

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

VENDÉGLŐ-, SZÁLLÓ-, KÁVÉSIPARI ÉS KÖZGAZDASÁGI SZAKLAP

M. kir. postatakarékpénzt. csekkasz. 45.255
Megjelenik havonta kétszer, 5-én és 20-án
Előfizetési díj félévre ... 150.000 korona

ALAPÍTOTTA:
IHÁSZ GYÖRGY

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
BUDAPEST, IX., VIOLÁ-UTCA 3. SZÁM
Telefonszám: „József” 22-81

Résztvettünk

mindazokon az ankétokon, értekezleteken és gyűléseken, amelyeket a vendéglőipar érdekében tartottak — jelenti a mi eléggé nem méltatható vezetőségünk. Szaktanácsokat és szemelvényeket adtunk a hatóságoknak, a bíróságoknak, a kereskedelmi és iparkamarának, meg a vidéki előljárási bizottságoknak — mondják. Rendes és rendkívüli előljárási üléseken foglalkozunk ipartestületünk ügyeinek tagjaink javára történő elintézésében!

És mindenek a lázas munkának sehol, semmi foganatt! Hát nem ördögösség ez, urak?

Mi ezt nem tudtuk eddig. Honnan is sejtettük volna? Csak most derült ki. Mi azt hittük, hogy vezetőink legtöbbször, istenem, fontosabbnak tartja, hogy a saját személyzetén felügyeljen, új kormányfőtanácsosi címeket vadásszon, a maga külön kis üzleteit hajszolja vagy a legjobb esetben, hogy a lábát lógassa a szép nap-sütésben, semhogy a szakma különleges érdekeinek szentelje a drága órákat!

De el kell hinnünk, amit állítanak. Igen, minden a szakmáért volt. Miattunk utaztak ki Svájcba, Németországba, Angliába, az Északi sarkra, sőt a négerek közé is reprezentálni a magyar vendéglőipart. Mert idebenn már semmi baj se volt sehol, muszáj volt kimenni egy kicsit az országból, hadd irigyeljenek!

Hanem megint csak arra kell rájöttünk, ha ennyi munka, szorgalom és igyekezet ellenére is olyan keveset tud produkálni az érdekünkben a mi pompás vezetőségünk, mégis csak nagy bajnak kell lennie valahol? Inkább ne csinálnának semmit, csak sikerülne nélkül is elérni valamit az érdekünkben!

Nem és nem. Sehol semmi eredmény. Most az adófelszámolási ügyek is úgy indulnak, hogy igazán el kell készülnünk megint a legrosszabbra.

Hol lehet hát a hiba? Ha annyi az akarat? Annyi a munka? És hiába!

Igazán nem kell nagy gondolkodó erő. Rájövünk magunktól is.

Ha látjuk az országúton, hogy a ló húz, húz, mondjuk: majd megrokkannak az inai, mégsem mozdul a kocsi, mi a hiba? Ki kell fogni a lovakat. Elő az új fogattal!

Mi elhisszük azt a nagy iparkodást, dolgozást a vendéglőipar érdekében. Mi behunyjuk a szemünket, bedugjuk a füleinket és mindent elhisszünk. De nem mozdul a szekér, urak! Évek óta ott ragadtunk a sárban és se tőled, se hozzád! Hiába itt az ostopattogtatás is, már azt is beláttuk!

Sehogy sincs jól így, azt érzi valamennyiünk. Lehet, hogy az energia hiányzik talán a szakmánkért dolgozókból. Lehet, hogy: a tekintély, a fölfelé is ható egyéni súly! Akik most mozognak értünk és a mi érdekünkben, úgy látszik, jelentéktelenek, nagyon kis pontok az összes illetékes körök előtt és sajnos, még az erélyök sincs meg, hogy nagyot kiáltssanak vagy toppantsanak a csizmájuk sarkával, ha nem akarják észrevenni őket!

A vidék egyre fokozódó keserősége és a fővárosi szakkörök idegessége minden elégedetlenségénél ékebben szóló! Nem

egy kéz markolná meg már szívesen az istrángot, hogy kifogja a megrokkant lovakat, de nem adódik rá mód, se alkalom. Nagyon óvatosan történt és nagyon szakszerű óvatossággal megy itt minden. De meddig lehet ezt húzni?

Akármeddig is, jó lesz ritkítani a sok-sok hiábavaló hajlongást, szaktanácskozást, szemelvényt fölfelé, oldalra és lefelé, hanem elő az öklöt és elő a vastagabb hangot! Nem koldusokat és nem házalókat vezetnek azok, akik előttünk mozognak!

A vendéglőipar erélyt és határozottságot követel, addig is, amíg időt szakít a szükséges változásokra. A mi nevünkben ne kunyoráljanak ezentúl és ne csússzanak a földön. Mit kaptunk mi valaha és kitől? Mit várunk? Egyet: az igazságot! De azt megszerezük folytonos alázatossággal nélkül is, Önök nélkül is, vezetők uraink! És úgy látszik — csak így!

Adótörlesztés helyett — óvatos leszállítás.

Hivatalos értesítést kaptak az érdekeltek a szállodandóróról. — Mi lesz az állandó lakókkal? Az erélyes föllépés eredményel. — Nem szabályrendelet, csak tanácsi döntés.

Megint bebizonyult, hogy egyetlen elkéredett és erélyes állásfoglalásnak sokkal több eredménye van nálunk, mint hónapokig tartó könyörgésnek és memorandumozásnak. Aki még ebből sem okul, az méltán megérdemli, hogy a jászol elé kössék, ahol alaposan kizsigeirelik aztán bizonyos kasszák javára.

Semmi más nem történt, mint az, hogy végre a sarkukra állottak a budapesti szállodák.

Budapest főváros illetékes közei végre egy olyan szállodai küldöttséggel találkoztak, amelyek nagyon komoly mondanivalókat hoztak, amelyek között a komoly mondanivalók közt is az volt a legfontosabb, hogy

megtagadták a budapesti szállótulajdonosok a 20 százalékos szállodai adó további befizetését a fővárosi telhetetlen pénztárába azzal az egyszerű hivatkozással, hogy a további befizetés kikényszerítése nem törvényszerű és nem egyezik a kormányrendelettel.

Természetesen, nagy lett a konsternáció ezután a föllépés után. És most már bevallhatjuk: nemcsak az illetékes fővárosi körökben, hanem ipartestületünk bizonyos — mindig óvatos és nébáncsvirág-rendszerű uraiban is. Akik mindig úgy kezelték minden dolgot és úgy akarnak kezelni ezentúl is, úgy látszik, mint a hímetojást.

De a többség az erélyt követte ki a vezetőktől. És ez eredmény nem is maradt el, hanem hamarosan jelentkezett a következő érdekes, hivatalos leiratban.

Budapest Székesfőv. Tanácsa.

28.372—1925 — IV. szám.

Tárgya.

A tanácsi VI. ügyoszt. előterjesztése a szállodaadó kulcsának újabb megállapítása ügyében.

Határozat.

A pénzügyi ügyosztály előterjesztésére elhatározta a tanács, hogy a községyi szállodaadó kulcsát 1925. évi március hó 8-ától kezdődőleg egységesen 15 százalékban állapítja meg.

Erről a tanács a tanácsi VI. és XV. ügyosztályt, a számvevőseget, a budapesti szállodások és vendéglősök ipartestületét és a budapesti szállodákat és penziókat értesíti.

Kelt Budapesten, a székesfőváros tanácsának 1925. évi március hó 5. napján tartott üléséből.

Dr. Sipőcz s. k.
polgármester.

Most már hozzáférhetjük, hogy nagyon csalódik a főváros, ha azt hiszi, hogy ezzel az 5 százalékos engedménnyel a könnyekig meghatotta akár a szállodák vendégeit, akár a szállodásokat. Azok éppúgy fogják szidni — és teljes joggal — továbbra is.

Mindenekelőtt — január—februárban már milliárdokat sebzelt be a főváros azzal, hogy két hónapig halasztotta ezt a már a kormány útján is erősen sürgetett adóleszállítást. Azonban igazán nem felelkezhetünk meg arról sem, amiről Budapest, jelenlegi vezetősége, úgy látszik, teljesen megfeledkezett, — hogy mi lesz a szállodák állandó lakóival?

Budapest szállodáit 25—40 százalékban budapesti bennszülöttek, dolgos emberek, sőt családok lakják, akiket az albérlőket kiuzsoroló közvetítői tevékenység és főbérlői spekuláció idezserít. Ezer hazugság hangzott el eddig igen tiszteletreméltó ajkáról már ezek érdekében, hogy ezúttal nem kell majd fizetniük azt a 20 százalékos szállodaadót, amellyel itt az utast és az idegeneket nyúzzák. Ellenben Sipócz úr és tanácsa semmiféle ilyen irányú intézkedésről nem értesítette a szállodákat, amiből arra kell következtetni, hogy az állandó lakókra kivett 15 százalékos adót tovább is be akarja söpörni tőlük az a Budapest, amely tehetetlen nagyképűségében hat év óta nem tud lakást adni a saját népességének.

