

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- KOCSMÁROS- ÉS KÁVÉS-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. FEBRUÁR 1.

3. 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. 0 0 0

TARTALOM:

Sorról-sorra.

Tésztát — kenyérgyertyét és még valami.

Csak magyarul.

Társulati Elet. Vendéglősök tejjelátása.

Apró események a sörpar köréből.

A vendéglői ételárak maximálása.

A konyha köréből.

Ujabb rendelet.

A bajor fővárosból (P. Gy.)

Különféle Közlemények. Január 1-én. Az Országos Közéletmező Hivatal. A vaj legmagasabb ára. Letaroztatott sörüzem. Üdvözlét „Aonogahara”-ból. Kélemelt fogadói szobaárak. Tele boroshordók vasúti szállítása. Egerek a sörös palackban Kedves naivítás.

Délirol bortermése. Bűk. A varsói háromszázötven tokaji bor. Házassági hírek. Kávé cukor pélcél. A cukorár drágító. Szabad-e vendéglősnek sertessel kereskedni? Apró események. Feketekávé-adó. Riviera-Grádó. Sörgyár, mely almabort sajtol. A háború sós és keserű kenyéret.

Bor és Pincegazdaság.

Hasznos Tudnivalók.

Keserű gombák.

Üzleti Híreink.

Egyről Másról.

Szerkesztői üzenetek.

Kortyantó. — 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.

Köbányán

már az első évben 248.000 hl. sört gyártott, 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 izléeseb kivitelben készülnek: folyóiratok, arjegyzékek, 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, üdülőtűzetek, szoba-elentések stb. □ □ □

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

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

SCHWEITZER ADOLF
Tr. nsylvania 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., Szvetenay-u. 16.

Eladó frakk és spenzerek.
— Olcsó árban. —
Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelmét fölhívjuk egy jó-tékonyossági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.** :-:

Vasuti vendéglő III. oszt.

éttermébe, 2000 korona óvadékkal olyan családok szakembert keresek, aki a vezetési teendőknek képes eleget tenni. **Havi forgalom** tíz-tizenkét ezer korona. **Feltételek** levélben közölhetnek. **Ajánlatokat** továbbít e lap kiadóhivatala. 1 3

BOR.

30 hl kiváló minőségű óbor, rizling és muskotály eladó. — Üres boros palackok és új színes stanol kupakok kaphatók: özv. **Galam-bos Sándornénál, Übecse**, (Bácsmenye).

Vasuti vendéglőt

átvételre keresek. Értesítést és ajánlatokat ezen a címen kérek: **Treják János Csáktornya**, Zrínyi-u. 1.

1-3

KESZEY VANCE ÉTTERMEI

Bpest, VII., Rákóczi-ut 44. a Nemzeti színházal szemben. Magyaros háztas konyha, saját szüretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pilseni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

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

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. *Magyar Paizs* erős szokimondó, független hetilap, magyar ipari, honi terméket vég *magyar szellemet terjeszt minden terén.* — Evi elütrési ár: 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztő: **Borbély György** és **Hornóth Lajos** Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nyári udva; kert — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok.

Állandó borvásár.

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

Kávéházi és vendéglői

berendezéseket **alpalka, kinaezüst árut** vesz és elad

Braun Gyula, Budapest

VII. ker. Síp-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44.

Megjelent

a f. évre is a „Vendéglősök Naptára“ a fogadós és vendéglős-
iparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.

A „Vendéglősök Naptára“ ára ez-
uttal is: 3 korona 20 fillér.
Ajánlási díj 50 fillér.

Naptári megrendelések:

„Fogadó“ kiadóhivatala Budapest
VIII., Gyulai Pál-utca 9 sz. in-
tézendők



Tartalom:

Az 1917-ki „Vendéglősök Nap-
tára“ a naptári, csillagászati és
egyéb közérdekű részekben ki-
vül a következő részekből áll:

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

Az 1917-ki „Vendéglősök Nap-
tárát“ a fogadós és vendéglős
iparhoz 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.



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

Hirdetési árak:

Oidal nagyság szerint. Többszöri hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja:
4 korona 50 fillér.

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

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: FLÓR GYÖZŐ.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek“, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának“, a Szabadkai, Tolnai, vármegyei, Kassai, Erzsébetfalvai, Brassó megyei, Csepeli, Sárvár és vidéke, Pécs-Baranyai, Kispestszentlőrinci, Nemetújvári, Lévavidéki, Szatmármegyei, Zombori, Nemesócsa és vidéke, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronaljai-vidéke, Sárosmegyei, Budapest és környéke, Érsekújvár és vidéke, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezőtúr, Turkerc és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és elh. egyesület és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

Sorról-sorra.

Aranyeső.

Aranyeső esett és az aranyesővel fényes kitüntetések hullottak. Nemesekből bárók, bárókból grófok lettek. míg más a ra érdemek, titkos tanácsossági és egyéb nagy kitüntetések nyertek a koronázás alkalmából. Budapest széke főváros polgármestere, Bárcy István, dicséretet kapott. Csak dicséretet és nem más kitüntetést. — jegyezte meg keserűen egyik-másik lap. Azonban éppen csak egyik másik tette ezt szövi. míg a sajtó nagy többségének nem igen látszott a feje fájni amiatt, hogy Budapest első polgára egész hátul kerül a kitüntetettek sorába.

Érdeme senkinek el nem vitatható, vagyis aki megfelelő érdem-ekkel rendelkezik, annak mindig, mindenütt és mindenféle érvényesítésre nyitva áll az ut. Mi a legfontosabb érdeme egy váro: vezető-fejének? A város polgárságának, minden rendű s rangu lakójának, szeretete és tisztelete. Ez az első, ez alapja minden más érdemnek s ha annak a városi vezérnek ezt sikerült kivívnia; akkor máris oly naggyá és kiválónak tette magát, hogy az aranyesők felhői még tévedésből sem kerülhetik el. No és, mondható e ez a mi polgármesterünkre; megszerezte-e vagy igyekezett-e kivívni Bárcy István Budapest lakóinak általános tiszteletét és szeretetét?

Mink csak a mi iparunkhoz tartozókról szólunk. És megállapítjuk, hogy a mi polgármesterünk soha, semmiféle tényével nem igyekezett a szívéhez férközni ennek a polgári osztálynak Budapest polgármesterei hivatala és tanácsi osztályai, a vendéglősiparhoz tartozók érdekeire sohase voltak tekintettel. Ennek az iparososztálynak csak kellemtelenedni tudtak a mindenféle rendelkezésekkel, kezdve és folytatva a „sós és paprika szőrő“ és más hasonló céltalan és gyerekes rendeletekkel. Jogos ipari érdekek és vendéglősipari jogok? Emlékezzünk az 5–6 év előtti társulati harcokra, amikor a tanács a pálinkások és szatócsok hitvány garasos érdekeit, fölébe helyezte a vendéglősök jogos érdekeinek. Más fővárosokban azon vannak a vezetők, hogy a váro-t minél jobban megtisztítsák piszkos mocsárai: a „pálinkásbutikok“ s a hasonló „fertőzést“ terjesztő „szatócs-lebujok“-tól. Budapestben ennek az ellenkezője történik. No és amint a vendéglősiparhoz tartozók nem tapasztalhatták a főváros vezetőségének szikrányi jóindulatát; ugyanigy nem igyekezett szeretethez férközni Budapest többi iparos polgárságának sem.

Hát a magyarság szívében mint van elhelyezkedve Budapest polgármestere? Erre a kérdésre, talán legjobban azzal felelünk meg, ha rámutatunk Budapest csuf balkánias külsejére, magyartalan jellegére. A korlátottság majmolta idegenszerűség, a „pension“ és hasonló idegen szavak zaggyasága, sehol

nem látszik és ríkit le olyan bántóan, mint Budapest falairól. Más fővárosokban, ugy a szövetséges Németországban, mint az elleneséges államok székhelyein, a vezetőknek már a háboru elején abban nyilvánult meg nemzetük és fajuk szeretete, hogy az eféle idegenszerűségtől sietve igyekeztek megtisztítani városaikát. Bárcy István hivatalaiban, erre nézve még csak kísérlet se történt.

A magyar főváros a világ legszebb városa, — mondja mindenki. Hát, nem kellene egy ilyen főváros polgármesterének, minden gondolatával és tetteivel azon lenni, hogy ennek a fővárosnak mes-ziről föltünjön és tündököljön külső magyarsága; hogy ebben a fővárosban az idegen szemek tükrét képező vendéglős és kocsmaák a tisztaságtól ragyogjanak és ezen üzemek tulajdonosai lehetőleg mind szakemberekből kerüljenek ki. S miként ez első és legfontosabb ipar főzőnek; megadni és tiszteletben tartani minden iparosnak és polgárnak jogát és ne történjék csorbítása vagy háttérbe szorítása egyiknek a másinak előnyére. mint ezt a vendéglősiparnál annyiszor tapasztalhattuk. Egy főváros polgármesterének, ilyen irányu ténykedése szeretheti meg azt a tiszteletet és szeretetet, amely őt érdemileg az összesek fölé helyezi. Ilyen magaslásban, közel egy millió polgár szeretetének melegében; aranyeső hullása idején, fényes kitüntetésével az első sorában láthatná mindenki a magyar főváros polgármesteret.

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

Tésztát — kenyérgyért és még valami.

A székesfőváros tanácsa megint kigondolt valami okosat. Erendelte ugyanis, hogy a vendéglőkben csak kenyérgyert ellenében lehet ezentul tésztát adni és ez az új rend jan. 28-án lépett életbe. A rendelkezés ugy szól, hogy egy adag főtt- vagy sülttésztáért a kenyérgyert vagy pótgyert egy darab hat deka lisztből szóló szelvényét, vagy pedig a napi kenyérgyertnek két darab, egyenként négy deka kenyérről szóló szelvényét kell adni. A sülttészta-adag súlyának legalább 12 dekanak kell lenni. A cukrász-süteményért, tortáért, feltűjtért és a husételekhez adott tésztakörítésekért és tésztamelléletekért kenyérgyert nem szabad követelni. Végül kimondja, hogy a tészta-ételekért beszédett jegyszelvényekkel az illető üzleti étkező elszámolni tartozik a központi liszt hivatalnak, mert utabbi lisztet csak ugy kaphat. A pályaudvarokon a tésztaételek továbbra jegy nélkül adják ki. (A rendeletet egész terjedelmében a lapunk belső részén közöljük.)

Mit akar a fív. tanács ezzel az intéz-

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívis és értesítés. Főhívatnak 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. **Beíratási díj:** 2 korona. **Evi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület“ tagjainak szakkütyükben tájékozást és esetleg jogitanácsot díjtalan nyújt, ha az irodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

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 irodájához fordul.

Az ipartársulat mindenemü hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó“ útján közöltetik.

Előfizetés.

A l. előfizetők kérelnek, hogy esedékes előfizetésüket 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.

Vendéglősök Naptára

1917. évre.

Kapható: a Fogadó kiadóhivatalában. Ára 3 kor. 20 fillér. Ajánlási díj: 50 fillér.

kedésével elérni? Azt-e, hogy a vendéglői étkezésre utalt honpolgár egyáltalán ne egyék tésztát, vagy pedig azt, ha tésztát akar enni, akkor mondjon le a kenyérvévről? Bárhogyan okoskodott a tanács ennek a bölcs intézkedésének ki-gondolásánál, a tényekkel ellentétbe helyezkedett. Mert a megállapított, vagy mondjuk úgy, ahogy van, a megengedett kenyérmennyiség annyira szűkre van szabva, hogy a nehezebb munkát végző, vagy a torták fogyasztásától el nem rontott gyomru polgártárs kénytelen előre elfogyasztani az ő kenyérjegyeit, mert éheznek. Hát már annyira szűkben volnának a lisztel? Nem hisszük, nem lehet igaz! Ok nélkül nem fokozzák a nyomor-ságot, hiszen amúgy is elég van ebből a tanács fokozás nélkül is.

Minek csinálja a tanács az ő újabb műveletét ilyen kerülő uton? Mondja meg a vendéglői ellátásra utalt közön-ségnek, hogy ha mer ezentul az étkezés-nél tésztát is enni, akkor bezárhatja. Vagy pedig parancsoljon rá a vendéglősökre, hiszen ugyanis folyton parancsolgat nekik, hogy ne készítsenek tésztát, mert ez ki-hágást képez, amiért megbüntetik. Az egész okoskodásnak az a célja, hogy ke-vesebb liszt fogyjon. Erre vall nemcsak ez a rendelkezés, hanem az a tény is, hogy nyakra-főre korlátozzák a vendéglősök okvetlenül szükséges lisztmennyi-ségét. Azt persze a tanács vagy annak liszt hivatala nem tudja, hogy a liszt a vendéglő konyháján nemcsak tésztára, hanem másra is kell. Már tanácsolják is a vendéglősöknek, hogy ne készítsenek tésztát, akkor nem kell nekik liszt. Hát nagyon szépen köszönjük ezeket a tanácsokat!

Nézzük a mai állapotot a vendéglői ellátásra utalt lakosság, vagy ha úgy tet-zik, a Budapesten hosszabb-rövidebb ideig tartózkodó idegenek szempontjából. Hetenkint egy zsirtalan és két hustalan napunk van. A zsirtalan napokon beha-bart (tehát lisztel készített) ételeket lehet csak kapni. A hustalan napokon mit egyék az a kocsos? Pacalt, tüdőt, májat, vesét,

velőt és hasonló kevés tápanyagot ma-gában foglaló ételeket. És ha ezeket elfogyasztotta, hát akkor — éhes marad. A tészta ebben az esetben potló étel, mely önmagában is annyi szuggeszcióval bír, (ha nem is igaz), hogy a vendéglői étkező jólakottnak érzi magát. Tehát most ezt is elvonják a vendéglői étkezőtől.

