



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

SZERKESZTI ÉS KIADJA: FLÓR GYÖZÖ.

= SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BPEST, GYULAI P.-U. 9.

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 Pal-utca 9. szám intéződének.

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.
A fővárosi bérlet keres.
Vasúti vendéglősök bajai a beszerzéssel.
Csak magyarul.
A konyha köréből. Étlapokról. (Theiszler József).
Gyors fizetés. (Tarca cikk).

Különféle Közlemények. Kérem az előfizetőkhez. Kimaradtak az új háló- és étkezési társaság. A dalmái borok. Fűtlen kávéházak. Pótzáróra rendelt. A bajor sör. Borvászárók figyelme. Sorozás círomagból. Fogadó-Gasthol. Uborkagymag alapítanak Nagy-körön. Kávéjegy rendszer.

Schitter Vince. Kártya, teke, domino. Szigorú büntetés. Apró események. A mindenféle pótló. Boldog prágaiak. Gyászrovat. Papírszalvéták.

A mi katonáink.
A kőbányai vendéglősök és fűszerkereskedők szikviagári egyesülete.

Nyílt tér.

Üzleti Híreink.

Keserű gombák.

Szerkesztői üzenetek.
Kortyantó. — Hirdetések.

Étlapok

különböző s a legdisebb kivételben készülnek a Fogadó-nyomdában, Budapest, VIII., József-utca 56. szám.

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

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

Fővárosi Sörfőző R. T.

Kőbányán

már az első évben 248.000 hl. sört gyártott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek kitünő minőségét.

Ungár Mór

fogadói (szállodai), vendéglői és
kávéházi adás-vételi
ügynökségi irodája

Budapest, VIII., József-körút 11 sz.

Telefon: József 26-32.

Szaktmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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. Pihenő-sörház. — Nagy fényes kávéház.
Villamos megálló.

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

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



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-tékonyasági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.**

Vasuti vendéglő III. oszt.

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

BOR.

3-3

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

Vasuti vendéglőt

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

3-3

KESZEY VINCE ÉTTERMEI

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

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

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — **A Magyar Paizs** erős sokimondó, független hetilap, magyar ipart, honi terméket véd, **magyar szellemet terjeszt minden téren.** — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztik: **Borbély György és Horváth Lajos** Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Állandó borvásár.

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

Kávéházi és vendéglői

berendezéseket
alpakra, 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 vendéglősiparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.



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



Naptári megrendelések:

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



Tartalom:

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

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



Az 1917-ki „Vendéglősök Naptárát“ a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók közül senki se mulassa el megrendelni.

Előfizetési ár:

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

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hirdetési árak:

Oldal nagyság szerint. Többesziros hirdetésnél árkezevésmény. Legkisebb hirdetés díja: 4 korona 50 fillér.

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

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: **FLÓR GYŐZŐ.**

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek“, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának“, a Szabadkai, Tolnavoralmegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegei, Csepeli-, Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztenlőrinci-, Németújvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesőcsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalszvidéki-, Sárosmegei-, Budatol és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőturkvere és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincérs. és elh. egyeslet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívas és értesítés. Főhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület“-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj:* 2 korona. *Évi tagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület“- tagjainak szakkütyekben tájékozást és esetleg jogitanácsot díjtalan nyújt, ha az irodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelég mellékelendő. *Az elnökség.*

SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

Hivatalos órák: minden hétfőn, szerdán és pénteken dé. után 4-6 óráig.

Jogitanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat irodájához fordul.

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

Előfizetés.

A t. előfizetők kérelnek, hogy esedékes előfizetéseikkel a lejáratkor mindig pontosan utítsák meg.

A Fogadó előfizetési árai:
— 1917. január 1-től —

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

Előfizetés és egyéb pénzek: *Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-u. 9. sz. fizetendők és küldendők be.*

Vendéglősök Naptára
1917. évrre.

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

Sorról-sorra.

Vizen és szárazon a Balaton körül.
A Balatoni Villamosművek r.-t. megalakulása.
A Balatoni Villamosművek és idegenforgalmi gazdasáauunk.

Gyönyörű s a Balaton gazdaságára ropant nagy kihatásu munkát fejezett be a Balatoni Szövetség. Megalkotta a „Balatoni villamos művek r.-t.“, melynek alapító ülése a mult héten volt. A társaság igazgatóságában bent vannak azok az érdeemes erők, akik ezt a gyönyörű munkát végezték s akik azt megfelelően kifejlesztetni hivatottak. Az alaptőke egyelőre egymillió korona

A „Balatoni Szövetség“ vezetőségének annál nagyobb az érdeme, mert ezt a nagymunkát a mostani zavaros időkben, amikor a háborus miveleteken kívül minden közgazdasági tevékenység szünetel, vitte szép sikerülésre. Óvári Ferenc dr. orsz. képviselő a B. Szövetség ügyvezető alelnöke, és Cséplő Ernő, a Szövetség titkára, kik ugyszólván ketten folytatták le ezt az egymilios részv. jegyzéssel záródó közgazdasági miveletet; országos érdemet vívtak ki ezzel és ezért a legszelesebb körököböl jövő elismerés is öveznik őket, ha véletlenül olyan országban végzik ezt a munkát, ahol ennek a közgazdasági horderejét megérteni és méltányolni tudják. Hol van azonban nálunk ez a megértés és hol lehet látni az ország és nemzet egyetemes gazdasága fejlesztése és előbbvitelének igazi tényezőit, közgazdasági köröket és egyesületeket?! Sajnos, ennek a ténnek hivatásos mivelei nálunk, eddigelé nincsenek. Itt még a marakodó szellemü pártpolitika u'alkodik s ennek hódol minden kis és kevésbé nagy képességü erő. Talán a háboru után másként lesz. A népszerűtlenség mocsaras ingoványába süpedt közönséges politikát, talán a becsületes gazdasági politika fogja fölváltani.

A Balatoni Villamosművek r.-t. létesítésének ugyancsak a háboru után látja nagy sikerét a Balaton gazdasága. De nemcsak ez, hanem az ország gazdasága is, minthogy ez az alakulat az idegenforgalom érdekeivel teljesen kapcsolódik. A Balatoni Villamosművek fejlődése, végeredményében nemcsak azt jelenti, hogy a balatoni fürdőket és községeket látja el megfelelő világítófényvel, hanem hogy azt a gyönyörű tövidéket egy olyan helyes közlekedési rendszer alapján beosztott villamos hálózattal vonja be, mely az ott nyaralóknak lehetővé fogja tenni, hogy a Balatont vizen és szárazon, köröskörül utazhasák, hogy egyik fürdőből a másikba át és a Balatonvidék szebb pontjaira kényelmesen kirándulhassanak. De az idegenforgalmi gazdaságnak ez az ideális szép útja, itt még nem ér véget; a Siócsatorna és Dunai vízúton kívül, két sinpár fog befutni országunk szépséges fővárosába, hogy a kirándulók sok-sok ezret innen ki s amonnan

befelé közvetítse. Persze ennek a gyönyörűséges kilátásnak végpontja pár év alatt nem érhető el; de el fogunk oda jutni, mert a Balatoni Szövetségnek azok a nagy erői mindaddig nem fognak nyugodni, amíg „nagy-műüket“ teljesen be nem tetözik.

Hogy mi lesz akkor a Balatonból? A világ legেকেesebb és olyan szépséges tökertje, hogy annak látására seregestül fognak tödulni a nyugati és keleti világ legelőkelőbb és legvagyonosabb népei. És akkor ennek az idegenforgalomnak nemcsak a Balaton gazdasága, nemcsak az ottani fürdők és fogadók látják óriási előnyét hanem az ország gazdasága is. A Balatoni Villamosművek r.-t. megalakulása ezért olyan fontos és nagyjelentőségü közgazdasági szempontból.

A Balatoni Szövetség vezetőségének, még egy fontos terve vár kivitelre. Egy olyan „fogadóépítő részv.-társaságnak“ a létesítése, mely a Batont korszerű és minden kényelmet nyújtó előkelő fogadókkal, „vendégothon“-okkal és vendéglőkkel fogja körül építeni. Hogy a Szövetég kiváló képességü vezetői ezt a nagy föladatot is sikereseen fogják megoldani; mi meg vagyunk róla győződve Mindezzel szemben ránk, fogadós és vendéglő iparhoz tartozokra az a köteleesség hárul, hogy olyan kiváló szakavatottság és nagy intelligenciájú egyéneket neveljünk és képezzünk, kik a közeljövöben hatalmas arányokban fejlődő balatoni fürdők nagyszabásu fogadói és vendéglőinek vezetői és egyéb állásait, az igazi rátermett szakemberek hivatottságaival fogják tudni majd betölteni.

Vendégothon elnevezést alkalmazzunk és ajánljuk mindenütt a kifejezéstelen és csunya züléstelen idegen „pension“ szó helyett.

A főváros bérlőt keres.

El kell ismerni, hogy a főváros szerencésebb időt nem is választhatott volna az ő bérleti hirdetésének kibocsátására, mint a mai, mikor minden épékzlábu ember a barchéren van. Igenis a székesfőváros tanácsa 13349-1917. XVI. sz. a. *verseny tárgyalási* hirdetést bocsátott ki a „Gellértfürdő és fogadó épületében üzemben tartandó vendéglői és kávéházi üzlet bérletére.“ Tehát bérlőt keres e nagyszabásu üzletre, melyre a pályázó 25 000 kor. bántapénzt tartozik letenni. Ebből fogalmat alkothatunk magunknak az üzlet terjedelméről, illetve a bérleti összeg nagyságáról és éppen most a háboru legelkeseredettebb szakában. Voltaképen azonban nem az érdekel minket, hanem a pályázati feltételeknek az a része, melyben a f. v. tanácsa fentartja magának a jogot, hogy „az ajánlatok között, tekintet nélkül az ajánlott bérrre,

szabadon választhasson stb.“ Ez annyit jelent helyes értelmezésében, hogy a tanács nem hajlandó akárciknek bérbe adni az ő vendéglőjét és kávéházát, hanem olyan-nak, aki az üzlethez ért, kibiztosítot-kot lát arra, hogy az üzletet szakértelem-mel vezetni és színvonalon tartani tudja és aki a nagyszabásúnak ígérkező üzlet hirnevét nem teszi tönkre.

Tehát, szakembert keres a főváros ta-nácsa.

