



A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- KOCSMÁROS- ÉS KÁVES-IPAR, A HAZAI BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

SZERKESZTI ÉS KIADJA: FLÓR GYÖZÖ.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM

XIV. ÉVFOLYAM.

BUDAPEST, 1917. JANUÁR 15.

2. SZÁM.

### Előfizetési árak:

1917. január 1-től a „Fogadó” előfizetése a következő:

Egy évre . . . 16 korona

Fél évre . . . 8 korona

Negyed évre 4 korona

Előfizetési és egyéb pénzek: Fogadó kiadóhivatala, Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. szám intézendők.

A „Vendéglősök Naptára”, mely az 1917. évre a szokásos gazdag és változatos tartalommal jelent meg, ugyancsak a Fogadó kiadóhivatalában rendelhető meg. o o o

### TARTALOM:

Trafik és sör.

Felhívás.

Furcsa tanácsi határozat.

Sörügycyk

Csak magyarul.

Társulati Elet.

Bécsi levél.

Hogyan élnek a Keleten (Tárca).

Különféle Kötelemények. Esztendő elején Vendégotthon. A

Fogadó mai száma. Az 1917-iki

Vendéglősök Naptára. Legújabb

kormányrendeletek. Borvásárlók

tigyelmebe. Az új étkezés-és

hálóközi társaság megkezdte

működését. Vak bizalom. Hotel

Gasthof. Mennyit kell keresni

a főpincérnek. Hósi halál. An-

golorok háborus étlapja. Házas-

sági hírek. Papírszalvéták.

Gyászrovat.

*Hasznos Tudnivalók.*

*Bo'ldog újévet!*

*Keserü gombák*

*Üzleti Híreink.*

*Egyről Másra.* Szerkesztői üze-

netek. Hirdetések.

### Étlapok

különböző s a legdiszesebb kivitelben készülnek a Fogadó-nyomdában, Budapest, VIII., József-utca 56. szám.

Ugyancsak a „Fogadó-nyomda” készíti az üzleti gyakorlatba bevezetett és jól bevált egylapos „Étlapok”-at. Ezek az étlapok nemcsak az ételek célszerűbb elhelyezése és a vendégek kényelme szempontjából, hanem olcsóságuk miatt is előnyösebbek.

Ugy az egylapos, mint a más beosztású étlapok, minden alakban megrendelhetők és kaphatók a Fogadó-nyomdában (VIII., József-utca 56. sz.)

== Fővárosi Sörfőző R. T. ==

Kőbányán

már az első évben 248.000 hl. sört gyár-

tott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek

kitünő minőségét.

**„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT“**

BUDAPEST, VIII. KERÜLET JÓZSEF-UTCA 56. SZÁM.

Távbeszélő: JÓZSEF 39-70.  
(Telefon)

**Vendéglői és ávéházi nyomtatványok nagy raktára.**  
A legszebb és izlesebb kivitelben készülnek: folyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyleti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes **fogadói, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bérletfüzetek, szobajelentések stb. □ □ □

**Mass-fogadó Szeged, Színház-tér, Stefánia park mellett.**  
Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központi fűtés. Hideg melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2-3 szobával. Előkeltő nagy étterem. Pilseni sörház. — Nagy fényes kávéház. Villamos megálló.

**PAPP LAJOS Korona-nagyfogadója, Nyíregyháza**  
A város főterén. — A mai kor izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Diszes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sörház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tisztán kezelt o o italok. Figyelmes kiszolgálás. o o

**SCHWEITZER ADOLF**  
Transylvania fogadója, Marosvásárhely.  
70 előkelő és minden kényelemmel berendezett szoba. Téli kert. Fényes nagy kávéház. Magyar konyha. Pontos kiszolgálás. o o o o

**Brunovszky Károly**  
hygienikus játékkártya tisztító intézete.  
**Budapest, IX., Szevetenay-u. 16.**

**Eladó frakk és spenzerek.**  
— Oleső árban. —  
Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelemmel föl hívjuk egy jó-tékony-sági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.** :-:

**SZAKKÖNYVEK**

A »Vendéglősök Naptára« előző évfolyamai az alábbi kedvezményes áron szerzethetők be:

1909 és 1911 évf. »Vendéglősök Naptára«  
mely szakkiadványok különösen a borkezelési és pincei teendőkre nézve tartalmaznak fontos tudnivalókat, egyenkint rendelve . . . 1 K 10 fill. és együttesen rendelve, a kettő . . . 1 K 80 fill.

1912 és 1913 évf. »Vendéglősök Naptára«  
mely szakkiadványok a különböző közhasznú részeként kívül az »Etel szótárt« tartalmazza, egyenkint . . . 1 K 60 fill. és együttesen rendelve . . . 2 K 80 fill.

1914 és 1915 évf. »Vendéglősök Naptára«  
egyenkint . . . 2 K — fill. és együtt rendelve . . . 3 K 50 fill.

Megrendelések: Fogadó kiadóhivatala, Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9 intézendők.

**KESZEY VINCE ÉTTERMEI**  
Bpest, VII., Rákóczi-ut 44. a Nemzeti színházzal szemben. Magyaros házas konyha, saját szüretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pilseni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

**Böccögő József Korona-fogadója és 'Pannónia' kávéháza, Miskolc.** Kávéház, elsőrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

**Magyar Paizs.** Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős szókimondó, tüngtelen heti lap, magyar ipari, hosi terméket véd, magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztik: Borbély György és Horváth Lajos Zalaegerszegen.

**Kiss Ernő Korona-fogadója Nagykanizsa** — a város központján. Étterem sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerüi — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

**Állandó borvásár.**  
Azon t. vendéglős kartársak, kiknek móri borra van szükségük, forduljanak hozzám teljes bizalommal. **Stoffer Mihály vendéglős Mór.**

**Kalocsán**  
egy régi jóhírnevű vendéglő, két étteremmel, söntéssel és minden hozzátartozóval együtt, örökön eladó. Cím a kiadóhivatalban. 1-3

**GYAKORLATTAL**

és intelligenciával bíró fiatal, hadmentes egyén, — ki jelenleg vidéki elhelyeződés iróda vezetője — fővárosi ügynökségnél megfelelő munkakört keres. Cím a kiadóhivatalban. o o

**Megjelent**

a f. évre is a »Vendéglősök Naptára« a fogadós és vendéglősiparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.

A »Vendéglősök Naptára« ára ezuttal is: 3 korona 20 fillér. Ajánlási díj 50 fillér.

Naptári megrendelések:  
»Fogadó« kiadóhivatala Budapest VIII., Gyulai Pál-utca 9 sz. intézendők



**Tartalom:**

Az 1917-ki »Vendéglősök Naptára« a naptári, csillagászati és egyéb közérdekű részekben kívül a következő részekből áll:

1. Általános rész.
2. Bor- és Pincegazdaság.
3. Sörfőzés. — Sörfogyasztás.
4. Konyha.
5. Hasznos Tudnivalók.
6. Szórakoztató (Szépirodalom).
7. Különléle közlemények.

Az 1917-ki »Vendéglősök Naptárát« a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók közül senki se mulassza el megrendelni.

## Előfizetési ár:

Egy évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8 „  
Negyed évre . . . . . 4 „  
Egyes szám ára: 70 fillér.  
Lapmegjelenés:  
Minden hó 1-én és 15-én.

# FOGADÓ

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

## Hirdetési árak:

Órda-nagyság szerint. Több-szöri hirdetésnél árke-vez-mény. Legkisebb hirdetés díja: 4 korona 50 fillér.

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

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: FLÓR GYÖZÖ.

## Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnávármegyei, Kossai, Erzsébetfalvai, Brassómegyei, Csepeli, Sárvár és vidéke, Pécs-Baranyai, Kispesztentörincsi, Nemetújárti, Léva-vidéki, Szentmármegyei, Zombori, Nemescsa és vidéke, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronaló-vidéki, Sárosmegyei, Budatök és környéke, Érsekujvári és vidéke, Ceglédi, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezötur-, Turkeve és Déványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jökevény pincér-asztalárságnak és községi vendéglős-csoportnak.

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívas és értesítés. Főhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona.* Az „O. V. Egyesület” tagjainak sajkügyekben tájékoztatást és esetleg jogitanácsot díjtalan nyújt, ha az írodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökésg.*

## SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

Hivatalos órák: minden hétfőn, szerdán és pénteken délután 4—6 óráig.

Jogitanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az íránt az ipartársulat írodájához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleményét kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

## Előfizetés.

A t. előfizetők kéretnek, hogy esedékes előfizetésükkel a lejáratkor mindig pontosan újítsák meg.

## A Fogadó előfizetési árai:

— 1917. január 1-től —

Egész évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8 „  
Negyed évre . . . . . 4 „

Előfizetési és egyéb pénzek: Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-u. 9. sz. fizetendő és küldendő be.

## Trafik és sör.

A kettő hogyan kerül annyira egymáshoz való viszonyba, azt mindjárt megmagyarázzuk. Elintézhetők hamarosan így is: „Nincs trafik”, „nincs sör”. De mert ehhez a két szükségleti cikkhez van megjegyezni valónk, hát valamivel bővebben kell velük foglalkoznunk, annak indokolt megállapítása végett, hogy milyen mostohán bánik a kormány a vendéglősökkel és hogy az újabb intézkedéssel is a vendéglős érdekek mellőzésével egyoldaluan rendelkezett.

Közismeretes, hogy megfelelő nyersanyag hiányában a dohányárut korlátozt mennyiségben gyárthatják. Kévs volt a dohánytermés, mert a gazdáknak többlet jövedelmez a háboru alatt, ha földjüket búzával, rozsossal, tengerivel, burgonyával, babbal és más élelmiszerekkel, s takarmányfélékkel vetik be. De másrészt talán azért is, mert első sorban élelmi cikkekre van szükségünk és a felsoroltak az első rendűek. Ez kétségtelen. De talán az is az oka, hogy a kincstár potom áron váltja be a dohánytermést. De bármi legyen az oka a dohánytermékek annyira korlátozott gyártásának, annyi bizonyos, hogy „nincs trafik”, amint azt a trafikok ajtaján kifüggesztett táblákon állandóan olvashatjuk.

A dolgon valamiképpen segíteni kellett. És a kormány segített annyira, a mennyire tudott. Elrendelte ugyanis, hogy ott, ahol nem kizárólagosan dohánygyártmányok eladásával foglalkoznak, a korlátozott mennyiség forgalombahozatala idejére, nem árusíthatnak dohánygyártmányokat.

Tehát fűszeres, szatócs nem kap árut viszonteladásra, hanem csak üzletek, melyek csak ilyen gyártmányok eladására tartják fenn a boltjukat. Olyan helyeken azonban, ahol külön trafikok nincsenek, a szatócs és fűszeres is kaphat eladásra való árut. Annál az atyai gondoskodásnál fogva, mellyel a kormány a vendéglősök iránt viseltetik, csak természetes, hogy fölük is elvonta a dohánygyártmányoknak készletben való tartását. Ugyanezt cselekedték a kávésokkal is. Ezáltal természetes bizonyos mennyiségek felszabadultak, amikkel azután a hivatásszerű trafikosok szükségletét kiegészítették.

A kényszerű okoknál fogva beletörődtek ebbe a vendéglősök is, mert hiszen a mellőzéshez már annyira hozzászoktatta őket a kormány, hogy ezt a jogcsorbítást sem vették már tragikusnak.

