mikor a fogolytábor a második szállításra vonatkozó felhívást kiadta, 3.20 márkára emeltetett. Beszélhetünk-e ebben az esetben a második szállításra vonatkoztatva a legmagasabb ár tullepéséről? Bizonyára nem. A második szállításnál tehát nem lehet megkívanni a nagybirtokostól, hogy ezt a szállítást is 2.75 márka mázsánkénti árért teljesítse, hanem itt már igénye van a szerződésben megkötött 2.90 márkás árt kérni.

Eddig a »Gasthaus« érdekes jogi fejtegetése. Mindenesetre igen figyelemreméltó írás ez esetben — a maximális áru élelmickekkel ellepelt világban. S azt is láthatjuk belőle, hogy a maximális árakat Németországban is igyekeznek kijátszani a lelkiismeretlen emberek. Az élősértés árának maximalásakor a mi kormányunk is úgy intézkedett, hogy a maximális áron tulfizetett összeget a vevő mindenkor visszakövetelheti, sőt nem büntetik, csak az eladót, amiért a maximális árnál többet követelt.

Közlő: **Magyar Lajos.**

Császárfürdő Budapesten. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvizű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdő, iszaporogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hölgy, szénsavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő eredménnyel használatnak, főleg csúszos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos esetekben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedíj nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld **az igazgatóság.**

taloknál, elégedett vendégek körül a rokonlányok szolgáltak fel; az öreg Albecker urnak későbbben veje, a jelenlegi vendéglős Schreil Győző lett a jobbkeze. Még néhány évvel ezelőtt is a pincegádorban tipegett az öreg Albecker bácsi, borai »jóhíret« oly nagyratartotta, hogy kezéből a világ minden kincséért sem adta volna ki a — pincekulcsot. A pincegádor vasajtójánál kék melles-kötőben tipegett s topogott a házisapkás öreg vendéglős, háját ezüstpor-liszttel szitálta tele a mulékony idő, simára borotvált arcáról a jókedély, nyugodt lélek derűje sugárzott le.

*

— Olcsón jól! — Albecker bácsinak ez volt az egyedüli üzletelve, ezzel az üzletelvel holta után is fennmaradó becsületet, jó hirnevet örökölt az öreg korcsmáros. Midőn pedig kedves felesége elhalt, vejének adta át a híres Albecker-fogadót, melyet régi nevén, régi hagyományával, különleges budai magyar konyhájával, zamatos gazdag borpincéjével, háziasszonykiszolgálásával, nótázó citerásaival ma is megtalálhatunk... Mindössze, hogy a régi sikátorból a »Kereszt-tér«-re költöztek át és nagyobb helyiségben, de a régi budai vendéglőshagyományok betartása mellett folytatják az üzletet a derék örökösök; néhány év óta ugyanis Albecker Antal, a híres budai vendéglős is Tabán bimbós, rigó-fütyös temetőkertjében nyugszik...

Apró hírek.

(*) **Athelyezett vasuti vendéglős.** *Kalossa Viktor* kiváló kartársunkat igen kitüntette és igen megbecsülte a magyar államvasut, mikor a nagyforgalmu Arad állomás vasuti vendéglőjét neki adta bérbe. Tudjuk, hogy kiváló szakember, nagy intelligenciájú ur került ebbe a pompás üzletbe s hisszük, hogy az utasok és a vasutas vendégek egyformán megszeretik őt Aradon is.

(-) **Dr. Schmidt József titkossága.** A hivatalos lap a magyar sörgyártás egyik kiválóságának, az Első Magyar Részvény Serfőződe elnökének a Pénzüntéti Központ elnökévé való kinevezéséről ad hírt. Egyszersmind azt is közli a hivatalos lap, hogy a király dr. Schmidt József nyugalmazott államtitkárnak, a Pénzüntéti Központ elnökének a belső titkos tanácsosi méltóságot adományozta. Örömmel közöljük e hírt s e kitüntetéshez a vendéglősök is gratulálnak.

(!) **A Magyar Élelmiszerszállító Részvénytársaság** megalapítója, Kúszler Henrik, a részvénytársaságnál viselt vezérigazgatói állásáról, megromgált egészségére való tekintettel, leköszönt. Erdemeinek elismerésül a részvénytárs. igazgatósága alelnökének megválasztotta. Kiváló munkást, jóízű urat, pompás szervező talentumot vesztett benne nemcsak a Részvénytársaság, hanem az egész — magyar közéletmezés is.