Nagyon csodálják a főváros abban is, ha azt reméli, hogy majd, ha hetek, hónapok mulva

rászánja magát az adóelengedésre az állandó lakókkal szemben, ezzel szociális nagylelkűséget tanúsít. A dolgot az érdekeltek még egyáltalán nem tartják befejezetnek és meg fogják találni az eszközöket rá, hogy Sipócz polgármester vezérkarát jobb belátás felé tereljék.

Legvégül pedig az 5 százalékos adóelengedés nevéstégesen csekély engedmény, amelynek az idegenforgalomra semmiféle hatása el nem képzelhető és eredménye nem is lehet. Talán ha 5 százalékra szállította volna le az adót a főváros, akkor igen. De a szállodásipar bízik a kormányzatban, hogy ez megtartva ígértét, 1926-ban már semmiesetre sem engedélyezi a szállodaadót. És lesz a legradikálisabb megoldás, mert Budapest jelenlegi gazdasági irányzatával akadozni — úgy látszik — teljesen kárba vesztett fáradság!

Szétforgácsolt vendéglősmilliók.

Egyesíteni kell a vendéglősalapítványokat! — Sohasem valósulhatnak meg ilyen tempóban a jótékonytervek.

Abban az elszomorító közönyben és részvéltenségben, amely minden oldalról környezi a szakma ügyeit, szinte jóleső kis pont az, hogy a jótékony céljainkra még mindig gondolnak, tekintélyesebb összegekkel is a jószívűek. Egy-két millió becsurran-csöppen innen is, onnan is.

Semmiesetre sem lesz tehát érdektelen egy vidéki kartársunknak alább közölt levele, amely módot ajánl arra, hogy a mai szűkös eszközökkel is elérhető legyen valami, a mi vendéglősi jótékony céljainkból. A figyelemreméltó ötletnek itt adunk helyet:

— Nagy meglepéssel olvastam én is, hogy megint két és félmillió korona jutott a Vendéglős-Othton céljaira. Sőt, hogy a bál is jóvalmezeitett vagy 35 milliót erre a célra. Aztán kapott a Tanonc-Othtonunk terve is két milliót. A Nyugdíjgyesület ötöt. A Segélyző is egyet. Ez is, az is.

— Szép a jótékony, de szerintem úgy kellene azt intézni, hogy hatásos legyen. Mert a mostani jótékony bizony nem az. Egyáltalán nem azért, mert nagyon gyér. Hiszen én nagyon megértem azt, hogy szűkösek a viszonyok, sok a baj mindenfelé. Hanem...

— Azt tartom én ezekben a jótékonycélú adományokban a legnagyobb hibának, hogy teljesen szétforgácsolódnak az a meglehetősen tekintélyes összeg, amely, ha egyetlen egy célra utna, valószínűleg sokkal többet tudna haz-

nálni. Jó. Hiszen 25 millió elég csinos pénz! De a Vendéglős-Othton, ha komolyan gondolunk rá, milliárdokba kerülhet, vagy mit tudom én, nagyon tekintélyesen sok száz millióba.

— És most azt kérдем én, mit gondolnak, mikor kerülhet a sor ezeknek a terveknek a megvalósítására?

— Mikor lesz meg a Vendéglős-Othton, a Tanonc-Othton? A Segélyző-Egyesület, a Nyugdíjgyesület vajjon mikor áll talpra ezekből az adományokból? Egy év, két év mulva? Tíz év mulva? Etlodózik bizony az időnek olyan kellemetlen távlatába, amely már a sóhával lesz egyenlő. Ide is jut egy csöpp, oda is jut egy csöpp. És a sok csöppnek, sajnos, nincsen látszaja sehol!

— Nem ez az út az, amelyen produkálni lehet valamit. Én meggathatnám és szívesen elismerem a jó szándékot, a nemes tervet, de kénytelen vagyok a reális üzletember figyelemzető hangján hozzátenni, hogy ez a szétforgácsoló jótékonyaság farszató és eredménytelen. Nem tudnánk jobbat, szaktársak?

— Dehogynem!
— Én azt ajánlom, tartsunk egy nagy beszámolást végre. Vegyük sorba ezt a sok-sok jótékony-alapunkat a rá vizgázó emberekkel, hadd mutassák meg, hogyan állunk. Minő mennyire vagyunk még a céltól? Azután, mondjuk ki, hogy mi a legsürgősebb tennivalónk. Mit akarunk megvalósítani. A Vendéglős-Othton-t,

a Tanonc-Othton-t, vagy a Segélyző-Egyesületet, esetleg valamit negyedik jótékony célt.

— De ha egyszer aztán kiválasztunk valamit, akkor aztán zárjuk el minden más irány felé a jótékonyaság szilipjeit. Fenyegető a szükség és egyesíteni kell mindent, hogy kijöjjon valami. Én szeretném remélni, hogy a Vendéglős-Othton lesz az első megvalósítható és megvalósítani való feladatunk! Miért ne tehetnék meg, hogy egy vagy két évig minden jótékonycélú ünnepegyünk, bálunk, adományunk erre az egyetlen célra gyűmölcsözzék! Impozánsabb, szuggerálóbb hatású ez az egy célra egyesített jótékonyaság, mint a sokféle széteső, amely nem bír semmit sem megvalósítani, csak 40—50 év mulva ígér valamit.

— De 40—50 év mulva? Ki tudja, nem lesz-e addig új hadikölcsönészet, meg miégy-más, ami egyszerre elviszi a szakma jó szívével és jótékony lélekkel összegyűjtött filléreit?

— Legszívesebben azt ajánlanám természetesen, hogy egyesítsük a már meglévő alapjainkat is — egyetlen célra. Ha csak egyetlen módot tudnánk erre jogászilag, az is óriási nyeresége volna a szakmának, növelné a jótékonyaság önbizalmát, kedvét. Így — magam is érzem — nem egy jótékonykodónak megvan az az érzése, hogy feneketlen vagy legalább is lyukas hordóba dobálja bele a pénzt.

— Mindent egyszerre úgyse valósíthatnánk meg még akkor sem, ha tiszser olyan jól menne nekünk minden, mint amilyen rosszul megy most. Hát miért ne lehetne megcsinálni azt, hogy egy-két év alatt együtt legyenek azok a százmilliók, amelyek az egyetlen kifizető célra kellene, hogy e szakma minden embere, barátja tudja, érezze — a tétő felé közzelítünk, emberek — talán éppen én adom rá az utolsó milliót, ami még szükséges.

— Így lehetne csinálni valamit, arról meg vagyok győződve. Meg kellene próbálni, hiszen ártani semmi szín alatt sem árt. De nem tudok elképzelni farszatóbbat és reménytelenebbet annál a gondolatnál, hogy ime ide is két millió jutott, oda is egy, no megint egy ezredrésze annak, ami kellene, tehát úgy pár száz év alatt talán révbé érünk.

Tisztelettel

K. S.

vendéglősbérlő.

Megint elhalasztódik a forgalmiadó-reform. Mint értesülünk, a forgalmi adózás tervbevert reformját újabb 5 hétre odázták el "előre nem látott körülmények". Sajnos, az elhalasztást minden szakember előre látta, — számunkra az lenne a meglepetés, ha egyszer törtnéknél valami haladás az ügyben.

A kenyér.

(D. H.) A héberék úgy látszik csak *Ábrahám* ideje után ismerték a savanyított kenyeret. A savanyítatlan kenyérnek *Mózes* tanai szerint vallási jelentősége van, úgy hogy a pászkáunnepe alatt a húsvéti bárányhoz csak ilyen szabad élvezni. Ezeken az ünnepeken a héberék egy, lisztből és vízből álló úgynevezett "mozoht"-ot sütöttek, melyet a zsidók a jelenkorban is pászka név alatt ismernek és a húsvéti ünnepekre készítettek.

Plinius értesít minket arról, hogy a régi Rómában már korán sütőipar fejlődött ki, mely valószínűleg céh karakterét vette fel. Az egykor, *Krisztus* előtt a *Vezuv* által eltemetett és most ismét kiásott *Pompeji* romjai között egy régi római sütődét is találtak. A sütődében felfedeztek egy malmot, amely egy nagy óra- vagy időűveghez hasonlított. Közel ehhez volt egy víztartó, mely a kenyérszűréséhez szükséges vizet szolgáltatta. A sütőde hátsó részén volt a kemence helye, mely berendezéseket mutatott, hogy igyekeztek meleggeltakarítással dolgozni. Az igazi kemence egy előkályha-féleben volt elhelyezve, ennek felső részén nyílás volt, hogy a füst eltávolodjék. A kemence egyik oldalán ovális nyílás volt, hogy a kenyeret berakhassák

és kivethessék. A kemencének ezen a részén összszáradt, lyukacsos tömeggé merevedett kenyérmaradékok voltak. E hely alatt egy hamutűzhelyt lehetett látni és mellette egy állítólag hasonló helyiséget, hol két jó állapotban lévő számarállkaposót és más csontmaradékokat találtak, ebből következik, hogy itt volt a teherhadóshoz használt számar hájléka. Az állítólag végén egy víztartónak volt helye, mely a falon át vezetve, mindkét helyiségből megközelíthető volt.