Ha a bölcs tanács tudná, hogy a ven-déglősnek mennyi gondot okoz az a tojástánc, amit a hét három bőjti napján neki járni kell, hogy abba a lesben álló sok hurokba bele ne akadjon, akkor bi-zonyára nem sujtaná annyira a vendéglősö-ket, hanem ellenkezően, igyekezne köny-nyitene helyzetükön és támogatná mun-kájukban. Hiszen minden vendéglős ebben a nehéz időben közellátási munkát végez. Dolgozik, vesződik az élelmiszerek uzso-rásai javára, a maximált árakat kijátsoz kereskedők és árusok hasznára. Minden anyagnak, ami a vendéglős konyhájában feldolgozásra kerül, olyan magas ára van, hogy a vendéglősnek fejtörést okoz az étel árainak megállapítása. Haszonra nem is gondolhat, hanem csak azt tartja szem előtt, hogy a vendéglőjét fenttarthassa és úgy, ahogy lehet, a víz fölött maradjon.

De a fővárosi tanács nem elégszik meg ezekkel a megszorításokkal. Tovább ha-lad a vendéglősök gyámkodásában. Bi-zottságot alakított arra a célra, hogy figyelemmel kísérje a vendéglői ételárakat és megállapíthassa, hogy melyik vendéglős számít olyan árakat, melyekbe, a ven-déglős megbüntetése céljából, beleka-paszkodni lehessen. A vendéglősök vé-delmére a Székesfővárosi vendégl. és kocs. ipartársulata elnökét és egyik helyettes elnökét, Hajós Károlyt és Csengey Sándort, küldte ki az ellenőrző bizott-ságha. A Budapesti szállodások és ven-déglősök és kocs. ipartársulata Marincich Ottó és Váradi Gyula fogadói igazgatókat küldte ki szakértőkül, hogy az árak elbírá-lásánál mint szakértők elejét vegyék a vendéglősök igazságtalan megbüntetésé-nek. Hogy ebből az ellenőrzésből mi lesz még és nem fog e elfajulni, nem fog-e a

vendéglősök hátrányára az eddigi bajok-nál még nagyobbakat okozni, azt még most nem tudjuk. De igérjük, hogy szemmel fogjuk tartani ennek a bizott-ságnak a működését.

Mint hogy ebben az ügyben újabb ve-szély fenyegeti a vendéglősöket, a Szé-kesfővárosi vendégl. és kocs. ipartársu-latának válaszimánya jan. 24-én tartott ülésében megállapította a kisebb és kö-zepes (polgári) vendéglők részére az étel-árakat, melyeket az ellenőrző bizottságnál elfogadásra fognak ajánlani. Nem szenved kétséget, hogy a fogadói és más nagyobb éttermek tulajdonosai részére magasabb árak lesznek megállapítva, mert nyilván-való, hogy az üzletfenntartási költségek az üzlet nagyságához képest, nagyobbak mint a polgári vendéglők.

A társulat részről megállapított étel-árakat lapunk belső részében közöljük s úgy tudjuk, ha az ellenőrző bizottság az árakat helybenhagyja, az ipartársulat külön fogja tagjait értesíteni.

A fővárosi tanács ebben az intézké-désében a vendéglői ellátásra utalt lakosság érdekeit akarja megvédeni. Ez ellen nem lehet kilógást emelni, de kifogásolható ezzel szemben az a ténykörülmeny, hogy a főv. tanácsa semmivel sem könnyíti meg a vendéglősök árubeszerzését, hanem ellenkezőleg, minden térer megnehezíti azt. Sok lőtás-lutás és alázatos könyör-gés mellett juthatnak liszthez, cukorhoz, fagyos burgonyához stb. És ebben a te-kintetben nyilvánvalónak látszik, hogy a különféle „központok“ kezelői nem áll-nak hivatásuk magaslatán, amire nagyon jó volna, ha a főv. tanács sürgősen ki-oktatná őket. Mert nem járja, hogy a vendéglősöktől folyton követeljenek su-lyos áldozatokat, de érdekükben egy lé-pést sem tesznek.

Vendéglősök csak

Vendéglősök Naptárát

olvassanak.

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

A bajor fővárosból.

München, 1916. december hó 26.

Aki egy szép és kellemes nagyvárost akar látni, az jöjjön Münchenbe. Persze, most a háboru alatt, nehézségekbe üt-közik az ilyfajta utazás, de a közeli béke után, mindenkinek ajánlhatom a bajor főváros megtekintését. Kiváltképen a fo-gadós és vendéglősiparhoz tartozóknak érdemes ide rándulni, akik nemcsak egy szép és művészi rendezett várost láthatnak, hanem a szakmával kapcsola-tban is sok látni és tanulmányozni való fognak találni. Noha a város jóval kisebb mint hazánk fővárosa, de idegen-forgalom és egészséges üzletforgalom tekintetében jóval fölülmulja Budapestet. Mindez föltűnik már az érkezésnél, mi-kor a vonat berobog a hatalmas *Haupt-bahnhof*-ba, hol az idegen az oda érkező és onnan induló vonatok légiónyí számát meglepődve láthatja. A közönségnek óriási áradatban váló hullámszáma egyre tart és úgy tűnik föl, mintha a félvilág népe járna itt. A főpályaudvar majdnem

a város közepén van, ennél fogva a ren-geteg embertömeg egy-kettőre eloszlik; ki villamossal, ki autóval vagy bérkocsival megy szállására, vagy pedig gyalog-szerrel indul a néhány száz lépés távol-ságban levő fogadókhöz.

Ha idegen most Münchenbe érkezik, mindjárt tapasztalhatja, hogy olyan or-szágbán van, ahol rend, szigoru rend van. Megérkezve, a fogadóban pontos és részletes személyi adatokat kell bejegyezni, amelynek befejeztével nyomban meg-kapja a szükséges élelmezési jegyeket. És pedig kenyér, tej, burgonya, bus, vaj stb. jegyet. Jegyre Münchenben mindent lehet kapni, jegy nélkül semmit sem szolgálnak ki.

November hónapban, mint azt akkoriban a lapokban olvashattuk, egy francia repülő azt a nemzetközi hadijoggal össze nem egyeztethető esztelenséget követte el, hogy a frontlőt néhány száz kilométer távolságban fekvő München fölre-pült s néhány bombát dobott a védtelen városra. Szerencsére a bombák nem rob-bantak föl s így nem okoztak semmi

kárt. De azóta a város jóformán sötét. Az utcai közvilágítást szolgáló ivlámpák levannak szerelve, a kiralatok nincsenek kivilágítva, a gázlámpák üvege félig kékre van festve, hogy a kisugárzó fényt tompítsák. A vendéglői és kávéházi tükrö-áblakokat, végig rózsaszínű vagy zöld függönyök takarják el. A záróra éjtéli féltizenkettőkor van; utána komor sötét-ségbe borul a város.

Kellemesen érinti az idegeneket, külön-ösen a magyarokat, hogy a város külső szépségét rontó és visszatetsző piszkos pálínkaméréseket, mint pl. a magyar fővárosban, sem az ugynevezett *süntészekel*, amelyeknek „ordító“ és izléstelen *pálín-kás* cégtáblái Budapestben olyan vissza-tetszően és kellemetlenül hatnak a művelt idegenekre, — Münchenben sehol nem láthatni. Van ugyan néhány „égetett-szesz“ kimérvő üzlet, de ezek izléses be-rendezésűek és szolid külsejűek, úgy, hogy az ember alig veszi észre. És ezek az üzletek nem találkozó helyei és lebuj-tanyái a dologkerülő népségnek és meg-rögzött „*snapszbruderok*nak.“

TÁRSULATI ÉLET

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 (levél vagy levelezőlapon)* jelentsék be a társulat irodájában, VIII. ker., *Gyulai Pál-utca 9.*, hogy ennek alapján a szükséges mennyiséget megállapítani és biztosítani lehessen.

A Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata.

Apró események a söripar köréből.

— Hírek innen-onnan. —

A múlt év utolsó hónapjának elejével az a hír járta be a sajtót, hogy az ausztriai sörgyárak, alighanem bezárnak — árpahiány miatt. Nem vagyunk kárörvendők, de a birre mégis amolyan jórészt szállt meg bennünket. Azt gondoltuk ugyanis, hogy mily szerencsés helyzetbe jutnak a magyar sörgyárak azáltal, hogy az osztrák sörfőzdek által termelt 7—8 millió hl. sört is ők lesznek kénytelen gyártani. Micsoda eldorádója lesz vendéglőinknek, amelyek eddig oly nagyon érezték a sör-nyereség viszonyokat. Meg fogjuk érni azt a szép időt, hogy az osztrák határszéli városok polgárai, Simbach és más bajor-határmenti városok helyett, ezental hozzáink fognak „kirándulni“ az olcsó és finom sörök élvezetére.

Ezek a kedves rózsás felbőként kóválygó gondolatok azonban, csakhamar szétfoszlottak s helyüket ama komor valóságoknak a tudata foglalta el, hogy az osztrák sörgyárak, még nagyobb mérvű

árpahiány miatt sem fogják becsukni sörfőzdekazánjaik ajtait. Majd módját fogják ejteni, hogy annak a jó néhány millió hl. sörnek az előállítására, még se a magyar sörfőzdekre háruljon. Ez a kedvező mód pedig a bécsi élelmezési tanács ülésén ment keresztül. Bécs város élelm. tanácsa ülésében a cukor árának leszállításával foglalkozott s ekkor történt az az elhatározás, hogy december 15 től 500 wagon árpát bocsátanak a sörgyárak rendelkezésére. Az osztrák sörgyárak azóta meg is kapták és föl is dolgozták a nem éppen kevésnek mondható söranyagot.

Az egész dolgot, — a fennebbi csatlódás dacára — jó jelnek vettük és arra következtettünk, hogy ha az osztrák sörgyáraknak, akkor a mi sörfőzdeinknek is jut néhány száz vagon ételre anyag s a magyar sörfogyasztási viszonyokon, szinte segítve leaz. Ezt a föltevésünket megint újabb csatlódás érte.

Az új év elejével ugyanis a magyar kormány újabb rendeletet bocsátott ki a sörgyártás újabb korlátozása tárgyában. A rendelet a sajtolt élesztőgyárak malátacsira-szükségletének biztosítása céljából meghagyja, hogy a sörfőzdek és malátagyárak részére rendeltetleg engedélyezett és az 1916 szeptember 6 napjáig beáztatott árpamennyiség betudásával összesen 130/0 ot, a malátagyárak mindegyike pedig 104/0 ot dolgozhat fel malátáivá. A meglévő többlet fölött a gyárak nem rendelkezhetnek, azok zár alá vétetnek és csak a Haditermény r.-t. van jogositva azokat megállapított maximális áronként átvenni. A korlátozás arányában változik a sörgyárak szerződészerű szállítási kötelezettsége vevőikkel szemben is.

Most pedig, kissé jobb hírek hallatára, menjünk a szövetséges Németországba.

A németországi sörgyárak kimutatják, hogy az 1915—16. évi üzleteredményük elég haszonnal járt; nagyobb osztalékot juttattak részvényeseiknek, mint az előző években. Ha tekintetbe vesszük, hogy a német sörgyárak csak 60, később csak 48, Északnémetország részére pedig csak

33 százalék malátát engedtek feldolgozni, tisztában lehetünk azzal, hogy csakis a gyakori áremelés juttatta őket a rendkívüli haszonhoz, amilyent rendes körülmények közt nem bírtak elérni. Mindez azonban, ugylátszik, arra serkenti a német sörgyárakat, hogy újabb áremeléssel foglalkozzanak, mert az onnan érkező hírek szerint, tényleg foglalkoznak az áremelés tervével és ezenfelül azzal is, hogy csökkentik a sör malátatartalmát. Van azonban a fogyasztók közt egy áramlat, mely tiltakozik a sörgyárak „szabad keze“ ellen és arra törekszik, hogy a kormány *maximálja a sörárakat* és állapítsa meg a sörnek *minimális malátát és komló tartalmát*. A német sörgyáraknak egyuttal *beszerzőközpontot* létesítettek, hogy e középpont útján szerezhessék meg mindazokat a nyers- és pótlanyagokat, amelyek a söripar üzemében szükségesek. Ez a középpont fogja értékesíteni a söripar melléktermékeit s fog gondoskodni a kész sör elosztásáról is.

A *bajor sörgyárak*, német kollégáiktól eltérően; leszállítják a sör árát. Elhatározták ugyanis, hogy a sör árát, amennyiben az literenként 34 pfennig, vagy ennél drágább volt eddig, literenként 2 pfenniggel leszállítják. A bajor sörgyáraknak ez az elhatározása nagy meglepetést keltett, annál is inkább, mert az észak-németországi sörgyárak is még az ár újabb növekedése érdekében fejtenek ki élénk tevékenységet.

Most aztán egy kis meglepetés jött közbe. Amit ugyanis a bajor sörgyárak terveztek, az előbb be fog következni Németországban. A német kormány és a sörgyárosok közt ugyanis tárgyalások indultak meg, emelvények eredményeként a kormány az érdekelt sörfőzdekkel megegyezett abban, hogy a sör legmagasabb ára 32 korona legyen. Ez a mak-szimálási rendelet, hír szerint, februar elejével fog megjelenni.

