



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 Pál-utca 9. szám intézendők.

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

### TARTALOM:

Sorról-sorra.  
Az élelmiszer-erek elosztásának nehézségei

Csak magyarul.

Élelmezési bajok a főváros környekén.

Vandégotthon.

A konyha köréből. (A magyar konyháról és idegen konyhákrol. Theissler J.)

Átutóban. (Tárcacikk).

**Különféle Közlemények.** Tavaszai negyedkor. Harctéri előfizetőink figyelmébe. Helyreigazítás. Egy hustalan nap és még egy fontos kérdés. A jég ára. A záróra meghosszabbítása. Borvásárlók figyelmébe.

A tej árának újabb maximuma. A Csizmadia család gyászja. A Jó barátok. Nyári szalám. A paprika ára. Fogadó-Gasthof. Berliini hírek. Házassági hírek. A nagykanizsai Királysörtözde gyászja. Apró események. Bormakszámálási hír. Burgonyajegy. Gyászrovat. Papírszalvó.

Jóbarátok összejeveletlei.

Montenegrói levél.

**Üzleti Híreink.**

*Egyről Másra.*

Szerkesztői üzenetek.

Kortyantó. — Hirdetések.

### Étlapok

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

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

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

Minden vendéglős és kávé üzletének jó hírét növeli, ha kizárólag csakis az általánosan legjobbnak elismert Györszentmártoni füstölt sertéskarajt Györszentmártoni füstölt császárhust Györszentmártoni füstölt sonkát Györszentmártoni füstölt kolbászt Györszentmártoni csemege szalonnát Györszentmártoni hentesárut használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, válogatott elsőrendű sertésekéből, különleges módszerrel, nagyon izletesen és minden idegei töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a létező legjobb minőségben készülnek. Megrendelhető a **Hentesárugyárnál, Györszentmártonban.**

— **NYÁRI SZALÁMIT** —  
a létező legjobb minőségben kilogrammonként 14. — koronáért szállítunk.  
Szavatolunk, hogy ezen készítményünk tisztán elsőrendű sertés és marhahusból minden idegen töltőanyag hozzáadása nélkül készül, tehát a szükséges fűszereken kívül sem burgonyaliszter, sem pedig más olyan anyagot nem tartalmaz, ami a hus pótlására vagy a minőségnek palástolására szolgálna.  
**Hentesárugyár, Györszentmárton.**

— **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-körut 11 sz.

Telefon: József 26-32.

**Szakmabeli 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 izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Disztes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sörház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tisztán kezelt italok. Figyelmes kiszolgálás. o o o

## SCHWEITZER ADOLF

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



## Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézete.

Budapest,

X., Szvetenay-u. 16.

## Eladó frakk és spenzerek.

— Olcsó árban. —

Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelemét fölhívjuk egy jó-tékonyasági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megudható a **Fogadó kiadóhivatalában.** :-:

## Házasság.

Számvevőaltiszt, ki a mozgó-útazó óta a haretéren van, polgári életben üzletvezető-főpincér, egyike a legképzettebb és szolidabb szakembereknek (nem kártyás, dohányos és italos) nőül ni óhajt s a fogadós, vendéglős és kávé családból való kedves, házas és megértő hajadont keres hitvestársul, megfelelő hozománnyal, minthegy ő is megfelelő anyagiakkal rendelkezik. Ismerkedés céljából levelet fényképpel kér a „Fogadó” kiadóhivatala útján beküldeni s viszont ő is elküldi arcképét. Házasság a tavaszi szabadsága alkalmával megtörténhetik. A legszigorúbb titok tartás minden kö-felmények között biztosítva. Személyére nézve megfelelő információval volt üzleti főnökei fograk szolgálni. Említett fényképes levelet „Komoly párti” jelleg alatt a Fogadó kiadóhivatalába kér küldeni. 4-4

Telefon: Interurban II-11.

## Figyelem!

Jó hírnévnek örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitottam és azt személyesen vezetem.

## MATZNER J. urat

irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak. ugyszintén helykereső személyzetbebes pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel

## Pollák József

4-12 Budapest, VII. Sip-utca 7.

## KESZEY VINCE ÉTTERMEI

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

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

## Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős szókimondó, független hetilap, magyar ipart, honi terméket veo magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előfizetési ára 4 korona. (Legelőszóbb 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. — Kitűnő fajborok

## Állandó borvásár.

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

## Kávéházi és vendéglői

berendezéseket

**alpakka, kinaezüst árut**  
vesz és elad

**Braun Gyula, Budapest**

VII. ker. Sip-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.

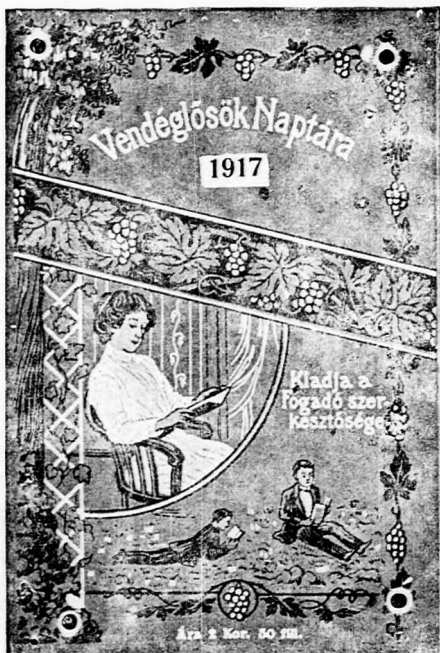


A „Vendéglősök Naptára” ára ez-  
uttal is: 3 korona 20 fillér.  
Ajánlási díj 50 fillér.



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 Pince-üzdaság.
3. Sörfőzés. — Sörfogyasztás.
4. Konyha.
5. Hasznos Tudnivalók.
6. Szórakoztató (Szépirodalom).
7. Különböféle 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: 1 korona.  
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 KÁVÉESIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPV. SZAKLAP.**

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: **FLÓR GYÖZŐ.**

**Hivatalos szaklapja:**

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnavármegyei, Kassai, Erzsébetfalvai, Brassómezei, Csepeli, Sárvár és vidéke, Pécs-Baranyai, Kispesztenlőrinci, Németújvári, Lévavidéki, Szatmármegyei, Zombori, Nemesócsa és vidéke, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronalsóvidéki, Sárosmegyei, Budatők és környéke, Érsekújvár és vidéke, Ceglédi, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezőtur-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér és elh. egylet 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.

Felhívás és értesítés. Felhívatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj:* 2 korona. *Évi tagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szolgályaiban tájékozást és esetleg jogitanácsot díjtalan nyújt, ha az irodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszfényvel melléklendő. *Az elművés.*

**SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK 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 iránt az ipartársulat irodájához fordul.

Az ipartársulat mindenemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közölhetik.

**Előfizetés.**

A t. előfizetők kérvetnek, 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. fizetendők és küldendők be.