A tanács mindenesetre a hadseregszál-lításra gondolt, mikor pályázatának bir-detményét megállapította. A hadseregszál-lítók közt tudvalevőleg találtak ügyvé-deket, szabókat, akik bakancsot, rőfő-bo'tosokat, akik zabot, pálinkásokat, akik szalmát, képviselőket, akik sózott mar-hákat szállítottak és annyi szakértelem-mel végezték munkájukat, hogy a bün-tető bíróság adott róla elismervényt. Ez mindenesetre elég fanulóság arra, hogy lehetőleg mindenki maradjon a saját kaptafája mellett.

A főv. tanács jogfentartásában azt az elvet látjuk kidomborítani, amit úgy a „Fogadó“, mint a vendéglősök kongressz-uszai már annyiszor hangoztattak, hogy t. i. vendéglős csak az lehessen, aki ebben az iparban bizonyos *gyakorlottsá-got* képes kimutatni és amit eddig a ke-reskedelmi kormány nem tartott szüksé-gesnek. A tanács elismeri ennek az elv-nek helyességét és gyakorlati jelentősé-gét. Nem annyira a kapitalistát, mint in-kább a *szakembert* hajlandó előnyben részesíteni.

Ha azonban a tanács ezt az elvet a gyakorlati elethe átvizsi, ami mindenesetre nagyon helyes eljárás, akkor ne legyen egyoldalú és ne csak a *saját üzletére* nézve emelje érvényre az általa is he-lyesnek tartott elvet, hanem igyekezzék ezt az elvet általánosítani és a vendé-glősiipart is ép úgy méltatni és tekintetbe venni, mint más iparágat. De ennek ép-pen az ellenkezőjét állapíthatjuk meg. Megalkotják a sok értelmezési bizottságot, a sok központot, de sehol sem látunk

vendéglős-szakembert, mint hozzáértőt ezekben a bizottságokban és központok-ban. *Mindenütt mellőzik a vendéglősöket* és csak arra tartják őket jónak, hogy minél több adót, illetéket préseljenek ki belőlük és hogy minél több kihágással vádolhassák és büntethessék őket. Egyet-lenegy meddő működési körrel felruhá-zott bizottságba hívtak meg vendéglősö-ket, hogy ott segédkezet nyújtsanak a vendéglősöket büntető vágy kielégítésére. Ez a bizottság a vendéglői ételárak fölötti gyakorlat *ellenőrzést*. Ebben a bizottság-ban a vendéglősök azonban nem azért vállaltak tagságot, hogy a vendéglősöket büntessék, hanem azért, hogy féken tart-hassák azt a vágyat, mely a vendéglősök büntetésére irányul, hogy megóvják a vendéglősöket a büntetési tulkapásoktól.

A tanács és kormányhatóságoknak a vendéglősökkel és vendéglősiiparral szem-ben követtemez eljárása, nemtörődöm-sege, ignorálása és semmitévese kedvet-lenítette el magát Glück Frigvest is, a szakértőt, a vendéglős-érdekek szószóló-ját, aki igen sokszor kénytelen volt ven-déglősök és hatóságok közt a közvetítő szerepet vállalni és akinek szakvélemé-nyére igen gyakran rászorultak azok, akik egyébként ignorálták a vendéglősö-ket és azok jogos ipari érdekeiket, ez a mindig készséges Glück Frigyes, megunta ezt a szegyenletes állapotot és *visszavo-nult* a vendéglősiipari mozgalomtól, az ipartársulattól, a vendéglősök képvisel-ejétől. És vannak már mások is, kik Glück Frigvest követik, kik hasonló magasabb közgazdasági, idegenforgalmi és egyéb közcélú szempontból bírálják a vendéglős-ipart.

Hogy mást ne mondjunk, csak rámu-tatunk arra a ténykörülményre, hogy akkor, mikor a vendéglősök nagy gondol-dal és jóformán csak pénzi cserélve pénz-zel, látják el a közlelemzés igen tekin-télyes részét, mint az a mai nehéz viszonyok közt történik, nincs hatóság, nincs kormány, hogy legalább egy kevés jó akarattal fámogatnák a vendéglősöket

emberföltötti munkájukban. Semmi könnyi-tés a nyersanyag beszerzésében; *abszolút* semmi! Legalább annyit tennének, mint amennyit Bécsben tesznek a vendéglős-ök támogatására. Noha közlelemzési szempontból ott sem jobbak a viszonyok, mint nálunk. Itt alkudozik a lisztközpon-t a vendéglőssel, hátha kevesebb liszt is elég volna; hátha nem is kell neki liszt. El kell koptatni a cipőtálpát, míg kevés cukorhoz juthat és ennek tetejében a tüzelőanyagának teljesen hiján van a ven-déglős, úgy, hogy emiatt is igen sokszor kénytelenek lesznek üzletüket bezárni. Fog ezeknek a tanács vagy a kormány megélhetést biztosítani?!

Nagyon komoly és megszívlelendő dol-gok ezek! A vendéglősök *közszolgálatot* teljesítenek. Értsék meg végre a hatósá-gok és mint ilyeneknek joguk van támoga-tást — nem kérni, hanem követelni.

Ha a tanács a saját tulajdonát képező vállalathoz szakembert kíván, jól teszi, joga van hozzá, de ne felejtse el, hogy a szakemberekkel szemben neki is vannak *kötelességei*, amiknek teljesítését tőle várják.

Vasuti vendéglősök bajai a beszerzéssel.

Főlhívás a sérelmek megbeszélésére.

A rendkívüli idők nehézségei rendki-vüli sulyal nehezdednek ma mindenkire. Ezt elviselni, zokszó nélkül hazafias kö-telesség. De mindazonban fenn áll azon igazság is, hogy minden magyar embernek, kötelessége közre működni, megoldási módokat keresni, hogy ez a teher, úgy az egyes egyén, mint a köz-nek is minél elviselhetőbbé tetsessék.

Ez a gondolat uralja az én lelkemet is, mikor avatatlan tollal, de igaz lélek-vel a nyilvánosság előtt Kartársaimhoz, a vasuti vendéglősökhöz fordulok. Előre is jelezni hátorodom, hogy nem a föl-jajdulás készlet engem erre, habár érhető okok miatt ezt is könnyen tudnám indokolni, hanem inkább az, hogy szeretném, *ha közös eszmecserével* és illetékes oldal-

Gyors fizetés.

Vagy amikor tizenegyórakor van a záróra.

Hát, egy kicsinyt megfordult a világ, azaz hogy: nagyon is megfordult. Minde-nütt látható, mindenütt tapasztalható ez, még a záróra terén is. De kiváltképen itt, z záróra terén, ahol igazi világháborus aökkenésekkel érték egymást a változá-sok. Emlékezzünk csak vissza. Valaha, de uem is valaha, csak néhány év előtt, sohase zártak be a kávéházak, igen sok helyütt még vidéken sem. Ez az eszményi szép állapot aztán egyes „főtényezők“ előtt szemet szurt, s elrendelték, hogy hajnal felé be kell zárni a kávéházakat, de csak azért, hogy egy egy óra eltelté-vel megint kinyissanak. Azután nemso-kára, jött egy „megszorítóbb“ rendelet; két órára tették a zárórát. Majd megint újabb változás: egy óra, tizenkétóra, míg most legutóbb: tizenegyóra szabályozták a vendéglők és kávéházak bezárását.

Tizenegyórakor bezárni, lefeküdni, — hát ugyan, ki merete hinni, hogy még ilyen állapotok is bekövetkezhetnek.

Budapest egyik régi és első szak-üzlet-embere, beszélt el erre a következőket:

„Valami negyven évvel ezelőtt, a tizen-hetedik évembe s a temesvári vasuti resti III. osztályu éttermében voltam, mint *fél-éthordó*. Vagyis akkortájt léptem át a bogyereki (pikolói) sorból az éthordói rendbe, ami akkor nekem igen nagy dol-golt volt. Csak az „alantos“ munkák, amik a „féléthordósággal“ jártak, bántó tak. Mert sepregetési, ablakpucolási, széktör-lési és evőeszköztisztítási munkát, végez-tem én eleget bogyerek-időmben, tchát, szerettem volna eme dolgokat már nem folytatni. Ámde, újéthordóság csak lét-hordóság, s akkor egész más szokások és más viszonyok voltak, következésképen az én hivatásomat képezte: „feiront“ után kisperni és rendbehozni az éttermet. — Seperni! — borzongott a hátam a gondolatra. De mit se tettem ellene — csak féléthordó voltam.

Akkor is, illetve ott is tizenegyórakor volt a záróra. Mikor háromnegyvedre járt az idő, beszólt a portás, hogy: első cse-ngetés! És ekkor megkezdődött a *gyors fizetés* munkája. A főnököm és kedves felesége (mert ők számoltak a III. oszt. étteremben), hozzáálltak a *fizetéshez* és ezt a teendőt oly boszorkányos gyorsá-

sággal csinálták, hogy az etéggé tágas éttermet megtöltött vendégekkel, alig egy-kettőre elkészültek. Az éthordó, tíz per-culva már cigarettára gyujtott s a távo-zás hímes mezejére lépett, nagy büszkén. Micsoda bus lélekkel néztem én ezt. Tizenegyórakor pedig nem volt már ott se főnök, se főnökné, se vendég. Csak én maradtam ott — sepregetni.

Hát, neki gyürköttem a munkának. Ahogyan azonban letisztítani kezdem az asztalokat, hát, mit látok s tapasztalok? Itt egy ezüstöt, amott egy román aranyat, a földön minden lépten-nyomon egy-egy papiros-pénzt. — No ez nem éppen rossz-szul kezdődik! — állapítottam meg és lel-kes kedvvel láttam hozzá a sepregetés-hez. Mikor a terem végére értem; egy-forintos, ötforintos, román arany és szerb dinárból, egész szép summává gyarapod-tak az összeszedett kincsek, Mit mondjak egyebet? A sepregetéssel egészen meg-barátkoztam, s pár hónap alatt úgy ki-ruházkodtam, mint egy főispáni titkár. Mindezen fölül s rövid idő alatt, igen szép és tekintélyes összeget tudtam össze-gyűjteni. És nem irigyeltem többet az ét-hordót, aki tizenegyóra előtt öt perccel,

ról is megérdemelt támogatással tudnánk olyan megoldási módot találni, amellyel a köznek is tudnánk használni. A vasuti vendéglősök helyzete ma olyan mint a „mohamed koporsója” — ég és föld között lebeg. Magunkra hagyatva, sok, nagyon sok igényt támasztva velünk szemben, a segítő kezét „felüröl” pedig fájdalmasan tapogatozva sem tudjuk észrevenni — hogy tőle nem alimizsnál, de igazságos elbánást kérhetnénk.