Amíg ezek történtek, a jó bajorok láthatára fölé bus fölleg szállott. Bajorországban ugyanis elrendelték a sörfogyasztás korlátozását és ez új rend szerint, egy sörívónak délben egy fél és este — vacsorához — 3 fél-liter sör jár. Naponta 4 fél-liter, mi ez egy bajor sörívónak!

Hogy, hogy nem, egyszerre csak szárnyra kelt — egy müncheni lap nyomán — hogy a pilzeni sörfőzdek egyelőre beszüntették üzemüket. Ez a hír persze, éppen olyan kalandos és kétése, mint az, hogy az osztrák sörgyárak bezárni akartak árpahiány miatt. Dehogy zárják be üzemüket az osztrák és pilzeni sörgyárak, sem egyelőre, sem kételőre; legfeljebb csak híresztelik ezt, hogy suba alatti sötét terveiket könnyebben megvalósíthassák. A pilzeni sörgyárak különben mindig elsőnek szokták járni az ilyen sötét utakat. Ezeknek megvilágítására, ime az alábbi kis hír.

Az *osztrák sörgyárak* a Romániában zsákmányolt árpából nagyobb mennyiséget kérnek, hogy termelésüket fokozhassák. 500 vagon árpát — állítólag — ígérték is nekik, de ezt keveslik és többet kérnek. (Hogy jut-e valami ezekből az állítólagos nagy árpamennyiségekből a magyar sörgyáraknak is, nem tudjuk; erről eddig semmi értesítés sincs.)

Münchennek számos nagy fogadóján kívül, igen sok nagy és jömenetelű étterme van. Ezenkívül vannak a müncheni „speciálitások“ — a „Bier Kellerek.“ Ezekből a nagy üzleti helyiségekből majdnem mindegyik itteni sörfőzdeknek van egye. A bajor fővárosban nagyon sok sörfőzde van s így nagy a számuk az ilyen „Bier Kellerek“ nek is. Ezek között leghíresebb a „Hofbräuhaus Keller“ és a „Maltheser Keller.“ Eme sörház vagy pincéhez fogható nagy üzlet sem Budapesten, de Bécsben sincs, Békeidején nem tartozik a ritkaságok közé, hogy ezekben a helyiségekben egy nap alatt ezer hektoliter sört mérnek ki. Azt meg kell adni a müncheni bajoroknak, hogy a sörfogyasztáshoz alaposan értenek. Már kora dél előtt elmennek az ő „Stammlokal“-jukba, és másféliteres nagyságu és ürtartalmu korsó fekete sörrel kezdik az iddogálást. Így persze, gyorsan ürülnek a hordók és telnek a hektoliterek 100-as és ezres számai.

Az ételek, a mi árainkhoz hasonlítva, nagyon olcsók. Egy középszerű étteremben egy négy fogásos teríték (menü), egy

márka 30—50 pfennig. A malac Magyarországon az év végén és nyáron különlegesség számba megy; itt ebből is kapható mindenütt és hozzá milyen áron; pl. egy adag combja 1 márka 60 pfennig. Magyarországon valószínűleg jóval drágább, pláne a mostani időben. Ennek az olcsóságnak azonban nem az az oka, hogy itt a vendéglősök szerényebb kéréssel megelégszenek, hanem az, hogy eféle cikket jelentékenyen olcsóbban szerezhettek be. Az itteni hatóság vas szigorral gondoskodik arról, hogy az árakat semmiféle mesterkedéssel föl ne hajthassa a magán spekuláció.

Miként a vendéglői üzletek és sörházak, a kávéházak is nagy üzemekre vannak berendezve. Ha az itteni nagyszabású kávéházakat látjuk, csak akkor tudjuk, hogy mennyire téves az a nézet, hogy Budapest a nagy és szép kávéházak városa.

(Vége köv.)

Eseményeink sorát egy prágai hírrel zárjuk. — Hír szerint a sörhiány egyre nagyobb mértékben érezhető Prágában. Valószínűleg hetenkint kétszer, hétfőn és pénteken sörszüneti napokat fognak elrendelni.

Ennek a hírek a valószínűsége már inkább és azért is hihető, mert Ausztriában már rendeltek el ilyen szüneteket. Ennek dacára nem szabad hinni, hogy az osztrák polgártársakra kevesebb jut, mint a magyar sörivőkra. A magyar sörivő ha elfogyaszt egy ültőhelyében 5—6 pohár és pár korsó sört, már „nagyivónak számít. A német s így az osztrák sörivő, azonban csak ennyinél: 6—7 korsónál kezd el a sörivástól. Így ha Prágában és más cseh és osztrák városban csak öt napjuk is marad a sörivőknek, még mindig sokkal több fogyasztanak, mint nálunk.

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“ból származik.) — „Beszálló-vendéglő“ helyett a magyar névtábla is megőrkített szép „Vendégfogadó“ szót használjuk. Étlapirásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becstület és önérték teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkodjon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak a irandó *Cz* (ceze) betűt se névben, se más szóbar ne az írjon senki. Magyarságunk védelméhez hozzátartozik, hogy vendéglőink és kávéházainkban csak magyar termetek tartssunk és mindenképpen arra törekedjünk, hogy magyarságunkat erősítsük és önmagunkat — s ne az idegeneket — gazdagítsuk.

A vendéglői ételárak maximálása.

Még nem tartunk a hatósági ételárak maximálásánál, de nemsokára ott leszünk. A székesfővárosi tanács egyéb kömikus rendelkezései közt rá fog térni arra is, hogy a vendéglősökre ráparancsolja, milyen árakat szabad számítaniok az általuk kijelölt ételkért. Lapunk első helyén ismertetjük a vendéglői ételárak állandó ellenőrzésére alakított bizottság munkaprogramját, működésének célját és büntetési vágyát. Hogy az ételárak miatt eddig még nem büntettek vendéglősöket, az csak annak tudható be, hogy az étel legmagasabb ára még nincsen hatóságilag megállapítva. Pedig de szeretnék volna már a vendéglősöket ezért is büntetni. Csak vigyázzunk! Ami késik, az nem mulik!

Most készülnek a vendéglői ételek árát maximálni. A felszámítható ételárakra nézve a szakértők tesznek javaslatot. A fogadók és más nagyobb éttermek ételárait nézve *Marencich Ottó* a Dunapalota-fogadó és *Várady Gyula* a Royal-fogadó igazgatói, mint a „Bpesti száll. vendégl. ipartársulata“ kiküldöttjei tesznek javaslatot. Mint *Marencich* igazgató nekünk mondta, ők az általuk képviselt éttermek ételárain nem óhajtanak változtatni s egyelőre csak az ellenőrzés jogát gyakorolják. A közép és kisebb üzemek ételáira nézve a „Székesf. vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata“ kiküldöttjei,

Hajós Károly elnök és *Csegey* Sándor alelnök, terjesztenek elő indítványt. Utóbbi üzemek ételárait a nevezett ipartársulat válaszmánya állapította meg és szigorúan szem előtt tartotta a vendéglői ellátásra utalt közönség anyagi viszonyát, illetve fogyasztóképességét. A vendéglősök az ármegeállapításnál tehát kevésbé a saját számájukra, hanem inkább a közönség érdekeire voltak tekintettel. Ha a fővárosi tanács, vagy a közönség ezt esetleg nem hinné, hát akkor számoljanak utána, hogy a tényállásról meggyőződjenek.

A közép és kisebb vendéglők részére az említett ipartársulat következő ételárakat állapított meg:

Étlapárak.

Leves	—40 f.	Szárnyas	3.60 f.
B-csinált leves	—60 „	Tészta	1.—
Főzelék feltéttel 2.—	„	Gulyás	2.60 „
Üres főzelék	—60 „	Pörkölt	3.—
Marhabús melléklettel 2.—	„	Vese-völével	2.40 „
Marhasült	3.20 „	Velő tojással	2.40 „
Rostélyos	2.60 „	Pi itott máj	2.40 „
Borjussült	3.20 „	Savanyú tüdő	1.60 „
Borjussült (rögtönzött) 3.60	„	Halpaprikás	3.20 „
Sertéssült	3.20 „	Rántott hal	3.60 „
Füstölt hús	3.20 „	Sajt (adag)	1.—

Megjegyzendő, hogy tésztát csak két kenyérgyérj ellenében szabad adni és a sült tészta sulya legalább 12 dekának kell lenni.

A vendégnek egy-egy napra 4 kenyérgyere van. Ha az ebédnél tésztát is akar enni, akkor természetesen 3 kenyérgyere fog el, ha csak az ebédhez nem hoz magával kenyeret. Ez esetben csak a tésztaért kell két kenyérgyerevel leadnia. Ha élkező vendég azt fogja mondani, hogy honnét vegye a kenyeret reggelire, vacsorára és — ha lukszust enged meg magának — uzsonnára, s ha emellett nagyokat fog káromkodni, akkor szép és sima szavakkal csak a *polgármester*hez kell küldeni, ott majd gondoskodni fognak róla, hogy legalább a tulajág ne koplaljon.

A *rizsétel*eket teljesen ki kellett kapcsolni, mivel a fővárosi tanács nem bocsátja ki rizskészleteit. Minden bizonytalanná akar, amíg az eiromlik, de talán már el is romlott, mint annak idején a magyarmennyiségű zsir és újabb időben a burgonya.

Ha az árszabályozó és árellenőrző bizottság a jelzett ételárakat elfogadja, akkor az ipartársulat tagjait külön fogja értesíteni.

Tehát jöhet a maximális ár!

A konyha köréből.

Még egyszer a „jóíz“ kérdéséről.

A „Fogadó“ december 15-ki számában egy fővárosi fogadói főszakács fejtette ki nézetét igen tanulságosan az „iz“ kérdéséről. Hogy mint adható meg a *valódi jó íze*“ valamely ételnek; erről szövezt érdekes írása. Hogy mily érdeklődést keltett ennek a hivatott — s a főzés terén valóban kiváló — szakembernek a közleménye; az igazolja legjobban, hogy a konyha köréből egész sereg levelet és levelezőlapot kaptunk, amelyek mind elismerik és helyeslik a sorok igazságát. Így egy erdélyi vendéglősné ezeket mondja soraiban:

„Igaz van a főszakács közleményének az ételek *jó ízét* csak úgy adhatjuk meg, ha ahhoz megfelelő időnk van. Én különben csak magamról veszek példás. Az én egyszerű fuszulyka (nyári) főzelékemmel sokszor három-negyed óráig is elbábrálok, míg az igazi ízet eltalálom. De ha ez meg van, akkor találom is olyan főzelék-ételt, hogy jó öreg tiszteletesünk és a polgármester ur, (aki ilyenkor — de csak este, hideg fuszulykára — rendszeren vendégünk), nem győzik eléggé dicsérni szerény főzési tudományomat. Egyszerre azonban sose főzök két-vagy három-féle főzelék-ételt, azon egyszerű okból, mert ennyit megfelelő jól elkészíteni nem lehetséges. Ugyan ez a rendszerem este a gulyás és pörkölt-féléknél is. Ha Székely-utulyás, Tárkonyos bárány, Kiszela-csorba vagy más hasonló van soron; akkor csak is abból az egyből van. Ebből azonban nem győznek eleget enni vendégeink.“

Az ételek „jó íze“ kérdésében ugyan-ezt a helyes álláspontot foglalja el és hasonló elismeréssel van a budapesti főszakács fölfogása iránt egy szegedi főzőnő. A főzésnek ez az értelmes kezelője érdekes soraiban ezeket írja:

„A hosszú étlapoknak meg van az a jó oldala, hogy a vendéget szinte elkápráztatja az ételek dus és változatos sora; viszont a kellemetlen oldala abban nyilvánul meg, hogy a dus választékban a valódi íznek megfelelően elkészített ételt, hármat sem igen találhat. Miért van ez? Mert — mint igen helyesen érti meg a t. főszakács ur, a Fogadóban, — annyi temérdek ételt a legügyesebb képességű szakács vagy szakácsnő sem képes megfelelően elkészíteni. A legérdekesebb s egyben a legcsodálatosabb is a dologban, az, hogy ezen egyszerű igazságot, s a főzők nem akarja megérteni. Pedig milyen egyszerű a megértés. Akárhányszor beigazoltam, hogy az egy legfeljebb két főzelékkel (egy rendes és egy körözötnek készült) 3—4 sülttel és pár gulyás illetve pörkölt-felével adott étlapok, külön dicséret és elismerést szereztek a konyhámnak, míg ellenkező esetben ezt sose érthették el. Minden ételnek a megfelelő jó ízet megadni, — ehhez idő kell, vagyis valódi izletes ételeket csak úgy készíthetünk, ha kevesebbet adunk.“

Igy igazolódna be, az ilyen szakavatott helyekről jött nyilatkozatokkal, azok az igazságok, amelyeknek a „Fogadó“ sok régi közleményében a jó magyar konyha ételeinek a helyes készítési módok érvényre jutása érdekében adott kifejezést. Az egyéb e kérdésben beérkezett hasonló nyilatkozatokat majd alkalommal kerítjük sora.

Különböző időszériú ételek.

Egyik előző számunk eme rovatában ösmertettük a valódi „Erdélyi hablevés“ készítési módját; ugyanakkor említést tettünk a hasonfajta „Kaszás leves“-ről is, a magyar konyha eme régi jó ételéről. Ezt is, mint az „Erdélyi hablevés“ nem leveses csészébe, hanem becsinált vagy főzelékes tában adjuk s árát a mennyiségnek megfelelően szabjuk meg. Ennek az ételnek s következőleg Dékány János, a Dunapalota v. konyhafőnöke „Babos-husegyveleg“-e recipjét, ezuttal ösmertettük:

Kaszás leves.