**Sorról-sorra.**

*Tömörkény István.*

Magyarországon nagy halottat temettek a napokban. Tömörkény Istvánt, a borágas nagy-alföld egyszerű regés-íróját, a különleges művészirői tehetségek legnagyobbját és és kiválóbbját. Tömörkény István a szépséges tiszparti főváros irói híressége, s a kedves nyárfás-tanyás és homokbuckás alföld egyszerű, apró eseteinek a *szögedtáji zöngzetes nyelvön* megszólaltató költőművésze volt. Most már nemcsak az alföldieké, nemcsak a híres tiszparti városé, hanem egész Magyarországé, minden művelt magyar léleké. És külön — a miénk, a vendéglőstársadalomé. Mert Tömörkény István a mi szak-családunkból sarjadott ki. A mi társadalmunk adta, nevelte az irodalomnak ezt a nagyjelesét épp mint a másik nagy halhatatlant Petőfit a költőkirályt. S miként a világ legszebb szavu költője, Tömörkény is épügy megőrizte és kifejezésre juttatta a mi társadalmunkkal való érzelmi közösséget Ritka írása van, amelyben ne volna említés bormérő vagy vendéglőről, de ha csak pár szóban történik ez az említés; abban is az író lelkének szerető ragaszkodása látszik visszatükröződni.

Mink is Szegeden kezdtünk belecseperedni ebbe a szakirói mesterségbe. Idestova két hosszú évtizede annak, hogy első szaklapunkat a tiszparti szép fővárosban megindítottuk. Hol egyik vendéglőben, hol másik bormérésben adódott alkalmunk Tömörkény Istvánnal találkozni. — Steingassner Pista! — Tömörkény — újságotla előre az öreg büszüllött pincér, vagy az ösmerős vendéglős, akik a Steingassner vendéglős familiát azidőtől ösmerték, hogy Szegedre költöztek. Mi persze, fensőbbes tisztelettel néztünk a már akkor is híres íróra és oly jól esett hallani a Steingassner név említését, amely mindig azt juttatta eszünkbe, hogy a mi fajtánkból való. Tömörkény a Steingassner vendéglős fia. És mi a magunkénak is tudtuk mindig az ösmert nevű író.

Az évek azonban mentek és multak. Azóta a Steingassner vendéglős-család is elmúlt; mi is elkerültünk híres „Szögedéből” és közben a mi 31 éves, szép szál Tömörkény Istvánunk is 51 éves férfiu és a magyar irodalomnak mindjobban kiforrott s mind kívá-

lőbb mivelője, ugyszólván költő-művésze lett. És ebben a szép férfikorban érte váratlan az elmulás Tömörkény István, Szeged becézett írója és az egész magyar íróvilág büszkesége, az ő szép tiszparti fővárosának alsóvárosi csöndes temetőjében alussza már örök álmát.

Az egyik fővárosi ipartársulat, a „Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata” a napokban tartotta évi közgyűlését, s az ülés elnöke (Bokros K.) élt az alkalommal és megfelelő szavakkal méltatta az elhunyt nagy író s javaslatára a közgyűlés elhatározta, hogy koszorut küld Tömörkény sírjára. Dicséret illeti ezért a nevezett társulati gyűlést és vezetőjét, mert ezzel a kegyeletes ténnyel a legszebb kötelességet teljesítették. És teljesítse is ezt a kötelességet minden vendéglős társulat és szervezet és minden vendéglőst hasson át az a mély kegyeletes érzés és emeljen az a tudat, hogy Tömörkény István, a magyar alföld nagy és híres írója is hozzánk tartozó, a mi társadalmunkból való volt.

**Az élelmiszerek elosztásának nehézségei.**

Mindig elismertük, hogy az élelmiszerek helyes elosztása, a főváros lakosságának élelmiszerekkel való ellátása nagyon nehéz dolog és igazán komoly, a fontos kérdést egész műveltáiban megértő és rátermett emberek munkáját kell, hogy képezze. Nem lett volna annyira nehéz, ha mindenről a maga idejében gondoskodtak volna és meglelt volna az intéző közegekben a megkívántató és odaadó törekvés az élelmészési ügy kezelése és vezetése iránt. Ehelyett megindult a rendelkezlet özőne, azután jöttek a módosító rendeletek, azután jöttek egymásután az új központok, új emberekkel s kifejldött olyan bürokrácia, mely többet emészt, mint amennyit a közönség fogyaszt.

Természetesnek kell elismerni, hogy a kezdet kezdetén még nem álltak tapasztalatok rendelkezésre, de az is bizonyos, hogy a lefolyt keserves idő alatt több gyakorlatra tehettek volna szert, mint amennyit megnyilatkozni látnak.

A sok jegy bevezetése mindenestre azt a célt szolgálja, hogy ne lehessen

**„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”**

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

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

Távbeszélő:  
(Telefon) **JÓZSEF 39-70.**

**Vendéglősök Naptára**

1917. évre.

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

az egyik helyen készleteket felhalmozni, míg a másik helyen semmi se legyen. Ámde hiába a sok jegy, ha nincs áru. Tessék csak elmenni a városi árusító-üzletekbe és felszerelve a sok jeggyel, kérni vajjat, turót, húsleléket, árpkását, babot stb. stb. Az nincs, hanem mind-ehelyett kaphat vastagkergű, kiszáradt és csak részelve használható sajtot.

Most már boldoguljon a vendéglős, ha eddigi készletei elfogytak. Míg burgonyához jut, napokat kell töltenie a bürokrácia kegyes színe előtt és azután el-mehet — burgonya nélkül. Még kérvé nyeket is kívánnak, hogy az igényt bürokratikus módon elbírálhassák és amíg elintézik, addig találják az éhes vendégnek az iktatószámokat, — de rán-tás nélkül, mert arra nem kapnak rán-táslistet.

A másik fontos kérdés a cukorellátás kérdése. Ez valahogy csak kialakul és amíg istenkegyelméből a háborúnak vége lesz, valószínűnek tartjuk annak meg-felelő kialakulását. Megállapítható azon-ban, hogy a vendéglősök nagyobb része elégtelen mennyiségű cukrot kap. Ha az illető helyen, a cukorközpontban figye-lembe vennék, hogy a vendéglőben ma-napság a cukornak milyen nagy szerepe van, hát bizony kielégítőbb módon látnák el a vendéglősöket, kik *elsősorban* hiva-tott gondozói a közlelemzés nagy konti-gensének. De talán javul a helyzet ebben a tekintetben, mert most már, a nyomor-uságos állapot negyedik évében rájöttek arra, hogy a pálinkagyárosok saccharint is használhatnak cukor helyett és azt végre szigorú biztosítékokkal körülvéve most már meg is engedték, illetve forga-lomba hozzák, de kizárólag *édesített ita-*

lok készítésére. Ezen intézkedés által nagymennyiségű cukor felhasználása fő-lőslegessé válik, mely felszabadult anya-got azután a vendéglősök megfelelőbb ellátására lehet felhasználni, ha ugyan ezt tenni fogják. Pedig tudnia kell most a bürokratikus Központnak is, hogy a bor fogyasztása a lehetetlenségig süllyedt, mert a termelők és borkereskedők olyan árakat szabtak a bornak, hogy közönsé-ges halandó a borfogyasztás fényűzéséről kénytelen lemondani. A sör is annyira drága, hogy annak a fogyasztása is lehe-tetlen, de nem csak a nagy ára miatt, hanem azért is lehetetlen, mert a sör-főzdek nem látják el a vendéglősöket a szükséges mennyiséggel, hivatkozván arra, hogy az állam elvonta a malátát, illetve az árpat. A vendéglős tehát az olcsóbb teaitalt tartja készen vendégei számára, arra pedig cukor kell és igazán megbo-csáthatja a bürokrácia a fogyasztóközön-ségnek, hogy ugy nevelték, hogy a teát csak cukorral fogyasztja.