Egy távolabbi helyiségben több kőmedence volt elhelyezve, melyek láthatólag kenyértéknöknek szolgáltak.

A régi rómaiak csak a későbbi időkben ismerték a kenyérsütést; hosszú ideig *főtt kása* formájában élvezték rozsuokat a rómaiak. Még a macedóniai *Perseus* elleni háború előtt nem ismerték péket a régi Rómában, akkoriban minden család egyedül készítette kenyéret. A kenyérsütés az asszonyoknak volt kizárólagos munkája. Mielőtt malmost használtak, a rómaiak liszt készítéséhez, kőmosarakban taposták szét a gabonát, innen a kifejezés pistortaposó és sütő, *pistrinium*-sütőde. A sütőkemence is a későbbi időkhoz tartozik a régi Rómában.

A régi római történelmők írásában olvasunk a panis arlopticusról, a *serpenyőben készített*

kenyérrel és a panis subcineritiusról, tehát *hamuban sült kenyérről*. A régi rómaiak már különféle kenyérfajtákat ismertek, a legfinomabb és legjobb kenyérfajtának *siligneus* volt a neve; a legjobb és leghehebb *buzalisztból* készítették, melyet *silignónak* hívtak. Miután Róma világbirodalom lett és a világkereskedelem idegen, lisztet tartalmazó terményt hozott Rómába, természetesen a kenyér készítése is sokoldalúbb lett. Inséges időkben a buja, régi Róma is megtanulta: alkalmazni silány *pótkenyérről* megelégedni, így ilyen pillanatokban örölt fakéret használtak a kenyér előállításához.

A régiak a gabonamagvakat hihetőleg először egyszerűen pörkölték; később forró követet, vagy a földbe vajt gödrököt használtak, melyek forró malom voltak megtöltve, hogy itt süthessék a savanyítatlan kenyeret. *Nyugat-és Észak-Európába* csak a rómaiak útján jutott a savanyított kenyér. A cölöppérfizetésekorán Svájcban lett ismeretes a lapos, körülbelül 1 coll széles és 4/5 coll átmérőjű táblákban sült kenyér. A népvándorlás óta lett Közép-Európában általános jelentőségű táplálék a *roszkenyér* és csak az utolsó évszázadokban szorította vissza a búzakenyér. *Dél-Európában és Magyarországon* a búzakenyér érte el a túlnyomó aralmat.

Letörök a szódavízuzsorát.

Mikor a szikvizkartin engedékeny lesz. — Kamatmentes kölcsön a vendéglősnek új szerződésnél! — Vigyázat, — csapda!

Budapestnek és a vidéknek az egész vendéglős, korcsmáros és éttermi szakmáját szinte egy esztendő óta nyomja az a rendkívül kellemetlen háborúskodás és vetélkedés, ami a szikvizforgalmat a szakma egyik legkényesebb kérdésévé tette. Részben a közvetítő és továbbadó gyárak, részben a versengő szikvizgyárak, részben a közvetítők és továbbadók annyi kellemetlenséget zúfoltak össze a vendéglősipar nyakára igen rövid idő alatt, hogy már igazán torkig vannak vele a legbékeszeretőbb embereink is.

Nagynehezen megértjük az üvegvizsgálási és egyéb torturákat, de az áralakulási háborút még ma is tovább kell vívni a vidéken és a fővárosban, különösen azoknak a szaktársainknak, akik nem közvetlenül szállítanak a gyárakból, hanem másod-, harmadkézből kapják a szükséges szikvizmennyiséget.

Még ma is valóságos uzsora folyik az üvegvizszállítás kényszerű ügyes kihasználásával és a sok oldalról szorongató üzletember kénytelen-kelletlen ki van szolgáltatva a szipolyozóknak.

3000 koronától 1500 koronáig hullámanak a jelenlegi szikvizárak és a két hónap óta tartó áringadozás megzavarja a szakembereket is.

Budapesten és a vidéken vagy 8000 szaküzlet küzd még ma is a szikvizbajokkal. A szódavízgyárak fővárosi kartellje is súlyosan hibás

Kathreiner

Kneipp Maláta Kávé

abban, hogy idáig élesedhettek ki a bajok, — nem kellett volna a véletlelges feszíteni a húrokat. Mikor aztán a kartellen kívüli szikvizgyárosok is akcióbá léptek, azóta van nagy kapkodás és árleszállítás itt-is ott, az egész vonalon, — de azért, aki a gyárak, vagy szállítók markában van, az ugyan nem tud előnyös szállítást kapni, akármint is próbál.

Már pedig semmi sem könnyebb, minthogy a vendéglős kényszerhelyzetbe jusson a szikvizgyárakkal szemben.

A legtöbb vendéglős tartozik néhány szódásüveggel ide is, oda is, ez a tény és — bármennyire tiltakozik is ellene az egészséges üzleti érteke, emiatt

Már most néhány szó a katonai életben oly fontos szerepet játszó „komiszkenyér“-ről. Ez szó keletkezése arra az időre esik, mikor Franciaország az egyedüli „katonai állam” volt Európában, mikor a francia hadsereg lényé, de különösen annak szervezete volt mervad, tehát a XVII. századra. Az a francia szó *commis*, a latin *commisus* a *rábiztosított* jelenti, hadi értelemben: katonáknak rendszeres szállására elkészített. Jól megkülönböztetendő ezen szótól a *lacommiss*, mely alatt régebben kommisszárt értek, 1813 óta azonban felveszi ez a szó a ma is érvényes „kereskedelmi alkalmazott” jelentőségét. Mint katonai szó már 1596-ban Frionsperger hadi könyvében megtaláljuk, hol ilyen kifejezések vannak: a *commis*ba nyúlni, a *commis*ból adni, továbbá kimutatható ez a szó a 20 1617-ben Teutschen Michel és 1650-ben Mocherosch műveiben. Wikram targoncaönyveskéjében 1555-ből a kommisszáróknak kifejezést használja.

A „komiszkenyér” első fellépése a katonakenyér szó helyett 1598-ban mutatható ki. A szó gyorsan terjedt el és hivatalos használata is hamarosan bekövetkezett Recklinghausen városnak egy 1599. június 21-éről eredő kijelentése ismeretes, mely szerint a spanyol megszálló had részére 24 malter rozst használt fel a „komiszkenyér” sütéséhez. Kemnitz művé-

nem bír előnyösebb szállításhoz jutni. Néhány zúdosítvány miatt a legnagyobb forgalomban is méregdrágán vásárolja az uzsoráskézből a szikvizet és nem tud szabadulni.

Tény, hogy a kartellen kívüli gyárak már 2000 korona alatt szállítják a szikvizet, de az is tény, hogy a kartellgyárak se nagyon ragaszkodnak a megállapodásaikhoz, ha a vendéglős a sarkára áll és előnyösebb szállítást követel. A kartellgyárak ilyenkor

titkos jellegű megállapodásokba is belemennek és az egyszeri föllépésnek is megvan az azonnali eredménye, olyan nagy most a szódavízgyárak konkurrenciája.

Már pedig ezt éppen úgy ki kell használnia az üzletembernek, a vendéglősnek, ahogy a

Bámulatosan olcsó, üzletes és kiadó

szikvizgyárak kihasználják annakidején — szorult helyzetét és közülök nem is egy és nem is éppen a névtelenek közül való még ma is szívesen kihasználja.

Tudunk aztán a másik véletről is. Mint a sörgyárak és az italszállítók, úgy a szikvizgyárak is megkezdtek azt, hogy segítségére siessenek a vendéglősök, ha esetleg *tökére van szüksége*. Ezek a *kölcsönjuttatók* — kamatmentesek és mindenképpen igen előnyösek volnának, de aztán a szikvizszállításban és egyebekben úgy gúzbakólik szerződésileg is a tájékozatlan vendéglős, hogy ember legyen, ha ép kézlábbal ki tud szabadulni! Erre még igazán alig volt példa, — éppen ezért ilyen esetekben mindig a legnagyobb óvatosságot ajánljuk a szakma figyelmébe. Voltak és lehetnek kivételek a gyárak részéről, de a legnagyobb fokú figyelem mindig megokolt!

A szikvizgyárak, amelyek éppen a szódásüveghiányok miatt meglehetősen a kezükben tartják a vendéglősök és korcsmárosok jó részét, nem szívesen mennek bele az ügyek *végleges elrendezésébe*. Sok vendéglős hibába próbált egyezkedni velük olyan alapon, hogy kölcsönnyújtás, meg egyéb kedvezmények helyett inkább

ben, a 1648-i svéd háborúról is kimutatható az a szó „komiszkenyér”. Általánosan azt a kenyeret értették alatta, mely a katoná bérének egy részét jelentette, ellentétben az a kenyérről, mit házigazdájától vagy rekvirálás útján szerzett.