Ezt a levest olyan lóbból szokás készíteni, amely-

ben sonka, sertés húsa, esetleg husos kolbász főtt ki. Az ilyen levét (ha túl sós tiszta vízzel vegyítjük) tűzre tesszük, s mikor forog, negyed liter tejfölt — vagy szükség szerint többet — lisztet elhabarunk, megfelelő mennyiségű jó borocetét adunk hozzá, hogy kellemes savanykás legyen, majd vízzel hígítjuk és főleresztjük; egyszeri forrás után kész a Kaszás-leves. Vékony szeletekre vágdalt sárgarépát, zöldséget (ugy mint a szegedi „hal-leves”-nél, vegyes aprólékost, valamint apróra formált tüdős vagy májas gombócokat tesszünk bele. Becsinalás — vagy leveses-csészénél nagyobb főzelékes — tábla találjuk.

Babos husegyveleg.

(Zsirtalan nap.)

A zsirtalan nap előtt egy bizonyos mennyiségű babot beáztatunk, aztán vízbe főltesszük s adunk hozzá sárgarépát, petrezselymet, hagymát majd beleteszünk egy darab füstölt sertéskaraj, s ugyanannyi mennyiségű kockára vágott ürthúst és lóni haggyuk s mikor egy óráig főtt, az előbbihez hasonló mennyiségű és darabokra vágott kacsát teszünk bele; ezután az egészet jó puhára főzzük s az elkészített babbal találjuk. Egy adagba 1 db. füstölt húsa, 1 db. ürthús és 1 db. kacsát találunk.

Rövidesen megint belépünk a kukoricás-korszakba s így nem tartjuk érdek telennek pár ilyen időszertű étel készítésének az ősmertetését. Az ételek egyike a „Turós kukoricagombóc” — mely a rendes „Turós gombóc”-ot megfelelően pótolja, míg a másik a „Kukorica pogácsa.” — Utóbbit a rendes pogácsánál nagyobb s Dunántul, több helyen igen izletesen készítik s kisebb polgári vendéglők vendégei, kivált ünnep és vasárnap, bor és sör mellett nagy kedvvel fogyasztják. Készítésük a következő:

Turós kukoricagombóc.

15 deka zsirt, 6 tojás sárgáját, két kiló turóval elkeverünk, megsózzuk, megfelelő mennyiségű friss kukoricalisztet adunk hozzá s a tojások habjával összekeverjük, gombócokat formálunk és kifőzzük. Mint a rendes „turós gombócot” tejjel és morzsás zsirral öntjük le a tálalásnál. (Erdélyben ezt juhturóval is készítik és igen izletes).

Kukorica pogácsa.

Friss kukoricalisztet vízzel vagy vízzel hígított tejjel leforrúnk, kellő mennyiségű zsirral, törpörttyűvel és kevés sóval összegyúrjuk s kézzel helves pogácsákat formálunk és meleg sütőben kisütjük. (Melegen pompás, de hidegen is nagyon izletes).

Ujabb rendelet.

Tészta- és buzdara-jegy.

A tanács a m. kir. miniszteriumnak 1915. évi november hó 23-án 4207/1915 M. E. szám alatt kelt rendelete alapján az alábbiakat rendeli el:

1. A buzarát csakis fővárosi liszt- és kenyérjegyek ellenében és a jegyszelvényeken megjelölt liszt súlyának megfelelő mennyiségben szabad árusítani vagy egyébként forgalomba hozni és ugyanigy vásárolni.

2. Vendéglő, kávézó, kocsmá, buffet, kávéház, kávémező-üzletekben és tejivó-csarnokokban, egyesületi-, gyári vagy egyéb közös étkezőkben, valamint bármiféle más étkezési üzletben, nemkülönben a népkonyhákban és hasonló jellegű intézményekben, *fölírt vagy sült tésztát* csakis fővárosi liszt- vagy kenyérjegy ellenében szabad kiszolgáltatni, árusítani vagy vásárolni.

3. Egy adag főtt vagy sült tésztáért a liszt- és kenyérjegynek, avagy a pótgjegyek egy darab (6 deka lisztről szóló) szelvényét, vagy pedig a napi kenyérjegynek két darab egyenként 4 deka kenyérről szóló szelvényét kell beszédni, illetve leadni.

4. A vendéglői étkezés szabályozása tárgyában 1916. évi október hó 24-én 90 859/1916. szám alatt kiadott tanácsi hirdetmény 5. és 7. pontjainak a tészta-adagokra vonatkozó

rendelkezései akként változnak, hogy egy a főtt, mint a sült tészta adagok súly legalább 12 deka legyen. Az idézett hirdetmény egyéb rendelkezései változatlanul fentartatnak.

5. A cukrászsüteményért, tortáért, felfújtért, valamint a husételekhez adott tésztakörítésekért vagy tészta-melléktelekért: liszt- vagy kenyérjegyet nem szabad követelni.

6. A vendéglőkben étkezés részére eddig kiosztott kenyérjegyek, valamint fogadói vendégek eddigi napijegyeinek érvénye ez évi január 28-án megszűnik és e naptól fogva minden fővárosi lakos napi 24 deka liszt, vagy 33 deka kenyér vásárlására jogosított liszt- és kenyérjegyet, a fogadói vendégek pedig az eddigi háromszelvényes jegy helyett négyszelvényes napi kenyérjegyet kapnak.

7. A tésztaételekért beszédett jegyszelvényekkel az üzlet, illetve az étkező tulajdonosa a központi liszt hivatalnak (VI., Szervita-tér 8.) elszámolni tartoznak, mert újabb lisztet csak az elszámolt jegyszelvények ellenében kap.

8. A vendéglőkben és egyéb étkezési üzletekben a rántás céljára szükséges lisztet ugyancsak a központi liszt hivatal utalja ki.

9. A vasuti pályaudvarokon levő vendéglőkben tésztákat továbbra is jegy nélkül szabad kiszolgáltatni.

10. A fenti összes rendelkezések ez évi január 28-án (vasárnap) lépnek életbe.

11. Aki a fenti rendelkezések ellen vét vagy azokat kijátssza, az — amennyiben eslekménye súlyosabb beszámítás alá nem esik — kihágást követ el és az 1914. évi L. t.-cikk 9 § alapján 2 hónapig terjedhető elzárással és 600 koronáig terjedhető büntetéssel büntetendő. E kihágások elbírálása a ker. rendőrkapitányságok hatáskörébe tartozik.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Január 1-én. Azon t. előfizetőinket, akiknek előfizetése január 1-én lett esedékes, ezuttal is fölkérjük, hogy a járuló díjat az akkori számmal mellékelt postautalvány felhasználásával sziveskedjenek beküldeni. Ugyancsak fölkérjük azon t. előfizetőinket is, akik másaton nyertek fölszólítást, hogy hátralékos díjaikat a vett utalványon sziveskedjenek kiegyenlíteni. — Akiknek előfizetése most járt le, az esedékes díj kiegyenítése céljából a mai számmal mellékeltünk postautalványt. Előfizetési és egyéb pénzek: „Fogadó kiadóhivatala Budapest, VIII., Gyulai Pál-utca 9 szám küldendők be.

Az „Orsz. Közélemező Hivatal” elnökét, Kürthy Lajos bárót a király valóságos belső titkos tanácsosi méltósággal tüntette ki.

Kimaradtak. Mai számunkból anyaghalmoz miatt kimaradtak: *A mi katonáink, — A borraival kérdése és a pincérek fizetés-rendezése* — és több kisebb közlemények. Ezek a közlések a következő számunkban kerülnek sorra.

Vidéki kávék és a záróra. A világitás csökkentésével a szénfogyasztás korlátozását célzó újabb zárórarendeleettel elégedetlen mindenki, még a főváros vezetőse is és pedig azon egyszerű okból, mert ez az újabb rendelkezés kevésbé sem látszik megfelelni céljának. Hogy vidéki kávéink, akiknek egy órával előbb kell zárni, mint a fővárosiaknak; ugy sincsenek megelégedve, még érthetőbb. S ennek érzetében a rendelet kibocsátását követő első napokban mindjárt több

vidéki kávék határozta el, hogy a belügy-miniszteri küldöttségileg fogják megkérni, hogy a sérelmen enyhítsen. A küldöttségben: Miskolc, Szeged, Arad stb. helyről vettek részt kávéások akiknek panaszos ügyét Ausländer Gyula kartársunk adta elő. A belügy-miniszter szívesen fogadta a küldöttséget s az ügyre vonatkozólag jóindulatát helyezte kilátásba. Hogy lesz-e ennek valami gyakorlati sikere; azt persze még nem tapasztalhattuk.

A Hadsedélyező Hivatal köszönete. Kaptuk a következő sorokat:

Az új esztendő beköszöntése alkalmából hálás köszönetemet óhajtom kifejezni a Fogadó mindazon olvasóink, akik hadsegélyezési akcióinkat az elmúlt esztendőben részben adakozással, részben egyéb módon támogatni szívesek voltak. Szabadjon remélnem, hogy ez az áldozatkész érdeklődés, a hazafias önzetlenség ebben az esztendőben, amely a győzelmes béke reményével köszöntött ránk, nem fog kialudni a nemes szívekből és a Fogadó olvasói az idén is méltók lesznek a harctéren vítédek kartársaikhoz. — Kiváló tisztelettel, a „Hadsedélyező Hivatal” vezetője helyett: *Galí magy. kir. honv. alezredes.*

A vaj legmagasabb ára. Az „Orsz. Közélemező Hivatal” újból megállapította a vaj legmagasabb árát. Eszerint a vajnak a fogyasztók számára megállapított legmagasabb ára: 11 kor. 84 fillér.

Letartóztatott sörüzér. Egy bécsi sörüzért tartóztatták le, az ottani „Depositbank” igazgatóját. Dr. Freund Richárdnak nevezik a letartóztatott üzér urat, aki korábban az egyik pilzeni sörgyárnak volt igazgatója és ilyen minőségben a nevezett bank „sörosztálya” élére került. Üzérkedését pedig úgy üzte, hogy a sörkészeket össze vásárolta és Magyarországon nagy uzsoraáron 80—100 és több koronáért adta el. Olvasóink emlékezhetnek a „Fogadó” egy nem régi közleményére, melyben azt írtuk, hogy egyes budapesti bankok sörigylettel is foglalkoznak és sok vagon-számra szerzik be és árusítják a sört. Ugyanez időtáj vidéki vendéglősök panaszát is közöltük; a panaszok egyes vidéki sörraktárosoknak a vendéglősökkel szembeni hányó-veti viselkedéséről s a sörgyárak árait nagyban túlhaladó sörárakról szóltak. Az egyes helyeken kiszolgáltattott sörök pedig a leggyatrabb minőségűek voltak. Ugy látszik, ezek a bank-sörök és a vidéki egyes „depósok” drága és gyatra sörrei, a bécsi „Depositbank” üzérigazgatója keze alól kerültek ki. Persze, könnyen folytathatta üzérkedését, mert ügynökei voltak mindenütt, apósa pedig egy galíciai menekült, Körösmezőn tütötte föl „sörraktárborát” és onnan terjesztette szerelmetes üzér veje sörüzleteit. Többet nem vezérkedhetik dr. Freund ur, mert a bécsi Közélemező Hivatal elnöke rendeletre, lecsukták.

Üdvözlét „Aonogahara”-ból. Mindégviki háborus esztendő karácsonvára elküldte pontosan karácsonyi üdvözlétét *Freih Gyula*, az ezer szigetek országában a japáni „Aonogahara”-i fogoly táborban sanyalódó mi katonának. Most is megírta japánországi képe lev. lapját, amelyen minden jó ösméreseinek üdvözlétét és jókívánatát küldi a karácsonyi ünnepek alkalmával. A lev. lap a háborus tengeri utat jóval tovább, három hónapig tette meg és e hónap 20-felé érkezett Budapestre.

Fölemelt fogadói szobaárak. A berlini fogadósok közös megállapodás folytán tíz százalékkal felemelték a szobaárakat. Külön megemlékezés szorul, hogy a berlini fogadósok ezen áremeléssel csak a többi német fogadósokat követték, minthogy azok már előzőleg felemelték az árakat.

Tele boros hordók vasúti szállítása. A magy. kir. államvasutak igazgatósága 284.461/f. IV. a. szám alatt a tele hordók vasúti szállítására a következő rendeletet adta ki:

A szállító felek tájékoztatása céljából, a magyar, osztrák és boszniai-hercegovinai vasúti áruújszabás I. rész. A) szakaszában — külön fejezet alatt — elegendő határozmányok fognak felvetetni, melyek szerint a folyadékkal telt hordókat jövőben 320 kg. súlyig (250 liter ürtartalomig) kizárólag *fenékre állítva*, az ennél nagyobb súlyú hordókat pedig *szájukkal felfelé, dongájukra felfelve* a kocsi hosszoldalának irányában kell berakni. A kocsi hosszoldalára merőlegesen fektetett rakodás tilos. Minden egyes feketest berakott hordót mindkét oldalán két-két ékkel biztosítani kell. A használt ékeknél legalább 25 cm. hosszúnak, 15 cm. szélességnek és 10 cm. magasnak kell lenniök. Az éket úgy erősen kell a kocsi padlójához szegezni, hogy azok utközben ne mozoghassanak. Az olyan hordók rakodására nézve, melyek erjedő folyadékokat tartalmaznak, a V. Ü. Sz. 62. § ához tartozó I. díjzabási végrehajtási határozmány b) pontjában foglalt az a rendelkezés mérveadó, mely szerint ezeket a hordókat olyan készülékekkel (musszellentyűvel és effélével) kell ellátni, melyek a levegőnek a hordóból való kijutását lehetővé teszik.