(?) **A Budapesti Husnagyvágó Rt. megalakulása.** A Magyar Élelmiszer Szállító Rt. égisze alatt Budapesten új nagyvágó alakult, amely a napokban tartotta meg alakuló közgyűlését. A Budapesti Husnagyvágó Rt. három millió korona alapítókével indult meg és célja a husipar terén fennálló mindennemű szükségletet kielégíteni. Hogy e célját elérhesse, foglalkozni fog hízalással (e célra előleget nyújt a gazdáknak), exporttal és importtal, hentesáruk gyártásával stb. A társaság alapítói közt van néhány nagyvágón kívül az Altalános Fogyasztási Szövetkezet is, amelynek már eddig is nagyszabású husüzeme volt. Az igazgatóság tagjai lettek: Stern Samu, a Magyar Élelmiszer-Szállító Rt. vezérigazgatója, Hoffer Gyula, az Altalános Fogyasztási Szövetkezet igazgatója, Pollák Simon, a Világosság-nyomda igazgatója, Bruszt Sándor magánbizományos, Spitzer József magánbizományos, Horn Ignác kereskedő, Becz Mihály és Horovitz Lajos. A felügyelő-bizottság tagjai lettek: Gróf Lajos bizományos, Balla Géza, a Kassai Jelzálogbank vezérigazgatója, Weiser Kálmán bankigazgató. Ügyvezető-igazgató: Singer Adolf. Kívánjuk, hogy a Husnagyvágó részvénytársaság áldásos munkáját mi vendéglősök abban lássuk mielőbb, hogy — könnyebben és olcsóbban jussunk hushoz.

(*) **Magyar vendéglő Belgrádban.** Szerkesztőnk mostanában járt Belgrádban, így meggyőződött maga róla, hogy Fábrik Péterné magyar vendéglője és kávéháza Belgrádban tényleg megnyílt. Hogy népes is: az nem csoda. Igen sok most Belgrádban a magyar kereskedő, iparos és katona. Szerencsét kívánunk magyar kartársunknak.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs és kir. udvari szállító (IV., Vámház-kört 4. Telefon József 39—88 és 39—89. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fióközlöt: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

MI AZ ÚJSÁG?

Kávéközpont. Ez is lesz már. Lesz már annyi Központunk, hogy minden utcasarkon valami beszerzési Központba botlunk maholnap. S attól félünk, hogy nem ellenségeink fognak bennünket kiéheztetni, hanem a különféle Központok. Ellenségeink kiéheztetni bennünket nem tudnak, az már bizonyos. Van nekünk elegendő mindenünk; csak attól félünk, hogy ezek a Központok tesznek bennünket tönkre. Ugy járunk majd, mint a debreceniek a lisztel. Teli van Debrecenben minden malom lisztel; az entente megpukkadna mérgében, ha tudná, hogy milyen bőven van kengerünk, de a debreceniek még se jutottak hozzá heteken át a liszthez, mert a debreceni malom helyett talán a bécsi malomból dirigálták Debrecenbe az elfogyasztható lisztet. Ha a Kávéközpont is ilyen példás ügyességgel dolgozik majd, akkor előre — gratulálhatunk neki. Lapunkban, ezekben a komoly időkben, nem szeretünk tréfálódni; undorodunk az éretlenkedéstől; de annyit már mégis meg kell jegyeznünk, hogy a Haditermény nem állt sokszor hivatása magaslatán. Nem akarjuk hát, hogy a Kávéközponttal is így járjanak — kávéseink. A nagy- és kiskávésok léteerdeke, hogy idejében, megfelelő és elegendő kávéhoz juszanak. Hisz ebből élnek. Eddig, ha sokszor drágán is: mégis megszerezték mindig maguknak, még egyszer hangsúlyozzuk: idejében, a megfelelő és elegendő kávé. Ha a Kávéközpont segítségével ehhez méltányosabb árakon jutnak majd, akkor: éljen a Kávéközpont; ha azonban a mára szükséges kávé csak holnap szerzi meg s a két kiló helyett csak ötven dekát ad, — akkor nincs rá szükség. Már nincs mit tennünk ellene. Reméljük hát a legjobbat. Már mást úgy se tehetünk.