Végül még néhány adat a sokfelé ismert *Pumpernickel-kenyér*ről (*kapakenyér*). Ennek az egész világon ismert, durva, fekete kenyérnek hazája *Westfalen*, hol ma is elősörangú kivitelben gyártják, bár ma más vidékeken is készül a *Pumpernickel-kenyér*. A *Pumpernickel* egy teljes erejében hamisítatlan kenyér, mely egy különös eljárás mellett a rozs egész magvából, kovász hozzáadásával készül. A tésztát 24 órával sütés előtt kell elkészíteni a kelés miatt és a kementének, melyben a a kenyeret 24 óráig sütni hagyják, meghatározott melegnek kell lenni. A *Pumpernickel* sötét színtől onnan nyeri, hogy saját gőzében sült meg. A különös jó ízét a rozskorpa zamataja adja. A *Pumpernickel* rendszeren négy-szög kenyerekben sűtik, többnyire 30—40 font nehéz egy-egy kenyér. A *Pumpernickel* íze, mint a boré, minél régebb, annál kellemesebb, egy évig is eláll, természetesen csak fel nem vágott állapotban.

engedje el neki a gyár a hiányzó pár üveget, — a tárgyaló szikvizgyár erre nem volt hajlandó. Egyszerre követelni kezdte a teljes megtérülést és a legtöbbször maradt minden a régi ben.

Természetesen. Hiszen ha elengedi a hiányt, akkor egyszerre kikislik a markából az áldozat, és esetleg megjön az esze, átcsap, más, olcsóbb szállíthoz. Ez pedig sehogyszem lett volna nyére a tárgyaló gyárnak.

Már pedig csak egy útja van a szakmának arra, hogy ebből a mindig kiuzsorázható és jórészt ki is használt függő helyzetéből meg-

Szerencse a

Kávésészésben

meneküljön, az, hogyha megcsinálja a végső leszámolást. Akármennyire fáj is és akármennyire nehéz eset is. Fizetni és szabadulni.

Milliórdos hasznuk van a telhetetlen gyáraknak ezekből a kényszerhelyzetekből és ezekkel a milliórdokkal sokszorosan ki lehetne fizetni azokat a hiányokat, amelyek miatt a gyárak hájlójában vannak a szaküzemeink. Annnyira ott vannak, hogy most is csak úgy körülbelül sejtjük, mi a szikviz forgalmi értéke és ára s zürzavar ma is teljes a kartell árszabályozásai ellenére is úgy a szállítók, mint a vendéglősök között.

Ötven megnyert vendéglősper.

A vendéglős, kávé és éttermi ipar szakemberei érdekes és kedves kis jubileumot ünnepelek meg a közelmultban meghitt baráti körben. Melegen ünnepelek egy jónevű budapesti ügyvédet: dr. Erdős Ferencet, aki igen rövid idő alatt — a mai nehéz viszonyok közt — most nyerte meg az ötvenedik új pörét a szakma egy-egy bájba jutott embere számára.

Erdős Ferencnek nem ez az ötvenedik megnyert vendéglősperre, hiszen a régebbi éveket, amikor ő a kis- és középszállodák és vendéglősök ügyésze volt még, nem is számították. Csak az új és nehéz esztendőek eredménye ez, olyan produkció, amely páriát ritkítja.

Erdős Ferencnek a *Rákóczi-út* 19. sz. alatti irodájában volt meg a kedves ünnepség és a baráti kör azzal vált szét, hogy a századik megnyert vendéglősper is hasonló módon fogja megülni. Az eddigi ügyek közt italmérsi, engedély, kártérítési, adó- és illetékpörök vegyesen fordulnak elő.

Vendéglősök az adóbizottságok előtt.

Ezernegyszáz vendéglős-tiltakozás ügyét tárgyalják most azok az italmérsi illetékfelszámolási bizottságok, amelyek e napokban kezdték meg a működésüket. Az aranykorona-rendszer megtelepítéséről igazgatóságait lennének hivatala eliminálni ezek a tárgyalások, azonban nagy pesszimizmussal néz előjük a szakma. A tárgyalások eredményétől igen sok esetben teljes üzemek megszűnése vagy életben maradásuk függ.

Az olasz szállodák szobaárainak ellenőrzése. A *Gazetta Ufficiale* február 6-án egy törvényes érvelő bíró királyi határozatot közöl, mely a szállodák szobaárainak eddigi maximális árait hatályon kívül helyezi és elrendeli, hogy az összes hotel tulajdonosok kötelesek a kiadó szobák számát és az ezek után befizetett teljes összeget (beleszámítva világítást, fűtést és kiszolgálást) minden év december 15-ig a hatóságoknak bejelenteni. Ezeket az árakat a következő évben az előjárásig külön engedély nélkül túllépni nem szabad. A szállodatulajdonos köteles a szobaárakat falozás útján kihirdetni és minden egyes utasnak érkezőkor tudatni. Az első bejelentés, a rendelt érvényességétől számítva 15 napon belül kell megtenni. A határozat egyes pontjai, mint pl. a fűtésnek az ősszálba beszámítandó előírása, miután a fűtés rendszerint csak az év elejében szükséges, ez érdekelte körök részéről reklamációra fognak alkalmat adni.

SALZER J.

Iroda és raktár:

Budapest, IV., Ferenc József-rakpart 15.

Alapítási év 1887

Telefon: J. 101-30



Gyárt: Pecszenyédíszeket, halpapirokat, tortapapirokat, süteményhüvelyeket, modern szervirozáshoz papirszalvétákat és papirabroszokat.

Gyártelep:

VI., Lehel-utca 9. szám

Kényszeregyezségekbe kergeti a vendéglősöket a borkatasztrófa.

Szakemberek a borfogyasztás válságáról. — Landau igazgató nyilatkozata. — Csődök, csendes fizetésképtelenségek. — Mikorra várható a javulás.

A borfogyasztásnak és a borkereskedelemnek a lappangó válsága, amint ez előrelátható is volt, nem maradt meg az eredeti szűk keretei között, hanem messze átcsapott a közgazdasági élet egyéb ágaiba is. És sajnos, különösen érzékenyen érintette ezek között a vendéglőspárt és rokonszakmáit is.

Maga a sörfogyasztás és a vendéglőkben, kímérésekben minimális egyéb szeszfogyasztás természetesen nem pótolhatta azokat a hiányokat, amelyeket a borfogyasztás hanyatlása támasztott. Ezt érezték meg legjobban a vendéglők, kocsmák, éttermek és kávéházak, amelyek közül nem egyet katasztrófa elé sodort a borfogyasztás válsága. Üzletbezárások, eladások, — sőt csődök és kényszeregyezkedési tárgyalások jelzik már hónapok óta a rokonszakmában a fenyegető veszedelmek útját, — bizonyítva, hogy a magyar vendéglőközségnek nemcsak hogy a kedve veszett el a borvásárláshoz, hanem főleg: a pénze is hiányzik.

Ezekben a kritikus időkben a kávé-, vendéglős és éttermi szakmáinkat bizonyára elsőrendűen érdekelni fogja legnevesebb gyakor-

lati szakembereink beszámolója és nyilatkozata a borfogyasztás válságáról. A *Vendéglősök Lapja* sorozatban fogja adni ezeket az érdekes közléseket.

A Székely Mihály R.-T.

vezetőségéből Landau igazgató ezeket mondta lapunk számára:

— A hosszú ideig tartó válság a szakmában csakugyan olyan súlyos zavarokat okozott, amelyek már a laikusoknak is a szemükbe tűnnek. A borkereskedelem küzdelmi életének kihatnak a rokonszakmákra, így nem csoda, hogy akkor, amidőn — mint ismeretes — Budapest egyik legnagyobb borvállalata csendesen likvidál és öt-hat nagyobb üzlet bezűntette a működését, a vendéglősiparban is zavarok támadnak. A csendes fizetésképtelenségek nemcsak a borkereskedelmet sújtják, a *vendéglősök között* is tudunk igen érdekes *kényszeregyezségi* ajánlatokat, amelyek okai mind egy tőből erednek.

— A *borfogyasztás* rövid idő alatt a *negyedére* csökkent le és ezen a nívón pang már hosszú



MEINL
UJTERMESÜ TEA

FLEISCHMANN ÁRÚHÁZ

kizárólag Károly-körút 24.

14 napig tartó occasio ajánlata

Fehérneművászon 12.750 | Francia voil, remek kimintázásban . . 16.500

Függönyetamin, kockás 14.900 | Bőrerős festők és cartonok . . . 16.500

Ezen kiváló olcsóságról mindenki bevásárlás előtt győződjön meg és tekintse meg kirakataimat!

Selyemosztály:

Mosóselyem, farsangi színekben	75.000
Tiszta selyem, alkalmi ruhákra	90.000
Crepe de Chine, divatszínekben	160.000
	és 128.000
Tricotcsalym, nehéz mln. 140 cm.	135.000
<i>Divatselymek, crepe Satin, Lamé, Maroquin dús választékban.</i>	

Mosósztály:

Mosó-voil, remek kimintázásban	16.500
Himzett grenadin, 120 cm. széles	37.000
Japán mosó-creppe, legújabb minták	23.000
Eponge, 100 cm. széles	65.000 és 48.000
Mosó-marouquin, 100 cm. sz., legújabb	59.800
<i>Divatgrenadinok, maroquinek, liberty satének a cónél megszokott dús választékban.</i>	

Vászon- és fehérneműoszt.:

Fehérneművászon	15.500
Agyneművászon	19.000
Mosott chiffon, Ia minőség	19.300
Pohártartó	15.500
Lepedővászon, 150 cmtr, kitűnő minőség	45.500
Lepedővászon, tiszta len, 160 cm.	67.000
Nappali ing, himzett	35.000
Nappali ing és nadrág, csipkés, darabja	70.000
Szoknyakombiné, ajour és himzett	150.000
Hálóg	93.000
Jumper, ajour és himzett	85.000 és 59.000

Damaszt asztalneműkben, tüllkötőkben, angol ingzafirekben, egy- és asztalterítőkből úrisál választék.