A huseosztás talán fölösleges is. A hustalan böjt alul fölszabadított szerdai nap nem igen fogja emelni a husfogyasz-tást, mert a fogyasztó közönség háztartá-sában *mindennap hustalan nap* és amellett a hus ára mindjokban órágul. Azt mondják, hogy azért drágul, mert az osztrá-kok prémiumokat (jutalmakat) kapnak azért a vágómarha állományért, amit Magyarország Ausztriába szállít és esze-reint csak természetes, hogy a jutalom kedvéért igyekeznek minél több vágó-marhát innen elvinni. *Kivitel találon nincs!* De hát miért nincs?! Azért, mert a spekuláció ugy számít, hogy ha keve-sebb a készlet, akkor háborítatlanul fel-jebet emelni a husárakat. Bolond logika

ugyan, de ugy van a háboru alatt min-den téren és ezt felelőség nélkül bátran tehetik és tesszik is.

„Rendezték“ a tejjelátás ügyét is — végre, a háboru negyedik évében. Aki még nem látott siró anyákat, hogy beteg és vézna gyermekeiknek tejet kaphassa-nak, aki még nem látott megtépt ruháju szegény asszonyokat a burgonya bódék előtt, aki még nem hallotta a beteg em-berek sóhajtásait, mert a tisztí orvos, ki a tej-utalványt megtagadja azzal, hogy most már nincs rászorulva a tejtáplálko-zásra, — az t. élelmiszer elosztók, nem ismeri a bajokat.

Tessék szívvel és lélekkel az élelmi-szerek elosztását kezelni és akkor jut mindenkinek, *mert készletek vannak!* Tessék behatóbban foglalkozni az ügyvel és a bürokráciát legalább ezen a legsu-lyosabb téren a pokol mélységes fene-kére lóditani.

### Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítünk (nyitunk), csak magyaros hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen“ vezessük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda“ szót, hanem a „fogadó“ szót alkalmazzuk, mert a „szálloda“ nem magyaros, (az „Einkbrwirtschhaus“-ból származik.) — „Beszülő-vendéglő“ helyett a magyar nótában is megörökített szóp „Vendégfogadó“ szót használjuk.

Éltápirásnál éltápirók és éthordók ne használ-janak idegen. pl. francia és angol elnevezeteket. Csak magyarul írjanak. A magyar becstület és önértet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

Magyaraságunk védelméhez hozzátartozik, hogy vendéglőink és kávéházainkban csak magyar ter-méket tartunk és mindenképen arra törekedjünk, hogy magyarságunkat erősítsük és önmagunkat — s ne az idegeneket — gazdagítsuk.

### Átobotában.

#### Téli élet a fürdőkn.

— Királyi fürdők. —

Bártafürdő 1917. március hó

Trencsénteplic-fürdőn máskor is volt téli élet, de most ott is vannak háborus üdülők s jó Ehn József fogadós munkája kissé nagyon is megszaporodott. Bár ugyan Ehn kartársunknak a legtöbb munka se sok, mert ugyszólván világele-tében fürdővendéglős és fogadós volt, így a legbonyolultabb helyzetben is a leg-könnyedebb mozgással intézi és oldja meg föladatait. A legérdekesebb, hogy ezt a kitűnő vezérőt igen kevesen látják, de mégis mindenütt ott van és hogy se-honnan sem hiányzik, arról tudja min-denki, mert a dolgok mindig a legnagyobb rendben mennek. A mostani idők legne-hezebb kérdése persze, az élelemzés. Ám. Teplic-fürdő élelemzés fogadósnak ez sem okoz nehézséget. Megszervezte ő már ezt az ügyet a téli fürdőélet beállta előtt, épp mintahogy gondoskodott most már a nyári fürdőzők rendes élelemzési ellátásáról is. A bártfa-sárosvidéki apró-cseprő szatócs-üzérkedések itt vajmi keveset ronthatná-nak a helyzetet, de ilyesmivel nem is mernének próbálkozni ezen a fürdő-tájron. Az orosz és lengyel mágánoknak ezen a kedvelt (és a szebb időkben tömegesen látogatott) gyógyfürdőjén, miként a Tár-rákban, nincs hiány az élelemzésben, de a téli fürdőzők szórakozásában sem.

Aiig pár kakasgrás (gyorsvonaton) Trencsénteplic-től Pöstyén. Ez a fürdőnk

nagy diszt és hirt hozott a hazai fürdőkre. Királyi vendégei voltak, királyi vendégeket üdítettek és gyógyítottak a pöstyéni hőforrások. Egyszerre három hires és ha-talmas király is járt a korszerű és elő-kelők fogadókkal és vendéglőkkel rendel-kező hires vágparti fürdőn, élvezve a magyar konyha kitűnő főztjét s elszóra-kozva a magyar zene andalító nótáin. A magyarak kedves Murányi grófia, Ferdi-nánd bolgár király, ugyanis két teljes hónapot töltött Pöstyénben fenséges családjával és fényes udvarával, s ez alka-lommal volt vendége hosszabb ideig II. Vilmos császár és a mi királyunk. Utóbbiak persze, szinte nem voltak min-den kíséret nélkül, így ezek a királyi ta-lálkozások ugyancsak fölemelő hatással voltak a nevezett fürdőnk gazdaságára. — „Egy királyi vendég — mondják öreg fürdőigazgatók és tapasztalt vendéglő-sök, — képes egy fürdő egész jövőjét megalapozni, színvonalát a legmagasabb tokig emelni s jó hírét-nevét a legszé-le-sebb körökben elterjeszteni!“

Királyi fürdők! Hogy vannak nálunk üdülőhelyek, amelyek gyógy- és előkelő kényelem szempontjából is, a világ más ilyen híresnek kikiáltott fürdőivel vetél-kednek, sőt, azokon nagyban fölül álla-nak, ezt mi rég hirdetjük és valóban így is van. A közönségnek, a minden idegen-szerűségtől rajongó és azt majmoló ma-gyar fürdőző közönségnek, ugyanezt a ténykörülményt a háboru igazolta be.

Pöstyénben közel 2000 háborus üdülő van s az élet mozgalmasságát leginkább

az mutatja, hogy minden valamire való üzlet nyitva van. Így a Thermania Palota-fogadón kívül, ahol a királyi vendégek lakoztak; nyitva áll a Hársfa, Royal és Metropol fogadók, a Központi kávéház és más több nagyobb éttermi üzlet.

Ilyenkor természetes kitüntetések is szoktak lenni, amelyek a vezető szakem-berek hivatoltságát és képességét emelik ki. Pöstyén királyi vendége Benovitz Fri-gyes a Thermania-fogadó igazgatója és ugyanezen fogadó üzletvezetője; Krömel Emilnek osztott ki magasabb kitüntést. Erről különben e lapokban már volt is emlékezés.

Balatonfürdőn szintén állandósult a téli élet. Itt is több száz katonatiszt gyógyul és üdül. És lent még, a Várad melletti Félix-fürdőn, jutott ki a háborus üdülőkből, ahol Reigl Ernő fürdőbérő és vendéglős látja el nagy szakavatottsággal és közmegelegedésre méltóan a téli fürdő-zők élelemzésével járó nehéz teendőket: Csak egy helyen van csend; az „oláh-tatár“ dulta erdélyi fürdőinken. Ezek a gyönyörű, kies helyek nagyrészt áldo-zatul estek az oláhok betörő hadjárata-nak. Egy az óhajunk és vágyunk, hogy amikor ezek a régóta tartó zavaros idők véget érnek és a magyar fürdőeknek mostani téli életét kölcsönző üdülőtelepek megszűnnek; a magyar és idegen közön-ség foglalja el helyüket és töltsé meg fürdőinket olyan mozgalmas és lendüle-tes élellet, hogy az ottani fogadók és vendéglők ajtaji, mindig nyitva álljanak. (Vége.)