A háboru harmadik évében központosítva lett minden. Cukor, kávé, liszt, burgonya, ruha, szerelem, öröm és bánat egyaránt. Ezeknek a központoknak a kegyére, igazságos elbánására vagyunk ma utalva, hogy csak valamiképpen is eleget tudjunk tenni azoknak a kívánalmaknak, amelyeket velünk szemben a hadsereg, a vasuti-igazgatás, de meg a polgári társadalom (az utazó közönség) is táplál. És sajnos, az eddig szerzett tapasztalatok ennek nagyon is ellent mondók.

Azt tapasztaljuk ma, hogy ezeknél a központoknál a mi kérelmeink, amelyek sohasem a magunké, mint inkább a közé, nem részesülnek abban a gyors és óhajunk szerinti elintézésben, mint amilyent a kérelmek fontossága és sürgőssége megérdemel. Így vagyunk a cukor kérdésben, burgonya és sok más egyben is. Nagy szerencsénk és örök hála érte, hogy liszt szükségletünk némi kielégítését a „Máv” jóléti intézménye javunkra megoldotta. De annak az állapotnak szerintem meg kell szűnni, hogy vasuti vendéglőkben átvonuló honvédő férfi-tömegek vezetőit elkelljen utasítani, hogy *cukor hiányában* kávé és tea nincsen, vagy megfordítva.

Szerintem igazságtalan eljárás ez azokkal szemben, akik tőlünk több és örök hájlára érdemesek. Ma pedig ez fenn áll.

A városok és községek a vasuti vendéglősök szükségleteit nem veszik figyelembe, a központoknál pedig ennek a kieszközlése sok utánjárásal érhető el. A mai nehéz közlekedési viszonyok és személyzet hiányában, ezt a

távollakók személyesen szinte képtelenek élvezni. És éppen ez készítetett engem arra, hogy felvessem az eszmét, hogy nem e volna kívánatos a vasuti vendéglősöknek egy napra Budapestre eszmecsere szempontjából összejönni? Nem-e kellene sérelmeink orvoslása érdekében testületileg eljárni? Nem-e lenne előnyös reánk és a közre egyaránt, a közlemezés érdekében általunk a sinek mentén szerzett tapasztalatainkat összpontosítani? Nem-e volna előnyös egy szervek Budapestten mandátummal való felruházása, hogy érdekünkben mindenütt eljárjon? Meggyőződése az, hogy a „Fogadó” felkarolja az általam telvelt eszméket és ha érdemes és lehet a megjelölt sérelmeket egységes fellépéssel orvosoltatni, akkor az ügy érdekében zászlót is fog bontani. Kartársaim pedig nemcsak a helyzet kényszerített hatása, de az igaz ügy érdekében is az egységes fellépés erejét, támogatásukkal elősegíteni iparkodnak.

Lüllik Ferencz
Sárbogárdi vasuti vendéglős.

Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzása címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen” vezessük. Fogadót (szállodai) üzletnél ne a „szálloda” szót, hanem a „fogadó” szót alkalmazzuk, mert a „szálloda” nem magyaros, (az „Einkewirtshaus”-ból származik) — „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar nótában is megörökített szép „Vendéglőfogadó” szót használjuk. *Éllapírásnál* étlapírók és étbordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önértet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkodjon és cselekedjen.

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

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

A konyha köréből.

Étlapokról.

Irta: Theiszler József főszakács.

Sokféle véleményt hallottam egy a háboru alatt, mint a béke idején az étlapok terjedelméről. Vannak, akik azt mondják, kevés ételt főzzünk, pláne, a mai világban, mert illő és a nehéz időkhez s így jobbat és izletesebbet is készíthetünk. Ha átolvassuk az ilyen nézeteket tartalmazó sorokat, azt kell mondani, hogy *valóban így van*. Én azonban az ellenkezőjét állítom s röviden elő is fogom adni, hogy miért.

1., az étlapnak feltétlen változatos ételből kell hogy álljon: minél nagyobb és választékosabb az étlap, az üzlet magasabb színvonala (nívója) annál inkább kidomborodik. De a közönség egészségi és anyagi szempontjából is ez felel meg. — 2., ugy a fogadói (szállodai) mint más vendéglői üzemeknek, előnyösebbé teszi a bevásárlást és — 3., a gazdaságosabb rendszert is biztosítja.

Indokolás: A vendéglőbe járó közönségnek különféle az egészségi állapota. Vannak, akiknek csak fehérhúst szabad enni és akiknek nem szabad fogyasztani — vagy nem bír el a gyomruk vadat, halat

vagy sertést. Viszont van; aki él, hal a paprikás ételekért, pl. egy serpenyős rostélyosért, míg a másiknak párolt húst nem szabad enni. Vannak akik egészségi okból a-hüvelyeseket nem bírják. Ugyan ez áll a tézstaneműekre is. Tessék az ellentétet egy tepertős turóscsuszta és egy piskóta-tekerics közt elképzelni. Sok ezer ember gyomra nem bírja el a nehéz tézstát. Leveseknél és főzelékeknél ugyan ez a viszony. Vannak akik egy hallevest a világ minden kincseért nem bírnak elfogyasztani, vagy káposztalevest, gulyásleves stb. Tekintve, hogy a vendéglők a nagy közönség és nem a családok számára vannak; feltétlen szükséges a többféle és változatos étlap.

Példakép bemutatunk két étlapot, egyet kisebb s egyet nagyobb választékkal; ezekből is kitűnik e sorok igazsága.

ÉTLAP.

Leves: Száraz bab csipetkével
Tésztá: Káposztás rétes
Husétel: Sertéskaraj káposztával
Paprikás csirke galuskával

Mit látunk ennél az étrendnél? Azt, hogy ahány vendég, annyi kifogást fogunk hallani. Egy gyomor bajos pl. cből nem tud választani, mindamellett, hogy sertés és csirkepaprikás is van. A másik vendég szeretne hirtelen sült sertést, a 3-nak szárnyast csak sült szabad enni, a 4-ik torokig van már az örökös sertéssel és így tovább. Nézzük ezzel szemben egy választékos étlapot; itt ugyancsak az előbbi étrend alapján, két fajta hus képezi a főételt.

ÉTLAP.

Leves: Szárazbab csipetkével
Szárnyas apó-óék (ragot)
Tésztá: Káposztás kocka
Piskóta tekerics
Husételek: Sertéskaraj burgonyával
Jércsült párolt szilvával
Párolt szib. szeletke (filc) háziasan
Paprikás csirke galuskával
Erdélyi f. tányéros sertésből
Jérce vagdalké zöldborsóval
Vese ve övel
Piritott csirke-máj

Ezt a hosszabb étlapot nézve — ami még mindig szerény — rögtön rájövünk, hogy egy valódi étlapnak ez felel meg, ennél senkise fog kritizálni. Van könnyű leves és kompaktabb (tömör); van könnyű és nehéz tézsta. Van száraz sült, könnyű és nehéz hushól, jó magyarosan készítve. Továbbá becsinált, file (nem mindennapi — szüzlile háziasan) és végül van inyenc falat is: piritott csirke máj s a jó házias és kedvelt vese-velő. Hogy melyik a helyesebb módszer, azt hiszem ezekkel a f. olvasóknak beigazoltam.

Az ilyen rendszerben vezetett vendéglőkben minden rendő rangu egyén étkezhet. Ki kell emelnem, hogy ezt vendéglőkre értem és nem elsőrendű fogadói (szállodai) éttermekre, ahol egész más étlapot adok közre, s ahol *ma is a francia-konyha dominál*, ha más nevezéssel is vagy lefordítva. (Erről majd máskor írok.)

Most nézzük a vendéglős érdekét, A fenti módszer (módszer) a vendéglős érdekét képviseli minthogy a vendég igénye teljesen kielégíthető, ami elsőrangú előny. De hogy képzelet el valaki kielégíteni a vendég igényét olyan vendéglőben, ahol délbén s este 150—100 vendég étkezik és csak sertés karaj ad s esetleg „combat” is sült hozzá... Ebből 250 adag kell.

cigarettaára gyújtott és büzkén távozott — haza... Hajh, — mondta ezután el mélázva — régi világ, régi szép idő, mennyire más volt az, mint a mai. Csak abban volt hasonló, hogy a záróra nálunk, akkor is tizenegyórakor volt s a vendégek ugyancsak ilyen gyors sebűben fizettek.

Ekkor hirtelen széttekintett, majd az áramtelephez lépett, néhány ivlámpát kioltott s összecsapta két-zer-háromszor a tenyerét és harsányan szólt: — „Első csengetés, itt a záróra!”

A főpincér ezalatt: fizetni, fizetni! figyelmeztetéssel és futólépésben lgyekezett lebonnyolítani a teendőit. És ment a munka — a „gyors fizetés”. Tizenegyóra előtt öt perccel, már a legutolsó asztalnál legnehezebben cihelődő vendégektől is beszede a járandóságot. Amig ezek a dolgok tartottak, Pál ur, az öregebbik segédpincér, aki félfüllel hallotta az előbbi beszélgetést, főnökéhez ezt a szerény kérdést intézte:

— Kedves Főnök ur, nem folytathatnám én most azt a teendőt, amit ezelőtt negyven évvel tetszett végezni? Vs.

Nem-e nehezebben szerzi be — 150 adag sertés karajt, 100 adag csirkét s ha ennek apróságát is eladja; mikor adhat el ilyen üzem, mondjuk, kisebb is, pi-itott csirke májat, vagy honnan veszi, ha nem gyűjti 2 hétig a csirkének ezt a részét és a szűz sütteket, (100 adagot) ha nem akarja tömegbe gyűjteni, hogy mire sor kerül rá, a jégtől vörös csikot kapjon és mind a 100 adag vissza ne jöjjön. Ez nem helyes és gazdaságos módszer.

Helyes és gazdaságos csirkét adni s mindjárt az aprólékat megfőzni, a májat elhasználni, a sertés bélszint nem a karajba hagyni — (mert ez drágábban értékesíthető) s apró sertésből mindjárt gulyást, pörköltet, székelyt — s még tíz féle tokányt, kalbászt stb. csinálni. Ez a módszer felel meg a vendéglős érdekeinek és üzlete nivójának.