Amibe azonban a vendéglősök nem tudnak beletörődni, az a sörrelátás mértéken

alul való korlátozása. Igaz, hogy ebben a sörgyárak is ludasak

Mikor ugyanis a sörgyárak a vendéglősök részére tetemesen leszállították a sörmennyiséget, kérte őket a Székesfővárosi vendéglősök és kocsárosok ipartársulata, hogy a sörségs idejére ne szállítsanak nem vendéglősöknek sört, hogy ezáltal több jusson a vendéglősöknek. A sörgyárak azt felelték, hogy a kívánságnak nem tehetnek eleget, de gondjuk lesz rá, hogy amennyire lehet, igyekezni fognak a vendéglősök igényeit kielégíteni. Nem történt meg. Azután a társulat a kormányhoz fordult kérvénnyel, melyben előadta a vendéglősök gazdasági és megélhetési viszonyát a mai állapotokkal szemben és kérte a kormányt, hogy addig, míg a sörségs tart, a kávéházak kivételével, fűgessze föl a korlátozott italmérési engedélyeket. A társulat megokolta beadványát azzal, hogy addig, míg a nem vendéglős (szatócs, fűszeres, csemegeüzlet stb.) százféle másféle élelmicikket árusíthat a megfelelő haszonnal nagyobb nyereséggel, nem szenvedhet annyi anyagi kárt, ha nem fog sört is árulni. Ellenben a vendéglős, a hivatásszerű italmérő, aki óriási italmérési illelket kénytelen fizetni, a bor módfelel drágasága és a konyha jövedelmének tetemes csökkenése mellett, sörhányában a tönk széle-re jut. Tehát mentő akciót kértek a kormánytól kétségbeesett helyzetükben.

A kormány elég udvarias volt. Ezt el kell ismernünk. Válaszolt a beadványra, de nem volt benne köszönet. Azt írta, hogy a kérelmet nem teljesítheti. Tehát a vendéglősök fölfordulhatnak. Pedig nem akartak mást, mint amit most a trafikosok érdekében tettek. Nem akartak mást a vendéglősök, mint hivatásos italmérők, hogy a csekély mennyiségű sörből ne jusson a nem hivatásos italárúsítóknak, mert azok anélkül is megtudnak élni, ellenben a vendéglőst tönkreteszik. Igen sok vendéglős volt kénytelen éppen a sörhány miatt üzletét bezárni. De ezzel nem törődik a kormányunk. A trafikosokon az adott körülmények közt segített, a vendéglősökön nem. A vendéglősöket nem tartotta méltóknak a kormánytámogatásra, ők mostohagyermekei az államnak, noha a legtöbb adót ők fizetik közzvetve és közvetlenül.

Noha már elég későn jöme a mentés. De inkább késve, mint soha! Legyen a kormány pártatlan és vegye védelmébe a vendéglősöket. Tegye meg most, amit kerelmünkre tenni elmulasztott. Tegye legalább most jóvá a hibáját. Helyezze azonnal hatályon kívül a

## Megjelent

Az 1917-ki 13. évf.

Ára: 3 kor. 20 fill. Ajánlási díj: 50 fill.

# VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

Megrendelhető a Fogadó kiadóhivatalában.

\*\*\*

A vendéglős iparhoz tartozók ne mulasszák el ezt a fontos szakkiadványt megrendelni.

nem hivatalos itálárusítók korlátolt itálárusítási jogát a háboru tartamára és utasítsa a sörgyárakat, hogy az ilyen módon megtagarított sörmennyiséget osszak el arányosan a vendéglősök közt. Ezzel az intézkedéssel senkin sem esik sérelem, míg a vendéglősök ezrei hálával vennék a kormány ezen *sürgős* intézkedését.

A kormány maga adta a példát, hogyan lehet segíteni az inségen. Tehát a vendéglősök nem kérnek lehetetlent, hanem igenis azt kéri, hogy a kormány ne legyen egyoldalú az intézkedéseiben, hanem mindenképpen mérje egyformán az igazságot és védje a vendéglősök megélhetési érdekeit is *mások károsodása nélkül*.

Erre kéri a magyar vendéglősök a kormányt és erre megokolt joguk van. Ha a kormány ezt saját kezdeményezéséből még sem akarná megtenni, hát akkor majd alkalmat nyújt az a vendéglősök ipartársulata.

### Vendéglősök tejjelátása.

A székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának elnöke érintkezésbe lépett a tejközponttal, hogy a vendéglősök *tejszükséglete* kielégítést nyerhessen. Ennek az ügynek rendezése azonban szükségessé teszi, hogy a társulat tagjainak *napi tejszükségletét* megismerje. Felkéri tehát a társulat elnöke a társulat tagjait, hogy *napi tejszükségletüket* lehetőleg *írásilag* jelentsék be a társulat irodájában, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9., hogy ennek alapján a szükséges mennyiséget megállapítani és biztosítani lehessen.

### Furcsa tanácsi határozat.

Hiába, a mi hatóságaink mégis csak foglalkoznak a vendéglősökkel. Már megint kitaláltak valamit a vendéglősök ellenőrzésére. A multkor elrendelték a húst korlátozó étrendet, a menürendszert, az ételáraknak közszemlére való kitűzését, a két hústalan és egy zsirtalan napot és legujabban elrendelte a főváros bölcs tanácsa, hogy dec. 27-től január 5-éig nem szabad az ételárakat felemelni, mert

aki ezt teszi, az a büntető paragrafusok hínárjába kerül, ahonnan csak büntetési váltásdíjjal szabadulhat. De még arra is kötelezte ez a rendelet a vendéglősöket, hogy január 5-éig mindennap, napidátummal ellátott étel-árjegyzéket is kötelesek beadni a vásárigazgatóhoz, hogy ellenőrizhesse az árak pontos betartását. Sőt még ennél is tovább mentek. Megalakították az „*árbíró bizottságot*”, mely a vásárigazgató elnöksége alatt „*bírálni*” fogja az ételek árát és megállapítani, hogy „*fölfelé*” van-e eltérés az egy héttel ezelőtti ételárakban.

Hát most már ki mondhatja, hogy a hatóság nem foglalkozik komolyan a vendéglősök ügyeivel? Ki merné azt állítani, hogy ez az újabb „*gondoskodás*” nem-e arra való, hogy a hatóság a keblére szorítsa minden vendéglős fejét, — csupa szeretetből. Valóban megható dolog! Nos hát miért csinálta ezt és mit akart vele a főváros tanácsa elérni? A király budapesti tartózkodása, a koronázás ünnepe idegeneket gyűjtött, kik természetesen a vendéglőkben étkeztek. Nehogy az a néhány vendéglős, kinek szerencséje volt az idegenekhez és aki az idegenek élemezéséről gondoskodni tartozott, az előző heti áráktól eltérően többet ne számíthasson, ellenőrzés alá kell venni azt a vendéglőt Törley-cédulát és saj annak az idegent ellátó vendéglősnek, ki ez alkalommal többet számított, mint a mennyit a mult héten számított a nem idegen benszülőltnek.

Hát nagyon szép és felemelő az idegeneknek ez a védelme, mert hát szabad a fővárosi tanácsnak megengedni magának, hogy ennyire bizalmatlan legyen a főváros területén lélekölő munkát végző vendéglősökkel szemben. De kérdjük a tekintetes tanácsot, *volt-e már szava vagy cselekedete a vendéglősök érdekeinek megvédésére?* Szolgálhatunk példákkal, hogy nemcsak, hogy eszeágában sincs az ilyesmi, hanem éppen a vendéglősök érdekeivel homlokegyenest ellenkezően cselekszik. Vegyük első sorban a *lisztellátást*. Az a vendéglős, kinek saját emberségéből beszerzett lisztkészlete elfogyott, azért nem

kap lisztutalványt, mert eddig sem kellett neki. Hát ugy-e — amilyen nevetséges ez az indoklás, éppen olyan buta is. — A másik vendéglős meg azért nem kap lisztet, mert az „*ellenőr*” egy spiciliskedő ebédnél nem kapott tészta. Na hát, kész az elutasítás, ha nem készít mindennap tészta, nem kell neki liszt. Nem azt mondja az az áldott lisztközpon, hogy azért nem főzött vagy süttött tészta, mert az illetőnek *nem adott* lisztet, és nem azt tudja be okául a tészta elmaradásának, hanem — nem készít tészta, nincs szüksége a lisztre. — A harmadik, negyedik, meg tizedik azért nem kap lisztet, mert mostanában nyitott vagy átvett egy bezárt volt vendéglőt. Minek vette át, minek nyitott most vendéglőt, mért nem várt, míg a háborúnak vége lesz? Persze addig a bölcs tanács fogja az illetőnek családját eltartani. Miután azonban nem mindenkinek jut élelmezés a Zita-kórház konyhájából, hát kénytelenek az illetők becsületes uton és módon megélhetésükről gondoskodni. Vagy beszéljünk talán a *cukorellátásról?* Erdemes volna ezzel a humbuggal foglalkozni. Mikor a vendéglősök rimánkodnak, hogy nem lehetnek cukor nélküli, akkor cukorutalvány helyett vakmerő tanácsal látják el, hogy zárja be üzletét, ha azt cukor nélkül nem tudja fentartani.

És így majdnem minden ilyen központról a *tényeknek* megfelelően így nyilatkozhatnánk. De eltesszük máskorra, mert talán sok volna egyszerre ezekből a keserű igazságokból.

Hát lássa a tanács, hogy az idegen vendégek érdekeinek megvédése mellett nagyon kívánatos volna, ha éppen ilyen tüntető módon megvédené a vendéglősök érdekeit is és csak akkor, ha a vendéglősök érdekében tényleg tett már annyit, amennyit tehet, még meglehetne barátkozni azzal a gondoskodással, amit feleslegesen az idegenek érdekében tett.

A vendéglősök joggal tiltakoznak a f. v. tanács ilyenfajta intézkedései ellen, mert nem szolgált rá okot, hogy saját városi hatóságuk ilyen bizalmatlansággal sértse őket.

### Hogyan élnek a Keleten?

Táplálkozási viszonyok Japánban.

Ha a rizs nem is hiányzik az étkezésnél, azért mégsem ez az egyedüli tápláléka a japán népnek. Ebben a termékeny országban sokféle és jó főzelék terem, ezenfelül az élemezésnél nagy szerepet játszik a hal, mely a „*vegetarianus*” Kelet-Ázsiának ugyszólván egyedüli húselele. Halból pedig igen sokféle van az ezer sziget országában. A jobb és középosztályú családoknál, de kevésbé jó móduaknál is, étkezés hal nélkül nem igen van, s a különböző minőségű halakat a legváltozatosabb módon; sültve, főzve vagy nyersen fogyasztják. A „*bonito*” hal a kiváltságos osztály csemegeje. Aki idegennek először eme halat föltalálja, azt a nyers haldarabok láttára igen kellemellen érzés, amolyan elfojtott belső undor fogja el. De aki azért tesz nagy utazásokat, hogy a népeket, életüket és szokásaikat tanulja és megismerje, annak még az eféle nyersétel élvezetétől sem

szabad visszariadni.

Ha meg lehet enni a nyers osztrigát, a vesztfali (nyers) sonkát, a nyers füstölt lazacot, szalonnát, akkor a nyers hal is megehető és élvezhető, — gondolhatja az, akinek ebben az élvezetben része van. A „*bonito*” különben igen könnyen emészthető és nagyon tápláló hal. Nagy fogyasztásnak örvend még a *tintahal* is. Ezt a halat megtisztítják, az élvezhetetlen belsőségét eltávolítják és szárítják, azután áztatják, majd apró, vékony szeletekre vágják, megfőzik és kész az eledel. Ugyanígy készül a *katsiboshu* hal is, amely olcsóbb, mint az előbbi, tehát népszerűbb és elterjedtebb — valóságos népeledel. A rizs persze sehol, egy hal mellől se hiányzik.