## Élelmezési bajok a főváros környékén.

Budapest környékén lakó egyik vendéglős-kartársunktól kaptuk a következő igen figyelemreméltó levelet, amelyet tárgyánál és időszerűségénél fogva, egész terjedelmében közreadunk.

Az érdaikes levél így szól:

Eddig a napilapok csakis a főváros élelmezési bajaival foglalkoztak és a szemmel azonos igen csekély mértékben mutattak rá a vidék, de különösen a főváros közvetlen közelségében levő községek létfontartási küzdelmeire. Pedig ez a kérdés van annyira fontos, mint a főváros élelmezési gondja, de talán valamivel még fontosabb is, mert Budapesten mégis jut a lakosság élelmezéséhez, ha nehezen is, ha ácsorgás útján is, ha jegyek ellenében is, de mégis kap. De tessék elképzelni az olyan környékbeli telep-községeket, honnét a lakosság tulajdonképpeni része, férfiak és nők, mind a két nembeli ifjuság Budapestre járnak, mert ott vannak elfoglalva, ott keresik kenyerüket, — amit azonban ott nem kaphatnak, mert mint nem oitani lakosok, ott nem lehet részük a kenyérjegyben. Ezek tehát otthon földet nem művelhetnek, nem természetnek semmit, mert ahhoz elsősorban nincs idejük és másodszorban nincs termőföldjük.

És ilyen telep több van a főváros közelében. Ilyen pl. Pestujhely, Rákostalva, Rákosszentmihály, Rakosliget, Pestszentlőrinc, Rákosszaba-Ujtelep stb. stb. És ezek mindannyian elég népes önálló községek, de akikkel senki sem törődik. Nem kérdezik tőlük van-e kenyérre való lisztjük, burgonyájuk, fűzelékük stb. A husról nem is szólunk. A mészárosok és hentesek ezeken a helyeken nem vágnak, a fővárosi nagyvágóktól meg nem hozzátják a húst, mert a költségek beszámításával minden negyedkiló hus után mint árdrágítótak, fel lehet őket jelenteni. Ők tehát a kisebbik bajt választják és — zárva tartják az üzletüket.

Mikor Budapesten nem volt minden élelmicikk a jegy-rendszerhez idomítva, mégis lehetett egyet-mást itt beszerezni, de ennek most vége szakadt. A telepes-községek lakói — dögöljenek meg. Számukra nincs segítség! No, de mégis van valami. A vármegye gondoskodik róluk, — talán azt fogják mondani az ellátott fővárosiak. Igen, igen. Mindjárt kimutatom, hogy *milyen* ez a gondoskodás. Mikor tavaly a közlelmezési hivatal kegyesen megengedte, hogy mindenki tetszése szerinti területről beszerezheti a dekagrammokra megállapított kenyérrelváltót, beszerezte, aki tudta az egész évi szükségletét. De kinek volt annyi heverő pénze, hogy olyan nagy összeget előre kiadhasson? Talán a munkásnak, a tisztviselőnek, a tanítónak, a kereskedősegédnek, a hírlapíróknak stb. No, hát azok bizony be nem szerezhetők és a holnapról-holnapra való ellátásra voltak és vannak utalva. *De nem kapnak!* De azért megtörtént az a szomorúan mulatságos dolog a t. vármegyénél, hogy ráírtak a községek előljáróságaira, hogy *rekvirálják* (az ilyen telepeken) a *gabona- és liszt-fűzelékeket*. És ez a ráírás és rekvirálás több ízben történt. No, de aztán volt is

eredménye. Találtak gabona- és liszt-fűzelékek helyett *nyomoruságfűzelékeket*. Hiszen mondanom sem kell, hogy ilyen telepeken nemcsak termőföldek nincsenek, hanem a buza- és rozskalászt is csak hírből ismerik.

Mikor aztán lisztre, burgonyára és egyéb élelmiszere már igazán nagy szükség van, akkor a tisztelt vármegye azt írja a község rimánkodó előterjesztésére, hogy bizony háboru van (mert ezen külön figyelmeztetés nélkül a telepesek ezt nem is tudják) és — segítsen a község magán gy. ahogy tud. No azután, mikor a vármegye már ilyen eredményesen elintézte a községek nyomoruságát, — gyérünk az országos élelmezési hivatalhoz. Ott aztán megint rekvirálásról tartanak előadást. Megtörtént a többek közt, hogy egy ilyen telepes község küldött-ségének, — mikor Pestvármegye alispánjától a községi lakosság részére lisztutalványozást kértek és azt találták az alispán urnak mondani, hogy a lakosság nyugtalan, zugolódik és hangosan követel kenyérre váltót, — azt felelte: — Igen? „zugolódnak? hangosak?” — *van még csendőrség!* Hát nem bölcs segítség ez? Szabad illet mondani és különösen a vármegye első tisztviselőjének?!

De ez még nem minden. A majorosoktól elvették a fűzelékeknek mondott takarmányt, a korpát, a tengerit stb. Most ezek a majorosok rászorulnak a takarmányra, a tengerire és korpára és nem kapnak; ha kapnak, akkor is nem annyit, amennyire okvetlenül szükségük volna. Innen van, hogy ezek a telepesek *tejhez sem juthatnak*. A majorosok azt mondják, hogy nem kapnak takarmányt, a teheneiket nem táplálhatják, tehát tejet sem ad a rosszul tartott tehén. És ennek tetejébe ugy maximálták a tej árát, hogy Budapesten 84 fillér, a kis- és nagyközségekben pedig 56 fillér az ára. Ennek az a következménye, hogy Budapest környékéről bevizik a tejet a budapesti piacokra, mert ott *nemcsak* 28 fillérral kap többet az árus mint a falujában, hanem egy koronánál is többet kap, mert a budapesti asszonyok szívesebben fizetnek többet a maximális árnál, csak ne kelljen nekik annyi időt mulasztani, mint amennyit az utalványozott tej megszerzésére el kell tölteniök. Ennek a hatóság eljárásnak az a be nem valtozott célja, hogy igenis, csak hordják Budapestre a tejet. — a vidékiek, — csak hadd sinlődjének.

Éppen így vagyunk az egyéb élelmiszerekkel is. A vidéki termelő (Budapest környékén) nem a hozzájuk *közelebb* fekvő telepek piacaira viszik termékeiket, hanem Budapestre, hol drágábban adhatják el. És a telepesek szemeláttára viszik a megrakott kosarakat és batyukat a személyvonatokon s vicinálisokon s ott-hon az ilyen termékekre szorult telepesek kénytelenek a budapesti piacokon ugyanazoktól a kofáktól venni az elemőzsiát, amit az ő piacuktól elvontak, illetve ott eladni nem méltóztattak.