Hírek a sörről. Az egyik hír arról szól, hogy a dán serfőzők kopenhágai egyesülete kötelezettséget vállalt az iránt, hogy július—október hónapokban, tehát a sörfogyasztás főszézonjában, százezer hektoliter sört szállít Németország részére. A dán állomásokról a sör 24 koronába kerül hektoliterenkint. A sör elosztását a német serfőzők szövetsége végzi. A másik hír pedig azt mondja, hogy a német birodalmi kormány sörtelen napok életbeléptetését tervezi. A német nép hazaszerető áldozatkészséggel fogadja bizonyosan a kormánynak ezt az újabb intézkedését is.

Új halastó. Mindenki dolgozik; a törekvő emberek összefognak; a hatóságok jóakarata és támogatása se hiányzik itt-ott; a kormány is segítségére siet egy-egy okos és reális tervnek. Így van aztán, hogy pl. Magyarországon a halastavak egyre szaporodnak. Szükség is van minél több halastóra. A hal jó, tápláló és mégis könnyű eledel. Még mindig jóval olcsóbb, mint más hus, Igen sokféleképpen és izletesen készíthető el. Ez az oka, hogy örömmel halljuk és közöljük olvasóinkkal is, hogy a földmívelési miniszter leküldte Székesfehérvárra Répássy Miklós miniszteri tanácsost, aki ott a város vezetőségével arról tanácskozott, hogy miképpen alakítsák át a híres Sós-tót — halastóvá. A helyszíni szemle megalapította, hogy a Basa-árokából és az Aszaly-völgyből jövő vizet duzzasztó segítségével a Sóstóba engedik, amely így sikeresen átalakíthatóvá lesz halastóvá. A miniszteri tanácsos megígérte, hogy pártolón és melegen támogatja minisztere előtt az ügyet s így a székesfehérváriak biztosan hiszik és várják, hogy ez a közéletmezésükre oly fontos terv minél hamarabb megvalósul. Minél több halastavunk lesz országszerte, annál vidámabban és nyugodtabban élhetünk s ezt előbb-utóbb a vendéglős-ipar is jótékonyan fogja megérezni.

Burgonya-központ alakul. Az új burgonya forgalmának központosítása után az illetékes ténnyezők most már tárgyalnak a burgonyatermés forgalmának és értékesítésének központi lebonyolításáról is. Ertesülésünk szerint a burgonyaközpont előmunkálatait a földművelésügyi minisztérium a jelenlegi újburgonya-értékesítő szervezet bevonásával már el is végezte. Pontosabb részletek még nem kerültek nyilvánosságra, valószínű azonban, hogy a fővárosi újburgonya-beszerzési osztályból alakul ki a Burgonya-központ. Ertesüléseink szerint ez a szervezet sulyt helyez arra, hogy a burgonya beszerzésénél a vidéki legitim kereskedelm teljes mértékben képviselve legyen, ily irányú munkálatok a vidéken már folyamatban is vannak. A tervek szerint az alakulandó központ nemcsak a burgonya belföldi értékesítését fogja végezni, hanem kizárólagossági jogot kap a burgonya exportjára is és szó van arról, hogy éppen úgy, mint az új burgonyánál, az ősi burgonyánál is csak a Burgonya-központ szállíthat külföldre árut. Feltétlenül szükség is van arra, hogy egészségesen szabályozzuk a burgonya árát, elosztását és kivitelét. Csak az a nagy kérdés: a rengeteg Központ vezetésére, irányítására van-e elég karakteres és gerinces szakemberek? Különböznem sokat ér egy Központ se.

Ahol kétszer harangoznak délre. Lajosmizse közelebb van Pesthez, mint Jeruzsálemhez, de mégis nagyon messzi eshet az odaválási plébános öfőtisztelendősége a modern időkötől, mert se-hogy se akar abba belenyugodni, hogy a déli harangszó 1 órával korábban hívja őt ebédelni. A toronyórát hivatalos utasításra annak idején 1 órával előbbre igazították ugyan a plébános ur templomán is, de ő — parancsol a harangozóknak s ez a fő: úgy-e? Parancsolt pedig ilyenformán:

- Hallja kend?
- Hogy ne hallanám, azért, hogy harangozó vagyok, nem vagyok még süket.
- No hát.
- Ertem.
- Mit ért kend?
- Mindent.
- Azt érte kend, hogy ezentul akkor harangoz kend délre, ha a toronyóra 1 órát mutat. Erte kend?
- Talán.
- No, hát.