Ezzel kapcsolatban van még egy kérdés, ami szintén igen fontos és pedig az, hogy a jó főzéshez idő kell, és ha sokféle lesz főzve, lehetetlen mind jól elkészíteni. Az első tétel, de kibővítem azal, hogy mindenekelőtt tudni kell jól főzni, 2-szor, szívének kell lenni aki főz, 3-szor számolni kell tudni, s 4-szer a főzést mindig az üzlethez kell alkalmazni a főzőnek. En pl. ha főzők egy csirkeragou-levest, kis vendéglőben, nagyvendéglőben, elsőrangú fogadói vendéglőben, vagy egy gazdag arisztokratának; az mind ragou-leves és mindnek jó kell lenni, de mindegyik közt van különbség. Mégis a legjobb — ne értsenek félre a t. olvasók — nem azért talán, hogy minél előkelőbb helyen főzöm, hanem azért, mert minden másépp fizetik meg. Ugye bár ott, ahol 30 fillér egy leves, nem főzhetem ugy, mint ahol 60 fill. vagy 100 és 150. És nem ugy, mint ahol azt mondják: kérek egy szárnyas ragou levest, koszt vas koszt (német szerint). Hogy t. olvasóim könnyebben megértsék, ismertetek egy pár rövid de érthető receptet:

1. egyszerű készítési mód.

A csirke szárnyát, nyakát, fejét, gomyrát és szívet ös. evágjuk, teszünk hozzá kis kocka-zöldséget és zellert, sószívben fősszük, lassan főzük és teljesen lehabozzuk, zsírral csinálunk rántást, melybe petrezselymet teszünk s ezzel berántjuk, hogy kellő sűrű legyen, — esetleg a mai nehéz időkre való tekintettel, fele rántás és fele liszthabarással sűrítjük azt félórás főzük és bele főzünk kis gombócokat fehér kenyérből. — (Kellő szakavatottsággal elkészített ilyen ragou-leves mindenkinek izleni fog, pláne, ha 40 vagy 60 fillér.)

2. készítési mód.

Elkészítési mód ugyan az; de zsír helyett vajjal rántom be s zöldborsot is teszlek bele és a gombócba csontvelőt.

3. készítési mód.

Elkészítés ugyanaz; itt azonban májat is teszlek bele s tojás sárgáját tejjel lekeverek és azzal legirozom.

4. készítési mód.

Elkészíti és ugyanaz: ám itt a tojás sárgáját tejszínnel keverem le és azzal legirozom.

5. készítési mód.

Elkészítés ugyanaz: csak nem kenyérvélós gombóccal, hanem csirkehusból s esetleg szarvas gomba aprókékkal keverem vagy paradicsom piréval pirosgombócokat teszlek bele, kakastaréjt és horióot.

Ugy vélem t. olvasóim, hogy e szerény cikkecske keretében tett állításokat beigazoltam fogják találni. Mindehhez azonban igen fontos az a fentebb is kifejezésre juttatott feltétel, hogy minden vendéglősnek tanult és perfektül képzett

főzőszemélyzetének kell lenni is az ilyen alkalmazottakat sohasem szabad szűken fizetni. Olyan főző vagy szakács, aki teljes szakavatottsággal tud dolgozni és alkalmazkodni, soha sincsen túl fizetve.

(Utánnymás tilos.)

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

Kérem az előfizetőkhoz. Azon T. előfizetőinket, akiknek előfizetése *január elsejével* járt le, ismételten is föl hívjuk, hogy az esedékes díjat az akkor mellékelt postautalványon szíveskedjenek kiegyenlíteni. Ugyancsak kérjük azokat is, akik más uton nyertek föl szólítást, hogy a *kapott postautalvány felhasználásával* szíveskedjenek rendezni hátralékos tartozásukat — Akiknek előfizetése most lett esedékes, az előfizetés céljából a mai számmal mellékeltünk postautalványt. — T. előfizetőinket kérjük, hogy esedékes előfizetésüket mindig a *lejáratkor*, amire a lapal mellékelt postautalvány figyelmeztet, szíveskedjenek megújítani. Előfizetés és egyéb pénzek a „*Fogadó kiadóhivatal*”-nak Bpest, VIII., Gyulai Pál-utca 9 szám alá küldendő be.

Kimaradtak. Mai számunkból térszűke miatt kimaradtak: „Vendéglősiparunk jövője és a magyar-konyha” — „Bécsi levél” — „Hasznos tudnivalók” — „Konyha” és „Különféle Közlemények” rovatok több közleménye. Ezek a következő számban kerülnek sorra.

Az új háló- és étkezőkocsi-társaság magyar világitásban. Amikor ez az alakulás kezdeténél sem volt, a „Fogadó” behatáran és többször foglalkozott az étkező- és hálókocsik kérdésével, s az illetékes magyar körök figyelmét föl hívta, hogy valahogy ugy vegyenek részt a társaság megalakulásában, hogy az az *idegenszerű nemzelkültség*, ami eddig az étkezőkocsikat járató „belga-társaság” kifejezője volt — tűnjön el a „Máv” vonalaitól. Különbösen is fontos közgazdasági egyszerűsített szociális érdekek fűződnek ehhez, hogy az új „háló- és étkezőkocsi” vállalkozásban az állam vagy az államvasutak — esetleg más magyar érdekelttség — hatástanos részt vegyen. Az új hálókocsitársaság, mint azt szinte megirtuk, azóta megalakult „Mitropa” címen. A „Mitropa” nevű nemzetközi társaság, mely Magyarország, Ausztria és Németország háló- és étkezőkocsijainak forgalmára privilegiumot kapott, a múlt hónap közepével azonban, amolyan „új átalakuláson” ment át. Nevezett időben ugyanis rendkívüli közgyűlést tartott és ez alkalommal az 5 milliós alaptőkét 20 millió márkára emelte föl. Az új részvényekre az *eddiggi részvénybirtokosok* nem nyertek *elővételi jogot*, hanem a 15 millió névértékű új részvényt kizáróan a *Dresdner Banknak* és a *Deutsche Banknak* engedték át. Így tehát a magyar tőkének a társaság igazgatósában való komolyabb részvétele lehetlenné vált, bár *leghosszabb nemzelközi vonala* Magyarországra terültet *ful* a társaság. Szóval, az új háló- és étkezőkocsi társaság megint *idegen kezekre jutott*. Minderre nézve az egyik nagyobb budapesti lap ezeket jegyzi meg:

„Kishitűség és gyámoltalanság, hogy nagy bankjaink ebben az alakulásban morzsákkal is beérik, amit a magyar közvélemény nem vehet nyugodtan tudomásul.”

Mi igen csodálkozunk, hogy egy magyar napilap tudomást vesz erről az ügyről, s még hogy pláne, siránkozik azon, hogy ez az ügy is teljesen idegen kézre került. Csodálkozunk azért, mert amikor helye lett volna, egy szóval sem foglalkoztak az ügygel, pedig már akkor is tudhatták volna, hogy ez a vasuti vállalkozás van olyan fontos, hogy azzal a magyar bankoknak is érdemes volna törődni. Akkor egy lap se tartotta érdemesnek a háló- és étkezőkocsik dolgát, s talán bizony azért mert az ügyre vonatkozó értesítést nem a bankoktól kapták.

A dalmát borok. Közöltük annak idején, hogy a dalmát borok kivételnek az ottani helytartóság megtiltotta. Még azokat a borokat sem volt szabad elszállítani, amelyek eladva voltak és szállításra készen álltak. A dalmát termelők, de különösen az osztrák borkereskedők, kik az eöz vásárlásoknál is nagyban érdekelve vannak, többször fordultak a helytartósághoz a tilalom visszavonása miatt. A helytartó végül hozzájárult a kivánsághoz s nemcsak Boszniába hanem Magyarországra és Horvát Szlavon országba is megengedte a bor kivitelét, különben a dalmát borok mennyisége, mint azt szintén megirtuk, 280,000 hektoliter.

Pót-záróra rendelet. A multkori zárórás rendelet után párnagra amolyan pótréndeletet adott ki a miniszter. A rendelet értelmében: színházak, hangversenytermek, kabarék, mozik és másféle nyilvános helyiségek nem nyithatnak ki s tarthatnak előadást a további intézkedésig. Ezekon kívül tizenegyórakor tartoznak bezárni *egyletek, társaságok, kaszinók, klubok* s mindama helyiségek, amelyek tagok, vagy vendégek összejövetelére és befogadására szolgálnak. Éjféli 11 óra után magánlakásokban sem szabad vendégül látni olyan egyéneket, akiknek ott tartózkodása a rendes vendéglátás körén kívül esik.

A bajor sör kivitelét, mely az előző 12—13—14 évben kivitt mennyiség átlagának 35%-ban volt megállapítva, 20 percentre csökkentették. Minthogy a gyárak árpamennyisége is csökkentve lett 35%-ról 30%-ra, így „bajorsör” kivitelről aligha lehet szó. (Ha csak nem a bécsi Depositen bank volt sörösigazgatójához hasonló „élelmes” emberek révén).

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

Sörfőzés cirókmagból. Egy kis közlemény jelent meg a lapokban, amely ugy szól, hogy a sörgyárak ujabban a *cirókmagot* kezdik fölhasználni sörgyártási célra. Az ügynökök — mondták az írásk — a legeladugottabb zúgokat is előzönlötték a cirókmag miatt s ezzel sikerült is elérniök, hogy e termék ára háromszáz koronára ugrott föl métermázsánként. — Amikor pedig mi ezeket a cirókmagos közleményeket olvastuk, homlokredőinkben megjelent az a bizonyos mosolygós derü. Mert mi is az a cirók? A kukoricaszárhoz hasonló, de ennél jóval vékonyabb szárú termék s ennek a cirókja, melyből az erősebb nyírág seprünél sokkal finomabb seprüt készítenek; termi a köleshez hasonló apró, feke-

és magot. A cirókot több földmivelő gazda a „kukoricás” vagy krompli-földök szélére ültetve tenyésztik, oly célból, hogy legyen *seprűnek valójuk*. A cirókból persze, ki-ki csak annyit termeszt, amennyi az évi seprű-szükséglete. A cirókot tehát, ily célból termelik, s minthogy csak egész kis mennyiségben; a cirókmag kicséplésére és összegyűjtésére senki se fordított gondot, legalább eddig. Legfeljebb annyi magot morzsoltak ki, amennyire a jövő ültetéshez szükséges volt. De tegyük föl, hogy valamennyi cirók magját a leg gondosabban kicséplélnék; meg akkor se lenne ki az egész annyit, hogy érdemes volna sörfőzési célra fölhasználni. Mi juthatna egy-egy sörfőződének? Egy, legfeljebb másfél mazsa, amivel ugyan egyik se menne valami sokra. Minderre persze, nem gondoltak a lapok, amikor azt a bizonyos „fantáziát” nekieresztették és azt a hitet igyekeztek kelteni, hogy van egy új és olyan bőséges söranyag, hogy a sörfőződé vígan pipálhatnak árpahiány miatt. Amikor pedig ezeket leírjuk, meg csak annyit akarunk megállapítani, hogy ha tenyleg olyan értékes termék és oly nagy bőségben volna a cirókmag; a mindent elrekviráló Haditermény r.-t. már ezt is rég elrekvirálta volna.