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 a legjobban sikerült. Egy kis eseményt jelentő a mi szürke, szakmai irodalmi világunkban ez a kiadvány és kiváltképpen esemény most, amikor a minden éltkedvet kiölő, végnélküli háboru dolgait vitatós és ezekkel ismét és ismét foglalkozó szellemi termékeknel más egyebet sem láthatunk. Nyoma van ennek természetesen itt is, mert hisz ma lehetetlen kiadni könyvet, hogy az a háborus vikarról szóelmités 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-iki „Vendéglősök Naptára“—ról szóló minden kis közlés, hogy ezt az érdekes és tanulságos szakkönyvet egy szakember sem mulassza el beszerezni. A rendkívül gazdag és értékes naptári kiadványunk tanulságos részeiből megemlítjük a „Bor és pinceszakadás“ — a „Konyha“ és a „Hasznos Tudnivalók“ részeket és ezeken kívül a „Szórátkoztató“ (Szépirodalmi) rovatot, amely több és szép művészi rajzával igazi kedves föltnést képező részét képezi az 1917. évi „Vendéglősök Naptára“—nak. Ezért is, nem szüntünk meg hangoztatni, hogy akinek módjában van ne mulassza el ezt a minden összetételében értékes és érdekes szakkönyvet megrendelni. Az 1917-iki „Vendéglősök Naptára“ ára: 3 kor 20 fillér és az ajánlási díj: 50 fillér. Mengrendelésék a Fogadó kiadóhivatalába küldendők.

Kedves naivitás. — Halló, ki távbeszél? — A — főurat? — igen. Kérem főpincér ur a távbeszélőhöz — A távbeszélőn pedig arra hívják föl a főurat, hogy küldjön a „Pirospipacs-mozgóhoz“ 300 koronát kap érte 2 koronásokat. S a főúr? Nyomban szólítja Bende borost, kezébe nyom 3 szaszt és küldi a — Piros pipacshoz. A borostanonctól pedig utközben elveszik a három szaszt, azzal, hogy már átadták a főurnak az aprópénzt. S így a 300 „kroncs“ egy ügyes szelthámos zsebébe vándorol. És ez az eset nem ritka Budapesten. Valami 6—7-szer ütök így föl a kedves naiv főpincérek. Az első telefon-szóra minden félő gond vagy aggodalom nélkül nyomták a százasokat a Bende borosok markába és küldték a Pirospipacs mozgóhoz. Hát, más ez, mint kedves naivitás? — A csalót különben, valami Bu-

zás nevű rossztra telt pincér személyében, egy szenfűsebb s a kartársai kárán tanult budapesti főpincér lefűlte és átadta a rendőrségnek.

Egerek a sörös palackban. Hogy az lehet-e, hogy egerek fészkeljenek a sörös palackban, azt már bebizonyította egy szegedi sörraktáros, akinek sörégeres dolgozával annak idején mi is foglalkoztunk. Azt a sörraktárost alaposan el is itélték hanyagság és piszkos kezelés miatt. Az eset most megismétlődött Budapesten és ez az egeres sörös palack is sörkereskedőtől került ki. Ugyanis László Borbála főjelentést tett a IX. ker. kapitányságon, hogy özv. Brün Józsefné Üllői-ut 117. sz. vendéglőjében vásárolt üveg sörben két egeret talált. A vendéglősné beigazolta, hogy a sört Pál Henrik sörkereskedőtől (osztrák sörgyárak raktárosa) bedugaszolt üvegekben vásárolta. A rendőrség az ügyet áttette a kerületi előjáróságához.

Büék. Előző számunk ilyen című rovatánál, kellemetlen sajtóhiba csuszott be Rosner János fővárosi vendéglős (a „Székesfővárosi vend. és kocsmárosok ipartársulata“ választm tagja) közlésénél, amennyiben nevét a szedő „Ignák“—nak szedte. Ezt a bártó hibát ez-nnel kijavítjuk.

Déltirol borterme. Kedvezőtlen időjárás, peronoszpora, lisztharmat és másféle bajok és óvszerek hiánya miatt Déltirolban is kevesebb bor termelt az idén, mint máskor. Az idei termés, pontos megállapítás szerint, 250 ezer hektoliter tesz ki. A tirol borterme átlaga eddig 900 ezer hektoliter volt. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a közeli csatatér miatt, a déltirol szőlők egy része paragon maradt A hadvezetőség az egész ideitermést zár alá vette s a bor árát maximálta foktartalom szerint és pedig 80, 100, 105 és 140 koronával hektoliterenként. Ezenkívül Bozenben felállított egy borelosztó osztályt, mely a bort egyenlő és a szükségletnek megfelelően elosztja.

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 igazgatóság is ez engedította arra, hogy a régi évjáratok feltéve örzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bortermező társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütt és ezt a ientiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A varsói háromszáztt éves tokaji bor. Még 1915 ben, Varsó eleste alkalmával, a „Fogadó“ egy hosszabb cikk keretében megemlékezett a híres varsói Fükiss Henrik borkereskedő cégről, amelynek nagy-kiterjedésű pincéiben a legkiválóbb minőségű borok találhatók. Ez a híres cég, a koronázási ünnep alkalmával több üveg 1606. évi eredetű tokaji bort küldött azzal a kérelemmel a kabinet-irodába, hogy az ünnepélyi alkalmával a koronázott magyar király asztalára kerüljön. Olesége az érdekes küldeményt elfogadta és elrendelte, hogy a figyelmes és derék lengyel cégek szives köszönetnyilvánításuk. Mint egy varsói lapban olvassuk, 1867-ben Ferenc József koronázása alkalmával a jelenlegi cégtulajdonos nagyatyja ugyan-csak hasonló ajándékot küldött a magyar királynak.

Házassági hírek. — Demkő Mihály nagykárolyi vasúti vendéglős e hónap 14-én vezette oltárhoz Csellömölkön Torny Pottika urleányt. — Berger Jenő, a temesvári Koronaherceg fogadó volt igazgatója, eljegyezte Berger Armin nagykereskedő leányát, Irént, Mohácscon.

Kávé cukor nélkül. Hol vagytok régi, boldog szép idők, amikor Ickovics Icíg betért a híres rábaközi Répceváron a nagykávéházba és azt mondta Mátyás főpincérnek: — „Herr Mathiusz, geben sie mir eine pikele, mit drei stikelcuker!“ — Boldogult Ickovics Icíg mondhatná ezt ma valamelyik bécsi kávéházban, — még egy „stikel“ cukrot se kapna. Bécsből ugyanis az a hír szivárgott ki, hogy az ottani „Orsz. Közélelm. Hivatal“ most egy olyan rendeletet készít elő, amely megtiltja a kávé-soknak, hogy bármintó italhoz, cukrot szolgáltatassanak ki.

Fogadó — Gasthof. A „Fogadó“ vagy „Vendéglő“ mellett — ha szükségesnek mutatkozik — „Gasthof“ elnevezést alkalmazunk a „hotel“ helyett. A „legműveltebb“—nek hitt franciák „Hotel“ szavát, sem az utcai főúrlaton, sem az üzleti leveleken vagy étlapjainkon ne tőrjük meg.

A csökönyös árdragító Venclicskó. Zeidl Vencel fővárosi gazdag henteset megint elitették árdragításért. De csak kevesre: egy hónapi fogházra és hatszáz koronára. Ezt a csekélységet persze, már rég behozta Zeidl azon a disznósajton, amin most kapták rajta. Fővárosi bizottsági tag kartársai bizonyára gratuláltak neki, hogy csak olyan kevesre büntették.

Szabad e vendéglősnek sertéssel kereskedni. A budapesti ügyészség árdragító visszaélés vétsége miatt emelt vádat Szabó Jenő fővárosi (Váci-uti) vendéglős ellen, mert anélkül, hogy kereskedő vagy bejegyzett ügynök lett volna, sertéseket adott el a Vulkán gépgyárnak A megtartott fötárgyaláson a vádlott azzal védekezett, hogy ő mint vendéglős a vendéglői üzemenhez szükséges sertések bevásárlására jogosítva van. A bíróság a vádlottat az ellene emelt árdragítási visszaélési vádalól felmentette, mert úgy találta, hogy a vendéglős sertések adás-vételével mint kereskedő hivatásszerűen foglalkozhatik.

APRÓ ESEMÉNYEK. Francia büntetés. Párisban az ősmert nevű Mollard-kávéház tulajdonosát kétszáz-ezer frank pénzbüntetésre és helyiségeinek bezárására ítélték, mert titokban a fogyasztás teréről kitiltott abszintot árusított. Vajjon a mi büntető hatóságaink mikor helyszekednek a helyzet ilyenét magaslátára, az élelmiszer- és egyéb cikkek hamisítással szemben? — Egy alma 300 korona. Az V. ker. kapitányság Katona Gyulát, a Lipót-törüti Klub kávéház tulajdonosát 300 koronára büntette, mert egy almáért 2 koronát számított. — Vigalmak. Ez a szó, egy kedves farsangideji rovatunk címe, egészen kimegy az emlékünkből. Micsoda ez a zürzavaros világ tart, nem volt rá mód, hogy e cím alatt írhattunk volna. Bálí és minden egyéb vigalom messze tájra költözött a gyászos idők brálltával. De nemcsak tölünk, hanem minden háborus országban, még a legvidámabb tal'án földön is. Itt meg pláne, szigorú minisiteri rendelet tiltotta el, most már harmadszor, hogy Olaszország területén tilos minden bál, álarc viselés és mindenfajta farsangi vidám és tréfás fölvonulás. — Letartóztatás Budapesten Böröc Emil kávéháztulajdonos és Dossyay nevű pincér hamis-kártyásokat letartóztatták, — írták a lapok. — „Vajjon, ki kávéházának is lehetett a tulajdonosa az a Böröc Emil?“ — tőrheték fejüket a kávéházak Balambér gyerekei. — Drágulnak a szőlőföldek is. Hogy a borára a drágaság létrájának a legmagasabb tokára szállott föl, a ana igyekszik törtetni a szőlőföld ára is. Különösen Heves megyében drágultak meg igen a szőlőföldek. A beültetett szőlőföld négyzetöge 6.50 és 9.50 míg a szőlőnek való üres föld ára 5 és 6 korona közt váltakozik. — A tojás ára. Nánk 44—45 fillér dbja ennek az élelmickeknek. Bécsben 30 fillér. Vajjon, hogy lehet ez? Ugy hogy

a bécsi olcsó tojást Bolgárországban becslétesebb kereskedők gyűjtötték össze és szállították Ausztriába, míg nálunk kapzsi üzerek szedték össze évek előtt és raktározták el addig, míg a mostani óriási áremelkedést elérték. Hogy az így fálhalmozott és forgalomba hozott tojások legnagyobb része; állott, büdös és élvezhetetlen, — mit tördnek azzal a mi üzereink és más illetékes tényezők. — A tea és kávé kivitelét illetőleg a kereskedelmi miniszter olyan értelmi rendeletet adott ki, hogy ezeket a cikkeket postai csomagokban, tilos az országból kiszállítani. Aki a tilalom ellen vét, szigorú büntetésben részesül.

Feketekávé-adó. Nagyváradon sok bolond tervet eszeltek ki már a különböző cikkek megadózása szempontjából és ilyen az a legújabb terve is az ottani nemes tanácsnak, hogy a fekete- és más kávé négy fillérrel megadóztatja s ezt az adót a főpincérek szednék be és számolnák be. Micsoda jámbor kívánság. Mintha a főpincérek csak egyszerű rászorítók volnának az ilyen városi fiáncmunkára. Ha a város bölcs vezetősége ilyen tarka-barka adóterveket sző, tessék annak keresztültiveltére külön adó-beszédiket is alkalmazni. Az egész dolog különben annyira fej- és alap nélküli, hogy előreláthatóan, semmi se lesz belőle.

Riviera — Grado. Ennek a két finom „szittyá” nevű kávéháznak a vezetői, mint annakidején megírta, viadalos viszonylatba jutottak egymással. A Rivierás Kovács Zsigm. ugyanis bekukucskált a Grádó ablakán, a Grádós Horvát Dező pedig kijött s úgy meglökte, hogy kitört a lába. Bár utóbbi szerint, ezt csak a „konkurencia” állította. Most volt ez ügyben a tárgyalás s a bíróság Horvátot elítelte három napra. De a Grádós főlebbezett.

Sörgyár, — mely almabort sajtol. A nussdorli báró Bachofen és Medinger sörgyár részvénytársaság évente mintegy 700 000 hektoliter sört termel, amit azonban nyers anyag hiánya miatt kénytelen volt alaposan csökkenteni. De az igazgatóság nem esett emiatt aggodalomba és hamar alkalmazkodott a viszonyokhoz. Elkezdett vásárolni — és ma is vásárol — almát és körtét s most a sör mellett alma- és gyümölcsbort is termel. Eddig körülbelül hetvenezer hektoliter gyümölcsbort sajtol, amelyből elsősorban az itálban szüklődő vendéglős vendőt szolgálja ki, míg a többséget kereskedőknek adja el.

Rablás fénys napja! Stefanis János oszlopi (sopronmegyei) vendéglőt, lapunk régi barátját, kellemetlen szerencsétlenség érte. Faluközségekben vasárnap délelőttökint rendezes üresök a vendéglők, kiváltképpen a háborúk alatt. Így az üres időben Stefanis karársunk a templomba szokott menni s ott volt az előző vasárnap is családjával s otthon csak 16 éves leánya maradt. Ugy 11 óra felé a lakásban gyanus zaj hallatszott, mit hallván a vendéglős leánya, a lakásba ment, hol egy betörő ép a rablott holmit szedte össze. Hogy a leány megzavarta munkájában, annyira megdühödött, hogy megakarta fojtani, de szerencsére ekkor jöttek haza a templomból, mely zajt hallva a betörő, az ablakon kiugrott és elmenekült a rablott holmival, vagy 15 ezer kor. értékű pénzzel és ékszerrel. A csendőrség eddig nem találta meg a gonosztevőt.