*Radikális segítség volna mindenesetre, ha a Budapest-környékbeli árusokat, kofákat egyszersmindenkorra kitiltanák a budapesti piacokról vagy legalább is arra az időre, míg az élelmezés megint a*

*háboru előtti időhöz képest önmagától rendeződni fog.*

És mindazt, amit itt elmondtam, ajánlom a *közlelmezési hivatal* figyelmébe azzal a hü alattvalói kérelemmel, hogy *segítsen rajtunk is.*

Röviden áttérek a környékbeli vendéglősök helyzetére. Erről igazán nagyon keveset lehet mondani. *Akár állandóan is tarthatnának zárórát.* Mert egyre megy. Ha nyitva is az üzlet, vendéget alig látnak. Bor nincs, és ami kevés van, az méregdrága. Sör nincs, az a kevés, amit a sörgyár kegyesen nyújt, egy-kettőre elfogy és azután beáll a bőjt. Az adó és illeték tekintetében azonban nincs szünet. A kincstár behajta irgalmatlanul, tekintet nélkül arra, hogy a környékbeli vendéglősök mit se keresik meg, amit megessenek. Aki abban a boldog helyzetben van, hogy 1—2 darab sertést vágathott, az legalább addig ehetik, amíg a készlete tart, azután pedig beáll ebben a tekintetben is a záróra. Aki nem vágott sertést, az már régen koplal.

Ilyen a helyzet a főváros közvetlen közelében, azokon a helyeken, melyek lakói állandó összeköttetésben vannak a székesfővárossal. Sz. B.

Vendégotthon elnevezést alkalmazzunk és ajánljuk mindenütt a kifejezéstelen és csunya zléstelen idegen „pension” szó helyett.

## A konyha köréből.

### A magyar-konyháról és idegen konyháról.

Mielőtt cikkem lényegére térnék, több nemzeti konyha minőségéről óhajtok megemlékezni. Teszem pedig ezt azért, hogy tisztázzam azt a fölfogást, hogy melyik konyha az első a világon.

Nálunk sokan azt mondják, a világ legjobb konyhája a magyar. Vannak olyanok, akik ugyanezt a franciáról állítják. Van olyan, aki azt mondja, hogy egy szerb gyuvtáznak nincs párja. (Ez tényleg igen jó.) Van olyan világlátó román, ki azt állítja, hogy egy Rijen bambeval (kis tökökkel) párolt csirke a világ első eledele. Az angol nem adja az ő roston sült ételeit, husait semmiért, pláne, francia mártásokkal (Bearnaise, Valois, Colbert sat). A németnek egy „Rippen mit Kraut” az isteni étel vagy egy Pfanenkuhen mit kopsalat; (megjegyzem, igen jók). Vagy nézzük az amerikai, szinte roston sült husaival; pl. egy ürücomb babbal, belepárolva paradicsom s fokhagyma, — egy vadkacsa nyárson, véresen, kappan vagy báránygerinc nyárson, hozzá fejessaláta Rochefortsajttal összekészítve. Végül a francia az ő merhetetlen sok és kitünően összeállított ételével és legvégül a mi igen jó magyar konyhánk.

Mind Ezeket azért vetettem sorra, mert mint mindenben szeretem a tiszta tényállást, e szerény munkámmal is azt törekszem elérni. Ne azon törjük a fejünket, hogy melyik konyhánk vannak a legjobb étel, hanem arra törekedjünk, hogy a mi édes hazánkban a jó és izletes ételket a lehető legmagasabb nivóra emeljük és ne halljuk, hogy azt mondják, hogy: *ez csak egy gulyás, vagy csak egy serpenyős rostélyos.* Mert valóban, a magyar-konyha ételének jól elkészítése a legelőrendű szakácstudomány. Ezek után azt a kijelentést teszem, hogy a magyar étel, szabályosan és pontosan elkészítve, a föld-

kerektségén a 2-ik helyen állanak. Sajnos, az *elsőseget át kell engednem nagy ellensé-  
günknek*, de meg vagyok győződve, aki a francia konyhát teljesen ösmeri, az meg-  
bocsájt nekem.

Ezek után igyekszem összeállítani a magyar konyha fő törvényeit, illetve szabályait:

1. Minden főlhasználható hus friss legyen, ellentétben az idegen konyhák 8—10 napon át fekvő husával.

2. A főző betálatása. Amennyire lehet, minden ételt frissen tálaljunk. Ennek megfelelően olyan üzemben, ahol a vacsora 6-tól 11 óráig tart, két turnusban főzzük, ugye hogy az első rész 6-tól fél 9 ig s a második fél 9-re legyen kész. Erre azért van szükség, mert ha egy vendéglőben már 6-kor kész az a pörkölt, amit 9—10 órákor tálalnak, az okvetlen olyan állapotban van, hogy nem lehet élvezni. Ilyenkor a vendég rendszerint kap egy pörköltöt 6 darabba, egy halat 3 és rostélyost 4 darabba; mikor pedig ki akarja venni a tálból, azok a darabok is szétessenek. Ez sem gazdaságilag, sem hirnővre nézve nincs előnyére az üzletnek.

3. Tésztafélénél arra törekedjünk, hogy minél frissebb elkészítésűek legyenek. Így ne süsünk káposztásrétet 12 órákor annyit, hogy még 2 órákor is abból adjunk, hanem részletekben, hogy mindig friss és „ress” legyen. Sok baj van a főtt tésztákkal is; vagy szátoas és hideg, vagy meleg és száraz. Hogy a főtt tésztát jól tudjuk vendéglőben beadni, akkor a lábast mindenkor meleg vízbe állítjuk és fedve tartjuk. No és legyünk tisztában a turócsuszával is, amelynél legtöbbször az a baj, hogy hideg. Már láttam olyan lehetetlen *védekezést*, hogy a tejfőlt melegegre tették, miáltal persze a tejfőlt vékony lett és érték-  
telenné vált. Nem kell semmi egyebet tenni, mint gőzbe állított csuszát tálalni forró tálra, hideg turóval, tejfőllet és meleg tőpörtyűvel adni; így mindig nagyszerű turócsuszát tálalhatunk.

4. Hagymának sohse használjunk előre elkészített hagymapírát, mert a magyaros étel jóízét nem kapjuk meg. Hagymát lassan piritunk, a szükséghez mérten és sohse engedjük föl nagyon paradicsommal, mert a sok meg-  
csonkítja az eredeti ízt.

5. Minden pörkölt-félénél, legyen az csirke, rostélyos, borju, borda sat. mindig azt tartsuk szemelőtt, hogy igazi, jó magyaros izű ételt csak úgy nyerünk, ha a húst lébe tesszük és teljesen bepárolni hagyjuk, és ugy engedjük föl. Egy ilyen husnak a leve fényes és sima lesz, mert a hagyma elpárolódik benne. (Tehát ne tegyük bele a húst és öntsünk vizet rá és főzzük meg, mert ebből nem lesz más, mint paprikáslébe főtt hus.) Mindenkor olyan burgonyát főzzünk bele, amely nem fő el. Minden pörkölt-félébe, (nem „paprikás”-ba) tegyünk egy kis fokhagymát és vagdalt köménymagot.

A husok párolását, hogy mily állapotba tegyük a pörkölt lébe, ezt három részre osztom. Rostélyos, szelet, file, borda stb. gye-  
gen átsüve. Szárnyas-neműek a hagymával piruljanak egyszerre. Kemény husok, például gulyás, székelyi, ürüppörkölt, marhapörkölt nyershagymával; de itt is föltétlen alkalmazni kell a bepárolást, hogy sima levét és izletes ételt kapjunk, nem pedig hagymával főtt hus-  
darabokat.