Kávéjegy-rendszer. A lóváros tanácsa a mult csütörtök óta életbe léptette a kávéjegy-rendszert. Eszerint február 16-tól szemeskávét csak kávéjegy ellenében és csak pörkölt állapotban szabad árusítani. A kávéjegy havonként és személyenként 5 deka kávé vásárlására jogosít. — Kávénagykereskedők jegyek ellenében nem áruíthatnak, hanem készleteiket csakis a központi lisztivatal utalvány alapján szolgáltathatják ki, még pedig pörkölt állapotban és nagybani áron. — A kávé ára idénként állapítatik meg. Február 16-tól, további intézkedésig a kávéárak a következők:

Nagybani ár: Robusta 9 korona, Santos és Java 9-60, finom kék kávé 10-90, Matagogy kávé 11-90, pörkölt kávé 11-90, finom pörkölt kávé 13-10 kilonként. **Kicsinybani ár:** Robusta 9-80 korona, Santos és Java 10, finom kék kávé 12, Matagogy kávé 13, pörkölt kávé 13, finom pörkölt kávé 14-40 kilonként. Csomagolásért külön díjat felszámítani nem szabad.

Kávét fölhasználó iparosok, vagyis kávévások és kávémérők kávészükségletét a „Kávéközpont” fogja kiutalni. A kávéjegyre vonatkozó rendelkezést büntető határozat kíséri. Ki ugyanis a rendelkezés ellen vét, két hónapi elzárással és hatszáz korona pénzbírsággal büntetlik.

Schitter Vince. Megkésvé, lapunk zárása előtt vessük a gyászos értesítést Schitter Vince haláláról. A „Székesfehérvári vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata”-nak volt ügybuzgó tagja s több éven át alelnöke, 48 éves korában hunyt el. Schitter Vincében igazí derék munkás és szakavatott tagját vesztette el a vendéglőstársadalom. Mint szakács kezdte el pályáját s aztán mint tekintélyes polgári vendéglős folytatta s úgy e téren, mint a társadalomban nagy közbecsülést és tisztelést vívott ki magának. Néhány éve, neje gyászszere alkalmával eladta vendéglőjét s vidékre ment, míg a mult év elejével Pöstyénbe költözött, hol új ölt meg nősült. Ott is helyezték örök pihenésre febr. 10-én nagy részvét mellett. Béke poraira.

Szigoru büntetés husétalan napi husétel miatt. Egy berlini vendéglősről kitudódott, hogy pénteken husétel adott s ez ételeként még husjegyeket sem szedett. A „hadiuzsora hivatal” a hus egyenlő elosztásának nagy megkárosítását és nagymérvű visszaélést látván a vendéglős tényében; illetőt elfogatta, az államügyészségnek átadta s mint megbízhatatlan egyéntől az italmérsi és iparendélt

egyszer s mindenkorra megvonta s a vendéglőt bezáratta.

APRÓ ESEMÉNYEK. Olcsó marhahús és más egyebek. Van még hely, ahol a „marhahús mártással” sokkal olcsóbb, mint nálunk s ez a hely nem más, mint az elfoglalt Szerbia. Itt még a marhahús kilója most is olcsóbb négy koronánál, míg a juhhus 2 k. 20 f. a borjuhús 4 k. 40 f. és a sertés hús 5 korona. Az egyéb élelmickek ára is hasonló olcsón van megállapítva. — **Hal-husunk lesz** bőven, ha az Isten is úgy akarja, mint a Magyar Bank r.-t. amelynek egyik osztálya a napokban ajánlatot tett Szege polgármesterének, hogy a város tulajdonát képező Fehértavat hajlandó volna bérbe venni s ott egy nagyszabású tógazdaságot kifejleszteni. A bérlet 50 évre szólna s 30.000 kor. évi bért kapna a város és évenként 500 mmáza halat 40 százalék árkedvezményel. — **A német katonai kintinok bérbeadása.** A front mögötti országrészekben eddig a csapatok maguk kezelték a kintin-vendéglőket. A német hadvezetőség most úgy rendelkezt, hogy ápril 1-től bérbe adják a katonai kintinokat s a bérbeadásnál elsősorban a háboruban megrokkant vagy másképp súlyított vendéglősök és pincérek ajánlatát veszik figyelembe. — **Prágában** nagy vendéglőt azért mert a megengedett 2 hus helyett 5-6 fajta husétel készítették; azzal büntették meg, hogy ületéket a hatóság bezáratta. — **Paprika, pótkávé stb.** Miniszteri rendelet jelent meg, mely a mindenféle fajta paprikának és ugyancsak a cikoria, cukorrépa, gabona stb. termékből előállított pótkávéknak az országból való kivitelét s ily csomagoknak a postára való föladását szigorúan tiltja. — **Élelmiszer-csalók kipellengérése.** Alsóausztria helytartósága rendeletet adott ki, melynek értelmében ezentel fali hirdetésekben és lapok utján «pellengere» állítják mindazokat, kiket élelmiszer-csalás, árdragítás és árufélhalmazás miatt jogerősen elítéltek. Mennyire egyszerű s mégis mily bölcs rendelkezés. S nálunk, ahol az élelmiszer-csalók és tejhamisítók aranyvilágukat élük, ilyen okosság egy koponyából sem tud kipattanni. — **A sör és a kenyér fontossága.** Valamikor az járta Németországban, hogy a sör olyan élelmickek mint a kenyér. Most ezen a mondáson fordított a bajor belügyminiszter, aki az utóbbi sörszabályozás és sörfőzési csökkénés alkalmával azt a kijelentést tette, hogy egyelőre, a kenyér fontosabb a sörnél.

A mindenféle pótló. (Tojás, kávé sat. pótló) szerekéről, amelyeket napilapokban s uton-utfélen hirdetnek a kevésbé lelkiismeretes föltalálók, ovakodják mindenki, mert azoknak a pótlószereknek 99 és 1/3 százaléka, tehát a legnagyobb része, közönséges hasznavehető en anyag.

GYÁSZROVAT. — *Sebestyén János*, sági (vasmegeyi) vendéglős, szaktársadalmunknak derék, hivatásos tagja, mint részvétellel értesülünk, e hónap 6-án, 46 éves korában, szivgyöngeségben elhalálozott. Fájdalomtól megfört szívű özvegye és három kiskoru árva: Béla, Ilonka és Aladár gyászolják a legszeretettebb férjét és legjobb apát. Temetése 6-án történt a közönség és a környékbeli kartársak nagy részvéte mellett.

Aldás és béke hamvaira.

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

NYILT-TER*).

Kerestetik

Lőw Béla pincér (és portás), ki nálam illetve szállodámban 1916 é. nyáron, július és augusztus hónapokban mint **portás volt** alkalmazva, a **saját érdekében** tudassa velem hollétét, pontos címét.

Tatár Gusztáv Grand-szálló **Ujvidék.**

„Fogadó” kiadójától nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

A Fogadó-nyomda közlése.

Értesítés.

Azokat a t. rendelőinket, akik rendelésüket mostanában vagy 12-14 napig nem kapták meg; ezáltal is értesítjük, hogy ezen késlekedés oka szintén a széthiánnyal kapcsolatos szállítási nehézségekkel függ össze. A posta ugyanis közel két hétig semmiféle csomagot sem veti fel szállításra és csak a hónap vége felé, 24-25-én indult meg újból a postai csomagszállítás, mikor az összetörődött rendeléseket mi is továbbítottuk. Remélhetőleg a szállítási viszonyok most már javulni fognak annyira, hogy az ilyen kellemetlenségnek nem leszünk kitéve.

Fogadó-nyomda
Epest, József-utca 56.

Szegeden

a város központján egy rég fennálló **kávéház** vagy **vendéglő**, nyugalomba vonulás miatt eladó. Aki most benne van, öt év alatt vagyont szerzett. — **Vételhez** 12 ezer korona szükséges — a többi törleszhető. — Még öt évi szerződés van. — Cím megtudható a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Ügynökök nem díjaztatnak. 1-3

Hirdetmény.

A „Sztárnémeti Társas-kör” (Uri kaszinó) 1917 május 1-re vendéglőt keres. Bővebb fölvilágosítással szolgál: **HATVANI BÉLA** főgimnáziumi tanár **Sztárnémeti.** 1-4

Házasság.

Számvevőeltiszt, ki a mozdító-főpincér, egyike a legképzettebb és szolidabb szakembereknek (nem kártyás, dohányos és italos) nőül öhajt s a fogadó, vendéglős és kávécsaádóbból való kedves, házias és megfört hajadont keres hitvesvársul, megfelelő hozománnyal, minthogy ő is megfelelő anyagiakkal rendelkezik. Ismerkedés céljából levelet nyíléppel kér a „Fogadó” kiadóhivatala utján beküldeni s viszont ő is elküldi arcképét. Házasság a tavaszi szabadsága alkalmával megtörténhetik. A legszorubb titok tartás minden körülmények között biztosítva. Személyére néve megfelelő információval volt üzleti főnök: fognak szolgálni. Említett fényképes levelet „**Komoly párti**” jellege alatt a Fogadó kiadóhivatalába kér küldeni. 2-4

Kalocsán

egy régi jóhírű vendéglő, két étteremmel, sőtessel és minden hozzatartozóval együtt, örökáron eladó. Cím a kiadóhivatalban. 4-4

A mi katonáink.