A szaklapok hírdetéseit mindig szoros vonatkozásban állnak a szakközönség érdekeivel; így a „Fogadó” hírdetéseit is mindig figyelmesen tekintsék át olvasóink.

A háború sós és keserű kenyere, amit nekünk volt már alkalmunk megköstölöni, lassan-lassan, minden háborús nemzet kénytelen belenarapni. Így már a háború furiáinak országában, Angliában is elrendelték a kedves fekete kenyér sütését s az egyéb élelelmészeti megszorításokat, míg másik híres kótyagos társa: a franciáknál, hol a fűtő és szelvényanyagot már régebben a friss levegő képezi már a vendéglői étlapok két hus ételnél tartanak.

Hát csak had' éreztek a nagy háborús uszítók me szörnyű időknék eféle apróbb kinjait.

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

GYÁSZROVAT. Pillmayer Ferenc, Szomoru megilletődéssel vesszük a lesújtó hirt, Pillmayer Ferenc, soroksári nyugalm. vendéglős, utóbbi időben bor-és ásványvízkereskedő haláláról. Elhunytban igaz hasznos tagját veszítette el szaktársadalmunk, valamint szakmai közölgőink, amelyekben még újabb foglalkozásában is állandóan részt vett. Ő szervezte meg a soroksári és környéki vendéglősök ipartársulatát s ő irányította nagy hivatással a szervezet dolgait, míg a háború ki nem tört. Aztán ő is bevonult s mint régi szolgálatvezető őrmester Bp.-sten az 1. honv. gyalogezrednél nyert beosztást. Halála e hó 29 én történt, az egyik fővárosi szanatóriumban, ahol a katonaságnál szerzett nehéz baja ellen kezelték. Temetése vasárnap délután volt közel 2000 főnyi közönség részvétel mellett. Temetésén az ottani és környékbeli kartársak, sok budapesti ősmérőse, a „Székesf. vend. és kocsm. ipartársulata” (melnek állandó tagja volt), képviselőiben Bischof Pál társ. pénztáros küldöttséggel s a társ. zászlóval s ezenkívül 200 katona, közülük őrmester barátai jelentek meg. Ugyancsak egyik szolgálat. őrmester barátja búcsuztatta el könnyeket fakasztó gyászbeszédében elhunytat, aki szintén a haa szolgálatában s az itt szerzett betegség következtében halt meg a hazáért. Pillmayer F. 45 éves korában, az élet delén kultözött el. Áldás és beke derék küzdő barátunk hamvaiba.

BOR- ÉS PINCEGAZDASÁG.

Fiatal borok apadása.

Hogy a bor a külső behatások folytán, valamint korának különböző voltánál fogva nem egyenlő mennyiségű apadást szenved, általánosan ismert dolog.

A fiatal bor azonban a bevezetett erjedés és az első lefejtés után különösen ki van téve az apadásnak. Hogy ez honnan ered, az könnyen megmagyarázható, noha ennek is különféle okai vannak.

Főokát az apadásnak mindig az elpárolgás és másodsorban a hőmérséklet csökkenése képezi, mely utóbbi ok különösen fiatal borokra bír befolyással.

Ha a bor első lefejtése után az ászok-pincebe kerül, akkor ott tettemesen lehül, mielőst a bor erjedése megszűnt.

A hőség tudvalevőleg minden testet kiterjeszt, így van ez a borral is. Ha a még meleg borral szinig megtöltött hordót hűvös pincebe helyezük, akkor a bor lassankint lehül, mindaddig, míg a pince hőmérsékét elérte; ekköben a bor összehúzódik s rövid időn tapasztalhatjuk, hogy a bor felszine, mely előbb az akonáig ért, mindig alább száll, vagyis a bor a lehülés folytán kevesedik.

Ha a hordó nincsen szinig megtöltve, akkor a bor az elpárolgásnak nagyobb felületet nyújt s ez által az apadás is nagyobb lesz.

Sokkal nagyobb azonban a szinig meg nem töltött hordóknál azon hátrány, hogy ilyen esetekben a hordó üres része a levegőben rejlő betegséget előidéző csiramagvagnak alkalmas helyül szolgál.

Ezért tehát szükséges, hogy a fiatal borokat naponta megtekintsük és szükség esetén föltöltögessük, hogy így egymásik betegségtől megóvjuk.

Ha azután a bor a pince hőmérsékét elérte, akkor az apadás már csak csekély mérvű lesz, s ilyenkor elégséges a hordókat hetenként egyszer föltölteni.

„Szöl. és Bor. L.k.”

Pályaudvarnál

barok közelében vendéglő 8 szobás fogadóval. Egerben, 40 000 lakosu városban, megye székhelyen, rengeteg katonaság gőcpontján, óriási idegenforgalommal, bezonyítható évi 80,000 korona bevétellel, 10 éves szerződésével, 5100 korona lakbérrel, vezetés hiánya miatt, 20,000 (buszezer) koronáért eladó, de kellő garancia mellett 10,000 (tízezer) koronára átvethető. — **Esetleg egy városi házzal elcserélhető.** — Vevő itajokról (bor, sör és pálinkáról) biztosítatik. Értekezhetni **Bary József** tulajdononál **Egerben**, ahol 400 hektó új és óbor is eladó. 3—4

Nyirbátorban

a főtéren, nagyobb bérház nagy bérjövedelemmel és jóforgalmu kávéházzal előnyös árban eladó. Értekezhetni a Nyirbátóri Takarékpénztárnál.

2 4

Dunántul

4—4

megyei székhelyen, régi jóforgalmu söröde és vendéglő, házzal együtt, bevonulás miatt eladó 60 000 koronáért, berendezéssel együtt. Cim a kiadóhivatalban.

Pályázati hírdetmény.

A „Máv.” belényesi állomásán 1917. év február 20-án a vasúti vendéglő bérlete lejár, ugyanazon időponttól számítandó 5 évi időtartamra ezen vendéglő bérletére ezennel zárt ajánlati tárgyalás hírdetettik. Az egykoronás bélyeggel és „Ajánlat a magyar királyi államasutak belényesi állomásán levő vendéglői üzlet bérletére” felirattal ellátott, nemkülönben a kellő okmányokkal felszerelt borítékba zárt és lepecsételt ajánlatok 1917. évi február hó 15. napján déli 12 óraig a Máv aradi üzletvezetőség általános osztályának (I. osztály főnökéhez) üzletvezetőségéig a p. o. a, Vilmos császár-tér 3. szám I. emelet ajtó 13. posta után, térli bevénnyel nyújtandó be Bánatpuszt 200 (Kettőszáz) korona. A vendéglő bérletére vonatkozó feltételek nevezett üzletvezetőségnél tudhatók meg, a hivatalos órák alatt.

Arad, 1916. december 27.

Az üzletvezetőség.

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 nvári kerthelyiséggel, bevonulás miatt, sűrűgösen eladó. Cim meg tudható a kiadóhivatal után. 4—4

Hasznos Tudnivalók.

Az almabor készítéséről.

Erjedés.

Amint a sajtolással készen vagyunk, következnek az erjesztés, aminek helyes vezetésére kiváló figyelmet kell fordítanunk. E célból kajsajtolt mustot tiszta hordóba fejtjük s azt $\frac{3}{4}$ részig töltjük ki. Ezután ellátjuk erjesztő csővel, vagy kutyogóval, mely a mustnak a levegővel való közvetlen érintkezését lehetetlenné teszi s erjedés után lefejtését a romlástól megóvjaa. A helyiségnek, melyben a must erjesztetik, 10° C. hőmérséken állandóan felül kell állania, mert az élesztő gombák 7° C. hőmérséken alul épen nem tenyésztenek s hidegben az erjedés szünetelni lenne kénytelen. Hol a cidert nagyban készítik, ott a helyiségeknek fűtés által adják meg a $14-16^{\circ}$ C. hőmérséket.

Az erjedés eltart 3-6 héti is, az időjárás és a helyiség hőmérséke szerint. Midőn a kutyogók, melyekben víz van, megszűnnek kutyogni: az erjedés be van fejezve és az édes bor savanykás lett. Ha a kutyogó meg is szűnt kutyogói, de a cider édes, akkor az erjedés még nincs befejezve s valami hidegebb hőmérsék miatt áll meg. Ilyen esetben 8-10 liter mustot $30-35^{\circ}$ C. fokra felmelegítünk s a hordóba a hideg musthoz keverve újra megindítjuk az erjedést. Ha az erjedés teljesen befejeztetett és a bor is tisztulni kezd, akkor föltöltjük a hordót egészen és elzárjuk akonával.

Január hó vége felé, szép tiszta hideg időben az almabor egy másik tiszta hordóba fejtjük át a seprőjéről és március vége felé ugyanazt még egyszer átfejtjük, mire az almabor már fogyasztható lesz. Párisban szeretik újabban az oly új cidert, mely kissé édeskés, sima ízű, tehát kellemes italu.

A cidert tavaszig legcélszerűbb eladni, vagy elfogyasztani, mert a nyári melegek alkalmával, ha nem volt galetin- és catechuval derítve s nem bír legalább 8-10% szesztartalommal, könnyen romlik s ilyenkor csak szeszfőzésre használható fel. Hogy az almabor kellemes illattal is bírjon, a franciák minden 5000 literre 25 gramm narancsvirágot tesznek egy hosszú keskeny vászonzacskóba, ezt beleeresztik a hordóba erjedés előtt s ezzel hagyják erjedni.

Igen sokat javul a cider, ha erjedés előtt 12 óráig át triss szőlőtörkölyön áll s azután kajsajtoltatik s így kerül az erjesztőhordóba. Egyébként pedig az almabor minden 1-2 hetenkint fel kell tölteni, hogy a hordó telve levén, a must az oxidációnak minél kevésbé legyen kitéve. (Vége.)

PAPIRSZALVÉTA különböző minőségben és jutányos áron szerezhető be: „Fogadó-nyomdá”-ban, Budapest, VIII., József utca 56.

KESERŰ GOMBAK

Kukoricás világ.

Már megint szól a kor szarka-madara,
Hogy kisüt a szép nap sárga sugara;
Megint sárga lesz a világ teteje,
S ica-rica-kukorica —
Lisztes lesz a kenyérünk, nem tekte.

Ugy amint volt, s nem is rég, két éve csak,
De akkor fogaink alig vásódtak;
Mindössze pár hónapig éltünk veled,
Ica-rica-kukorica —
Sajna, azóta se láttunk tégedet.

Hová is tűnt el, szép fényed, sugarad,
Hej, azóta ránk annyi sok baj szakadt...
Hogy ugyanis jobb lett isztünk, kenyérünk —
Ica-rica-kukorica —
Többet ettünk, ittunk s ez lett végzetünk.

... Mint evetke zöld erdőben a fára,
Oly gyorsan ment föl mindennek az ára,
S oly magasra, mint a sebes légi sas...
Ica-rica-kukorica —
A sör és bor ára, mint ég, oly magas.

S minden egyéb: borsó, kávé, bab, tea —
Drágább mint a legdrágább bucsufia;
Hát a tej, s liszt, hogy ne mondjak egyebet,
Ica-rica-kukorica —
Ezekből meg nem is látunk eleget.

Jó, hogy jöttél szép kukoricás-világ.
Jöttöd némi változást hoztán reánk;
Ha mást nem is, úgy elöltöd majd hasunk,
Ica-rica-kukorica —
Hogy másra se éhezünk és szomjazunk.

Hogy léssen majd gyomrunknak baja elég,
Oda se, megszokjuk azt is, mint a légy
Az ecetet, s élünk vigan mint a pinty...
Ica-rica-kukorica, fő dolog hogy
Itt vagy újra és élvezhetünk megint.

Balambér.

Hontalanok.

Három itju nő ül egy kávéházi asztalnál.
Füstölnek, mint egy bugaci putri lakói s kártyáznak és vihognak fesztelenül, mint kevésbé jól nevelt hölgyek.

— Pál ur, kik ezek? — kérdi egy törzsvendég a segédpincértől.

— Ezek kérem, hontatanok!

— Hontalanok?!

— Ugy van könyörgöm, hontalanok. —
Hogy ugyanis a bécsi kávéházakból kiverették a fél- és kevésbé félvilági angyalokat, azaz: nőket, többben ezen a hontalanságon úgy segítettek, hogy lejötték Budapestre, s itt most mint tanítónők és tanárnők szerepelnek, esztől kezdve pedig az itteni kávéházakban lebzselnek, füstölnek, kártyáznak és zárórákor hol párosával, hol amugy — hazamennek...

FOPINCÉR

1-2

elsőrendű és megbízható szakérő (ezen a téren az ország egyik leggyakorlottabb és ügyesebb szakembere) megfelelő állást óhajt elnyerni, nagyobb óvadékkal, akár fővárosi, akár vidéki nagyobb üzletben. Szives megkeresések „Elsőrendű szakérő H. I.” címen a Fogadó-kiadóhivatalába kéretnek.

Üzletvezetői

állást óhajt elnyerni ezen a téren nagy gyakorlattal és ösmerettel bíró szakember, ki több előkelő éttermi és más nagy üzletkeben hasonló állást töltött be hosszabb időn át és mint önálló üzletember is tovább működött. Megkeresések ezen címre intézendők: **Weisz Miksa** magánzó **Miskolc**, Hunyady-utca 40. 1-2

Eladó ó és új borok és törkölypálinka.