Paprikás ételekbe akkor tegyük bele a tejfőlt, mikor elérjük a bepárolást; ekkor engedjük föl tejfőllet.

6. A „szegedi halászlé”-ről egész külön akarok megemlékezni Istenem, hányféleképen láttam én már halászlét, de mily ritkán jót. Láttam, hogy a hagyma meg lett piritva, felengedve, paradicsom beletéve, a hal felfőzve s kész a halászlé. Láttam ugyanigy, cigányhal meg halfejjel felfőzve, áttörve és ugy bele a halat felfőzve és kész. Azután nyers, finom hagymát vízzel, paprikával soká főzni, paradicsomot s halat beletéve s felfőzve és jó. Továbbá szelet hagymát vízbe főzni, paprikával, paradicsommal s halat benne felfőzni és jó. Mindezt láttam t. olvasóim, de sajnos, ez mind nem halászlé. Nem pedig azért, mert ahol zsírral van piritva, ott idegen iz áll elő s a lének nincs ereje. Amelynél hahulladéka-  
kat van előre megfőzve és áttörve, hogy jó ereje legyen, az meg zavaros püré s hozzá a leve még sem erős. — Jó és isteni halászlét a következőkép készítünk. Amennyire lehet, eleven halakat vágjunk rendes darabokba, tisztán kezelve, hogy ne kelljen megmosni, a vért ráönteni és sózni, melybe leg-  
alább egy órát állni hagyjuk. Finom, vékony szeletekre vágjunk hagymát és kellő mennyiségű vízbe főzzük egy félórát, ezután tegyük a halat bele és főzzük lassan, két óra hosszat, keverés nélkül; tegyünk zöldpaprikát és paradicsomszeleteket hozzá és két óra után tegyünk bele a jó édes paprikát s hagyjuk azzal negyedóráig főzni és állítsuk félre. És kész a halászlé.

*Megjegyzés.* A hal a hosszú főzés által kiadja az erőt s ezzel oly mesés erőt levét kapunk, hogyha kihűl, meg fog kocsonyá-  
sodni. — A hal nem fő el 2 órai főzés után, szép marad, csak keverni nem szabad. — A paprikát azért kell később beletenni, mert a paprika zamáját ugy érezzük ki.

Hát, ezek volnának t. olvasók a főtvörvények a magyar ételek előállításánál. (Levesekről és főztelekről máskor.) Az a szakács, vagy főzőnő, aki ezeket a szabályokat betartja, az jó és izletes magyaros ételeket fog előállítani. Nem hagyhatom azonban azt sem szó nélkül, hogy egy olyan üzemben, ahol a fősorolt módszerben főznek, elegendő munkaerő is szükséges. Mert ne feledje egy vendéglős sem, hogy egy borjupörköltözhöz, mely hagymapürével lesz készítve, amibe a húst beteszük, megfőzik és háromszor megkeverik; három százalékkal kevesebb munka és figyelem kell, mint ahhoz a borjupörköltözhöz, melyhez a hagyma piritva lesz s ugy jön bele a paprika és hus és ez a nyílt tűzön lesz keverve, bepárolva, míg pörkölni kezd és csak aztán főlengedve. Tehát t. olvasók, nemcsak jól tudó alkalmazottokról, hanem elégséges alkalmazottokról is kell gondoskodni.

Theiszler József  
főszakácsmester.

## KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK

**Tavaszi negyedkor.** Nyiló kikelet idején, tavaszi negyedkor ismét fölkeres-  
sük a mi közönségünket és fölkerjük azon t. előfizetőinket, akiknek előfize-  
tése még az év elejével járt le, hogy az esedékes díjat az akkor mel-  
lékelt postautalványon sziveskedjenek kiegyenlíteni. Ugyancsak kérjük azokat is, akik más uton nyertek fölszólítást, hogy a *kapott postautalvány föl-  
használásával* sziveskedjenek rendezni

hátralékos tartozásukat — Akiknek elő-  
fizetése most lett esedékes, az előfize-  
tés céljából a mai számmal mellékel-  
tünk postautalványt. — T. előfizetőin-  
ket kérjük, hogy esedékes előfizetésük-  
et mindig a *lejáratkor*, amire a lap-  
pal mellékelte postautalvány figyelmeztet,  
sziveskedjenek megújítani. Előfizetési és  
egyébb pénzek a „Fogadó kiadóhiva-  
talá”-nak Bpest, VIII., Gyulai Pál-utca  
9 szám alá küldendő be.

**Harctéri előfizetőink figyelmébe.** Azon t.  
harctéri előfizetőinket, akiknek előfizetése  
régebben és ujabban lett esedékes, ez-  
uttal is fölkerjük, hogy az esedékes díj  
megújítása, illetve a hátralékos előfizetés  
beküldése iránt sziveskedjenek intézkedni.

**Helyreigazítás.** Lapunk 8. számának „A  
pálinka és pálinkagyárosok” cikkében, a  
második oldalra a harmadik hasáb közep-  
pén, sajtóhiba csuszott be, amennyiben  
20 ezer korona helyett tévesen szerény  
20 korona foglaltatik.

A jég ára. A fővárosi tanács a jég legmagasabb  
árát, a főváros területére a következőkben állapo-  
totta meg: nagyban való elárusításnál a jég leg-  
magasabb eladási ára mázsánsánsint 3 korona; ház-  
hoz szállítva 4 kor. 40 fillér. Kicsinyben való eláru-  
sításnál kilogrammonként jéggyáiban, jégveremben stb.  
telepen 3 és fél fillér, házhöz szállítva, utcán vagy  
jégelárusító üzletben 5 fillér. — Ez a rendeletés  
április 19-én lépett életbe. A rendelet ellen vétő  
két hónapra elzárás és 600 korona pénzbüntetéssel  
sújtatik.

**Egy hustalan nap és még egy fontos kér-  
dés.** A mult héttől kezdve egy hustalan  
napunk van csak. Az egyiket megszü-  
ntették. Rájöttek, hogy hus-féle van elég,  
de a lietszneműek kissé tulságos mérvben  
fogynak, amit különben a „Fogadó” eleve  
megjósolt annakidején. Ennek kapcsán  
fölvívjuk az illetékes körök figyelmét  
még egy hasonló rendezési ügyre. — A  
nagyobb éttermi üzemekben ma, a hust-  
talan napi rendelet szellemének megfele-  
lően csak két fajta húst és pedig vagy  
marha- és sertés-, vagy sertés- és borju-  
hust fogyasztanak. Apró vágómarha, juh,  
bárány vagy szárnyas csak nagy ritkán  
van soron. minthogy ezekből vagy a nagy  
drágaság, vagy az ilyen husanyag elég-  
telensége miatt, nem szerzethetnek be a  
vendéglők. Már régebben fölhoztuk, hogy  
ez nem helyes gazdálkodási elv, mert  
hiszen az egyikből való nagyobb fogyasz-  
tás a másik husfajta rovására megy és  
emellett a közélelmezés úgye se nyer  
megfelelő kielégítést. A helyes intézkedés  
szerintünk az volna, ha a két kiadósabb:  
marha- és sertés vagy borju- és marha-  
hus mellett engedélyeznék, esetleg föl-  
váltva a szárnyas és juhhus fogyasztását.  
A Közélelmezési Hivatal figyelmébe ajánl-  
juk ennek az ügynek a rendezését.