Gyapjúszövetosztály:

Férfi strapa ruhakelme	125.000 és 88.000
Homespun ruha- és felöltökelme	178.000
Eredeti angol kamgarn-szövet	180.000
Double Ulster-kelme	240.000
Eolli ruhakelme, dupla széles, minden színben	125.000
Divatkockás ruha- és aljkelme	148.000 és 135.000
Costümkelme, tiszta gyapjú, 140 cm. széles	168.000
Gyapjú-marouquin, divatszínekben	145.000
Covercoat női kabátkelme	195.000

Eredeti angol covercoat, burberry, homespun, francia női divatkelme újdonságok állandóan érkeznek.

👉 Felhalmozódott maradékok igen olcsón árúsíttatnak. 👈

!! Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek !!

ASZTALNEMŰEK: Abroszok, szalvéták, törülközők és pohártörők csak elsőrendű minőségben legelőnyösebben vásárolhatók

STERN JÓZSEF R.-T. fehérnemű-osztályán, BUDAPEST

ideje. Ha az elmúlt év jobb korszakának a tempójában folyt volna a borforgászat, akkor ma már nem is volnának *borkészleteink* számottevők és 2—3 hónapig belül készletek nélkül állnának. Sajnos, ez nincs így, annyira, hogy a készletek is nyomják az árakat, amelyek amúgy is aranyarátison vagy az alatt ingadoznak.

— A borárak ma *Malligan-fokonként* 600 és 700 korona közt állnak a vidéken készpénzfizetéssel.

— A kormány súlyos hibája, hogy sok mulasztás terhel a borexport-lehetőségek lanyha kezelése miatt. *Lengyelország* felé kifutott valami kis tokaji, de azontúl az export alig számottevő. És főleg ez az oka annak a veszedelemnek, hogy nemcsak a borkereskedő, de a *vendéglős is veszteségekbe* kerül, a termelő pedig odajut, hogy szüretkor már a termelési költségeket sem tudja behozni borainak az árából.

— Elképzelhető a szakmák küzdelme a borforgászat pangása miatt, amikor már a vendéglősök közül is kényszerregezeségekbe sodródhatnak egyesek, pedig a vendéglős jobbra lépéssel dolgozott eddig. A gyökeres javulás csak az általános gazdasági helyzet tisztulásában remélhető, amikor lesz elég munkaalkalom és vállalkozási kedv megint.

Elite-márka

Fiume

KONYAK MEDICINAL

„Fiume“ szőfegyre különösen ügyelni!

ADRIATIKA R.-T.

Iroda: Budapest, I., Horthy Miklós-út 9.

Telefon: József 88—09.

Lakás azonnal átadó

Ferenc-körön, lépesházi bejárattal, 3 utcai szoba alkóval, minden mellőkhelyiséggel. **Olcsó házbér.** Cím a kiadóban.

ALPACCA-EZÜSTÁRÚGYÁR

KLEIN JAKAB

BUDAPEST, VIII., LOSONCZY-UTCA 15.

KÉSZÍTEK: alpacca *kávéházi és vendéglői* berendezéseket, hitelített alpacca *ürmértékeket, térszám-, pecsenyészákant, kávéházi tálcaikat, sütemenylegítőköt, tálcaikat, valamint mindenféle* ehhez hasonló cikkeket.

Vendéglősöknek 5% árengedmény!

A sör története.

II.

(D. H.) A komlótermesztés Európában különféle képpen és részben nagyon lassan terjedt. Így Olaszországban csak a XIII., Svédországban a XV. és Angolországban csak a XVI. században vetették.

Korán terjedt el a komlótermesztés Csehországban, ma is híres benne, a komlótermesztésnek központja Saaz.

A középkorban kezdődött a német városokban a sörfőzésnek iparrá fejlesztése, melynek a biztosított jövedelmek által gyakran nagy gazdasági jelentősége lett. Különösen Észak-Németországban virágzott a sörfőzés, a svéd püspök és történetíró, Olaf Magnus 1502-ben a jó német sört említi, mely észak felé mind javul minőségben. Különösen jó hírnévként örvend akkoriban a hamburgi sör. Sok kolostor foglalkozott a sörfőzéssel és nem egy barát művészi tökélyre vitte. Akkoriban sok város virágoztatta fel a sörözőipart, úgy hogy az egyes városoknak söre külön név alatt nagy hírnévre tett szert. Így nagyon jó itálnak tartották az erfurti sört, schlunz név alatt. Luther barátja volt a wittenbergi „kuckuk“-nak, mely kedvelt söre volt a muzsák városának. Hans Sachs a költő 1553-ban írt egyik dolgozatában beszél a sör feltalálásáról. A városok a középkorban szigorúan ragaszkodtak a sörfőzés privilégiumához, mivel ez egy bőséges jövedelmet jelentett részükre. A sör-*ipar* vetélykedésénél gyakran veszekedések keletkeztek, melyek néha a császár és államhatalmak elé kerültek.

A költészetben is helyet tudott magának biztosítani a sör, a sordalok és sörmondások a sörforgásztók vidám körében keletkeztek. Az egykori igazgató és udvari tanácsos, a drezdai Grasse szerint, ki elsőrangú ismerője volt a sörirodalomnak, a legrégebbi sördal a XIII. században a roman d'eustache le moine-ben fordult elő. Egy wolfenbütteli könyvtárban levő kézírás a XV. századból ezt a sördalást tartalmazza: „Isten hozott te kedves sör”. Ebben a mondásban találjuk a sör szót „pier” néven. Egy 1685-ben nyomtatott írásban Merseburgban találkoztunk M. Kautsch egy mondásával: „Egy frissen és tele töltött pohár sör különféle események között”. Ez egy igazi sörpoéta vidám alkotása. Goethe Faustjában is megemlékezik

BORTÖRÉNYKIVONAT BORNILVÁNTARTÓ FÜZET ÁRÚJEGYZÉK és MINDEN ÜZLETI KÖNYV

a „Patria” Irodalmi Vállalat és Nyomdai R.-T. nyomtatványosztályában, Budapest, IX., Üllői-út 25. szám szerzethetők be

a sörrel. A kapu előtti jelenetben mondja a diák: „Erős sör, pácolt dohány és lány díszben, ez az én ízésem”.

Mint minden iparra, úgy a sörfőzésre is végzetes lett a 30 éves háború, Észak-Németország söripara a háború hatása következtében pusztulásnak indult és Hamburgban, ahol a leghíresebb sört gyártották, a fölöslegessé vált főzőüstöket átadták ágyúöntéshez, hogy a várost megerősíthessék. Bajorország abban az időben nem volt az a klasszikus sörország, ami ma, a reformáció korszakában többnyire bort termesztettek. Az 1542-iki ingolstadt tartománygyűlésben élénk panaszok hangzottak el az országban gyártott sör miatt. Egy nagybizottság 1567-ben december 22-én Bajorországban tiltam adott ki, hogy a sört ne büzából gyártsák, mivel az ilyen sört egy hasznátalan itálnak tekintették és ezzel gondolták a túlnyag búzaszükségletet csökkenteni.

I. Maximilian, Bajorország választófejedelem, tette le aztán a bajorországi sör hírességének alapkövét. 1614-ben egy einbecki söröző-

Egy jókarban levő

KENYÉRVÁGÓGÉP ELADÓ

adagolni való.

SCHILLER JENŐ, DOMBOVAR.

Sternberg

KIRÁLYI UDVARI HANGSZERVÁR



Eltiporjuk a régi árakat!
Rövid keresztábrós legmodernebb éropáné-
los songora 18 millió Ft

BUDAPEST
VII., RÁKÓCZI-UT 60. (JAJÁTPALOTA)
A KÜLFÖLDI LEGHÍVÁLTÓBB
ZONGORÁK
ELŐNÉLŐ SZALONJA

ZENEAUTOMATÁK
VILLANYZONGORÁK

HÜTTL TIVADAR

PORCELLANGYÁROS

BUDAPEST, V., DOROTTYA-U. 14.

Nagy választék vendéglői és kávéházi edényekben

TELEFON: 31—53

Jászberényi boraink

a legelőnyösebb fizetések mellett a legjobb minőségben, magas szeszattalomban beszerezhetők

Jászberényi telefon: 66
Telefon: József 20—79

BÁLINT TESTVÉREK
JÁSZBERÉNY — BUDAPEST
VIII., Német-utca 28. szám.

mestert hozatott a választófejedelem Münchenbe és az udvari sörfőzdével megkezdődött a bajor sörnek évszázadokig tartó győzelmére. A választófejedelmét áldásos munkájában természetesen nemcsak országot dicsőítő becsvágy vezette, hanem egyszerűen az, hogy egy virágzó söripar egy nagyszerű adófizetőforrás. Már akkoriban kiadtak Bajorországban olyan rendeleteket, hogy sörfőzész más pótléket, mint malátát és komlót használni nem szabad.