A halon kívül a tenger még sok táplálékot ad a japánoknak. A gyölkökat kórszámra gyűjtik a tengerparton s ebből sokat szeretnek enni. Aki először látja azt a vastag, zöld masszát mártással föl szolgálni, szinte megijed; azonban ha mást nem kap az ember enni, akkor ez is megjárja.

Említettük a sok főzelék-félét, ami ebben a termékeny országban tenyészik. A nálunk is nagyon jól ismert ugorka, kedvenc eledele a japánoknak; még a héjját, a mi nálunk, mint értéktelen a szemébe kerül, is fölhasználják. Olyanformán, hogy az ugorka héjját a napon megszáritják, azután kis csomagba kötve eltesszik. Ilyen állapotban évekig eláll s a zöldség-kereskedésekben olcsó pénzért árúsitják. Az ugorkahéjből való étel készítés a legegyszerűbb módon történik; vízben megfőzik és egy mártástételeve fogyasztják.

A lótsz-virágot, a budhisták kedvelt és szent virágát, mi alig ismerjük. Nálunk legfettebb Hévizen, vagy a Nagyvárad melletti Szentlászló-fürdőn és Felikszen lehet látni. Ez a virág augusztusban a japán tavak vízszintén annyira ellepi, hogy alig látni tőle a vizet. Ennek a gyönyörű piros virágnak a tő fenekén lévő gyökere (hagymája), szintén egyik kedvenc ételük és azt ugyancsak a legegyszerűbb módon készítik. A hagymát vagy gyökereket meg-

## TÁRSULATI ÉLET

## Kivonat

a soproni fogadósok, vendéglősök és kávéosk ipartársulata 1916. évi december hó 9-én tartott választmányi üléséről felvett jegyzőkönyvből.

Groszner Pál, ipartársulati elnök felhívására jegyző felolvassa a „Soproni pincérek csoportja“-nak az ipartársulathoz intézett következő beadványát:

## Tekintetes Ipartársulat!

A soproni pincérek csoportja elhatározta, hogy a háboru okozta rendkívüli viszonyok következtében azon alázatos kérelemmel fordul az ipartársulathoz, hogy a mai hihetetlenül csekély fizetéseiket legalább általánosságban 100%-al megjavítani sziveskedjék, úgy hogy a fizetések minimuma ott, ahol élelmészben részesülnek, a főpincéreknél a 40 és a segédpincéreknél a 60 koronát okvetlenül meghaladja, ahol pedig élelmész nincsen, ott a fizetés legalább 200 korona legyen.

Kérelmünk támogatásául a következő indokokat batorkodunk felhozni:

1. A ruházatunk, amely a legdrágább kelleit igényli, a békeidők árainak háromszorosába kerül.

2. A folytonos áremelések következtében a mellékkeresetünk is érthető okokból mindig kevesebb lesz, mert a vendégek legtöbbje ezután is igyekszik kiadásainak csökkentésére, s ha esetleg ezen kereset mégis meghaladná, vagy fölülmulná egyes esetekben a békei kereset mértékét, az azért van, mert ezen esetekben ehhez mérten többet dolgoztunk.

3. Az összes pályákon a legelső hivatalnoktól a legutolsó munkásig mindenhol részesítették a munkaadók alkalmazottaikat többé-kevésbé drágasági pótlékban, (beleértve a mellékkeresetre, — borralalóra — utalt iparágakat is) és ezt a legtöbb esetben önként cselekedték.

Kérjük tehát, hogy miért éppen a mi munkaadóink nem tudnak számolni ezzel a kis többletkiadással és miért maradtak meg általánosságban már a háboru előtt is szegényletes csekély fizetések?

Hogy a háboru hosszú tartama alatt min-

den nap jobban agyon terhelje mégis csak a huszonnyolcadik hónapban kérjük a fizetéseink rendezését, az annak tudható be, hogy a pincéreknek legnagyobb része katonai szolgálatot teljesít s a folytonos bevonulások okozta változástól nem keresték és nem is volt alkalmuk együttesen felszólalni.

Most azonban, hogy ezen állapot már egyenesen tarthatatlanná vált, megkeressük a tekintetes Ipartársulatot és kérjük a felsorolt indokok méltánylásával fizetéseink rendezését. (Ezen határozatunkról a munkaadókat egyenként külön is értesítettük).

Azon reményben, hogy kérelmünk szives meghallgatásra talál, kérelmünk ismételt megújítása mellett maradunk a fenti tekintetes Ipartársulatnak mély tisztelettel: Skarba Lajos, Szabó János, Prinner Károly, Strommer András, Varró József, Renner Pál, Nagy Vince, Fassa Alajos, Gregorits Ernő, Waldner Antal, Ruzsics Sándor, Wágner Gyula, Seregély Károly, Gregorits Márton, Garnyecz István, Horváth Tamás, Novák Kálmán, Kuntner Rezső, Kalmár Mátyas.

Groszner Pál, ipartársulati elnök, ennek kapcsán a következő előterjesztéssel állt:

Tisztelt Kartárs Urak! Nem terjedelmesen, hanem őszintén és nyíltan, minden kitérés nélkül akarok a soproni pincérek kérdéses ügyével foglalkozni és nézetemet Önökkel közölni.

Akik engem régebb idő óta ismernek, mindnyájan tudják, hogy a pincérek ezen ügyének valamelyes kielégítő megoldása nemcsak pincérkoromban, de azóta is — hogy önálló üzletember vagyok — ideálom volt.

Igy természetes, hogy a pincérek jelen mozgalmát illetve előterjesztését rokonszenvvel, jóindulattal vettem s szívesen veszem pártfogásomba.

Mégis — hogy őszinteségem teljes legyen — nem hallgathatom el azon meggyőződésemet, hogy a soproni pincérek által az ezen kérdésben választott ut és mód szerencsésen választva nincsen s így a kívánt célhoz vezetni nem képes.

Ugyanis — amint emlékeztetnek — évekkal ezelőtt magam egyedül próbálkoztam meg az ügyet egy néhány lépéssel előbbre vinni azon reményben, hogy

példám idővel másokra is fog hatni s hogy így — habár lassan — de előbb-utóbb mégis csak célhoz fogok jutni. Így, akkor volt pincérem hozzájárulásával megkísértem pincéremeit úgy fizetni, hogy a borralalóról önként lemondhattak illetve kötelezettséget vállaltak aziránt, miszerint borralalót — bírság terhe alatt — a vendégektől el nem fogadnak. S mondhatom, hogy pincérem, sőt vendégeim is — megelégedésemre — idővel ezen újításomba szinte bele is éltek magukat.

Jól tudtam ugyan akkor, hogy ezen újításom még nem fogja ezen kérdést teljesen megoldani, de haladásnak kellett vennem s szinte örültem, hogy a pincérek ezen szociális kérdését felszínre hoztam, amely kérdés végleges szerencsés megoldása meghozza végre a pincéreknek azt az erkölcsi győzelmet, amely őket a cseléd illetve szolga nivóból kiemeli.

Reményemben — sajna — csalatkoztam, mert kezdeményező lépésemet sem a többi soproni pincérek, sem pedig maguk a főnökök nem követték. Így elszigetelve maradtam: újításommal, úgy hogy egy teljes év mulva ismét visszatértem a régi gyakorlathoz, vagyis a borralaló szisztemához.

Nézetem szerint a soproni pincérek mai kezdeményezése illetve kérelme is csak ily eredménnyel járhatna, mert vajmi kevés hasznát vennék ők annak, hogy ha itt Sopronban ez ügy némiképp rendeztetnék, az ország többi városában pedig a régi uzus érvényben maradna.

Ép azért tapasztalataimra támaszkodva véleményem és nézetem ma az, hogy ezen kérdést megoldani csak úgy lehet, ha ez országos ügyé tétetik s pedig oly módon, hogy a soproni pincérek indítasanak ez ügyben országos mozgalmat a saját körükben és azután mint egységes testület a vendéglősök és kávéosk két országos központjánál, kérve ezeket, miszerint tüzzék ki ezen kérdést a legközelebb tartandó országos gyűléseik napirendjére.

Amidőn tehát a soproni pincérek ezen

tisztítják, vékony karikára vágják, megfőzik, s máris kész az eledel. A lótszvirág-főzelék, rizs mellé találódik, vagy a kedvelt bab mártással, mint külön étel szerepel és csemege számba megy. A vendégszerető japán minden meghívott vendéget evvel a főzelékkel „tisztel“ meg. Ugyanilyen eledelük még a bambuszgyökere és bimbója. A készítés módja ugyanaz, mint a lótszvirágé. Ezenkívül ez még ecetbe is eltehető.

A legtöbb szerepet a japán főzelék-félék közt a bab tölti be. Bab és bab, ennek virulását lehet látni mindenütt Japánban. Az ezer szigetek országában minden idegen utasnak föltűnik a sok babföld. Japánban tenyészik a híres, „Soya“ bab is, melyből a hasonló híres mártásuk készül. Ez a bab mártás a fő és legfontosabb alkatrésze, és a zsirozója és a fűszere a japán ételeknek. Ezzel párolják, főzik a főzeléket, fűszerezik a halat, ezt adják a rizshez, a salátához és minden egyéb ételhez. A bablisztból a legizletesebb és legfinomabb

süteményeket, tésztaféléket és teasüteményt készítenek a japán konyhaművészek.

A japánok igénytelen étkezése mellett szól az a körülmény, hogy a Keletnek ebben az érdekes és tágas országában, alig lehet látni fűszer- és élelmiszerboltot. Csak néhány nagyobb város belső utcájában, akadhatnak egy-kettőre. Japánban az élelmiszerekkel úgy háznak, akárcsak Olaszországban.

A japánok, mint az itteniekből kitűnik, nem éppen fényűzők az étkezés terén, s hogy ezen egyszerű és igénytelen táplálkozás mellett is erősek és munkabírók; az a növény-ételeik természetes és nagy táperejének, valamint mértékletes életmódjuknak tudható be. És ugyanilyen egyszerű módon él és étkezik legelső emberük, a mikadó is. A japán császár asztalára reggel és délben, sohasem kerül több öt fogásnál; csak a vacsora bővül ki két fogásra. A mikadó délelőtt s ugyszintén este, rendszeren tyuklevest eszik. Az idegen ételeket nem szereti, de annál többre becsüli az egyszerűen és a japán

izletességgel elkészített főzelék-féléket; ezekből egy-kettő minden étkezésnél kerül az asztalra. Ezenkívül, sóban főtt halat adnak gyakran a császár asztalára. Ugy a császár, mind a császárné nagyon szeretik a tejet s a gyümölcsben a barackot és a banánt. A süteményeknél azonban már bevonult a mi konyháink szelleme a japán császári konyhába; ezeket már nyugati minták szerint készítik.

A japán-császár háztartása ezek szerint, korántsem kerül annyiba, mint egy európai uralkodóé. S amilyen nagy itt az arány és különbözet, hasonló nagyok az eltérések a keleti népek s a nyugati és északi földrészek lakói táplálkozási viszonyában. Emitt az előkelőségig fejlett izlés a legdrágább anyagokból a legváltozatosabb módon; amott az egyszerű igénytelenség a legolcsóbb termékekből szabja meg az élés és étkezés rendszerét. És ez, mint a tapasztalatok mutatják, a táplálkozás és a testi erőviszonyok szempontjából, egészen egyre megy.