— Háborus levelek. —

Megy, lépdegél az idő. Most már harmadik esztendő pereg-forog le és még mindig nem látni végét a nagy mozzanatoknak. Bár az is lehet, hogy amikor mit se láthatni, s még remény halvány sugárkaja se tűnik szemünkbe, hogy épp akkor áll legközelebb a vég. Könnyen lehet, hogy a mostani zavarok és a minden oldalról hirdett nagy tavaszi harcok, sokkal előbb véget vetnek a bonyolalmaknak, mint sem mi azt gondolnánk. És bárcsak úgy lenne.

Addig pedig tovább tart a készülődés és mennek az új katonák. *Mitrovics* Adolf fővárosi nagyvendéglős 18 éves Dezső fia is elment katonának. *Jancsi* fia, ki a háborút megelőző őszön vonult be (s most már rég öreg katona) már meg is sebesült a harcokban. Különbösen az apa maga is katona s így ez a derék kartársunk, harmadmagával szolgálja a hazát.

Az „Üzenetek” és a „Tábori tűznél” kedves katona dalok írója *Somogyi Imre*, a „Fogadó” ősmert poéta munkatársa, egyszerre csak elhallgatott. Hová lett a mi törzsörösterünk, a mozgosítás óta folyton harcban álló derék vitézünk? Hát az történt vele, hogy a híres Szívó ezredes „gruppetta”-jába került s vagy két hónapig, míg a bolgárok és törökök diadalmas előnyomulása tartott, meg sem álltak. Sok csodás és hősi tettet vittek véghez a híres Szívó-csoport katonái. Oláhorazágban — mint annak idején a lapok is írták — amíg a műveleteket folytatták, a külvilággal ugyszólván semmi összeköttetésük, (még tábori postájuk) se volt. *Somogyi* törzsöröster mint *tiszthelyettes* került ki a száz halállal szembejárt Szívó-csoportból s e hónap elején, mint betegállománybeli harcos, pár heti üdülésre Gyulára ment.

„Mi pedig nyomulunk mind jobebb, már majdnem Beszarábiában járunk.” — értesít Pécelt Rezső szakaszvezető (főpincér) — Váli József bpesti főpincér, csak úgy sebtiben írja, hogy az olasz fronttól az orosz-harcokra rándultak át.

Kitüntetés. *Vajda József*, Nograd-berceli vendéglős (szintén a mozgosítás óta katona) az isonzói fronton szerzett érdemeiért a kis ezüst vitézségi éremmel való kitüntetést nyerte. Erről a harcmezőről aztán Volhíniába masírozott át a mi vitéz katonánk.

Ha a „Fogadó” elkallódik. *Farkas Lajos* főpincér, ki szintén a háboru óta katona s azóta mindig a harctéren van, — új tábori címét jelenti és kapcsolatban ezeket írja:

«Valahogyan eltévedt a február 1-sői »Fogadó«. Igen kérem, ha lehet ujjal pótolni, mert nekünk, egy hiányzó száma a velünk érező és éretünk létező jó öreg »Fogadónak«-nak nagyobb, mintha a sok farka-barkát összeméselő napilapoknak az egész havi száma vész el!»

Oláhorazágban. *Dobránszky István* bpesti főpincér, szakaszvezető, ki a háboru

vészében már lábtörést is szenvedett, de szerencsésen föl is gyógyult; újra a harcmezőn van s ezuttal Oláhorazágban. Azt írja innen a mi katonánk:

»Sose hittem volna, hogy ez a kis oláh fészék olyan gazdag; van itt minden és egyhamar nem látam annyi bort, mind itt. A »fölsőleget« haza gondolom, hogy milyen jó volna a hiány pótlására. Egyébként jó és biztos helyen vagyok, a németeknél; hogy a velünk farkasszemet néző oroszok helyzete kevésbé ilyen biztos, az is bizonyos.

Tűzben. *Kedrovics Mihály* főtüzmeszter, ki miután a hosszú háboru alatt a nyugati harctérről a déli- és keleti-ig, minden teret bejárt és annak idején Szerbiában is rendet csinált, (minderről szép felvételei tanuskodnak), — most az orosz fronton működik s onnan írja ezeket:

»Erső tűzben vagyunk és minduntalan kemény támadásaink vannak; a golyók úgy sütnének egyik és más részről is, mintha mindent elakarnának söpörni. Állásainkat azonban erősen és biztosan tartjuk és a halált hozó és osztó golyók záporában, Isten megsegített eddig; és bizom tovább is segítségében.»

Jó Böhm Lőrinc, előnyösen ősmert

pozsonyi vendéglős kartársunk is katona; mint öreg honvéd végzi ugyancsak régebben a háborus teendőket. *Kluger József*, az ősmert, zalaszentiváni vasuti vendéglős, csak most került erre a sorra; a mult hónap elejével vonult be szolgálatra. — *Jagodits Emil*, volt nagykanizsai főpincér, a mult év utolsó hónapjaiban vonult be s már a fronton folytatja harci működését. — *Balogh József* szatmári kávé, ki két évnél tovább a különböző harctereken működött s utóbb Albániában teljesített szolgálatot, December óta az egyik belgrádi hadi kórházba helyezték át. — Ha beteg is, csak a hazai földön, mert itthon még a levegő is jobban gyógyít, mint másutt a legmondosabb orvosi kezelés. — írja a mi katonánk.

És egyre jönnek a háborus levelek s egyikben és másikban is ez a levegődás fejeződik ki: itthon lenni és pihenni a hosszú és nehéz harcok után...

Kőbányai Vendég-ösök és Fűszerkereskedők Szikvizgyár Részvénytársasága.

Meghívó

A Kőbányai Vendéglősök és Fűszerkereskedők Szikvizgyár Részvénytársasága részvényeseinek 1917 március hó 8-án, d. u. fél 3 órakor, Budapest, X. ker., Martinovics-tér 2. szám alatt, ifj. *Roith György* vendéglője nagytermében tartandó

tizedik évi rendes közgyűlésére.

Tárgysorozat:

1. Az igazgató-ság jelentése a lefolyt üzletévről.
2. A zárszámadás előterjesztése, a feügycső-bizottság jelentése.
3. A mérleg előterjesztése és a felmentvény megadása.
4. A nyereség hováfordítása iránti határozathozatal.

Budapest-Kőbánya, 1917. február hó 22-én.

Az igazgató-ság.

Vagyon.

Mérleg-számla.

Teher.

1916. dec. 31.			1916. dec. 31.		
	Kézpénzben	4805 37		Részvény tőke	20000 —
	Tőkeelhelyezés	48 61		Tartalékok	50833 93
	Ingatlan	71010 75		Hitelezők	33000 —
	Berendezés	31683 90		Osztalék	206 —
	Ásványvíz	5619 24		Multévi nyereség áthoz	247 54
				Folyó évi nyereség	6835 32
		111172 82			111172 82

Veszteség.

Eredmény-számla.

Nyereség.

1916. dec. 31.			1916. dec. 31.		
	Behajthatatl. követelés.	2146 16		Szikviz eladás	48692 70
	Költségek: dologi kiad.	5002 27		Ásványvíz „	2108 83
	személyzeti „	14042 66		Tőke kamat	91 23
	lőartási „	97 6 40			
	adó és ill. „	2694 60			
	Anyagokért	31515 93			
	Szifonfej, üvegtörés	4099 94			
	Egyenl. mint nyereség	6295 38			
		6835 35			
		50892 76			50892 76

Budapest, 1917. február 17-én.

Brodesser János, *Rausch Antal*, ifj. *Roith György*, *Sáska István*, *Zeidler Ottó*.
Jelen mérleg- és eredmény-számlát megvizsgáltuk, a könyvekkel összehasonlítottuk és ezekkel meg-
egyezőknek találtuk.

Budapest, 1917. február 22-én.

Ásvány Imre, *Dreilinger Lajos*, *Széles Ignác*, *Mohos Ferenc*, *Deletor János*, *Leyrer János*, *Kátai Vilmos*.

Vendéglősnőt

ki ügyes és teljesen megbízható, ovadékkal, szálló-ette-rem vezetésére keresek. — Reflektáns, ha saját régiében vezet, nagyon kedvező feltételekkel vállalhatja, esetleg a tulajdonos számlájára, megegyezés szerint. Ajánlatokat „Jövő” jelje alatt, a kiadóhivatalba kérek.

Színház-tér, Stefánia-park mellett

8-10

KASS-SZÁLLÓ

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg-, melegvíz szolgáltatás minden szobában. Villanyvilágítás. Fűrdővel 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 fenyves kávéház. Ertérmi és kávéházi nyári helyiségek. Vilamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű közönség szíves pártfogását kéri *Kass János* tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

SZEGED



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 szíveskedjenek. A „Fogadó” kiadóhivatala.

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

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

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

Az Adria-büffe étterem új kezekben. A Rákóczi uti Adria-fogadó földszintjét elfoglaló Adria-büffe étterem új gazdák kezeibe került. Az új tulajdonosok: **Berecky Lajos**, előnyösen ösmert kartársunk, utóbb a svábhegyi nagyfogadó jönevű tulajdonosa és **Lévai Adolf**, volt pécsi Hungária-kávés, akik az Adria büffe vendéglőt ez alkalommal megfelelően tatarozták és ujan rendezték. A szabású üzlet átvétele illetve ünnepies megnyitása február 16-án történt.

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

Kávéház vétel. **Deák Elemér**, a Royal-Orfeum vendéglőinek hosszabb időn át volt üzletvezetője, megvette a Teréz-köruton levő Sorrento-kávéházat. Deák kartársunk üzletét nagy előnyösen átalakította és ünnepélyesen február 19-én nyitotta meg.

Üzleti fehérenemű. Fogadói és vendéglői vászonfeléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkor legjobb minőségűt szállító és ismert **Deutsch Ferencnél** (Bpest, VIII., Muzeum-körut 10. sz.) szereljenek be.

Új vendéglős. **Kiszely József**, a fővárosi Royal-nagyfogadó éttermeinek huzamosabb ideig volt főpincére, a Fészek-klub vendéglőjének bérletét elnyerte. Kiszely

kartársunk üzleti helyiségeit a mai igényeknek megfelelően átalakította, ujan rendezte és saját kezelésébe március 1-én veszi át. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét.