München hozta az úgynevezett bjoitisöröket is, a Salvalor- és a baksört, mely utóbbi Berlinben is nagy szerepet vitt. A baksör neve keletkezésének két olvasási módja van. Az első a valószínűleg, visszamegye Julían császár, de Ostrom által írt versre, melyben a császár a feléje nyújtott habzó sörre a következőket mondja: „Ki vagy te? Nem, te nem vagy az igazi Bacchus, Jupiter fiának oly édes íze van, mint a nektárnak és a tied olyan, mint egy baké.” Ez a magyarázat messziről hozza nem éppen találó. Helyesebbnek látszik a következő: Münchenben 1600-ban az odaváló világos sör mellett nagy mennyiségű barna, úgynevezett „ampockiai”, Einbeck városából származó sört ittak, később azonban 1616-ban minden sör behozatalát megtiltották. Ugyanabban az időben a müncheni udvari sörfőzde a világos sör mellett, a sokkal kedveltebb sötét, az úgynevezett „egybakú” sört kezdte gyártani, a mai baksört, mely most is kiváló hírnévnek örvend.

A kémianak hatalmas előrehaladásával régén tudományá fejlődött a sörfőzés és a jelenben csakugyan sörfőzőművészetről beszélhetünk, amely immár minden országban specializálta a maga sörfajait és azok kiválóságait.

SZÁLLODÁK, VENDÉGLŐK, KÁVÉHAZÁK
KÖZVETÍTÉSE
 MINDENMÉO ÜZLETEK ADÁS-VÉTELÉ
 BIZTOS ERDMÉNNYEL ESZKÖZLI
VENDÉGLŐSÖK ADÁS-VÉTELI FŐRODÁJA:
KÁVÉSÖK BUDAPEST, VII., SZÖVÉTSÉG-
 UTCA 12. TELEFON: J. 140-04

Eladó Bihar-nagybajomban, a sáróti Kaszinó tulajdonát képező korlátlan italmérséssel egybekötött

vendéglőépület

azonnali beköltözéssel. A vendéglő áll egy nagy teremről, egy utcai kimerési helyiségből, 3 szobából és egy zárt vendéglőből az összes mellékhelyiségekkel és beltelkekkel. Ajánlatok szóbelileg vagy írásbellel **1925. évi április hó 30-áig** nyújthatók be alulírott alevnöknek, aki a venni szándékozók részére a szükséges felvilágosításokat úgy írásban, mint szóval készséggel megadja. **Dr. Fekete Péter** alevnök.

Fogadjon el egy jó tandesot:
Szerezze be gyümölcs-pálinkaszükségletét
 a Kécske és Vidéke Gyümölcserőltéses és Központi Szeszfőző Szövetkezetnél, Ókéske.

TOKAJI KONYAK
A LEGJOBB
 Első Tokaji Konyakgyár R.-T. Tokaj
Engl Bernát és Tsar R.-T.
 Budapest, Központi Szeszfőző
 Ajánlja: mindennemű gyümölcspálinkáját

MI UJSAG?

Török és bolgár rendeladományozás a győri kereskedelmi és iparkamara titkárnak.

Igen szép külföldi kitüntetésről tesz jelentést a hivatalos lap: ugyanis **Karikó Imre dr. győri kereskedelmi és iparkamara titkárnak a kormányzó úr megengedte, hogy a háború alatt a bolgár és a török hadszíntéren teljesített katonai távirólistái szolgálataért neki adományozott török vasfelnél kitüntetés, továbbá a bolgár koronás lovagkeresztet a hadiszalagon elfogadja és viselje.**

Lapunk hasábjairól már ismerik olvasóink **Karikó Imre dr. győri kamarai titkár** nevét, aki fiatal kora dacára az iparosság érdekében kifejtett eredményes küzdelmei révén már eddig is igen jó hírnévre tett szert és így **Karikó Imre dr. győri kamarai titkár** kitüntetésével az általa képviselt magyar iparosság számára is újabb megbecsülés tanujelét látjuk.

A vendéglősök és a hitelkérdés. Hovatöbb kellemetlen problémája lesz megint a magyar vendéglősvilágnak a hitelkérdés. Egy ideig csak a főpincérek ügye volt a hitel, az étterem és vendéglőtulajdonos, meg a kávé megkapta tőlük a pénzt, a főpincérek kerestek a hitelen és ők vállalták annak a kockázatát is. Manapság azonban nagyot fordult a dolog. A főpincérek a legtöbb helyen elzárkóztak már a hitelnyújtástól a közönség számára, a fogyasztó fizessen! — mondták ki legutóbb is. Így oda került a dolog, hogy a vendéglős, kávé és étteremtulajdonos is sok esetben kénytelen vállalni a hiteladás rizikóját, — osztozva benne a csak ilyen alapon tárgyalt főpincérről, — de lemondva annak igen jelentékeny hasznaiból. Az egészségtelen helyzet miatt most az elégettség általános.

Az italmérségi revízió halogatása elszaporította a zugitalmérsét. Miskolci tudósítók telefonálta: Az italmérségi revízió ügye tudvalevőleg máig sincs véglegesen elintézve. Ezzel szemben a vidéki, különösen a miskolci és a sátorajai helyi pénzügyigazgatóságok érdekes jelenségre jöttek rá. Nevezetesen megállapították, hogy a területükön lévő közszékek azok, akik hatalmas protektorai dacára sem tudnak italmérségi engedélyhez jutni, úgy oldották meg a problémát, hogy lakásukon minden engedély nélkül rendszeresen mérnek ki szeszitalokat és az ott letelepülő vendégeket is kiszolgálják.

A pénzügyigazgatóságok pénzügyöröket köldtek ki a zugitalmérés leleplezésére, azonban ezeknek a munkájára csak részben járt eredmény, mert amint az egyenruháknak pénzügyörök valamelyik részében megjelentek, a zugitalmérés ott tartózkodásuk idejére megszűnt. A pénzügyigazgatóság most a községi előjárásokat hívta fel, hogy segítsenek a zugitalmérés leleplezésére, mert ezek nemcsak a legális italmérséket károsítják meg, hanem az államnak is horribilis veszteséget okoznak a nem fizetett különböző adók révén.

Egyébként a miskolci pénzügyigazgatóság a pénzügyminiszterhez tett legutóbbi jelentésében megállapítja, hogy az italmérségi reform óta engedélyt kapott italmérség fele annyit adót sem fizetnek, mint a régi fizettek, úgyhogy az államot is tekintélyes veszteség érte emellett, hogy egész sereg egzisztencia ment tönkre.

Ezúton is fölkerjük szakmánk agilis vidéki érdeklődőit, hogy a vidékükön történő és a szakmát érdeklő eseményekről, panaszokról, sérelmekről akár néhány sorban is levelező-lapon vagy levélben tudósítsák lapunkat. **A Vendéglősök Lapja** minden ilyen költségüket megtéríti és tudósításaitak honorálja.

Személyzetredukció a szakmában. Melyésges szomorúsággal kell megállapítanunk ismét, hogy a vendéglős, kávé és szállóipar újabb hanyatlási tüneteit mutatja a statisztika. A fővárosban és a vidéken újabb 20 százalékos redukció hajtott végre a három szakma, amely a teljes pangással szemben csak a legnagyobb nehézségekkel bírja a küzdelmet. A redukcióból a főváros aránylag csekélyebb mértékben vette ki a részét — de ez a dolog annak tulajdonítható, hogy Budapesten új szakmabeli üzletek szervezkedtek, amelyek sok munkaerőt vettek föl.

A genfi szövetség, a főpincérek és az Egyetértés bálja a várakozásnak megfelelően nagyon szépen sikerült a **Vigadobban**. A közönség sorai közt megjelent a társadalmi, politikai és a szakélet számos kiválósága és a pompás éjszakát legjobban jellemzi, hogy egyik negyest készülődött pár táncolta végig.

Új étterem a József-körúton. A **József-körút** forgalmas életét most egy új, fényes és minden ízében szolid étterem teszi még élénkebbé, a **Bodó-étterem**, amely az Úri-vendéglő helyén nyílt meg a Bodó-kávéház mellett. Kétségtelen, hogy Budapesten annyira nélkülözött finom, családi étterem hálás közönsége egyre növekedni fog!

Nemzetközi csaló-exportunk. **Bedó** Károly nemzetközi csalót Nizzában elfogták, **Bedó** Bécsben, Salzburgban, Prágában, Marienbadban és Karlsbadban már egy éve nyugtak ellenében pénzt vett fel szálladásoktól, biztosítva őket, hogy szállodáikat utazó kezükönveken hirdették. Mindentit, mint a Baedeker cég megbízottja tárgyalt. Természetesen a Baedeker cégnek semmi köze sem volt ehhez az internacionális csalóhoz.