ügyét t. Kartársaim jóindulatába ajánlom, kérem egyben nézetemet magukévá tenni s erről a megkereső pincéereket azzal értesíteni, hogy ügyüket annak idején telhetően támogatni fogják.

Többek hozzászólása után végre a választmány hátraozatképen kimondja, miszerint a megkereső pincéerek előterjesztéséhez elvben már most hozzájárul és elnök ur véleményét magáévá téve az abban tolmácsolt utirányt tanácsolja. Miről megkeresők ügyükön kivonattal értesítendőek.

K. m. f.

Weiss Sándor  
ipt. jegyző.

Groszner Pál  
ipt. elnök.

### Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen“ vezessük. Fogadó (szállodai) üzletnél ne a „szálloda“ szót, hanem a „fogadó“ szót alkalmazzuk, mert a „szálloda“ nem magyaros, az „Einkehrwirtschaft“ -ből származik.) — „Beszálló-vendéglő“ helyett a magyar notában is megörökített szép „Vendéglőfogadó“ szót használjuk. **Éltápirásnál** ételapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és őszinteség teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

Magyarságunk védelméhez hozzátartozik, hogy vendéglőink és kávéházainkban csak magyar terméket tartsunk és mindenképen arra törekedjünk, hogy magyarságunkat erősítsük és magunkat — s ne az idegeneket — gazdagítsuk.

### Bécsi levél.

Kávé nélküli kávéházak — teaházak. — Drága a bor. — Az osztrák sörösök milliós jutaléka. — A sörgyártás államosítása.

A bécsi állapotokat ismerteti tudósítónk ezen közleményében. Ha egyébert nem is, csak azért is érdekes, mert meg tudjuk abból, hogy bizony ott sincsenek más állapotok mint nálunk s hogy a két főváros, a illetve két kormány egybehangozóan dolgoznak. Tudósítónk írja:

A hosszadalmas háború alaposan felfordított mindent. Azonban maradjunk csak a mi szakmánknál. Jöttek a hus- és zsinárnélküli napok, a tejeskávé megszorítása, a záróra megrövidítése és a sör részleges kímérése stb. Ezekhez járul most a feketekávénak részbeni eltiltása és a záróra újabb korlátozása. Az előbbi intézkedést a gyenge kávékészletek tették szükségessé s okos beosztással arról is kellett gondoskodni, hogy ha már a háborút rövidesen a béke nem követi, a meglévő kávékészlettel minél tovább ki-jöjjünk, legalább addig, amíg ismét megkezdődhetik a kávé importálása. Az osztrák kormány közege. Az élelmezési diktátor tehát délelőtt 10 óratól este 8 óráig a kávénak bármilyen formában való kiszolgáltatását megtiltotta. Tejihiány miatta délutáni *fehér* kávé már réggen eltiltották, ehhez a közönség már hozzászólt. Az újabb tilalmi rendelet kiadásánál nyilván az volt a felfogás, hogy tíz óra után a kávé vagy pikkoló csak *élvezeti* és nem élelmezési cikk s így ennek a szűrésölése délelőtt 10 óratól felesleges a háború tartama alatt. Közbevetőleg itt megemlítem, hogy az itteni kávéosok ezenkívül közös megállapodás folytán este tíz óra

után fehér kávé csészében nem szolgálhatnak ki, hanem csak kapucinereket.

A záróra újabb korlátozását pedig itt is a szénihiány okozta.

Ezek az újabb rendszabályok a kávéiparnál alapos változásokat idéztek elő. A kávéházi törzsvendégek kénytelenek kávé helyett teát szücsölni vagy egy pohárka pálinkafélét, az újságolvasás mellett elfogyasztani. Sok vendég a kávéhiány miatt el is maradt.

A „Kafe Kowratring“ tulajdonosa, dr. Camesina, azt mondja: „Bécsben van 800 kávé és 400 kávémérő, ez az 1200 iparos fizet évente üzleti bérre 12 millió 800 koronát. Egyesenes állami és közszégi adót 5 millió 760 ezer koronát, kereseti- és jövedelmi adót 1 millió 560 ezer koronát. Indirekt adó az áru után körülbelül egy millió korona. Ezenfelül a kávéházi üzletekben körülbelül 16.000 személy nyer foglalkoztatást s megélhetést. Hogy az újabb megszorító intézkedés után hogyan fogják a kávéosok számlájukat megtalálni, az a jövő kérdése. Nehéz idők járnak a kávéosokra s nem vigasz, hogy emellett a kincstár is megrövidül.“

A bécsi kávéházakat most inkább illene *teaházaknak* elnevezni, mert többnyire csak ilyen fogyaszthatnak ott a vendégek.

A kávéosok siráma mellett a vendéglősök dolga sem rózsás. Az élelmiszerek ára naponta emelkedik, azonfelül napról-napra nehezebb azok beszerzése. Az ipartársulat tagjainak, amennyire azt a viszonyok engedik, kezükre jár: amit tud áruban nagyban beszerezni, az beszerzi. De bizony sokszor a legjobbat igyekezet sem vezet eredményre és igen gyakran éppen a szállítási nehézségek miatt. A vasúti vonatok túl vannak terhelve. — Az itallal is meg van a baj; a bor rettenetes drága, egy fertály liter (itt nem 2 és 3 deciként mérik a bort, hanem 1/8, 1/4, 1/2 és 1 literként) egy korona, egy korona 20 fill. A sör csak mutatványszámban kapható. Dacára annak, hogy a sörgyárak most Ausztriában igen keveset termelhetnek, s a viszonyok által indokolt drágaság a termelési költségek is óriásilag emelkedtek, a sörgyárak mind amellet Ausztriában fányes üzletet csináltak. Ezt igazolja az alábbi kis kimutatás.

Az „Egysült Schwechati-, St. Marxi-, Siemeringi-, Dreher-, Mautner-, Meichl-sörgyár r.-t.“-tól. Ugyanis ez a sörgyár az 1914/15. üzletévre 17 urnak (igazgatósági tagnak) *jutalék* (tantiém) címen *egyenként* 10.743 kor. 38 fillért, továbbá kapott még *működési pótlék* címen Dreher Antal és Dreher Antal Jenő egyenként 40.000 koronát, Mautner Viktor lovag 50.000 kor., Mautner Kimo lovag 30.000 kor. és két Meichl egyenként 20.000 koronát. Egyezőval az egyesült sörgyár az *igazgatóságot* a *rendes és busd osztályokon kívül két millió koronával felül honorálta*. Hogy az osztrák sörpolitika hová fog vezetni, azt most még nem lehet tudni. Egyelőre a vendéglősök tehetetlenek a sörösökkel szemben. De már hallani hangokat, amelyek az *állami sörmonopólium* behozatalát kívánják. Azt mondják, ha már a sörgyártásból annyi haszon származik, mely nyereséggel egyis a közgazdasátságból keletkezik, ne folyjon ez az óriási összeg néhány ur zsebébe, hanem menjen az az

állam pénztárába s szolgáljon az fedezetül valami szociális közcélnek. Erről igazán lehetne csevegni. Ugy gondolom, a sörkérésre rövidesen vissza fogok még térni, mert úgy értesülök, ha a politikai helyzet Ausztriában tisztul és az alkotmányos élet folytatódik, a vendéglősök módját fogják ejteni, hogy az egész sörkérést ott kimerítően szóvátegyék.

P. Gy.

### KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

**Esztendő elején.** Egy évvel megint előbbre jutottunk. Ismét elérkezünk azon időponthoz, amikor az üzlethez tartozók egy évre előre vetetik számadataikat és intézkednek a muló esztendőről rendezetlenül maradt ügyeikre nézve. Kereskedelmi s ipari és egyáltalán minden rendes üzletembernek föltörekvése, hogy az új üzleti évre semmi kiegyenlítettlen számlája ne maradjon. A mi iparunkhoz tartozók figyeimét is fölhívjuk erre a körülményre és egyuttal tisztelettel fölhívjuk azon előfizetőinket, akik előfizetésükkel el vannak maradva, hogy hátralékos tartozásukat rendezni sziveskedjenek. Tegyenek eleget eme csekély kötelezettségnek annál inkább is, mert a mi lapunknak ugyancsak sok kötelezettségei vannak s eme körülmény és az előállítási költségeknek mindjobban való emelkedése folytán, rá van utalva az ilyen járandóságra. Fölkérjük egyuttal azokat is, akiknek előfizetése most lett esedékes, hogy az esedékes díjat a jelen számmal mellékelt postautalvány fölhasználásával küldjék be.

A „Fogadó“ előfizetése 1917. január 1-től kezdve — mint ez lapunk más helyén is közölve van — *egy évre* 16 korona, *félévre* 8 és *negyedévre* 4 korona. Előfizetési és egyéb pénzeket e címen küldendők: „Fogadó“ kiadóhivatala. (Bpest., VIII., Ggulai Pál-utca 9. sz.)

Vendégotthon elnevezést alkalmazzunk és ajánljuk mindenütt a kifejezéstelen és csunya ziléstelen idegen „pension“ szó helyett.

A Fogadó mai száma valamivel kisebb, mint a január 15-iki számaink szoktak lenni; hasonló eltérés fog mutatkozni e lapunk összeállításában is, amit azonban csak a legavatottabb szem vehet észre. Oka pedig e körülményeknek, hogy ez a számunk nélkülözötte a rendes összeállítót, Flór Győző szerkesztőt, ki a napokban sulyos műtéten esett át. Szerkesztőnk baja sulyosságát, mint annyi sok százan s ezen a mai időben, ő is háborus katonaszkodása alkalmával szerezte. A következő számok azonban már megint a megszokott kéz alól kerülnek ki s így a mostani hiányok is teljes pótlást nyernek. Mostani számunk összeállítását Szücs Béla főmunkatársunk eszközölte, s egyes rovatoknál Fekete Gyula munkatársunk segédkezett neki.

Az 1917-iki „Vendéglősök Naptára“. Megjelent a mi kalendáriumunk, a mi iparunkhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, mely a háborus nehézségek dacára is a legszebben és legjobban sikerült. Egy kis eseményt jelentő a mi szürke, szakmai irodalmi világunkban ez a kiadvány és kiváltképen esemény most, amikor a minden életkedvet kiölő, végnélküli háború dolgait vitató és ezekkel ismét és ismét foglalkozó szellemi termékeknel, más egyebet se láthatunk. Nyoma van ennek természetesen itt is, mert hísz ma lehetetlen kiadni könyvet, hogy az a háborus viharról szóemlést ne tegyen; azonban csak úgy és olyan

mértékben, amint egyik vagy másik cikk gazdasági részével tanulmányos vonatkozásban áll. Az egész naptári kiadványon különben ez vonul át: a „tanulmányosság” és ezért is mondja az 1917-ki „Vendéglősök Naptára”-ról szóló minden kis közlés, hogy ezt az érdekes és tanulságos szakkönyvet *egy szakember se mulassza el beszerezni.* A rendkívül gazdag és értékes tartalmu naptári kiadványunk tanulmányos részeiből megemlítjük a „*Bor és pincegazdaság*” — a „*Konyha*” — a „*Hasznos Tudnivalók*” részeket és ezeken kívül a „*Szórakoztató*” (Szépirodalmi) rovatot, amely több és szép művészi rajzával igazi kedves föltűnést képező részét képezi az 1917. évi „Vendéglősök Naptára”-nak. És ilyen érdekes és változatos többi részében is, idei naptári kiadványunk s amikor arra a mi közönségünk érdeklődését fölhívjuk, valójában egy igen becses és pártolásra nagyon érdemes irodalmi művet ajánlunk figyelmébe. Ezért is, nem szűnik meg hangsúlyozni, hogy akinek módjában van, ne mulassza el ezt a minden összetételében értékes és érdekes szakkiadványt megrendelni. Az 1917-iki „Vendéglősök Naptára” ára: 3 kor. 20 fillér és az *ajánlási díj: 50 fillér.* Megrendelések a Fogadó kiadóhiva talába küldendők.