**Borvásárlók figyelmébe.** A mult és az előző évben  
tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett  
a szőlőtermés, ami aztán a jó borok iránt nagyobb  
keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és  
mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r.-t. igazgatósá-  
gát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltéve  
örzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamtra  
bortermelő társ. szőlőtelepein különben a mult évi  
termés is jól beüött és ezt a ientiekkel ezuttal is a  
t. borvásárló vendégfőzők figyelmébe ajánljuk.

**A záróra meghosszabítása.** A hosszú va-  
judásnak talán mégis meg lesz az a bi-  
zonyos szűlési sikere. A városi tanács,  
az iparkamara és más testületek több-  
szöri utánjárására a belügyi kormányfő

mégis engedtek a záróra meghosszabbítását nagy megokolatlanul ellenző merev és csökönyös álláspontjukból és — állítólag — május 1-től 11 helyett 12-re teszik a zárórát. — Megjegyzésként idefűzzük, hogy Bécsben már pár héttel előbb életbe léptették a 12 órás zárást s a mi illetékes köreinket úgy látszik inkább ez bírta a fenti elhatározásra. Mert hogy sajnos, a dolog úgy áll, hogy az irányító intézkedések mindig oda főtörténének és nálunk csak azután szoktak „állónak” cselekeeni.

**A tej árának újabb maxímálása.** Előző számunkban hírül adtuk, hogy az „Országos Közélemezési Hivatal” a tej árának egységes megállapítását fogja elrendelni az egész országra nézve. A tehéntej legmagasabb ára vonatkozó ez a kormányrendelet már megjelent s a teljes tejért követelhető legmagasabb árat literenként a rendelet a következőképpen állapítja meg:

1. Kis- és nagyközségekben helyt átvéve a) a termelő és másfelől a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep vagy tejgyűjtő állomás közötti levő viszonylatban 50 fillér, b) a termelő és fogyasztó közötti viszonylatban házhoz szállítva 54 fillér, c) a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep, tejgyűjtő állomás és másfelől a fogyasztó közötti viszonylatban 56 fillér.

2. Rendezett tanácsú városokban: a) a termelő és másfelől a tejkereskedő, tejszővetkeztet feldolgozó telep vagy tejgyűjtő állomás közötti viszonylatban 52 fillér, b) a termelő és fogyasztó közötti levő viszonylatban házhoz szállítva 54 fillér, c) a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep, tejgyűjtő állomás és másfelől a fogyasztó közötti viszonylatban 58 fillér.

3. Törvényhatósági joggal felruházott városokban: a) a termelő és másfelől a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep vagy tejgyűjtő állomás közötti levő viszonylatban 56 fillér, b) a termelő és fogyasztó viszonylatban házhoz szállítva 58 fillér, c) a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep, tejgyűjtő állomás és másfelől a fogyasztó közötti levő viszonylatban 62 fillér.

4. Budapesten: a) a termelő és másfelől a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep vagy tejgyűjtő állomás viszonylatában ab feladó-állomás 60 fillér, b) a tejkereskedő, tejszővetkeztet, feldolgozó telep, tejgyűjtő állomás és másfelől a fogyasztó közötti levő viszonylatban kannatej nagybani eladásnál zart kannákban való szállítás mellett 72 fillér, ugyanez kicsinyben, nyílt edényből kilométerre 78 fillér, palacktej nagyban 78 fillér, ugyanez kicsinyben 84 fillér.

**A Cszimadia-család gyászja.** Ifj. Cszimadia Pál, székesfehérvári felsőkereskedelmi iskolai tanár e hónap 29-án a Baross utcai klinikán, hol súlyos bajában hosszabb ideig mint külön beteget gyógykezelték, életének 42-ik esztendejében elhunyt. A főváros társadalmában nagy közbecsülés és tisztelgetnek örvendett tanár, elhunytával nagy és tekintélyes családi kört borított fájdalmas gyászba. Gyászolói sorában vannak saját családján, neje és kisleányán kívül szülői; a vasmegyeyi Acsád község érdemes ev. tanítója, Cszimadia Pál, Vászvármegyei törv. bizottságának tagja és neje, továbbá fivérei: Jenő, Máv. főfelügyelő, Ferenc, beledi tanító, Béla honv. hadnagy és az ősmert dr. Cszimadia Imre fővárosi ügyvéd, lapunknak régi munkatársa. Az elhunyt tanár temetése e hónap 25-én ment végbe igen nagy részvét mellett. A mélyen sujtott család mély gyászában mi is őszintán osztozunkunk

**A „Jó barátok” vendéglősök társasága**

elnöksége részéről fölkerítettünk, hogy a tagok által minden héten *csütörtökön* délután 4 órakor rendezett társas uszonának sorrendjét közöljük lapunkban. A „Jó barátok” emez óhajának készséggel teszünk eleget s a társas összejevőtelek sorát lapunk minden számában a jelen rovatunk után fogjuk közölni.

**A paprika ára.** Ezzel a jó magyar ételzészettel annyi visszaélt volt az utóbbi időkben, hogy már igazán rég elkelte volna egy kis rendezés-féle az egyébként is fontos gazdasági cikk körül. Végre a kormány részán magát és megállapította a paprika legmagasabb árát. De nincs benne valami sok köszönet, mert a mostani rémséges árakat alig csökkentti néhány koronával. A rendelet szerint különben mindenki, akinek harminc kilogrammot meghaladó paprikakészlete van, vagy pedig paprikatermeléssel, illetve elárúsításával rendszeresen foglalkozik, köteles készletét a Haditermény Részvénytársaságnak bejelenteni, mely a Közélemezési Hivatal utasítása szerint gondoskodik a paprikaszükséglet biztosításáról. A harminc kilogrammot meghaladó részt a rendelet értelmében zár alá veszik s ezzel a birtokos nem rendelkezik. Vendéglők, kifizetők stb. jogosítva vannak a rendelet alá eső készletükből, üzemükben oly mennyiséget megtartani és fölhasználni, ami beigazolt kéthavi szükségletüknek megfelel. Ezekre a mennyiségekre a zárlásvétel nem vonatkozik. A bejelentésnek május 8-ig kell megtörténni. A paprika csak háromféle minőségben állítható elő: *édes, erős és kereskedelmi* (merkantil) paprika. Az *édes paprika ára* a nagykereskedői forgalomban 26 korona, az *erős paprika ára* 21 korona és a *kereskedelmi paprika ára* 16 korona. A rendelet hatálya Horvátországra is kiterjed.

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

**A bor drágasága nem árdrágítás.** A kolozsvári ieltöltő tábla érdekes elvi jelentőségű határozatot hozott. Egy konkrét esetből kifolyólag kimondotta, hogy a borral való üzérkedés nem ütökzik az árdrágításról szóló törvény rendelkezéseibe és így azt büntetni nem lehet. A döntés megokolása szerint a bor *nem közszükségleti cikk* és a létfontartáshoz nem okvetlenül szükséges.

**HÁZASSÁGI HIREK.** — Esküvő. Kedves családi ünnepegy zajlott le e hónap 22-én *Erős* Jakab debreceni tekintélyes kávéház tulajdonos házában. Ekkor tartotta esküvőjét. *Erős* kartsánk egyetlen fia *Róbert* özv. Sessler Félixné leányával, *Mariskával*. Az esküvőn és az ezt követő lakodalmi ünnepegyen a mi köreinkből is több jó barát és ösmerős vett részt. — *Kolesza Ferenc* fővárosi vendéglős április 1-én tartotta esküvőjét *Kömlös* Mariska urleánnyal, a győrmegeyi Tétről. — *Iház Pósa Sári* és *Lider-tejdi Kiss István* dr. államrendőrségi fogalmazó, a „Vendéglősök Lapja” fel. szerkesztője házasságot kötöttek.