600 htr. idei — 150 htr. különböző évráru ó-bor — közte egy hordó muskotály, hordónkint is eladó — 30-70 hektoliterig egy-egy hordó. — 600 htr. ó és új pálinka is kapható.

Szobonya Bertalan

ny. kir. igazgató

Horgosi-Királyhalom.

(Posta, távirda, vasutállomás) 1-2

Vendéglősök és szállodások!

Vasutal bíró, három járás kereszteszésénél levő, járási székhellyel és 3000 lakossal rendelkező nagyközségben, egyemeletes szálloda: **étterem és kávéházzal, 2 söntéssel** és teljesen felszerelt **mészárszékkal, Kaszinó helyiséggel és nagyteremmel, 20 szálló szobával**, teljes berendezéssel, s nagyobb **borkészlettel** eladó.

A vételhez ca. 100-120,000 kor. készpénz szükséges.

Ügynökök nem díjaztatnak. Ajánlatokat: „**Alsólendva 4**” kérünk.

Pályázati hirdetés.

A Máv. Zenta állomásán levő pályavendéglő bérletére ezennel zárt ajánlatu pályázat hirdettetik. A bérlet 1917. évi április hó 1-ével kezdődik és tart azon időponttól számított öt éven át, vagyis 1922. évi március hó-ig. Az 1 koronás bélyegű és „Ajánlat a zentai pályavendéglő bérletére a 32795/1916. számhoz” felirattal ellátott, borítékba zárt pecsételt s két tanu előtt aláírt ajánlatok a vonatkozó okmányokkal (erkölcsi bizonyítvány iparengedély stb.) együtt 1917. évi február hó 15-én déli 12 óráig az alulirt üzletvezetőség általános (I.) osztálya főnöknel nyújtandók be. Bánatpénz fejében 500 kor. (Ötszáz) korona 1917. évi február hó 14. d. 12 óráig alulirt üzletvezetőség gyűjtőpénztáránál letteendő. Ezen feltételektől eltérő, vagy nem a kitűzött határidőre beérkezett, valamint a távirati uton tett ajánlatok figyelembe nem vételnek. Az ajánlatok közt a választás a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül, szabadon történhetik.

Szabadka, 1917. január hó 10-én.

Az üzletvezetőség.

Színház-tér, Stefánia-park mellett

6-10

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

KASS-SZÁLLÓ

SZEGED

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátásört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

ÜZLETI HIREINK.

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

A Fogadó-nyomda a VIII. ker. Szentkirályi-u 34. sz. alól a VIII. ker. József-utca 56. sz. alá helyeztetett át.

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

A Fogadó szerkesztősége és kiadóhivatala VIII. ker. Gyulai Pál-utca 9. sz. alatt van.

Jo új-borok. A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termett volna. kivélt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékeseit r.-társ.”, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termés a jóval fölülmulják.

„Szombathelyen” és „Üzletátalakítás” címen multkori számunkban közölt híreinkbe keilemellen betűhibák csuszak be. A szombathelyi Takács-fogadót ugyanis nem „Hass” hanem Haas Ignác vette meg és Győr-szabadhegyen nem „Baros” hanem Barass Sándor alakította át vendéglői üzletét.

Helyesbített pályázati hirdetés. A „Máv.” aradi üzletvezetősége arról értesít bennünket, hogy az előző számunkba beküldött belényesi pályavendéglő P.-hirdetményébe a bérlet és a pályázat benyújtási idejét illetőleg téves „lehuzás folytán hiba csuszott be. Ennek folytán a helyesbített P. hirdetményt mai számunkban újból közöljük s arra az érdekelt közönség figyelmét ezuttal is fölhívjuk.

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.) rendeléjk meg.

A kassai Andrassy-kávéház új kezekben. Kassán. az ösmert Andrassy kávéházat özv. Szentgyörgyi Ferencnélö megvette Lipócy Norbert. A nagykiterjedésű üzletet új tulajdonosa megfelelően tatarozta,

ujjan berendezte és ünnepélyesen a mult év végével nyitotta meg.

Uj kávéház Budapesten. Schiffer Miksa, volt kaszthelyi fogadós, a VII. ker. Dob- és Rombach-utcák sarkán épült uj palotában, egy nagyszabásu és előkelő színvonalu kávéházat rendezett be. Schiffer kartársunk uj szép üzletét Károly kávéház címen február 2-án nyitja meg ünnepélyesen.

Ezüst, kínai ezüst evőeszközök és hasonló árut lehetőleg mindig ujat 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.

Uj vasuti vendéglős. A szatmári pályaudvari vendéglő bérletét Kiss Lajos, a kassai vasuti vendéglő főpincére nyerte el. Uj vendéglős kartársunk e hónap elejével fogja átvenni az üzletet. Vállalkozásához sok sikert kívánunk.

Vasuti vendéglős urak „papir-szalvétá” szükségletüket s a szükséges üzleti nyomtatványaikat a Fogadó-nyomda vállalatnál, (Budapest, VIII. József-utca 56.) sziveskedjenek megrendelni.

Fechtinger Ferenc vendéglős a VII. ker. Rózsa-utca 45. sz. alatt lévő vendéglőt megvette és azt egész ujan tatarozta és rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás e hónap 15-én történt.

Hirdetések. Valójában ezek képezik a sajtónak egyik legfontosabb gazdasági részét, minthogy megfelelő és előnyösebb, üzleti vételre és bármely más fontos szükségleti cikk beszerzésére, a lapnak és része nyujt kedvező alkalmat. Lapunk t. olvasóinak ezért is ajánljuk, hogy a „Fogadó” hirdetésait mindig figyelemmel böngésszék át.

A székelykocsárdi vasuti vendéglő bérletét, Breiner Sándor, belényesi. pályavendéglős nyerte el. Uj üzletét Breiner kartársunk e hónap közepével fogja átvenni.

KERESTETNEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek holléét, kartársi szivessegből a megtudni óhajtokkal egy levelező-lapon közöljék. Lőrincy N. szakács (Reigl Lászlónál Kassa Schall-ház vendéglő volt 3 évig) és Furman Margit főnökök (utóbb Kassán az Andrassy kávéházban volt alkalmazva) holléttükről akiknek tudomásuk van, sziveskedjenek egy lev. lapon az itteni ci-

met tudatni: Sz. F. Kassa, Kossuth Lajos-utca 28 I. em.

A székesfehérvári Magyar király fogadót, mint egyik augusztusi számunkban közöltük Hillinger Miksa, ösmert sz. badkai fogadós megvette. Ugyanakkor említettük, hogy a nevezett fogadós nagymérvű átalakuláson megy át. Ezek és a berendezési munkálatok a mult év végével nyertek befejezést, ugy hogy a régi koronázó város régi fogadóját 50 diszesen berendezett s a mai kor kényelmével: meleg-hidegvízvezeték s központi fűtéssel ellátott szoba, fürdő szobák s ezeken kívül előkelő színvonalu étterem és kávéházzal adta át a forgalomnak ez év elejével Hillinger M. kartársunk.

Üzleti fehérenemű. Fogadói és vendéglői vászonféléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkor legjobb minőségű szállító és ismert *Deutsch Feherenemű* (Bpest, VIII., Muzcum-körrut 10. sz.) szerezzenek be.

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.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogadjó, bon-block, tábla- és dákoréta és minden más cikket, valamint az éltető urak hestograf sbb szükségletüket a legutányosabban a Fogadó nyomda ujan Bpest, VIII., József-u. 56 szereznek be.

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

HELYVÁLTOZÁSOK Gyulafehérvárott a Hungaria-fogadó étterme főp. állás: Piroksa János foglalta el. U. itt a kávéház főp. állását Piroksa Dániel töltötte be. Krömel Emil Póstyénben a Thernia-fogadó éttermi főp. állását fogalta el. Mauthner László Déván a Fehér kereszt-fogadó főp. állását töltötte be. Pintér Gyula Versecen a Vasuti-vendéglő (I. II. oszt. étter.) foglalta el. Puhár László a P. miol. teremben a fizezőp. állást foglalta el.

PAPIRSZALVÉTÁT

a legjobb minőségben és mérsékelt árak mellett, cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít a

FOGADÓ-NYOMDA
BUDAPEST,
VIII. KER., JÓZSEF-UTCA 56. SZ.

EGYRŐL-MASRÓL.

A bor kénezésének története.

A boros hordók kénezését a művelt államok bortörvényei az összes ismeret hordófertőtlenítő módszerek között ma is, jóformán kivétel nélkül, egyedül engedik meg a borbetegségek megelőzése, a borok kialakulásának elősegítése és a hordóknak tartóssá tétele céljából. Arra, hogy a kénezés különböző módszerei lényegükben már a legrégibb idők óta ismeretesek és használatosak voltak, régi írásokban számos bizonyítékra találunk.

Az első följegyzéseket Plinius-nak köszönhetjük, aki fölemlíti, hogy aként már Cato a Kr. e. 200 év táján alkalmazta a borok kezelésénél. E tény megerősítést talál különben abban a régi krónikában többször olvasható adatban is, hogy a rómaiak már szelvényben ismerték a kén elégetéséből származó gáz fertőtlenítő s növényi színeket fehéritő hatását is. Ugy látszik, hogy a szőlőtermelés és a kénezés gyakorlatát éppen a rómaiak terjesztették el hódításaik közben, Európa összes mai bortermelő államaiban. Sajátosságos mégis, hogy a kénezést később a középkor későbbi századaiban ritkábban alkalmazták, mint annak előtte, sőt lehet mondani, meg nem engedhető borkezelési módszernek tekintették.

A 15. században börtönbüntetéssel is büntették a kénezéssel üzött visszaéléseket, jóllehet, miként az egy 1680-ban megjelent gazdasági és háztartási könyvben olvasható, ugyanakkor a köztudatban elismerték, hogy „a kénezés a borok eltarthatóságát lefejlesztő előtti szükségesség”. Azután lassan mindinkább alkalmazták a kénezést s az államok sem üldözték a vele való borkezelést. Később Gay Lussac idejében már általánosan ismerték, hogy tisztán a kén elégetésével keletkező kéndioxidgáznak köszönhető a kénezésnek mindennemű erjedési folyamatot gátló hatása. Csak e hatás magyarázata nyugodott téves alapon, amennyiben a 19. század elején élt legnevesebb kemikusok is azt vélték, hogy a kéndioxid, illetőleg kénessav az erjedő folyadéktól oxigént von el és így megakadályozza az erjedést.

Ugy a klasszikus népek, valamint a középkor szőlőművelői néprégei is használták már a közönséges kénszeleteken kívül az ugynevezett fűszeres kénnel való kénezést is. Sőt a rómaiaknál, mai nézeteinkkel ellentétben, előnyben részesítették az olyan ként, amely különböző aromás növényeket és gyantákat tartalmazott.

Kénszeletek.

Akarata mindenkinek lehet, csak vendéglősnek és pincérnek nem; ezeknek azt kell akarni, amit a vendég: még akkor is, ha arra a vendég ráfizet.

Vendéglősnek, pincérnek mindig tréfás és jókedvűnek kell látszani; minthogy az ő mesterségük is a minden bajjal és szomorúsággal teljes világot jókedvre deríteni.

Miben hasonlítanak egymáshoz a kávé és a diplo-mat? Mindkettőnek szívesen kell látni helyiségükben azokat, akiket sohase szeretnének látni.

Vendéglős és kávéháztulajdonos

urakkal, valamint a t. alkalmazottaikkal tudatjuk, hogy **Matzner** ur cégüktől eltávozott, miert is kizárólag a **cégünk címére** érkező leveleket vehetjük figyelembe. Szíves megkeresésüket várva vagyok

tisztelettel

KREIBICH MIHÁLY

Bpest, IV., Borz-utca 3.

Pályázati hirdetmény.

A Máv. Budapest-nyugati pályaudvar állomásán lévő pályavendéglo bérletére 1917. évi április hó 1-étől számítandó öt évi időtartamra, azaz 1922. évi március hó 31-ig leendő bérbeadásra iránt ezen-nel nyilvános ajánlati tárgyalást hirdetünk. — Az 1. koronás bélyeggel és „Ajánlat a magyar királyi államvasutak Budapest-nyugati pályaudvar állomásán lévő vendégloj üzetnek bérbevételére a 92/917. számhoz” felirattal ellátott, borítékba zárt és lepecsételt, nemkülönben a kellő okmányokkal (erkölcsi bizonyítvány, iparengedély, honossági igazolvány stb.) felszerelt ajánlatok 1917. évi február hó 6. (hat)án déli 12 órájáig a magyar királyi államvasutak Budapest központi üzetvezető-éje általános (I) osztályához (Budapest, Kerepesi-ut 3 sz.) posta útján, térli vev-ny mellett nyújtandók be. — Bánatpénz feijében 700, azaz hétszáz korona készpénzben, vagy állami letétre alkalmas értékpapírokban a nevezett üzetvezetőség gyűjtőpénztárára 1917. február hó 5-én déli 12 óráig letendő. — A vendéglo bérletére vonatkozó feltételeket magában foglaló szerződésmin-ta ugyanezen üzetvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában (Budapest, Kerepesi-ut 5. II. em. 21. ajtó) a hivatalos órák alatt megtekinthetők, miert is ajánlattevőkről feltételez-tetik, hogy a feltételeket ismerik és azokat magukra nézve kötelezőnek elfogadják. — A „Máv” fentart-ják maguknak a jogot, hogy az ajánlattevők közül, tekintet nélkül a felajánlott bérre, szabadon választ-hassanak.