**A legújabb kenyérröndelet.** A székesfőváros tanácsa röndeletet adott ki, melyben január 2-ától kezdődően megtiltja, hogy a kávéházakban és hasonló helyiségekben este hét óráig más süteményt, mint kenyeret adjanak a vendégeknek. A vendéglőkben a déli órákban szabad bármilyen süteményt árulni. A röndelet így szól:

1. Kávéházakban, tejárúsító-, vagy tejjócsarnokokban, kávémeréseknél és mindazonkban az üzletekben, ahol bármilyen kávé, tejet, teát, csokoládét, kakaót és hasonló italokat árúsítanak vagy kiszolgáltattak, a reggeli üzletnyitástól esti 7 óráig a kenyéren kívül semmiféle más süteményt nem szabad árúsítani, kiszolgáltatni vagy fogyasztani.

2. Vendéglőkben, büffekben, penziókban, kifőzökben, kör- és egyesületi étkezőkben, déli 12—3 óra között szabad süteményt kiszolgáltatni, a nap többi szakában azonban, esti 7 óráig ezekben az üzletekben sem szabad a kenyéren kívül semmiféle más süteményt kiszolgáltatni, árúsítani vagy fogyasztani.

3. Kávéházzal közös helyiségben folytatott vendéglőkre nézve (café restaurant) a kávéházakra vonatkozó 1. pont rendelkezése irányadó.

4. A pályaudvarokon lévő vendéglőkre nézve a 2. pont rendelkezése érvényes, tekintet nélkül arra, hogy kávéházi üzlettel kapcsolatosak-e.

5. A fölisorolt üzletek tulajdonosai kötelesek esti 7 órán túl is, ugyiszintén a 2. és 4. pontban említett üzletekben déli 1—3 óra között is kenyeret állandóan készletben tartani és azt a vendég kívánására liszt- vagy kenyérjegy ellenében kiszolgáltatni.

6. Aki e rendelkezések ellen vét, vagy azokat kijátssza, kihágást követ el és az 1914. évi L. törvénycikk 9. szakasza alapján két hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

**7 E kihágások ügyében a kerületi rendőrkapitányságok járnak el.**

Ezüst, kინi ezüst evőeszköz és hasonló árut lehetőleg mindig újat vegyünk, mert a használt csak csekély százalékkal kerül kevesebbe. A legjobb ilyen áruk Budapesten, a IV. ker. Váci-utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert *Hermann J. L.*, cégnél szerezhetők be.

**Kenyérjegy — sörért.** A szeszes italokkal való visszaélés elleni egyesület Jenában legutóbb tartott ülésen azt az indítványt

tették, hogy sört ezentul csak annak szolgáljanak ki, ki minden korsó sör után különdíjúl egy kenyérjegyet ad le. Persze az más kérdés, hogy a német élelmészeti hivatal mit fog ehhez az igazán eredeti ötlethez szólni.

Borvásárlók figyelmébe. A mult és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r.-t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve öröztöt kincseit forgalomba hozza. A Visontamára bortermező társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött és ezt a ténnyelk ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

**Az új étkező- és hálókocsi társaság megkezdte működését.** A *Mitropa* elnevezés alatt megalakult középeurópai étkező- és hálókocsi társaság, miután sikerült a német társasággal megegyezést létesíteni, az étkezőkocsi üzemet még e hóban megkezdte. A *Mitropa* átvette a belgiumi és németországi társaságok kocsijait s azokat megfelelően átalakítva, az új társaság szolgálatába állítja. A hálókocsi forgalom a háborús állapotok alatt továbbra is korlátozva marad, mindaddig, amíg a kocsik számát sikerül majd jelentékenyen szaporítani. — Hibetölleg a kocsikból most a francia és olasz hirdetések, valamint a külföldi italok el fognak tűnni és a hazai tájak szépségei lesznek bemutatva és hazai italok kerülnek a borkárrá. Vajjon gondos: odott az új társaság a személyzet agkori biztosításáról?

**Vak bizalom.** Spolárits György — budapesti József-körúti — kávésnak volt egy régi fölírónője, akibe minden bizalmat vetette. A fölírónő pedig a bizalom fejében összejászott a takarítónővel és dezsmálta a kávéházi árukat egyre-másra. Állítólag közel 30 ezer koronát tesz ki az ellopott áruk értéke. — Érdekes ez eset kapcsán megemlíteni, hogy az ilyen vakbizalomból származó hasonló történetek szakemberekből lett kávésnak és más üzletembereknél alig fordulnak elő. Mert ezek bizalmat, hozzá vakbizalmat, csakis az arra érdemesekbe helyeznek.

**Mennyit kell keresnie egy főpincérnek.** Berlin egyik kereskedelmi bírósága döntött ebben a kérdésben, az ismert Bauer-féle kávéház egyik főpincérének panaszára. A főpincér, akinek szerződése szerint a borralalók összegéből öt százalékot le kell adni a tulajdonosnak, ezt a megállapodást a kereskedelmi erkölcsbe ütközőnek ítélte a háboru ideje alatt. Békében ilyen megállapodás mellett meg tudott élni, de a háborúban nem, mert most minden vendég kevesebb borralalót ad. A bíróság szakértőkkel megállapította, hogy milyen jövedelemre van szüksége egy főpincérnek és miután a szakértői vélemény szerint egy berlini főpincérnek legalább 240 márkára van szüksége havonként és a panaszos főpincér a háboru kitörése óta csak 216 márkát keresett minden hónapban, a bíróság elítélte a kávéháztulajdonost arra, hogy havonként 24 márkát fizessen a főpincérnek.

**Fogadó — Gasthof.** A „Fogadó” vagy „Vendéglő” mellett — ha szükségesnek mutatkozik — „Gasthof” elnevezést alkalmazunk a „hotel” helyett. A „legműveltebb”-nek hit franciák „Hotel” szavát, sem az utcai föliratot, sem az üzleti leveleken vagy étlapjainkon ne tőrjünk meg.

**Az angolok háborus étlapja.** Új év óta Angliában is korlátozták az italok kiszolgáltatását. Ugy mint nálunk és Németországban, Angliában is takarékosági rendszabályokat kellett életbeléptetni. Az új rend szerint ebédre vagy vacsorára három fogásnál több ételt egy vendégnek

sem szabad kiszolgáltani. A hatósági beavatkozást az angol vendéglősök az étlapon feltűntetik. A londoni Metropol fogadó étlapján a következő „értesítés” áll: „Étkezési szabályok . . .” (itt közli szöszszent a hatósági rendeletet) s aztán folytatja: „Fenti határozmányok szerint ebéd alkalmával 3 fogás, más étkezéskor pedig 2 fogásnál többet egy-egy vendégnek nem szabad kiszolgáltani. A vendégek kéretnek a kiválasztott ételeket egyszerre mindjárt megrendelni.” Ebben a fogadóban egy három fogásos ebéd 6 silling és 6 pencebe (K 7:80) kerül. A Piccadilly Grill Raomban egy két fogásos — főzelekdus — terítékért 4 silling 6 pence (K 5:40), civileknek, katonáknak ugyanez 3 silling 6 pence (K 4:20). Katonák részére egyébként Sir Francis Lloyd vezérőrnagy állapította meg az árat. A közönség az új rendbe nehezen tud beletörődni s a kiszolgáltató személyzettel való vitaközás ennek folytán napirenden van.

**Hösi halál.** *Baumann Rezső* orbánfalusi vendéglős másfél évi harctári szolgálat után megsebesítve a németújvári vöröskereszt kórházba került, ahol sebesülésébe mult hó 30-án belehalt. Temetése katonai pompával történt.

**A világ kentermelése 1915-ben.** Olaszországban 1915-ben 360.000 tonna kényt termeltek, amelyből 320.000 tonna esik Szicíliára. A szénbiány, amely a háboru folyamán Olaszországot különösen súlyosan érintette, az olasz háboru kitörése óta, ezt a mennyiséget bizonyára még jelentősebb mértékben csökkentette. Ma már az Északamerikai Egyesült-Államok kentermelése meghaladja Olaszországtét és 1915-ben 381.000 tonnára rugott. Japán szinten tekintélyes mennyiségű, körülbelül 70—80.000 tonna kényt termel; a többi országok együttvéve 50.000 tonnát. Az 1915. évben az egész világon 865.000, 1914-ben 885.000, 1913-ban 810.000 tonna kényt termeltek. Ausztria és Magyarország 1913-ban 40.000, 1914-ben 24.000, tonna kényt hozott be; 1915-ben ez a behozatal természetesen megszűnt Ugyanakkor Franciaország több mint 100.000 tonna, Anglia pedig 35.000 tonna kényt hozott be. Olaszország kénykivitele 1915-ben 259.000 tonna, Japáné 68.000 tonna volt. Hazánkban termelésre érdemes mennyiségben a termelés nem fordul elő.

**Házassági hírek.** *Schusler Pál* soroksári vendéglős kartársunk f. hó 8-án tartotta esküvőjét *Schneck Anna* urleányal Sofóksáron. Az esküvőn a soroksári vendéglősök testületleg jelentek meg és üdvözölték az új párt.

**A szakkapok hirdetései** mindig szoros vonatkozásban állnak a szakközönség érdekeivel; így a „Fogadó” hirdetéseit is mindig figyelmesen tekintésk át olvasóink.

**GYÁSZROVAT.** *Balassa Mihály*, Szaktársadalomunknak egy ősmert nevű és igazi derék munkás tagja költözött el. *Balassa Mihály* szombathelyi háztulajdonos, az ottani Elite-kávéház volt tulajdonosa és a tarcsa-fürdői nagy vendéglő bérölője, városi és megyei törvb. tag, december 24-én éjjel tizenkét órakor, 47 éves korában váratlanul elhunyt. A közbecsülésben álló szakember temetése igen nagy részvét mellett dec. 26-án történt. Temetésén kiterjedt rokonság és az ottani kartársakon kívül Kiskos István polgármester vezetésével résztvettek a városi képviselőtestület tagjai és igen sokan a közönség köréből. Halálát megtört özegek: sz. Stirling Anna, gyermekei és kiterjedt rokonság gyászolják.