Kijavítás. „A három báróné kávéház új kezekben” címen a mult számunkban hozott közlésben téves szedés folytán az állt, hogy a kávéházat Kovács József vette meg, holott az új tulajdonos: **Kovács Lajos**, az ismert délvidéki fogadó- és kávéháztulajdonos.

Ezüst, kínai ezüst evőeszköz és hasonló árut lehetőleg mindig ujan 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.

Tapolcán a Pannónia-fogadó éttermét Popovics Szilárdné, volt dévai és utóbb aradi vendéglősné vette át. A jó konyhájáról ösmert vendéglősnő új üzlete jó híret és menetelét, jó magyaros főztjével rövidesen igazolta.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi **főpincér** urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákokréta és minden más cikket, valamint az **éltördő** urak hektograf stb. szükségletüket a legjutányosabban a **Fogadó-nyomda** útján Bpest, VIII., József-u. 56. szerezhetik be.

A Gellért fürdő-fogadó vendéglője és kávéházának bérlete. A Ferenc József hid lábánál majd egy évtizedig épült és 13 millió koronánál jóval többre került Gellért-fürdő és fogadó épülete nagyrehezen valahogy elkészült. A fürdő és fogadó működésére főügyelő bizottság nyg határozott, hogy a fürdőt és gyógyfogadót házilag kezeli, a vendéglőt és kávéházat pedig bérbe adja. Utóbbi üzletekre most írták ki az árlejtést, Március 12-ig lehet pályázni. Bánatpézn fejében 25 ezer koronát kell letenni.

Üzlet-vétel- és eladások. A zavaros idők dacára is egyre folynak az üzleti téren a változások, ami azt jelenti, hogy ebben az országban a gazdasági viszonyok rendesek és megnyugtatók. Az üzlet-vétel és eladás terén most is az ösmert nevű **Unghar Mír** ügynökségi irodája a vezető. Ujabbán a következő nagyobb üzletek vétel és eladását bonyolította le: „Népopera”-aagykávéház (megvette **Kovács Lajos**), Adria-büffe, (megvette **Berecky és Lendvay**), „Sorrento”-kávéház (megvette **Deák Elemér** és a „Kairó” kávéház (megvette **Radó S.**)

Telefon: Interurban II-11.

Figyelem!

Jó hírnévnek örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat ujából megnyitottam és azt személyesen vezielem.

MATZNER J. urat

irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak ugyszintén helykereső személyzet becses párlfogását kérve maradtam teljes tisztelettel

Pollák József

2-12

Budapest, VII. Sip-utca 7.

FŐPINCÉR

3-3

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. Szíves megkeresések „**Elsőrendű szakérő H. I.**” címen a Fogadó-kiadóhivatalába kéretnek.

Minden bérfizetés nélkül

Algyógy-gyógyfürdő berendezett kávéháza és vendéglőjéhez bérlet keresek. Bérbeadó az egész gyógyfürdő is 55 berendezett vendégszobáival, konyhák, jégverem, kocsiszin, istálló, tekepálya, táncsterem stb. Továbbá a fürdők, uszoda hévízzel és morfódek, meggyezés szerint. Fürdő bérbeadása esetén a leltár biztosítására 4000 kor. kaució, a vendéglő és kávéház bérbeadásánál 1000 kor. szükségesletik. Bérbeadó a tulajdonosnál, **FRIED ESKELESNÉL, ALGYÓGY**, (Hunvadmegy).

PAPIRSZALVÉTÁT

a legjobb minőségben és mérsékelt árnak mellett, cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállit a

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

Luh-Erzsébet gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvízeinek bérletiségénél, Szolyva.

A lap hirdetéseit, ne mulasszák a t. olvasók mindig figyelmesen átböngészni. Családi öröm. Müller János budapesti vendéglistáék derék neje, egy egészséges leánybárával megajándékozta. Az új honleány *Ilonka* nevet nyert a keresztelésben.

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

HELYVÁLTOZÁSOK — *Maqa* János Budapesten a Royal-nagyfogadó éttermei fop. állását töltötte be. Ugyanitt a Hunnia-fogadó szobafop. állását *Süttő István* foglalta el. *Szuajdzsily* György Pécssett a Pannónia-naoyfogadó pincei éttermei fop. állását töltötte be. *Pik* Gyula Csapon a Vasuti vendéglő I. II. oszt. ét.) fop. állását foglalta el. *Benkő* István Nagybecskerekben a Kaszinó-étterem fop. állását újból elfoglalta. *Kecskés* Károly Kiskunhalason a Városi fogadó fop. állását tölti be. *Macner* J. Budapesten a Pollák-iroda ügyvezető állását töltötte be.

KESERŰ GOMBAK

Elnémult tingli-tanglik és más egyebek.

— *Krónikás versek* —

Tizenegyet ütött már az óra,
Jó közönség, térjünk nyugovóra!
Igy szól az új zárórás rendelet;
S a főúr már tizkor sürgeti:
Kérem siessünk, hol és ki fizet?!

Mert tele kávéház és más ilyen terem;
Hogy is fér ennyi nép el ekkora helyen?
S honnan ennyien? — hja, *tingli-tangli, kabara*
S több eféle cifra üzlettek,
Mind — mind zárva az ajtaja.

Ép itt volt ideje hogy e sok büntanya,
Elnémult . . . bár föl se éledne egy soha;
Mert bünt és szennyet termelnek azok a zugok,
Nem *kulturát!* — hozzájuk képest
A kocsmár, folszentelt templomok.

Mint jóban rossz, a rosszban is van némi jó,
Most hangos minden kocsmá s vendégfogadó;
Igy is van rendjén, e helyeken legalább,
Tisztes erkölcs s szelid jókedv tanyáz —
És bárcsak így is lenne mind tovább . . .

Balambér.

Pörös kávéházi vendégek

Vagy: amikor pincér az alperes.

A józsel-kórutai Baross-kávéházban két színes törzsvendéget nem szolgáltak ki, mert állítólag árdrágítás miatt beperelték a kávést. A vendégek a bojkott miatt pert indítottak a kávé ellen, becsületsértéssel vádolván őt. A kávést kijelentette a tárgyaláson, hogy neki eszéágában sem volt a bojkottálásra való föl-

hívás: az egész a kiszolgáló pincér műve volt. A bíró erre új tárgyalási napot tűzött ki, s beidézte a segédpincért.

— Hm, nem tetszik nekem az olyan pör, ahol a pincér az alperes! — mondja kijövet a felperesnek ifjú, de e téren már tapasztalt fiskálisa.

Eljött a kitűzött nap (a mult héten volt) s a tárgyaláson megjelent Kotár Andor segédpincér, alperes. A bíró fölhívó szavaira röviden ösmertette a tényállást és kijelentette, hogy a bojkottálás nem tőle eredi, hanem a főpincértől. Ő mondta neki, hogy a vendég urak folyton simfelődnek, tehát, nem kell kiszolgálni őket.

Mit tehetett a bíró? Kiterjesztette a vádat Klein Gábor főpincérre is és új tárgyalási napot tűzött ki.

— No, ugye megmondtam, hogy nem tetszik nekem ez a pör, — szögt kijövet a felperesnek ügyvédje. És most még új pincér-alperes; vajon kire fogja ez a bojkott eszméjét kenni és végét érjü-e ennek a pörös históriának a másik nagyháborúig?

Céltzások kérdés.

Feleség: Ugye drágám, maga ma is bizottsági ülésre megy, s miathogy fontos kérdések lesznek napirenden, a tanácskozással most is a hajnali órákba fog nyulni, — kérdi urától az asszony, bizonyos céltzások gunnyal a vacsoránál.

Férj (aki nem veszi észre a céltzosságot, de hamar eszébe jut hogy a «klubot» is bezárják tizenegy órakor): Nem édes szívem, legutóbb úgy határozotunk, hogy tanácskozásaink ezental tizenegykor mindig befejeződjenek.

Eladó budapesti vendéglő

Budapesten, a belváros legforgalmasabb pontján, forgalmas **villamos és hajóközlekedés** közvetlen közelében, egy régi, jömenetelű **vendéglői üzlet**, teljes berendezéssel, betegség miatt eladó.

Lakbér 3250 korona. — **Eladási ár:** 9000 (kilencezer) korona. Bővebbet a „Fogadó” kiadóhivatalán. 1-3

ÉRTESETÉS.

A mélyen tisztelt fogadós (szállodás) vendéglős és kávé urakkal, valamint az igen tisztelt állást kereső férfi- és női személynnyel tudatni kívánom, hogy *Matzner* Jakob urat irodámból végleg elbocsátottam. Tartós és súlyos betegégem folytán irodámat szakképzett alkalmazottaimmal nőm tovább vezeti, s igen kérem egy régi mint jelenlegi összes üzletfeleimet, hogy szíves bizalmukkal cégemet továbbra is megfizetni méltóztatassanak. Ezen alkalmából kérem a t. férfi- és női személyzetet, hogy **fürdő- és nyári üzletek**, valamint **hajókra való leszerződöttes** végett irodámat mielőbb felkeressék szíveskedjenek. Végül még megjegyezni kívánom, hogy irodámban **szakképzett és csakis szolid** pincérnök is elhelyeztetnek. — Kérem szíves pártfogásukat

kiváló tisztelettel

Kreibich Mihály
Budapest. IV., Borz u. 3. Telefon 7-20.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk juttatott leveleikre választ nem kaptak, jelen rovatunkban tájékoztatjuk meg a fellelő választ Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