Budapest, 1917. évi január hó.

Az üzetvezetőség.

Eladó szálló

3-3

Mezőtúron a vasut mellett lévő, kiti-
nő forgalmu Lakner-féle **Kossuth-
szálló, vendéglő, kávéház** el-
adó. Értekezhetni a tulajdonos: özv
Lakner Albertnéval Mezőtúron.

Pályázat.

A Máv. kezelésében levő brassó-háromszéki helyiérdekű vasut részvényirtáság Sepsiszentgyörgy állomásán lévő vendégloj üzet 1917. évi március hó 1-től számítandó 5 (öt) évre bérbeadásik s erre ezen-nel pályázatot hirdetünk. — A szabályszerűen fel-bérgezett és bizonyítványokkal felszerelt ajánlatok 1917. évi február hó 15-én déli 12 óráig külön lepecsételt és „Ajánlat a sepsiszentgyörgyi állomás vendéglő bérletére” megjelöléssel ellátott borítékban alulírt üzetvezetőség általános osztályához (titkár-ság) küldendők be. Bánatpénz 500 korona, mely február hó 14-éig küldendő be. Az üzetvezetőség fentartja magának azon jogot, hogy az ajánlattevők közül, függetlenül a felajánlott bérösszeg magassá-gától belátásához képest szabadon választ-hasson. Kolozsvár, 1917. január 25.

Az üzetvezetőség.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Aron t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett levelekre válassz nem kaptak, jelen rovatunkban taalajbajk meg a foledő választ Csakis előfizetőinknek válaszulunk.

M. F. Pozsony. Ebben a kérdésben sem egyik, sem másik fővárosi ipartársulat vezetőférfia nem okolható; ők betöltik a maguk tisztét azzal, hogy a társulati ügyek elintézésének rendszeren utána néznek és abban részt vesznek, továbbá a választm. és egyéb gyűléseket vezetik stb. Azonban, akik kevésbé se tesznek eleget szakiparosi kötelességüknek; azok a vendéglősök és kocsmárosok, akik sem helyi, sem országos szaktestületeiknek nem tagjai, vagy azért, mert sajnálják a pár korona tagsági díjat, vagy mert nem érzik szükségét a területi védelemnek. Az a hiba, amit soraitban tár föl, ezen a részen keresendő. Csak volna az a nagy tömeg, amely most semmiféle szervezetben sincsen, testületi kötelekben: majd akkor egész más eredményeket érnének el az iparhoz tartozók javára a nevezett társulatok és vezetőségeik. Ezt különben a „Fogadó” már nem egy cikkben juttatta kifejezésre.

K. L. Nagyikinda. Az a szám bizonyára elkalló-dott az új évi nagyobb torlódásban; másik lapot küldtünk. Hasonló szíves üdvözet. — **P. J. Gy. fehérvár.** A kétrédbeli előfizetés beérkezett; h. közlések megtörténtek. Üdv! — **K. P. Temesvár.** Hogy helytelen az egész záróai ügy, s még inkább ennek a rendeletnek megokolása; azt már az illetékes körök is kezdik belátni. Más kérdés azonban, hogy változtatn-ak-e azon olyan értelemben, amint a mi iparukhoz tartozók és egyáltalán a nagy általánoság érdeke megkívánja. Másik ügyben eljárunk; naptárt küldtünk. Üdv. — **J. I. Szolnok.** A fölölseg 2. koronát kiadóhivatalunk javára könyveit el; ennek folytán előfizetése 1917. augusztus 1-ig van rendben. A djakért itt is köszönetnyugtatás és üdv! — **Ismerső főpincér.** Rosszul olvasta a Fogadóban és más lapokban is, hogy egész Németországban eltörölték a boraválót. Csak egy városról van szó, ahol ezzel a rendszerrel szakítottak. Ezt különben nálunk is megpróbáltuk már pár helyen, de semmire se mentek vele, minthogy a boraváló rendszer megszüntetése, nem éppen a legkönyvebb kérdések közé tartozik. Sok viz lefolyik a Rajnán és Dunán, amíg ebben a kérdésben Németországban és nálunk is sikert lehet elérni. A másik kérdésben nem osztjuk nézetet. Szakkép-zett, intelligens és jól nevelt pincért mindenütt meg-becsülnék és tisztelnék; ezt tapasztalhattuk mindig és most is. Szomorú azonban és ez kivált most, a háborus időben ténik ki, hogy nagy számmal vannak, akik az ellenkezőre adnak okot. Hát mindenekelett ezt és az ilyen okokat kell küszöbölni és teljes sikert ebben a kérdésben csak akkor lehetséges elérni. — **R. J. L. szt-miklós.** 1916. októbertől esedeke előfizetése. Naptár elküldett, lap is. Üdv! — **V. four.** Aki annyira meggonddolatan, hogy ismeretlen és sohase hallott címeknek százakat küld a bogyerekkel váltás vagy bármi más célból; az megérdemli ha erre a könyvelmüségére ráfizet. — Az ügyről „Kül. Közl.” rovatunkban szölkünk. — **V. naptára** elküldett; díjak megérkeztek. Szíves üdv. — **D. Harcter.** A két és félévi előfizetést meghozta a tábori posta. Szíves köszönetnyugtatás és hasonló üdvöletünk. — **K. M.-né Veszprém.** Az a rovatunk előlbbi számokból anyaghalmoz miatt szorult ki; mostani lapunkban már megjelent és lehetőleg a továbbiakban is közlödik. Az újévi számot pótlólag elküldte kiadóhivatalunk. Üdvözet. — **F.-i. J. berény.** Ha azt akarta, hogy zárlevéiben válaszoljon a kiadóhivatal, akkor irt volna ön is levélben és abban mellékelt volna 15 fill. bélyeget. Levélben választ csakis beküldött bélyeg ellenében küld ilyen ügyekben a kiadóhivatal. — **F. M. B.-csaba.** Évi előfizetési és naptári díj megérkezett; naptár elküldett. Szíves köszönetnyugtatás és üdv! — **L.-r. Miskolc.** A mi jó ismerősünk fölözölésének nincs alapja; azért se, mert hiszen az újévi üdv.-re nézve kétszer is történt figyelmeztetés és ezt, ha mások nem is, de az „ösmézősök” föltétlenül figyelembe vették és intézkedtek annak értelmében. — A régi gárdáról szóló „nóta” ezuttal, nem az igazi — nem az öreg L.-r. fityulájából való. Egyébként szíves üdv. — **B. D. Szatmár.** W. J. jelenlegi címéről nem tud a kiadóhivatal. — **K. M. Hnretér.** Lapunk szerkesztője a körülményekhez képest jobban van. Szíves érdeklődéséért köszönet és hasonló szíves üdvöletünk.

Szolyvai gyógyforrás.

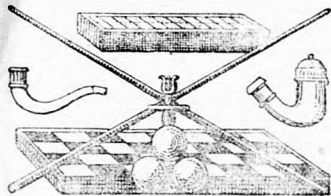
borral a legjobb fröccs!

Kítinó izü, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélvektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorerégés, köhögés, verszegénység, tüdőbaj és vérköpekése eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvizének bérloiségénél, Szolyva.



Novágh Károly mű- és diszidő-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, lignum santum-golyók, hábuk, sétatatok, tájték- és borostyánkő dohányzó-csokizsöket stb. nagy választékban.** — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó arszamitással, pontos határidőre való szállítás!** — e fogadtatnak

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkákat leg egyszerűbbtől a legfényesebb kivitelig. A szakmánkhoz tartozó urnóké és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel
Deákné.

Pincéertanonek

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

Szálladások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket márciusig fedezni

Vászon és damaszt árakban

	kor. érték
Lenvászon lepedő 200/140 — — dbja	15.—
Kárpáti 230/150 — — dbja	16.—
Damast abrosz — 150/150 — — dbja	11.—
Dupla damast abrosz 150/150 — — dbja	18.—
„ „ 150/180 — — dbja	20.—
„ „ 150/250 — — dbja	25.—
„ „ 150/300 — — dbja	30.—
Dupla damast szalvéta 60/60 — — tucata	24.—
„ „ 66/60 — — tucata	30.—
Kávészalvéta fehér vagy színes — — dbja	4.—
Ajour kávészalvéta — — dbja	8.50
Nef. dupla dam. törülköző 55/110 — — dbja	40.—
„ „ 60/120 — — dbja	45.—
Sz. nes. bes. övölt kerti abrosz tiszta vászon — — dbja	15.—
„ „ 140/200 — — dbja	20.—
Párnahuzat 88/76 — — dbja	9.—
Vászon paplanhuzat 130/180 — — dbja	18.—
Pincér kendő — — dbja	15.—
Vászon pohár-edénytörölő 18 — — dbja	24.—, 30.—

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruhaza
szállodások és vendéglősök szállója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4-60.

Kortyantó.

Csak biztosan.

— Szabad kérem szolgálni Visztulai ur, talán egy tréfa-fröccsöt az új borból! . . .

— Az új borból? — nem bárom; de megálljunk öcskös, mi is az ára annak az új lőrénnek, — érdek lödik a nyug. Visztulai.

— Tegnap még négyen állott, de hogy biztos legyek benne, mindjárt meg fogom tudni, hogy azóta mennyivel emelkedtek a piaci árak, — mondja a mostani időket teljesen átérző s egyébként is élénk eszű Sanyi boos.

Nősülés.

— Tehát a jövő héten nősülsz, szegény barátom?
— Nem, csak négy hónap múlva . . . Ennyi haladékat kaptam a hitelezőimtől.

Sorozás idején.

— Kedves főúr, kérek harminckoronát holnapig, holnap este pontosan visszaadom.

— Igazán nagyon sajnálom, hogy lekötözött óhaját nem teljesíthetem, minthogy holnapra be vagyok hiva a katonasághoz — sorozásra.

Törött cserepek.

„A termelők minden eladásuk magasabb áron értékesítik boraikat, s emiatt nincs szava a közönségnek; ám, ha én hébe-hóba és nem is minden hordócsapoláskor, emelem néhány fillérrel a bor árát, akkor már berzenkedik és uszorát kiált rám a kedves vendég-sereg”, — állapítja meg e keserű igazságot Kevei kocsmáros.

EREDETI

szerevényei bor (Zöld, Hárs és Rizling) kitünő minőségű, gróf Lónyay pincéjéből, pár gönci hordóval, Budapesten — vámon kívül átadatik. Ár és cím megtudható a kiadóhivatalban. 1-4

Eladó kávéház.

A főváros egyik legforgalmasabb pontján egy kitünő menetelű kávéház nyugalomba vonulás miatt azonnal eladó. A kávéház kimutatható napi bevétele 300 korona; évi bér 4000 korona. Még 4 évi szerződés van hátra. Eladási ára 25 000 korona. Az üzlet teljesen ujonnan van berendezve s a berendezés megér 40.000 koronát. Cím a kiadóhivatalban.

Az

ILONA

ARTEZI üdítő víz
legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA” R. T. 161 BUDAPEST.
TELEFON 50-72.

Kávéház átvétel.

A t. kartársak figyelmébe!

Tisztelettel értesítem a mi szakmánkhoz tartozókat, **„Orient kávéházat”** (Bpest, Rákóczi-ut 42.) megvettem és azt teljesen át fogom alakítani. Minden törekvésem oda irányul, hogy az **Orient kávéházat** a vidéki t. fogadósok, vendéglősök, kávéosok és főpincérek régi kedvelt találkozó helyévé varázsoljam át, s hogy nálam mindenki a legkellemesebben és otthoniasabban érezze magát. Abban a reményben, hogy a jó és szolid szakember törekvésével s kerül ezt a tervemet megvalósítani, — a t. kartársak részéről szíves támogatást és minél számosabb látogatást kér

Pollák Károly
Orient-kávé.

3-3

Kalocsán

egy régi jóhírnevű vendéglő, két teremmel, sütéssel és minden hozzátartozóval együtt, örökön eladó. Cím a kiadóhivatalban. 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 nélküli németül. Az új kiadásban most megjelent kitünő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar Könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

Papírszalvéták

legjutányosabban szerzethetők 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 szíves pártfogását kéri

Budapest
Rákóczi-ut 47.

Balla Gyula
tulajdonos.

SAJT

Többféle **kemény és lágy sajtot** legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti emmentháliban állandóan nagy raktári árt:

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**



FOGADÓ SZERKESZTŐSÉGE ÉS KIADÓHIVATALA: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI 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** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visonta... tra
Sürgöncyim:

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 ajánlanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kútvállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

1917. Vendéglősök Naptára.

Ezt a fontos és érdekes szakkiadványt ne mulasszák el a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók beszerezni. Ár: 3 kor. 20 fill. Ajánlási díj: 50 fill. Megrendelhető: **FOGAD. kiadóhivatalába.**



Vendéglősök, kocsmárosok és kavésok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

Hj. GRÜN WALD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárban
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-kid közelében.)

Papirszalvéták

kaphatók a legjobb minőségben és olcsó árak mellett cégnomással vagy anélkül gyors szállítás mellett: **FOGADO-NYOMDA Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. szám.**

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 *serokötőgyárosnál, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).*
Képes árjegyzék bérmentve

ERRMANN 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.

Király Sörfőzde Részvénytársaság

Nagykanizsán.

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi, Dupla-márciusi valamint a birneves nagykanizsai Szent-Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknél és lábadozóknak mint tápanyógyírt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességét.

Gyárt ezénfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

Telefonszám: 36.

Telefonszám: 36.