**Papirszalvóta beszerzése** végett forduljanak a kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához” *Budapest, VIII., József-utca 56.)*

B. U. É. K.

Brassó  
Korona-fogadóGÄRTNER KÁROLY  
szobafőnök

B. U. É. K.

Nagyszében  
Kovács étteremSCHNITZER FERENC  
főpincérT. barátainknak és pályatársainknak  
ezután kívánunk boldog újévetBpest  
Predécs-fogadó

Azor Gyula és Boros József

B. U. É. K.

Bpest  
Bristol-fogadóGREGORITS ANTAL  
szobafőpincér

B. U. E. K.

Kassa  
Schalkház-kávéházFRECHTMANN IZRAEL  
főpincér

B. U. É. K.

Csurgó  
Korona-fogadóPANÁTZ ANTAL  
fogadós

B. U. É. K.

Bpest  
Aradi-utca 61.KERNER ADÁM  
vendégfős

B. U. É. K.

H.-Vásárhely

VARGHA GYULA  
vendégfős

B. U. É. K.

Szeged  
Kass-fogadóBERNÁTH JÓZSEF  
főpincér

B. U. É. K.

Bpest

BLEICHER FERENC  
Helyeszköző iroda tulajd.

B. U. É. K.

Bpest  
I. ker., Átlós-u. 90.ROZNER IGNÁC  
vendégfős

B. U. É. K.

Bpest  
népligeti vendégfősHARTMANN JÁNOS  
vendégfős

## Hasznos Tudnivalók.

## Az almabor készítéséről.

Almabor (cider) legtöbbet termelnek Észak-Franciaországban, az u. n. Normandiában és Bretagneban, hol évenként 17—20 millió hektoliter ciderbort készítenek és hol a ciderteljesítés igen el van terjedve. A franciák után legtöbb almabor készítenek a németek, főleg a württembergiek; csak hogy míg a franciák a cider tartósságát és erősségét az egyes almafajták összeválogatása által mintegy előre biztosítják, addig a németek rendszeresen csak apróbb, savanyu almafajtákat, értékesítenek ciderré való feldolgozás által.

A jó ciderezh ugyanis háromféle almára van szükségünk, u. m. egy édes és cukorban gazdag, — egy édeses — fanyar és illatos, — végül pedig egy savanyu almára. A tapasztalt helyes keverési arány szerint az első és utolsóból 2—2 részt, a a másodikból csak egy részt kell vennünk, hogy a ciderezh kellemes ízű s tartós legyen. A németeknél és nálunk is csak a hulladék és az apróbb savanyu almából szoktak cidert készíteni: s az ily bor azután nem is igen tartható a tavasz-nál tovább. Ha tehát felsőbb, hidegebb égalju vidékeinken az almaborkészítést nagyban és állandóan akarjuk bevezetni, a most említett 3-féle tulajdonsággal bíró almafajtákból szükséges termelni.

A franciák almáikat úgy keverik már összezés előtt össze, hogy abból kellemes és tartós cider készülhessen. Egészen másképp keverik pl. a tavaszig fogyasztás alá kerülő — és másképpen a még tovább eltartható almaborhoz az egyes almafajtákat. Így például ha hosszabb ideig való eltarthatásra akarnak almabor készíteni, akkor összekevernek  $\frac{2}{3}$  rész keserű,  $\frac{1}{3}$  rész édes almát; míg ha csak tavaszig elfogyasztásra kerülő cidert készítenek, ez esetben vesznek  $\frac{1}{3}$  keserű és  $\frac{2}{3}$  édes almát. Mind a két keverékhez azonban súlyuk  $\frac{1}{5}$  részéig még savanyu almát is tesznek, hogy az almabor a kellő erősség és zamat mellett némi üdítő savanyúsággal is bírjon. A németek csakis savanyu almafajtákat használnak a ciderteljesítéshez és így a német cider (almabor) savanyunak elég savanyu, de nem erős és nem eléggé zamatos.

Hogy az ily savanyu fajta alma mégis aránylag minél több cukortartalommal bírjon, erre nézve két dolgot tehetünk és pedig: vagy minél későbbben szedjük le a feldolgozandó almát a fájáról, vagy pedig a leszedett almát egy méter magas kupacokban száraz, szellős helyen, 3—4 héten át felhalmazva tartjuk, vagyis mint mondani szokták „izzasztjuk.“ miáltal az alma tovább érik és keményítő tartalma cukorrá változik át.

Miután mindegyik almafajtát érett állapotban kell feldolgozni, egyszerre csakis egy és ugyanazon időben érő fajták dolgozhatók fel. A későn érő téli almafajták 3—4 hétig együtt izzaszthatók s ezután kerülnek feldolgozásra, sőt a franciák a vermekben át is teletelik a kormos almafajtákat és tavasszal dolgozzák csak fel borrá, mert a félig kiejert édeses ciderek a legkedveltebbek.

## Almamust.

A must készítése a következőleg történik: Az érett — esetleg az izzasztáson átment — almát (vagy körtét) átválogatjuk, a rohadatokat kidobjuk, azután kádba

vizbe tesszük s ott lemoszuk. Ezután abból kiszedjük, meghagyjuk kissé szikkadni s ezután a malomba öntve leőröljük.

Ily almaőrölő malmot többfelét ismerünk. Sokáig a Nemmer-féle hohenheimi két kőhengerű malom volt egyedül használatban; újabban a Kleemann-féle frankfurti malmot használják, mely kevesebb erőt igényel és többet dolgozik a hohenheiminél.

Legjobb azonban valamennyi közül a Simon-féle gyümölcsmalom, mely „Simon et Frères“ cégénél Cherboungban 140 koronáért kapható. (A háborus viszonyok persze ennek a beszerzését is megnehezítették, vagy ha be is volna szerezhető, az ára bizonyára 2—3 száz % -kal fölment.) Ennél a malomnál, csakis egy henger van alkalmazva és ez töri össze az almát azáltal, hogy azt a hengert körülvevő fogasolt vaskörülethez szorítja. A malom áll egy tengelyre erősített vashengerből, mely henger külső felületén, egymástól egyenlő távolságban négy mozogható lemez van elhelyezve, melyek a hengernek a nyíl irányában eszközölt forgatása közben kijönnek a henger és annak falazata között levő nyílásból és a másik oldalon ismét visszatérnek abba. Mikor ezen lemezek lennt vannak a garat tetején és balra lefelé fordítatnak, egy bizonyos és egyenlő mennyiségű almát magukkal huznak le a henger és annak fala közti nyílásba. Ezen almák aztán a henger által a henger baloldali fogasolt falához szorítottván, a henger által kásává törnek össze s a malom alá helyeztet kádba esnek. A henger baloldalán levő fogasolt fal mit sem ereszt át összetörtlenül. Ha esetleg nagyobb almák kerülnének oda, akkor a falat nyomó rugó-szerkezet annyit enged, amennyi éppen szükséges s így a kisebb vagy nagyobb alma egyformán összezsuzatik. Ezen rugó-szerkezet azért is igen célszerű, mert akkor is enged, ha vigyázatlanságból netalán kő, vas, vagy más kemény tárgy kerülne az almával a henger és fala közé. A malomnak felül egy osztó-készüléke is van, mely a nagyobb gyümölcsből kevesebbet, a kisebbből viszont többet hoz össze egy-egy adagba, mely egyenlő nagyságu adag azután egyszerre zuzatik össze. A henger alatt egy vezeték van, mely az összezsuzott gyümölcsöt egy kádba gyűjti össze. Egyébként a malom lábakon áll és négy részre osztott garrattal van ellátva, amely a malmot folyton egyenletesen táplálja, könnyen levehető s léleerősíthető.

Az őrlőmalom átment és összezsuzott törkölyös mustot 12—15 óráig kell állni hagyni, hogy a must a levegő oxigénjével érintkezzék és a törköly egy kis szintet kapjon. Ugyanez alkalommal veszi magába a must a levegőből azon élesztő gombákat is, melyek az erjedést megindítják. Ezen állás vagy „macerálás“ után a must a sajtóba kerül, mely teljesen azonos a szőlőborsajtóhoz, csak a kosár dongái között levő nyílások szűkebbek. (Ily sajtók budapesti cégeknél is beszerezhetőek).

Miután pedig az almatörköly, igen összezsuzott nyomás folytán tömörödni és a lé kifolyását a kosárból gátolni, a kosár aljára fektetünk egy friss tölgyfa- vesszőből font kerek cserény-feneket s ugyanily feneket helyezünk a törkölyös must közé

felfelé minden 10 cm. magasságra is. A franciák szuppszalma csomókat is szoktak a törköly közé elhelyezni, mely azonban szalmaizt ád a bornak és sok levét magába szív; ezekből nem oly célszerű, mint a vesszőfontat.

A sajtolásnak úgy kell történnie, hogy egyszerre csak igen csekély, gyenge nyomást szabad alkalmaznunk, mert különben a törkölyrészek is kinyomatnak a szinmust közé. Sajtolás után az almából az egyes fajták minősége szerint 65—75% mustot kapunk.

Miután 100 gramm alma egyre-másra 830 gr. vizet és 120 gramm oldható anyagot tartalmaz; ezekből tulajdonképpen 950 gramm, vagyis ami ezzel egyre megy; 95% mustot kellene nyernünk; ezt azonban sajtolás útján semmiféle sajtóval elérnünk nem lehet. A sajtolással nyert 65—75% elsőrendű mustot hordóba szűrjük és a törkölyben visszamaradt oldható részeket vízzel kezelve és újra sajtolva igyekszünk megnyerni.

Evégből a törkölyt kádban szétterítjük s azt annyi vízzel keverjük jól össze, amennyit ő maga is tartalmaz, ami körülbelül annak 25—30%-át képezi. Eszerint minden hektoliter alma törkölyéhez 25—30 liter vizet adunk, azzal fedett edényben 15 órán át hagyjuk a törkölyt macerálni, mire azután újra kiszajtoljuk. Ezen második sajtolás az u. n. „kis cider” nem lesz olyan cukorod, mint az első volt és e végből célszerű azt pár hónap alatt elfogyasztani.

A must cukortartalmát a Gay Lussac-féle, vagy a Baumé-féle sörmérővel, vagy pedig a fajsúlymérővel szoktuk mérni. Ez utóbbi mindig a must sűrűségét fejezi ki a tiszta vízzel szemben; így pl. 1060 fajsúlyu must literje 60 grammal nehezebb, mint a vízé és erjedés után 8% szeszartalommal bíró bort fog szolgáltatni. Különböztet használatjuk a Pillitz-féle szőlőmustmérőt is e célra, csak hogy a mérő által kimutatott cukortartalomtól még 2% levonandó.

Ha almánk cukortartalmában szegény lenne és erősebb, tartósabb cidert (almabort) szándékoznánk készíteni, ezen esetben minden % szesz gyarapítása végett 2 kg. cukor volna adandó egy hektoliter musthoz.

## Nyirbátorban

a főtéren, nagvobb bérház nagy bérjövedelemmel és jóforgalmu kávéházzal előnyös árban eladó. Értekezhetni a Nyirbátori Takarékpénztárnál.

## KESERŰ GOMBAK

### Bárcy polgármester szerencséseje.

Buda — hej Buda, most a fénynek és örömmek legszebben tündöklő napsugaraiban ragyog. Azaz csak ragyogott, mert már vége a világszép parádénak, a koronázási ünnepélynek, amelynek ragyogásából Pest éppen csak annyit látott, mint Ujpest, vagy mondjuk, mint Jánosháza. Mégis azzal a különbséggel, hogy itju királyunk és szépséges neje, valamint szízes kíséretük, Pesten átvonultak Budára és a koronázási ünnepély előkelőségei is mind itt fordultak meg, mielőtt Buda várának magasságába fölszálltanak. Egyébként a „mi boldog pestiek”, mi mást se láthattak a fényes ünnepségből.