F. M. K. város. Sajnos, ebben az ügyben sem mi, sem az Orsz. V. Egyesület, mit se tehet. Mi magunk is öt napon át votunk szén nélkül, s puhagyújtós fa és papiros fü és mellett didergett a t. szerkesztőség és kiadóhivatal. H. sonló sorsban volt része az Országos és a Székesfőv. ipartársulat irodájának — és még igen sok irodának Budapesten. Ez ügyben csakis az ottani hatóságnaí járhat el; ott talán mégis tudnak valami kedvező megoldást ajánlani. — **Harctéri étkezde.** Annak a „V. Szakácskönyvnek” a kiadói a háboru utáni megakadályozta. Tehát, majd csak a háboru után lehet szó róla. Az 1917-ik V. nédelgősök Naptárát sorai után nyomban elűldte a kiadóhivatal. — **K-i Sziget.** D-hogy tartják komolyan-k t. Kartársunk ezt a círókmgagos históriát, s ugy látszik a mások is csak ugy gondolkoznak róla. A két évi hátralék bejött; köszön-tnyugtatas és üdv. — **Bécsi.** Az a tájékozása, hogy a termelőik eldugják boraikat, igen alaptalan és bizonyára kereskedőkétl ered. Dehogy is dugják el, sőt nagyon is nyíltan tartják; azonban olyan magas fokon árulják, hogy aki nincs rávalva, tartozkodik a vá-árlástól. A dalmátoktól, már szólt a «Fogadó» s így ez az ügy csak harmadrendű ügy. Egyébként üdv! — **L. J. Harctér.** A nagy küzdelmek terén ugy látszik, jobb megérteéssel vannak az ilyen fölhívások iránt, mint itthon. Pedig, bár megfordítva volna. A másfél évi díj, a naptár ára is beérkezett. Köszön-tnyugtatas és hasonló szívelyes üdvözlés. — **T. K. Znmor.** Nem hanyagság volt az ok t. Kartársunk, hanem az a sajnos költmény, hogy a posta semmiféle csomagot sem szállított vagy 12 napig. A Fogadó nyomdában garmda számra álltak az elküldésre váró csomagok, amelyeket csak pár napok előtt volt módjában a rendelőknek eljuttatni. Ujabb rendeléseit nyomdánkunk átdadtuk. Naptárt is elküldtük. Üdv. — **Sz. G. Sopron.** Elküldött lap pólvá, V. Naptára küldve lett. Díjakért itt is köszönet nyugtatás és üdv! — **K. K. H. Vásárhely.** A Fogadónak azt a régi jelszavát ajánljuk figyelmébe, hogy a lapot ne csak járássa, hanem olvasssa is. Minden számban bent áll. (Üzli. Hi eink), hogy aki helyét változtatja, új címével együtt a régít is írja meg. Hát ezt a kis kérelmet, ugyancsak nem nehéző föladat teljesíteni. Ehhez persze szükséges, hogy az említett «figyelmeztető» sorokat olvasssák is a t. pincér-előfizetőink. Naptár elűldtetett. — **J. G. P. csanád.** A tévedés nem itt, hanem abban rejlik, hogy az említett egy évi díj helyett, csak févére s ólót küldött be (16 ang. hó), s hi onyára tévedésből. A mostani előfizetés és a naptár díjával tehát, azt a félévi díjat is csatolja. Üdvözlés. — **F. L. Harctér.** Előfizetése Eréndben van, erről k. neje mi dig rend-sen gondoskodik; ha figyelmeztető ment, tévedésből történt. Szíves üdv!

Nyirbátorban

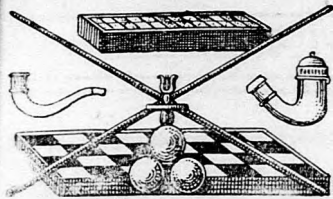
a főtéren, nagyobb hérház nagy
bériővedetlemmel és jóforgalmu
kávéházzal előnős árban el-
adó. É tekezhetsni a Nyirbátori
Takarékpénztárnál.

4 4

Vendéglősök csak:

Vendéglősök Naptárát
olvassanak.

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



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

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



Deák Ödönne

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkáikat leggyorsabbtól a legfinnyesebb kivitelig. A szakmánkhoz tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel

Deákné.

PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és ár-k szerint kaphatók a

„FOGADÓ”-nyomdában

Budapest, VIII. kerület, 16. u. c. 56. s. s.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérném a tavaszi

szükségletüket márciusig fedezni

Vászon és damaszt árukban

Kor. érték

Lenvászon lepedő 200/140 — — drója 15.—

Kárpáti — 230/150 — — — 16.—

Damast abrosz — 150/150 — — — 11.—

Dupla damast abrosz 150/150 — — — 18.—

„ — — — 150/180 — — — 20.—

„ — — — 150/250 — — — 25.—

„ — — — 150/300 — — — 30.—

Dupla damast szalvéta 60/60 tucatja 24.—

„ — — — 66/60 — — — 30.—

Kávészalvéta fehér vagy színes — — — 4.—

Ajour kávé szalvéta — — — 8.50

Neh. dupla dam. törülköző 55/110 — — — 40.—

„ — — — 60/120 — — — 45.—

Színes bes. övött kerti abrosz tiszta vászon — — — 140/150 dbja 15.—

„ — — — 140/200 — — — 20.—

Párnahuzat 88/76 — — — drbjá 9.—

Vászon paplanhuzat 130/180 — — — 18.—

Pincér kendő — — — tctja 15.—

Vászon pohár-edénytörölő tct 18.—, 24.—, 30.—

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruhaza szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4—60.

Kortyantó.

Ami jó és előnyös.

— Há, valami *jót* mégis csak hozott a szélnéség, — mondja Blumbergfi.

— Aztin mi volna az Náci komám, amit előnyösnek lehet nevezni?

— Az, hogy a sok fiatal pesti rablót meg más betörőt nevelő *mozil* s a tengeri bünt és léhaságot terjesztő *lingli lánglik*, be lettek ráva.

— Hát van ebben igen sok igazság; merthogy tiszta sor, hogy annak a sok éretlen gyerkőcnek, diáknak otthon, a felnőtteknek pedig az ilyen rendes kocsmába a helye, mint a milyenbe mi járunk. Itt legalább egyszerűen többet még nem említek a borcskánk árát, — okolja meg a mondottakat a ny. Viszulai.

Aggódás.

— Te szett olvasni s «feirontos» rendeletnek azt a *passzusát*, mely a külön kártyaszobák bezárását is elrendeli? — szólítja meg a kávést Binfstok, az ösmert kávéházi gibic.

— Hogyne olvastam volna.

— Itt akkor, mondja aranyos jó kávé ur, hól fogok én ezután gibicelni?! — kérdezi nagy keserűséggel az elszontyolodott képű gibic.

Megszokás.

Biró. Ön azt állítja, hogy be volt rugva, mikor a kávéházból a sajátja helyett a panaszos télikabátját vitte el.

Vádlott. Azt sem tudtam tekintetes bíró ur, fíu vagyok-e vagy leány.

Biró. De másnap csak tudta?

Vádlott. Igen, de akkor már megszoktam az új télikabátomat.

Pályaudvarnál

barakok közelében vendéglő 8 szobás fogadóval, Egerben, 40,000 lakosú városban, megye székhelyen, rengeteg katonaság gócpontján, óriási idegenforgalommal, bizonyítható évi 80,000 korona bevétellel, 10 éves szerződéssel, 5100 korona lakbérről, vezetés hiánya miatt, 20,000 (huszezer) koronáért eladó, de kellő garancia mellett 10,000 (tízezer) koronára átvehető. — **Esetleg egy városi házzal elcserélhető.** — Vevő italokról (bor, sör és pálinkáról) biztosítatik. Értekezhetni **Bary József** tulajdonosnál **Egerben**, ahol 400 hektó új és óbor is eladó. 4—4

EREDETI

szeredneyi bor (Zöld, Hárs és Rizling) kitűnő minőségű, gróf Lónyay pincéjéből, pár gönci hordóval, Budapesten — vámon kívül átadatik. Ár és cím megtudható a kiadóhivatalban. 3—4

Az „Arte-ia” részvénytársaság

ILONA

üdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA” R-T. nál BUDAPEST.
TELEFON 50—72.

Eladó vendéglő.

(Alkalmi vétel.)

Csókán (Torontál m.) a jó hírű és forgalmas **Kaszinó vendéglő**, a község legjobb helyén, 750 négyzetös telkekkel, eladó. Az üzlethez: söntés, polgári szoba, kávéház, „Uri-kaszinó”, mozi terem, egy kis terem, 4 vendég-szoba, 3 lakó-szoba, (a vendéglős részére) 3 konyha, jégverem, istálló, szép fedett tekepálya, nagy konyha-és veteményes-kert stb. stb. tartozik **Eladási ár: 32** (harminckettő) ezer korona. **Vételhez 12** (tizenkettő) ezer korona szükséges. Bővebbet: **Magyarics Ferenc** vendéglős **Csóka** (Torontál m.) 2—4

Eladó kávéház.

Gyulán, megye székhelyén, a jó hírnévnek örvendő **Otthon-kávéház** nappali és estéli nagy vendéggel, — biztos egzisztencia — házzal együtt, a város legforgalmasabb helyén, **jó feltételek mellett**, bevonulás miatt szabad kézből eladó. Értekezhetni a helyszínen. 1—3

Német nyelv megtanulása magánaton

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

SAJT ::

Többféle **kemény és lágy sajt** legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti emmentháliban állandóan nagy raktárt art:

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**

== Nagyszöllősön ==

a **Royal szálló**, emeletes új modern épület, 15 szobával, kávéház, étterem, sörcsarnok, kocsmá, nagyterem színpaddal (mely „mozgósínháznak” különösen alkalmas) — „Kaszinó” a házban, — kényelmes mellék helyiségekkel, nagy udvarral és teljes berendezéssel, előnyös feltételek mellett eladó. — Konkurrenciamentes üzlet. — Értekezhetni lehet a „**Munkácsi hitelbanknál**.” 2-2

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** (Fötér, Lubyház, Új bankpalota).

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

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

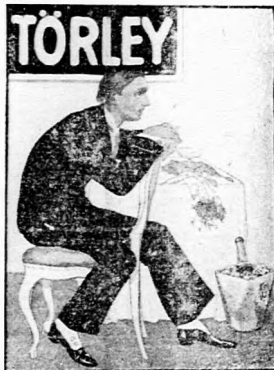
Krondorfi savanyuvíz

Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánlanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kuttvállalat 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. Ajánlasi díj: 50 fill. Megrendelhető: **FOGADÓ KIADÓHIVATALA, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

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

Papirszalvéták

kaphatók a legjobb minőségben és mérsékelt áron, cégnomással vagy anélkül, gyors szállítással; 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 *serkőbútyárosnád, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).*
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpaccza-

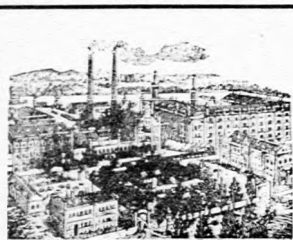
Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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: Ászok, Márciusi, Dupla-márciusi valamint a hírneves nagykanizsai Szent-Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyógitalt ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességet.

Gyárt ezénfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hízalási célokra pedig malátacsírát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

Telefonszám: 35.

Telefonszám: 36.