Es hiába volt déli 12 óra Lajosmizsén: déli harangszó nem volt hozzá. Anélkül pedig melyik falusi asszony tud — asztalt teríteni.

Ekkor eszébe jutott valakinek, hogy van Lajosmizsén református templom; ott csak az a baj, hogy délre sose szoktak harangozni. A lajosmizseiek tehát kérő instanciát intéztek a református tiszteletes urhoz, hogy harangoztasson déli 12 órakor délebedre hívogatót a kálvinista templomban.

— Jól van, emberek! — hagyta rá a református tiszteletes.

S másnap 12 órakor meg is szólalt a kakasos tornyu templom harangja.

De a pápista tisztelendő se hagyta magát. Meg déli 1 órakor azért is csak harangoztatott és harangoztat azóta is.

Ilyen boldogok, lám, a lajosmizseiek: egy háborus ebédhez — két déli harangszót is kapnak.

A budapesti központi konyha. A központi konyha célja eléggé ismert a budapesti közönség előtt, amely mindenesetre tudja, hogy feltétlenül hézagpótló intézmény lesz. A népélemezés centralizálásának lehetne nevezni ezt az

akciót, mert ezáltal az eddig a népkonyhákban középosztály élemezéséről és a gyermekek okos és napközi otthonokban eszközölt ételkiosztást egy helyen akarja a főváros elintézni. Emellett azután a középosztály élemezéséről és a gyermekek okos táplálásáról is akar gondoskodni. A központi konyha építése ma már eljutott a befejezés stádiumába. Minden készen van, a konyhagépek felszerelve várják, hogy meginduljanak. Mindössze kisebb jelentőségű munkálatok vannak még hátra, de ezeket is be akarja a főváros fejezni július végére. Akkor következik azután a szervezés munkája és meg-ejtik a próbaüzemeket is, úgy, hogy megvan a remény rá, hogy a központi konyhát őszre teljesen üzembe helyezhetik és átadhatják rendeltetésének. Csinált azonban újabban még egy másik népélemezési intézményt is a főváros. A mozgókonyhák számára a Népszállókonyhája nem volt elegendő nagy. A Népszállókonyhája ugyanis eddig csak magát a Népszállót, a diákmenzát és négy próbajáratu mozgókonyhát látott el étellel. Most azután a Népszállókonyhája mellett egy barakk-konyhát építettek, amely naponként 10.000 adagot képes produkálni. Ez új barakk-konyha révén a mozgókonyha-járatokat is szaporítani fogják. Hogy ezt már most nem teszik meg, annak oka az a régi tapasztalat, hogy a népélemezési intézményeket nyáron kevésbé veszik igénybe, mint az esztendő más szakában. Visszatérve a központi konyhára, ma még nem lehet tulajdonképpen megállapítani, hogy mily arányú feladat vár az új intézményre. Ez attól függ, hogy mely népélemezési intézmények kapcsolódnak bele rentabilis fizetés mellett. Az élelmiszerkészletek biztosítása dolgában most folytatják a tárgyalásokat, hogy a központi konyha megnyitása előtt legalább hat hónapra készleteket kell maguknak biztosítani. Megemlítjük még, hogy a központi konyha céljaira gyűjtés útján 400.000 korona gyűlt egybe, míg az Országos Hadsegélyező Bizottság 120.000 koronát adott. A főváros erre a célra ingyen bocsátotta rendelkezésre az Üllői-ut és Hungária-körut sarkán levő, közel 3400 négyzetméteres telket. A hatalmas konyha helyiségéhez, melyben 20 darab 400 literes gőzfőző-üst és 2 nagy takaréktűzhely nyer elhelyezést, sorakozik a tésztagyártó-gépszoba, tésztaaszarító-szoba, mosogató-helyiségek, munkaterem, zöldségraktár, élelmiszerraktár, hűtőház, hűtőszoba, napi 10.000 darab hurka gyártására felszerelt hurkagyártó-műhely, napi 2000 kg. kenyér gyártására alkalmas sütőde, a szükséges személyzet és irodahelyiségek, az alacsony nyomású gőztűzfűtés szolgáló kazánház szénraktárakkal, termofor-raktár stb. Ez a konyha a modern főzőtechnika minden vívmányát és az észszerű táplálkozás tudományának gyakorlati eredményeit értékesítve, legalább 20—30.000 adag ebédet lesz képes naponta előállítani. Mindenesetre nagyszabású intézményről van szó, csak bele ne vesszen ez is valami posványba, tehetetlenségbe.