Garantált teljes SAJTJAINK mindenütt beszírtartalmú szerzethetők:

Pálpusztasajt, Derby-sajt, Romadour, Imperiál, Óvári, Trappista, Casino, Roquefort, Roquefort doboz

DERBY SAJT- ÉS VAJTERMELŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KÖZPONTI ÁRUSÍTÓ-TELEP:
BUDAPEST, VIII., TÖMÖ-UTCA 33/a sz.
 TELEFON: József 61-10

SAJT szükségletét
 mindenkor csak
Stauffer és Fiai
 nyugatmagyarországi sajtgárák és kiviteli vállalatnál, Rőpczuban.

Háztartási, uralági vendéglői, intézeti TŰZHELYEK
BAROS LAJOS lakarekktűzhelygyár r.-l.
BUDAPEST
 Központi iroda és gyár:
VIII., Bezerédy-utca 8. Telefon: József. 21-34
 Városi üzlet és raktár:
IV., Váci-u. 40. (Trányi-u. sarok). Telefon: József 153-52

Bármió gyártmányú szűrők javítása

Villamos borszivattyúk, plincegazdasági gépek javítása!
Frank és Berger, Budapest

Iroda: VIII., Bezerédy-u. 3. Telefon: József 74-05
 Gyár: X., Liget-utca 22. sz. Telefon: József 60-69

Nász, Németh Aladár, a debreceni *Bika-szálló* vezérigazgatója az elmúlt napokban vezette ortához *Moiret* Mártát, a debreceni részvényes-örököse igazgatójának leányát. Az esketési szertartást *Vanicek* Béla apátiplebános végezte s a fényes esküvőt a szakma vezetőembereinek a szerencsekívánatai fejezték be.

A szakácsok munkaközvetítője. A *Magyar Szakácsok Köre* ingyenes munkaközvetítést rendezett be az Erzsébethid Kávéház, I. ker., Döbrentey-u. 6) alatti külön-helyiségében. Telefon: József 132-48, hivatalos órák délelőtt 9-12 és délután 3-6.

Vasúti étteremtávétel. A *kisújszállási* vasúti vendéglő bérletét július 1-től *Szeremley János* nyerte meg. Szeremley ismert szakember, aki 23 éve működik a budapesti keleti pályaudvar éttermében, mint fizetőpincér és kisújszállási működése bizonyára tágabb teret fog adni elismert képességének.

Hajózás az Aldunán. Galatzból jelentik, hogy a rövid teli színet után ismét megindult az aldunai hajóforgalom.

Százmilliók veszteségeink egy tüzeset miatt. A vendéglős étermi és szállóipart igen nagy csapás érte a Teréz-körúti tüzeset miatt, amely villanyreklám rövidzárata miatt keletkezett. Az összes, óriás költségekkel fölszerelt és üzemben tartott villanyreklámokat és készülékeket beszűntette a rendőrség, amíg sorra nem vizsgálja, — nem tüzveszélyesek-e? Emiatt napokig, hetekig nem élhet a mi áldozatkész szakmánk sem a reklám annyira fontos nyilvánosságával, — veszíti a pénzt, idejét miatta. Szerencsére az érdeklődőket megnyugtatták, hogy a teljes tüzbiztonságot nyújtó reklámkészülékek további használatának nem lesz semmi akadály.

Az „OCEAN” Magyar Konzervgyár és Keresked. R.-T., Budapest-Dunakeszi

Ajánlja legjobb minőségű marinált, füstölt és sózott heringjeit, olajos szardíniát és lazacot. Ambrózia mustár, gyümölcs- és fűszertek-konzervjeit.

Kovács Testvérek

szobafestő,
mázoló
és fényező

Budapest, VIII., Nap-u. 36.

Telefon: József 76-56

Válóper az aktfénypéppé miatt. Sopron vasútrendkívül érdekes és szokatlan válóper foglalkoztatja. Egy soproni vendéglős válóper indított felesége ellen egy aktfénypéppé miatt. A vendéglős felesége, aki férjhezmenetelét előtt egy soproni úri családnál szolgált, rendkívül szép asszony, ügyhogy sokan látogatták a vendéglőt azért, hogy az ő szépségét megcsodálják. A férj azonban nem jó szemmel nézte a feltűnően szép asszony sok udvarlóját és ezért naprendben voltak közöttük a nézeteltérések.

Nemrégiben a vendéglős felesége fehérneműt köztött egy aktfénypéppé talál, amelynek feje azonban teljesen elmosódott volt. A férj először nem tudta kit ábrázol a fénykép, hosszas szemlélés után azonban felismert egy lányt, amelyről kétségtelenül megállapította, hogy az aktfénypéppé fényképet ábrázolja. Erre másnap rögtön beadta a válókeresetet, amelyhez csatolta az áruló fényképet. Az asszony az első tárgyaláson kijelentette, hogy a fénykép nem az övé és kérte, hogy küldjék ki bizottságot annak megállapítására, hogy a meztelen asszony nem az ő fényképe. Elismerte, hogy a fényképpézel jó viszonyban volt, de az ilyen felvételei róla nem készített.

A második tárgyalásra a fényképpézi is megjelent, aki szintén tagadta, hogy a vendéglős feleségéről aktfénypéppé készített volna.

— És mi volna abban, — tette hozzá a fényképpéz valomásához az asszony — ha az enyém is volna a fénykép. Láttunk meztelen szobrokat, képeket, sőt az én asszonyom, a minél szelgáltam, csináltott magáról aktfénypéppé és az ura mégsem akart elválni tőle. Én szeretem az uramat és nem akarok tőle elválni.

A bíróság úgy határozott, hogy ismét elnapolja a tárgyalást és a legközelebbi tárgyalásra tanuként megidézi az asszony több ismerőst, akiknek meg kell állapítani a fényképpé, hogy azonos-e vagy sem a vendéglősével. Most már csak ennek a kérdésnek a tisztázását tartja fontosnak a bíróság, amely az aktfénypéppé feltűnően valóknak tartja, ha az a férj tudomása nélkül készült.

Amikor a tárgyalás véget ért a menyecske odalépett férje ügyvédjéhez, így szól: —

— És mit csinál, doktor úr, ha kisl, hogy a fénykép lenyomori képpé? Akkor megújíthatja a tudományát.

A magyar-jugoszláv közlekedés. Mint hírlík, a magyar-jugoszláv határforgalom ismét kibővült, a régi Nagyberek-Nagykikinda-Szeged vonal ismét megújult. Ennek a vonalnak igénybevétele nagy gazdasági előnyöket biztosít úgy nekünk, mint Jugoszláviának is.

A legjobb szakács. Franciaország még mindig sütfőz. Soha annyira nem virágzott a konyhaművészet, mint a háborút követő évtizedben, az általános inség közepette. Most a szakácsok versenyt tartottak meg, melyet oly érdeklődés kísér, akár egy színházi bemutatót, vagy futballmérkőzést. Ezen a versenyen melyre a különböző vidékek elküldték jelöltjeiket, illetékes bíróságoknak azt kellett eldönteniük, kicsoda ma a legjobb szakács?

Emlenben a bírák, kik több napig ettek-ittak, még mindig nem tudták odafélni a pálmát. Aki lelkiismeretes bíró, annak minden egyes fogást végig kell ízelnie.

Most a versenybírósgát határozta el, hogy a szakácsokat szóbelileg vizsgálja, aminek megvan az az előnye, hogy a jó szakácsok elárulják receptjeiket és a bírák végre koplahatnak is. Egy bíró ezzel indokolja meg a szóbeli vizsga szükségességét:

Nekünk magunkat munkát kell megbránlunk, nem pedig a rendezést. Az megtéveszthet mindnyájunkat.

Mindenesetre különös jelenség ma az evésnek, a konyhának ez a sohasem tapasztalt divatja, melyel a saját is állandóan foglalkozik. Mit jelentenek az inyencek lakomái, a szakácsoknak ez a babonás tisztelete, a gyomor fölöttelen bálványozása? Egyesek, madaréti, rosszgymori filozófusok azt állítják, hogy a gasztronómia előtérbe kerülésével összefügg a huszadi század hanyatlásával, aminthogy a sprtaítak is akkor mondtak búcsút hagyományos leveleiknek és tértek át a pávanyelvre, mikor régi erkölcsük megbolított, hatalmuknak vége lett.

A whisky mint ellenszer. Angolországban egy banketten romlott osztriga élvezetétől 50 vendég megbetegedett. Csak azoknak nem történt semmi bajuk, kik az étkezésnél whiskyt ittak az osztrigákra.

Okos ember

ha vendéglőt venni vagy eladni akar a „Vendéglősök Lapja”-ban hirdetni!

Egy nagy utcai betonpince, borpincének, raktárnak alkalmas, kiadó

Budapest, IX., Viola-utca 3., földsz. 9.



A világhírű The Champion

kerékpárok

előnyös részletfizetésre, Monopol kerékpárok 2.350.000 kor. és kerékpáralkatrészeket 30% Árleszállítással szállítanak, külső gummik 110-150.000 K, belső gummik 25-30.000 K. László Jakab és fia kerékpárnyakkereskedő, Budapest, VIII., József-körút 41. Árjegyképpé ingyen.