Ezt az esetet tárgyalja a „Bordácsi” étterem két Balambér borosa. Budáról persze a lehető legrosszabb véleménnyel vannak, hogy csak „neki” minden királyi fény és ceremónia és Pestnek semmi; s miután az ügynök ezt a részét is letárgyalják, azt mondja a Bende gyerek:

— Mégis csak nagy szerencséseje van Bárcy polgármesternek!

— Már aztán miért van szerencséseje? — kérdezi a Tami boros.

— Hogy a koronázást Budán és nem Pesten tartották.

— Ezért van nagy szerencséseje?! — kérdi elámulva a Tami.

— Vagy igen. — mondja élénken a Bende gyerek. Mert ha Pest utcáin áll, ül vagy jár az a nagy és fényes sokaság, feltétlen szembe tűnt volna az a csúf zagyvaság, ami a „pension” — „hotel” — „Cafe” — és más hasonló idegen föllíratos szavakban ríkit le Pest házairól és bizony, ekkor nem egy tiszta érvész magyar ur tett volna ilyen és hasonló megjegyzést: — „Hát, az a Bárcy egy ilyen csúf, magyartalan jellegű fővárosnak a polgármestere!?”

— Igazad van, — bólintott fejével nagy helyeslően a Tami boros.

### Dohányzó nők és más egyebek.

Ma már a nők épp annyit fogyasztanak azaz füstölnek az illatos és kevésbé illatos cigarettá-félékből, mint a férfiak. Meg is rőtta ezért őket egyik-másik vendéglő Balambér, vagy kávéházi „boros” tanonc. A napokban pedig nem kisebb helyen, mint a képviselőházban tett rájuk olyan lesújtó megjegyzést egy ismert képviselő, hogy a nőknek inkább más illene, mint a cigarettá-dohány. (Csak nem a főzőkán... Szedőgy.) A mi nőinknek (és nőinkről) azonban beszélhetnek. Nekik „hekuba” egy éttermi boros vagy kávéházi Balambér, éppen csak úgy, mint egy országos követ. Ők füstölnek mindennek ellenére és füstölő cikküket beszerzik minden áron és nehézség dacára.

A napokban is egy trafikban a férfiak tömött sorában ott tarkált valami hat nő, hogy ők is megkapják porciójukat. A trafikos nő azonban gyanakodott, hogy azok mind a férfi hozzátartozójuknak viszik a dohányféléket.

— De kérem nagysád, én a férjemnek viszem. — mondja egy elüллő kackiás nő.

— Kérem, ennek a hölgynek a férje személyes jó ösmerősöm és a harctéren van jelenek. — mondja egy iparos polgár.

— De hisz kérem, az az unokafivérem. — mondja szemlesütve a dohányos hölgy.

És — kapott cigarettát...

## UZLETI HIREINK.

**Fogadó előfizetése** 1917. évi január 1-től 16 korona. T. előfizetőinket itt is kérjük, hogy hátralékos díjait beküldeni szíveskedjenek. A „Fogadó” kiadóhivatala.

**Figyelmeztetés.** Azon t. előfizetőink, kik a „Fogadót” a megjelenés napján nem kapják meg, a kiadóhivatalt szíveskedjenek erről egy levelező-lapon értesíteni.

**Nagykarolyban** a Vasuti vendéglős berletét Demkő Mihály volt körösmezői vasuti vendéglős nyerte el. Demkő kartársunk új pályavendéglőjét a mult hónap elejével vette át.

**Jó új-borok.** A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. Kivételt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.”, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termék a jóval föltümulják.

**Tóth Mihály** budapesti vendéglős kartársunk az V. ker. Akadémia-utca 14. sz. alatti vendéglőjét a mai igényeknek megfelelően alakította át és rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás december hó 30-án történt.

**Üzlet-vétel vagy átvétel** alkalmával szokásos „vendéglő-átvételi” vagy „vendéglő-nyitási” értesítések és minden egyéb nyomtatványokat t. kartársaink a *Fogadó-nyomdában* (Budapest, József-utca 56. sz.) rendeljék meg.

**Szombat helyen** az állomással szemben levő jó hírnevű Takáts fogadót örök áron megvette Hass Ignác, az ottani Hungária kávéház társtulajdonosa. Hass kartársunk új üzletét a mai igényeknek megfelelő kényelemmel rendezte be és ünnepélyesen január 1-én nyitotta meg.

**Üzleti fehéremű.** Fogadói és vendéglői vászonféléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkor legjobb minőségű szállító és ismert *Deutsch Ferencné* (Bpest, VIII., Múzeum-körút 10. sz.) szerzeszenek be.

**Győrött** a Fehérhajó fogadót, valamint annak éttermeit ismert gazdája, Németh Ferenc kartársunk, egész ujonnan rendezte be. A megszépült és egyébként is jóhírnevű üzlet új megnyitása mult hó közepével történt.

**Waschatta Győző** előnyösen ismert fővárosi vendéglős, ki a háboru elején létesítette Baross-utca 7. szám alatti jóhírnevű éttermeit ezen üzletlen nagyművű átalakítást eszközölt. Ugyanis Waschatta kartársunk üzlete nem csak kibővült, hanem azt egész ujonnan tartozta és rendezte be. A VIII. kerület jobb családok ezen kedvelt vendéglője mult év utolján alakult át és nyílt meg ünnepélyesen.

**Üzletátalakítás.** Baross Sándor győrszabadhegyi előnyösen ismert vendéglős kartársunk saját házában levő vendéglőjét teljesen átalakította, s ugyanakkor egész üzletet ujonnan

# KASS-SZÁLLO

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg- melegvíz szolgáltatás minden szobában. Villanyvilágítás. Fürdővel ellátott szobák. Külön fürdők. Külön lakosztályok 2—3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok Hall). Szízes télikert. Nagy hangverseny és bankett-termek. Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Éttermi és kávéház nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű közönség szíves pártfogását kéri **Kass János** tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

# SZEGED

rendezte be és ünnepélyesen a múlt hó 16-án nyitotta meg újból. Pompás borocskája miatt még Győről is számosan látogatták. Sajtot jót csakis az előnyösen ismert *Staufer* és *Fiai* répcelaki sajtgyáros cégnél rendelhetünk. Ez a cég saját gyártmányain kívül eredeti emmentháliban állandóan nagy raktárt tart és úgy gyors kiszolgálás, mint kiváló minőség szállítás tekintetében a legmesszebbmenő igényeket kielégíti.

A Vendéglősök Naptárát, mondják a „Fogadó” írásai, ne mulasszák el a mi iparunkhoz tartozók beszerezni. Ezt a jóakaró figyelmzettetést, valóban nem lehet eléggé ismételni, mert tényleg mulasztást követ el, aki ezt a minden tekintetben igen érdekes és tanulságos szakkönyvet nem szerzi be. A „V. Naptára” 3 kor. 20 fill. (Ajánlási díj: 50 fillér.) Megrendelések a „Fogadó” kiadóhivatalába intézendők.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi sziveségéből a megtudni óháyokkal egy levelezőlapon közöljék. *Tentelmann* Fülöp pincér jelenleg katoná. *Arany János* pincér. *Varga Albert* pincér hollétét kérem tudatni S. F. „Fogadó” szerkesztőség.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő t. pincér-előfizetőink az új címmel kapcsolatban volt lakhelyüket (hogy előbb hol voltak?) szintén sziveskedjenek megírni. Fogadókiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

HELYVÁLTOZÁSOK. Szatmáron a Pannónia-kávészáz f. állását *Selinka* Gyula foglalta el. Ugyanott az Európa-kávészáz f. állását *Vinkler Mihály* tölti be.

## EGYRŐL-MÁSROL.

### A „Lacikonyha” eredete.

Ezek a kedves vásártéri kurtacsárdák, a krözusi kincseiről kevésbé ősmert *Dobzse László* királyunktól veszik eredetüket. Bár a kedves hírű *Dobzse László* uralkodónknak ezenkívül más is őrsi emléket és pedig a tírják-főváros: Nyiregyháza városa két kerekű *talyigái* és Debrecen városának, inkább teherszállításra alkalmazott *kordéi*. Egyébként mindakettő igen hasznos eszköz és fölülte azért kedves, mert olcsó. Így egy nyiregyházi talyigán, pár piculáért az egész várost behintőzhatni, míg egy debreceni kordén pár koronaért egész téli szükségletet be lehet fuvaroztatni, ami ugyancsak kellemes jótétemény, kivált ily háborus, s hozzá, ily nehézségek közlekedésű időben. Mindez *Dobzse László* királyunk idejéből való és innen ered a Lacikonyha is, amelynek állítólag *Dobzse László* is nem egyszer volt vendége.

A Lacikonyhák tulajdonosai eredetileg jó kövéres, magyar menyecskék voltak, akik azonban értettek a főzéshez, a „finomfalat”-ok és „bokrétás-pecsenyék” készítéséhez, s a még finomabb „fonatos” és „kürtös” kalácsok sütéséhez. A régi Lacikonyha étlapja különben ilyen volt: *diáznópecsenye* a „talyigás” és más vásáros magyaroknak; *krumpli* meg *gombóc* a tót-féle napszámosoknak; *pacal* és *tüdő* a cigányoknak és *morzsás máj* a kőmives vendégeknek. Amint ebből is látszik, elég változatosak voltak a régi Lacikonyhák étlapjai.

A vásároknak ez a vidámabb része, még ma is meg van s a „Lacivendéglők”

közönsége ma is a vásáros népből kerül ki. De gyakran ki-kimennek, pár finom harapásra éhezett, városi urak is, akik a talyigás, kofa és más vásáros asszonyok közt a legjobb étvágygal fogyasztják el a messze tájra finom és kellemes illatot árasztó *Lacipecsenyéjüket*. Aztán persze, sietnek visszatérni, megszórt vendéglőkbe, inni a fájtós ételekre jó nagyokat.

### Kénszeletek.

\*

A vendég mogorvaságának mi az óvszere? A komoly pincér nyájassága és napsugaras derüje.

\*

A legidegesebb vendég is bárányszelid lesz, ha a pincér őt guszta szerint igyekszik kielégíteni. Ilyenkor aztán nem éppen szükséges az ételek jobb minőségére is figyelemmel lenni.

## Bor.

Szerednyei — 25 hektoliter Ó — és 25 hektoliter új bor, egy tagban eladó. — Bővebbet: **Adametz Leó** gyógyyszerész tulajdonosnál **Turkevén.** o o o

## Dunántul

3-4

megyei székhelyen. régi jóforgalmu söröde és vendéglő. házzal együtt, bevonulás miatt eladó 60.000 koronaért, berendezéssel együtt. Cim a kiadóhivatalban.

## Ipolyságon

a Hopfinger József-féle vendéglő, 1917 április hó 5-étől bérbeadó. — Bővebb fővilágosítást az „Ipolysági hiteleszövetkezet” ad. o

## Eladó szálló

2-3

Mezőtúron a vasut mellett lévő, kftűnő forgalmu *Lakner-féle Kossuth-szálló, vendéglő, kávéház* eladó. Értekezhetni a tulajdonos: **özv. Lakner Albertnéval** Mezőtúron.

## SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett leveleikre választ nem kaptak, jelen rovattunkban találhatják meg a teletől választ Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

St. M. Mór. A kritikája helyes, csak hogy az első részben van egy kis tévedés. A dohánygyártmányokat nem a kiszolgálás módja miatt vonták el a vendéglősöktől és kávéosoktól, hanem azért, mert kevés a gyártmány, illetve mert kevés dohánykészletek vannak. Ennek az oka közismertes. Az intézkedés azonban csak átmeneti lehet és pedig addig tart, míg maga a bajnak az oka meg nem szűnik. Kényelmi szempontok ma nem bírnak hatással; azokat a háboru után lehet létjogosultaknak hangoztatni. Ma arra sem mód, sem eszköz nincs. A közlemény második részében említett dologgal lapunk mai számának első helyén foglalkozunk. Üdvölet. — B. G. helyben. Azt óhajtja tőlünk, hogy közzöljük véleményünket az „élelmiszeri központ”-okról, mivel az Ön nézete szerint nem válnak be. Mindenekelőtt figyelmébe ajánljuk lapunk belső részében a központokról elmondott egyet-mást. Ebben körülbelül megtaláljuk véleményünket is. Hogy nem válnak be, vagy legalább nem jól válnak be, az kétségtelen. Azt mindenki tudja, ki rájuk van utalva és csak azok nem tudják, kik ezeket szervezték és azok sem, kik vezetik. De azért a jó oldalukat sem szabad elvitatni, mert az *árak* tekintetében hasznosak. Az élelmiszer-üzorát ha nem is szüntették meg, de mégis korlátozták és állandóan féken tartják. Hogy sokszor nincs készlet egyik vagy másik cikkből, az talán ezeknek a központok vezetőinek a rovására irandó, mert nem gondoskodnak, vagy kellő időben nem gondoskodnak megfelelő készletekről. De azért inséges állapot nincs nálunk és a frontmögötti helyzetünkkel, — az adott viszonyok közt, még meglehetünk elégedve. A fűrdővízzel együtt, ne öntsük ki a gyereket is. Üdvölet. — D. Z. Egerszeg. Tudtunkkal ezideig még a vidéki kávéosok nem indítottak mozgalmat a 12 órai zárórarendelet megváltoztatása érdekében. — K. F. N. Szombat. Sziveskedjék az ottani községi jegyzővel (város-ház) igazoltatni, hogy ön ottani üzlet tulajdonos és havonta mennyl kukorra van szüksége. Ezt a hitelesített igazolványt küldje be a Cukorközpontra, Bpest. V. ker. Mérleg-utca 9. és kérje az ott kiintéztet cukormennyiségnek a kiutaltatását. Szíves üdvölettel.

## Pályaudvarnál

lévő vendéglő 8 szobás fogadóval, Egerben, 40,000 lakosu városban, megye székhelyén, rengeteg katonaság gócpontján, óriási idegenforgalommal, megbízonyítható évi 80,000 korona évi bevétellel, 10 éves szerződéssel, 5100 korona lakbérrel, vezetés hiánya miatt, 20,000 (huszazer) koronaért eladó, de kellő garancia mellett 5000 (ötezer) koronával átvehető. — Esetleg egy városi házzal elcserélhető. — Vevő italokról (bor, sör és pálinkáról) biztosítottak. Értekezhetni **Bary József** tulajdonosnál Egerben, ahol 400 hektó új és óbor is eladó. 2-4

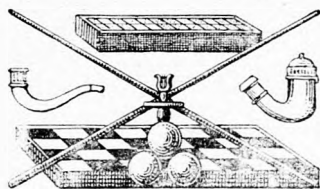
## Kávéház eladás.

Egy hetvenezer lakosu városban, nagy katonai székhellyel, a város központján, „Kabaréval” összekötött kávéház, öt mellékhelyiséggel, 600-700 korona napi átlagos bevétellel, igen szép nyári kerthelyiséggel, bevonulás miatt, sürgősen eladó. Cim megtudható a kiadóhivatal utján. 3-3

**Luh-Erzsébet gyógyforrás.**  
borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, oognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető  
**Schönborn Buchheim** gróf urad. ásványvizeinek bérletiségénél, Szolyva.



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hazai Takarékpénztárral szemben)

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, babak, sétatobok, tajték- és borostyánkő dohánzó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákók, sakk és dominó javítása olcsó árszámitással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtnak. □

## Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvéllal minden e szakmába vágó munkáikat legegyszerűbbtől a legfinnyesebb kivitelig. A szakmához tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel  
**Deákné.**

## KERESTETIK

elhelyező irodám részére ügyes vezető. Magyar és német nyelv és írástudás megkívánatik. Fizetés megállapodás szerint.

Kreibich Mihály  
Borz-utca 3.

1-1

## Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérem a tavaszi szükségletüket februárig fedezni

## Vászon és damaszt árakban

Kor. érték

Lenvászon lepedő 200 140	—	—	drbja 15.
Kárpáti	230 150	—	16.
Damast abrosz	150 150	—	11.
Dupla damast abrosz	150 150	—	18.
	150 180	—	20.
	150 250	—	25.
	150 300	—	30.
Dupla damast szalvéta	60 60	tucatja	24.
	66 60		30.
Ajour kávé-szalvéta	—	—	8.50
Neh. dupla dam. törülköző	55 110		40.
	60 120		45.
Szines beszívott kerti abrosz tiszta vászon	140 150	dbja	15.
	140 200		20.
Párnahuzat	88 76	—	drbja 7.50 és 9.
Vászon paplanhuzat	130 180	—	18.
Pincér kendő	—	—	tctja 15.
Vászon pohár-edénytörölő	tct 18.	—	24., 30.

## DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruhaza  
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4-60.

## Pályázati hirdetés.

A MÁV. belényesi állomásán 1917. év február 1-én a vasúti vendéglő bérlete lejár, ugyanazon időponttól számítandó 5 évi időtartamra ezen vendéglő bérletére ezennel zárt ajánlati tárgyalás hirdetik. Az egykoronás bélyeggel és „Ajánlat a magyar királyi államvasutak belényesi állomáson levő vendéglő üzlet bérletére“ felirattal ellátott, nemkülönben a kellő okmányokkal felszerelt borítékba zárt és lepecsételt ajánlatok 1917. évi január hó 23. napján déli 12 óráig a MÁV. aradi üzletvezetőség általános osztályának (I. osztály főnökéhez) üzletvezetőségi palota, Vilmos császár-tér 3. szám I. emelet ajtó 13. posta után, térti bevénnyel nyújtandó be. Bónatpénz 200 (Kettőszáz) korona. A vendéglő bérletére vonatkozó feltételek nevezett üzletvezetőségnél tudhatók meg, a hivatalos órák alatt.

Arad, 1916. december 27.

Az üzletvezetőség.

Vendéglősök csak

## Vendéglősök Naptárát

olvassanak.

Ugyancsak e fontos szakkiadványt az iparhoz tartozók közül senki se mulassza el beszerezni.

## Pincértanoncok

jobb házból, főlvételnek **Keszey nagyvendéglőben.** Budapest, VIII. Rákóczi-ut 44. 2-3

## Eladó kávéház.

A főváros egyik legforgalmasabb pontján egy kitűnő menetű kávéház, nyugalomba vonulás miatt azonnal eladó. A kávéház kimutatható napi bevétele 300 korona; évi bér 4000 korona. Még 4 évi szerződés van hátra. Feladási ára 25.000 korona. Az üzlet teljesen ujjonnan van berendezve s a berendezés megér 40.000 koronát. Cím a kiadóhivatásban.

Az

## ILONA

**ARTEZI üdítő víz**  
legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTEZIA“ R.-T. nál BUDAPEST.  
TELEFON 50-72.

## Kávéház átvétel.

### A t. kartársak figyelmébe!

Tisztelettel értesítem a mi szakmánkhöz tartozókat, hogy az „Orient kávéházat“ (Bpest, Rákóczi-ut 42.) megvettem és azt teljesen át fogom alakítani. Minden törekvésem oda irányul, hogy az **Orient kávéházat** a vidéki t. fogadóskor, vendéglősök, kávéskor és főpincérek régi kedvelt találkozó helyévé varázsoljam át, s hogy nálam mindenki a legkellemebben és otthoniasabban érezze magát. Abban a reményben, hogy a jó és szolid szakem' erőkívésével sikerül ezt a tervemet megvalósítani, — a t. kartársak részéről szives támogatást és minél számosabb látogatást kér

**Pollák Károly**  
Orient-kávész.

2-3

## Szállodát

vendéglővel, kávéházzal, vagy külön, megvételre, bérbé vagy elszámolásra, 5000 korona készpénzzel a fővárosban vagy nagyobb vidéki városban, azonnali átvételre keresek. Ajánlatokat e lap kiadóhivatála: „Komoly szakember“ jelige alatt továbbít. 2-4

## Német nyelv megtanulása magánúton

A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanából mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

Papírszalvéták legjutányosabban szerezhetők be a Fogadó nyomdában, Bpest, József-u. 56

## Reggel 3 órakor nyílik

Balla Gyula

**PALLAS KÁVÉ- ÉS FALATOZÓ-TERME**

VIII. ker. Rákóczi-ut 47. sz.

A vidéki kereskedők és a fővárosi pincér kartársak találkozó helye. — Pontos és lelkiismeretes kiszolgálás. A t. közönség és a szakmabeliek szives pártfogását kéri

**Budapest**

Rákóczi-ut 47.

**Balla Gyula**

tulajdonos.

# SAJT ::

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

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala: Budapest, VIII., Gyulay Pál-utca 9. szám.

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ó borok nagy választékban!

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

**Borértékesítő Részvénytársasága**

Alapító: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTÁN v. b. t. t., Hevesvárm főispánja.  
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Fötér, Lubyház, Új bankpalota).

Sürgöncyim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontai mátra

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:  
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű, Muskát-Otonell, Chasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

## Krondorfi savanyúvíz

### Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyúvizet ajánljanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kuttvállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

Vendéglősök és kocsmárosok csak  
„Vendéglősök Naptárát” olvassanak.



Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók  
Ifj. **GRÜNWALD MÓR**  
üveg- és porcellán nagy raktárban  
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.  
(a Ferenc József-híd közelében.)

## KENYÉRCZASKÓ

kenyér, kifli és egyéb száraz sütemény higiénikus megőrzésére. Minden vendéglőben nélkülözhetetlen.

Megrendelhetők:  
Fogadó-nyomda, Budapest, VIII., József-utca 56.

Figyelmeztetés! T. olvasóink ne csak a „vezércikket” és egyéb közleményeket olvassák el hanem figyelemmel böngésszék át a hirdetés-rovatot is

## Pincérek figyelmébe!

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

**Molnár Vilmos** *szerviköltőgyárosnái, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városrészi).*  
Képes árjegyzék bérmentve.

## HERRMANN J. L. R. T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.**

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben.)

**Nagy választék** legszolidabb kivitelű tárgyakból Szállodák, Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére.

1917. évf.

## „Vendéglősök Naptára”

megjelent. Fölvhívjuk a fogadós és vendéglős iparhoz tartozók figyelmét, hogy ne mulasszák el ezt a fontos szakkiadványt beszerezni. A fölötte gazdag és érdekes tartalmu „Vendéglősök Naptára” ára 3 kor. 20 fillér és ezenkívül az *ajánlási díj*: 50 fillér. Megrendelhető a Fogadó kiadóhivatalában. o o o o o o o o o o

## = Papírszalvéták =

A papírszalvéták használatának bevezetése nemcsak gazdasági hanem egészségügyi szempontból is ajánlatos. A [hadügyi kormány ugyancsak ily célból rendelte el a vasúti vendéglőkben úgy Magyarország, mint Ausztria területén a papírszalvéták használatát. o o o o o o o o o o

**Papírszalvétákat a legjobb minőségben és legmérsékeltebb árak mellett cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít: a**

**Fogadó-nyomda, Budapest, József-utca 56**