o A drága sertés. A kiváló Szegedi Naplóban olvastuk ezt az érdekes, közlésre nagyon is időszerű írást: Szakemberek állítása szerint egy 107 kiló súlyú malacot hizába fogtak és az első 30 napban adtak neki naponként 2.82 kiló kukoricát. A második 30 napban 4.46 kiló, a harmadik 30 napban 6.64 kiló, a negyedik és ötödik 30—30 napban 7.19 kiló kukoricát adtak neki és még 15 napig ugyanennyit, tehát kapott a malac 956 kiló és 85 deka kukoricát és gyarapodott 165 nap alatt 201 kiló 47 dekával. Most tehát számoljunk: 1. A malac ára (vágósúly)

hat korona a rendelet szerint. Az élősúlyra levonható 22 és fél kiló. Fizetni kellett tehát a sovány malacért 567 koronát. 2. A kukorica métermásánként 40 korona (jó drága) = 542.85 korona. 286 kiló leölt sertéshúst tehát 1109.85 korona. Jó bőven számítva, egy kiló sertésnek a becsületes termelési ára a mai drága árak mellett sem több, mint 4 korona. A kőbányai hizlálók minden 4.75 kgr. kukoricára egy kilogramm gyarapodást számítanak. E számítás szerint tehát az említett sertés nem is 201 kilót, hanem 285 kilót gyarapodott volna. Miért limitálta tehát a kormány a sertéshús és szalonna árát 7 korona 60 fillérre? Ez a megállapítás törvényesíti azt a gondolatot, hogy a sertéshizlálásból 90 százalék nyereséget szedni a legbecsületesebb dolog. Valamikor, a békés időkben, mindenki tudta, hogy a meghízalt sertés kilója rendszerint olcsóbb, mint a sovány sertésé; csak éppen a kormányrendelet »alkotója« nem tudná ezt? Felhívjuk a város tanácsának figyelmét erre a kiszámításra és kérjük, hogy folyamodjék a disznóhizláló urakhoz és kérje meg őket arra, hogy ne ragaszkodjanak a kormány által nekik megszavazott 90 százalékos haszonhoz. (Talán a kormány figyelmét kellene erre a dologra felhívni.)

A szerkesztő postája.

F. G. A hadvezetőség az összes gummikészletet lefoglalta. Így ma a gummi a nyilvános kereskedelemnek nem tárgya. Utána nézünk a napokban, hogy a hadvezetőség részére hol és mennyiért értékesítheti azt a gummicsovet s akkor levélben válaszolunk. — **H. I.** Köszönjük a szives gratulációt. Mi mindent megteszünk, hogy intelligens újságírói tollal védjük a vendéglősök érdekeit. — **K. S.** pincér. Mint olvashatja: mai számunkban önökkel foglalkozunk szeretettel.

Társas reggelik.

1916. július hó 21-én szünet.
1916. július hó 28-án reggeli a városligeti fővárosi pavillonban Neményi Bélánál.
1916. augusztus hó 4-én szünet.
1916. augusztus hó 11-én reggeli Gregorics Ferenc városligeti vendéglőjében.
1916. augusztus hó 18-án szünet.

Jó barátok összefüvetelei.

Július 26-án Gráf János vendéglőjében VI. András-ut 80.
Augusztus 2-án Bakó István vendéglőjében X. Asztalos Sándor-utca 7.
Augusztus 9-én Mohos Ferenc vendéglőjében X. Hungária-ut 289.
Augusztus 16-án Tompa Lukács vendéglőjében IX. Márton-utca.

Gyomorbaj és köszvény ellen

POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajoknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél. Legüditőbb asztali viz.

Kapható mindenütt. Megrendelhető: FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

A BORSZÉKI MADONNA savanyuviz, kitűnő borviz és asztaliviz.

Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

Megrendelhető: Borszéki Fürdővállalat Résvénytársaságnál, Budapest, V. Nádor-u. 6. Telefon 157-81 és 162-84.

Zilah r. t. város polgármesterétől.