Részletfizetésre

Isadunk hitelre felvett árú: üveg-porellán, szomacedény, háztartási és konyhafelszerelés, vas- és fadarabok, evőeszközök, konyhabútor, tekák, standok, látrát stb.

CSIKY LAJOS konyhafelszerelési szaküzlete Budapest, VIII. kerület, Rákóczi-tér 6. sz. Telefon: József 114-11.

Kölesbenedények és evőeszközök kaphatók.

Szállodások és vendéglősök figyelmébe!

Szállodásoknak és vendéglősöknek ágytalt, pelyhet és kész ágyneműt a legjobb minőségben, nagyban árban árusít az Ágytalt és Ágynemű R.-T., Budapest, VII., Erzsébet-körút 15. Telefonszám: József 28-08.

Elvállalják szállítókat teljes ágyneműberendezést

Egy nagy udvari helyiség autóknak vagy műhelynek villany-, vízvezetékekkel kiadó Budapest, IX., Viola-u. 3., f. 9.

Fried Zsigmond és Fia

műesztorgályosok

Budapest, VII., Király-utca 39.

Telefon: József 128-14

Kávéházi és vendéglői berendezésnek. Alpacsa- és chinaszék-árak, valamint billárdasztalok, kuglibabuk és golyók a legolcsóbb árakon.

Kávéházi és vendéglői székek állandóan raktáron. A legjobban bevált Fried-golyók egyedül készítője.



Popper Mór és Lipót r.-t., Budapest, X., Kőbánya

Telefon: József 59-78

Ajánlja kiváló borait a budapesti és környékbeli vendéglősök szíves figyelmébe.

Telefon: József 59-78

Vendéglősök!

Oroszból lett a bor. Nem kell a drága utazás. Kifogástalan othello-, siller- és vörösbörök 8-9, 11-12/00-06, új fehér 10-11, 6 fehér palackképes 12 ezer korona litronként, az vasúti feladva. SZARÓ GYULA hospiciusvezető, GYÖNGYÖS, Péter. Rendelésnél hordó és előleg kioldandó

HA ELEGÁNSAN

akar eldögölni, keresse föl
VÖRÖS ELEK
Óriásbott, Budapest, VIII., Péter-u. 28. alatt.
Mégrendelősök a legutóbbiban székely-
tótok. Házhozvételhez levelezőlap útján is.

Csilárait újra színezzük, atalakitjuk!

Ugyancsak modern csilárok raktáron.
KOVÁCS ÉS SASS
fémnyomók és csilárkészítők
Budapest, IX., Viola-utca 8.
Telefonhívó: József 49-92

Sodrony-agybelétek, öszzesukosvaságysak,

vas- és rézbutorok, afrik-ma racokat
legelőbban szállít, javítá-
sokat és festéseket vállal: **Prohászka-gyár,**
Budapest, VI. ker., Gróf Zichy Jenő-utca 46. szám.

**VILLÁNYI PEZSŐ**

Schaumburg-Lippe her-
ceg udvari pincéje
Villány

Központi irodája:
Budapest, V., Nádor-u. 16

„HATYÚ” FEHÉRNEMŰ-

KÖLCSÖNZŐ VÁLLALAT
Budapest, V., Katona József-utca 41., Margithidnál
Telefon: 46-86 és 159-60 SZÁLLÍT:
Asztalterítő
asztalkendőt, pincértörlőt, konyharuhát
méréskel kölcsönjéért. (A kölcsönnyban mosás,
használati és szállítási díjak bennfoglaltnak.)
☛ Telefonhívásra megbízottunkat kiküldjük

Vendéglős-törvények 5000 év előtt.

Ötezer évvel ezelőtt se volt sokkal jobb dolga a szálló-
dásnak, vendéglősnek és kocsmárosnak, mint most.
Legelőbb ez derül ki *Hammürabi* babiloniai királynak
törvényeire írt és most megtalált vendéglős-törvényeiből,
amelyek mindazokkal a méltánytalanságokkal teljesek a
szállodások és vendéglősök iránt, mint akár a mostaniak.
Az érdekes törvények így szólnak:

108. §. Tálkvetelő vendéglős vagy kocsmárosné a
vízbe dobassék, amíg meg nem hal.

109. §. A király, az istenek papjai, vagy az államrend
ellen tanácskozó összeesküvéket be nem jelentő vendéglős
vagy kocsmárosné ötéssék meg.

110. §. A szentelt hólyg vagy papnő, aki koszmát nyit,
vagy ilyenbe szeszt inni jár, egytessék meg máglyán.
Ez a három Hammürabi-törvény olyan modern, hogy
szinte megdöbbenünk az olvasásukra. Az első egyszerűen
rendszeresíti az árdárgítási perket, azzal a súlyosbíttással,
hogy a régi babiloniai árviszáló-bizottság nem kiplaká-
tozásra, fogházra és pénzbírságokra ítél, hanem szépen
vonzófeljattatja a beporított vendéglőst és fogadóst. A másik
törvényszakaszban a régi Csocsó-ügyet pillantjuk meg.

Alig pár hónappal ezelőtt kigyót-békat kiáltottak egy
pesti vendéglősré, aki a Csocsó bási vendéglőjében
tanácskozó ebredőket vagy más elemeket ki nem hall-
gatta és föl nem jelentette. Ötezer év előtt pont így volt,
mintha a vendéglősnek jogában állna vendégei közé
bunt kánkedések céljából. Nos — Babilonban Csocsó
bécit csakugyan megölette volna az államhatalom.
A harmadik törvény megint arra a nagy társadalmi
differenciára mutat rá, amely már akkor is, 5000 év előtt
is megvolt egy hasonló vagyonú és műveltségű ven-
dégelős és mondjuk valami tisztviselő között. Mert állami
szolgálatba akkor is bármilyen rendű és rangú nő el-
meheget, csak vendéglőtulajdonosnak nem volt szabad
lennie, különben megégették. A több méter mélységű
iszapból és romok alól kiásott Hammürabi-törvények így
mélán tarthatnak igényt a szakma figyelmére.

Józan-e vagy részeg? Az angol rendőrségnek gyak-
ran előfordult, hogy az itasságuk miatt bekísért egyének
másnap letagadták itasságukat. Ezért különböző bizo-
nyító eljárások elbeletetését helyezték kiáltásba. Pl.:
behunyott szemmel a mutatóujjat az orrhégyre illesztini,
vigyázz-állás összetett bokákkal és behunyott szemmel,
behunyott szemmel egy lábón állni, lehajolva a balkézrel
a jobb láb hüvelykujját megfogni, egy egyenes vonalon
járni, nehéz kijétsési szavakat kimondani stb. Orvosok
ezt az új módszert már csak azért sem tartják helyesnek,
mivel idegbajos emberek is nehezen teljesíthetik — vagy
súlyosgyem a kiírt pontok felteleit. Legérdekesebb azon-
ban az, hogy maga a rendőrös (aki nem idegbajos)
sem tudna minden pontnak eleget tenni, mint azt ő saját
maga bevallotta.

Felőlős szerkesztő, kiadó és laptulajdonos:
Dr. KISS ISTVÁNNÉ.

H A U E R

cukrász

VIII., Rákóczi-út 49. sz.

BENETH KÁROLY

rész-, fa-, vasbutor- és sodronyágy-betét gyára
Teljes lakberendezések! Telefon 67-11
Budapest, VI., Lázár-u. 15. Dalszínház-u. sarok.

TÖRLEY

TALISMAN · CASINO · RÉSERVE

Dreher Brandy**Vörösréz-főzőedények**

vendéglők, szállodák, kávéhá-
zak és cukrászdák részére, azon
főzőedények szakaszról javítás
és valóság 99%-os angol óna-
lati tűzben való öntés.

Mosó-, lekvár-főző-, továbbá pálinkafőző- és tejszárzóedények, úgy-
szintén szűzőpermető-ek, vörösrézű öntési vasalásokban
raktáron. **Rézgálic, Raffia, Rézkénpor** és egyéb szűző-
gazdasági cikkek legelőbb gyári áron beszerzhetőek:

**SZONTÁGH PÁL rézárúgyár**

Cégtulók: **TERÉNY SAMU**
Budapest, IX., Üllői-út 19. sz.
Telefon: József 99-44

Székely Mihály Részvénytársaság, Budapest

VII., Rottenbiller-u. 35. Központi pincészet: **BUDAFOK, DUNASOR 6.** Telefon: J. 112-81 és J. 143-04
Sürgőnycim: **BORSZÉKELY**

PÜSPÖKI URADALMI BÉRPINCE R.-T.

Központi iroda: Budapest, IV., Városház-utca 4., félmelet **VÁCZ** Központi iroda: Budapest, IV., Városház-utca 4., félmelet

VICTORIA BORKERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

Budapest, VIII., Baross-utca 98. szám (Koszorú-utca sarok)

Ajánlja a vendéglősöknek kiváló borait Telefon: József 8-53

Budapest, X.,
Fűzér-utca 3.

DIT-GOT

Telefon:
József 124-58

Likőr

Tea

Rum