5086/1916.

kig. szám.

Hirdetmény.

Közhirre teszem, hogy a ZILAH város tulajdonát képező

Vigadói étterem és kávéház

a hozzátartozó helyiségekkel, valamint az ugyanazon telken, de külön épületben levő u. n. **Kisvigadó korcsmahelyiség** az 1917. január hó 1-től számítandó hat évre, Zilah város tanácstermében, folyó 1916. évi **augusztus hó 8. napján**, délelőtt 11 órakor megtartandó nyilvános szóbeli árverésen bérbe fognak adatni. Ajánlatot tenni lehet az étteremre, kávéháza és a korcsmára elkülönítve is. A kikiáltási ár az egy évi bér fejében előírányzott 4000 kor., melynek 20%-a az árverés alkalmával bánatpénzül készpénzben leteendő.

Ha az augusztus hó 8-ára kitűzött első árverés kielégítő eredményre nem vezetne, folyó évi augusztus hó 22-én, délelőtt 11 órakor, a városháza tanácstermében 3000 korona kikiáltási ár mellett újabb árverés fog tartatni.

Az árverések eredménye fölött a városi képviselőtestület közgyűlése fog határozni.

Zilah, 1916 július 12.

Báró Diószeghy Zsigmond, polgármester.

80 szobás

teljes szállodaberendezés esetleg kórházi berendezésnek is alkalmas, butorok, ágyneműek, terítők stb. még használatlanok, igen jutányosan eladók. Ajánlatok „Szálloda berendezés” jellegére **Blockner J.** hirdetőjébe IV., Semmelweis-utca 4. küldendők.

Legjobb minőségű

PAPIR SZALVÉTA

minden mennyiségben olcsó árban kapható

Pollák Lázár cégnél
Alsólendván.

80 hektóliter

1913. évi, saját termésű szekszárdi boraimat eladom részletekben is. Fehéret 160, vöröset 180 kor.-ért hektóliterenkint. Egész készletem átvételénél árengedmény. **Tóth Károly** mérnök és szőlőbirtokos Szekszárdon.

Boros üvegek,

1 literes, 1/2 literes és 7 decis nagyságban, valamint pezsgős üvegek olcsón eladók nagyobb mennyiségben. Budapest, VIII., József-körut 71. sz. I. em. 23.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzebtárca (papirospénz) vagy **pincértárca** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sörváltógyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu göröcsér, gumiharisnyák, sörváltók, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási czikkekből.

Nagykátán

a nagyvendéglő és korcsma

hadbavonulás miatt kiadó.

Bérbevevésért értekezni lehet
Östrecher Jónás tulajdonosnál.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdészködésre díjmentesen nyújt

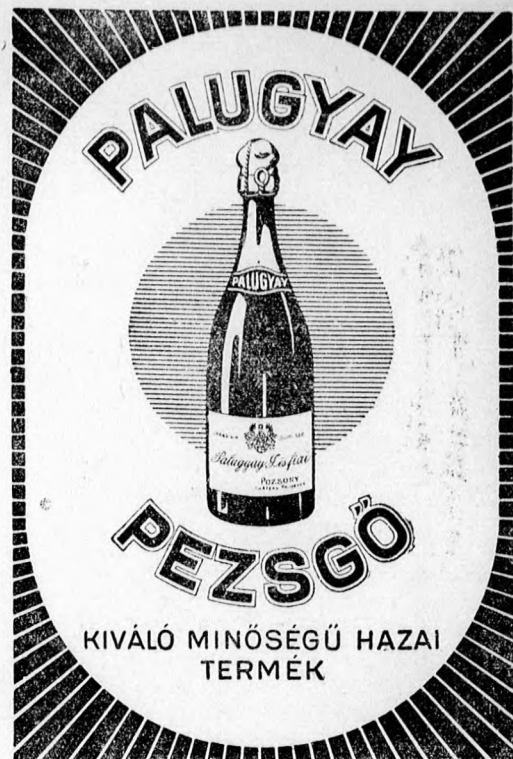
A Magyar Királyi Sójövedék Vezérügynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.



Törvényes védjegy szabadalom.

1 doboz
ára 2 kor.,

mely elég körülbelül 60—70 patkány **biztos** kiirtásához. Ismertető leírást, amely közli, hogy különféle nagyságu gazdaságban és lakásban hány doboz használandó a teljes kiirtáshoz, kérésre ingyen küld **Reitter Oszkár** főkapitány **PATKÁNIN** gyárának vezetősége **Nagybecskereken**. :: Biztos és tökéletes irtásért jótállás



világszerte utánózzák



Gyártja a

Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.
Budapest—Kőbánya.

Jótállás!

az irtás tökéletes eredményeért.

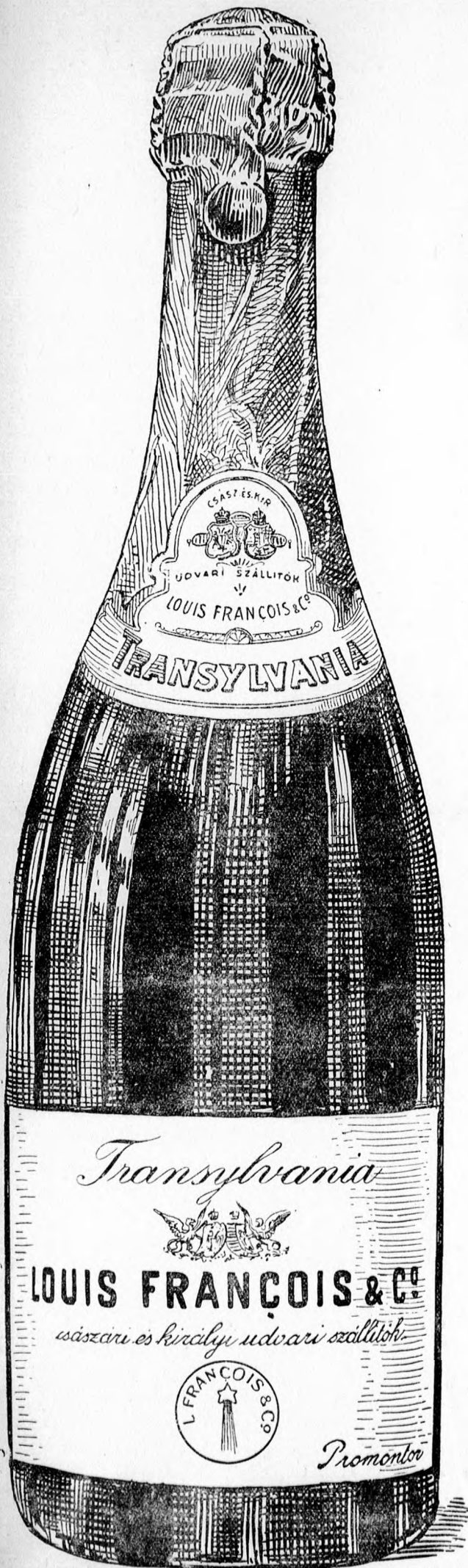
Reitter Oszkár

nagybecskereki ny. főkapitány fajbaromfitenyésztőnek találmánya a

PATKÁNIN

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtószert (nem méreg), emberre, állatra cseppet sem veszélyes

felülmul eddig ismert mindenféle patkányirtószert (nem méreg), emberre, állatra cseppet sem veszélyes



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.



Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban. Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.



AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

:: KOLOZSVÁROTT. ::

Sürgöncyzim: Bortermelők szövetezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Köbánya.



Fennáll:

1854 óta

A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége 1,000,000 hl.

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52-58 és 52-60 Palacksörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi sörraktárakban is

Szálloda bérbeadó

Keszthelyen, a város közepén, a Főtéren levő

Hungária szálloda

az emeleten husz szobával, földszinten nagy kávéházzal és étteremmel, egy nagy teremmel, mely szini- és műkedvelő előadások és táncmultságok tartására is alkalmas. Továbbá nyári étkezőül szolgáló kerthelyiséggel, végül istállóval, nagy pincével, kocsiszinnel és megfelelő mellék-helyiségekkel 1917. évi május hó 1-ére kiadó.

A város a Balaton partján, Héviz gyógyfürdőtől félóránnyira fekszik és nagy idegenforgalommal bír. Bővebbet a tulajdonosnál Keszthelyen, Balaton-u. 6. Bárá Boltner E.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
malna
szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártó
Besztercebányán

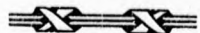
LITTKÉ L.

pezsgőboryár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és kirá-
lyi fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.



PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”
„FORENLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélk)