**A nagykanizsai „Király Sörfőzde” gyászja.** Mint részvétellel értesülünk, a nagykanizsai „Király Sörfőzde Részvénytársaság” kiváló ügyvezető igazgatója, *Eppinger Gyula*, a nagymihályi „Király Sörfőzde r. t.” igazgatósági tagja, Nagykanizsa r. t. város képviselő-testületének és Zalavármegyei törvényhatósági bizottságának tagja, életének 50-ik évében, április hó 16-án, Nagykanizsán elhalálozott. A megboldogult széleskörű szakismeretével és lankadatlan szorgalommal párosult munkásságával egy a nagykanizsai, mint a nagymihályi sörgyárak fölvirágzása körül hervadtanlan érdemeket szerzett s így a nevezett

gyári vállalatok a legjobb vezető erőt veszítették el benne. Temetése április hó 18-án történt a város előkelő közönsége és nagy számu polgárságának megilletődő mely részvéte mellett.

**Bormakszimalási hír.** Horvátországban, mint egy zágrábi lap írja, illetékes helyen a bor makszimalását tervezik. Az erre vonatkozó rendelet, a lap hiradása szerint, már közelebb megjelenik. — Hát mi nem igen hiszünk ebben a makszimalási hirben; ez is csak olyan lesz, mint az eféle kérdéstről az eddig is szállogó kőzsa hírek.

**APRÓ ESEMENYEK.** — A cikóriát is makszimalták. A kormány rendeletet adott ki, mely a cikória árát mmzszánkint 15 koronábsn állapítja meg. — **Kukoricaszir.** Hir szerint két osztrák gyár egy szabdalom alapján, kukoricaszirt gyártanak, s az igen jó minőségű volna és első küldemények már utban volnának Budapest felé. Mi ezt az újfajta zsirt még nem kostoltuki de úgy hisszük, a becsi „Maggi” és más ilyen kolyvalék-féléknél ez se lesz különb; amit különben az is igazolhat, hogy az osztrákok, ha olyan jó minőségű a kukoricaszir, akkor az első küldeményeket miért hozzánk irányítják, s miért nem Ausztriában adják el, ahol arra mégis csak inkább rászorulva van ak. — **Cukor-tilalom** a becsi kávéházakban. Az osztrák közlemezési hivatali rendeletben tiltotta a kávéházakban és más ipari üzemekben a cukor kiszolgálását és bizonyos áruk készítésére való használatát. — **Veszedelemes zálog.** Weisz Vilmos a Rákóczi-utí Szikszai (kiseb) kávéház főpincére visszatartotta egy vendég fölöltőjét, a vendég zsarolás miatt beprörölte s a törvénysek el is itelte 7 hónapra fogházra. A tábla ezt a büntetést most egy hónapi fogházra szállította le. — **Bor- és sörtilalom.** Svédországban kormányrendeletileg tiltották a bor- és a sörivást és pedig olyanformán, hogy bort egyáltalán nem, míg sört csak 3-5 decilitert kaphat ki-ki délben és este.

**Burgonyajegy.** A sokféle jegyhez újat, burgonyajegyet kaptunk. Április 22-től a főváros által forgalomba hozott burgonyát csakis ilyen jegy ellenében lehet eladni. Kivétel ez alól csakis az étkezőhelyek, — vendéglők, kilőzések stb. — amelyeknek burgonyával való ellátásáról a hatósági zöldségárúsitó üzem gondoskodik. — Az a burgonya, melyet nem a főváros hoz forgalomba, burgonyajegy nélkül is árusítható.

**GYASZROVAT.** *Hosoff László* zsoinai posztógyári vendéglős, vendéglős társadalmunk képzetesebb és tekintélyes tagja, mint részvétellel értesülünk, március 25-én 32 éves korában elhalálozott. Az élte szép idején elköltözött kartsánk, halálos sebet szinte a nagy harci mezőn szerelte, így ő is mint hős hunyt el. Elhunytát megtört özvegye, sr. Steiger Rózi, Pista és Laci gyermekei és kiterjedt rokonság gyászolják. — Béke hmvaira.

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

## Jó barátok társas-összejevőtelei.

(Összejevőtel minden csütörtök délután.)

„JÓ BARÁTOK,”

1917. május 3-án *Verböci Lajos* vendéglős urnál, IV., Városház-utca 4.

1917. május 10-én *Spitzer István* vendéglős urnál, IX., Külső soroksári-ut 35.

1917. május 24-én *Hrabovszki György* vendéglős urnál, VI., Gról Zichy Jenő- és Hajós-utca sarok.

1917. május 31-én *Korl György* vendéglős urnál, IX., Ranolder-utca.

1917. június 14-én *Mirth András* vendéglős urnál, VII., Dohány-utca 7.

1917. június 21-én *Ritter Mihály* vendéglős urnál, IX., Tompa-utca 20.

1917. június 28-án *Bischof Pál* vendéglős urnál, IX., Közvágóhid-utca 8.

A



# SZENT ISTVÁN

## Duplamalátasört

### Világszerte utánózzák.

Gyártja:

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

#### Montenegrói levél.

Bar, 1917. április hó 9-én.

Kedves Szerkesztő ur! A sors különös jóvoltából még mindig élek és a körülményekhez képest elég jól érzem magamat. Sarajevóból március 11-én indítottak utnak Montenegró felé. Egyenest Antiváribá (Bar) irányítottak. Zelenikából Antiváriig a tengeren, illetve hajón jöttem. Innét még vagy husz kilométert tettünk a hegyek közé, sajnos — zufuss! Vagy tíz napig ott voltam és onnét ide vissza dirigáltak Antiváribá (Bar és Antivári — mindegy) és most egyelőre katonai szállományokkal járok ide-oda.

A napokban Cetinjében is voltam. A lehető legszebb ut innét Barból. Virpazár-ig vasut vizs, amely egyike a vasuti technika remekeinek. Szerpentin módszer szerint felkapaszkodik az egekig erő sziklák tetejére és onnét ismét leereszkedik hajmeresztő mélységek felett Virpazárig. Onnét a Skutari tón hajón mentem Rijekáig és Rijekától Cetinjéig automobilon. Különösen szép a vidék a Rijeka feletti magaslaton; amidőn visszanez az ember, látja a tündérszép völgyet, a hegyre felvezető hófehér szerpentin uttal és a sötétzöld Skutari tavat és a Rijekáig felvezető csatornát. Rijeka is csak egy kis falu, de most, katonailag, fontos pont. Sok hal van ott és kilója 2—3 korona. Pompás halászlét főztem a vizparton.

Cetinja sem nagy. A hires Lovcsen keleti oldalán fekszik, körülbelül olyformán, mint Tátrafréd a Magas-Tátra oldalán. A kormányzósági palota elég nagy és szép, és az idegen követségek polotái, különösen az olasz követség palotája impozáns, de meglátszik, hogy gazdátlanok. Nikita palotája is zárva. Az egyszerű szürkére mázolt fa zsalgátérek be vannak téve. Ki van írva, hogy a tiszturak által 9-től 12-ig megtekinthető (a Hofmarsal-Amt engedélyével). Ez az irat Nikita levélpapírjára van írva, amelyen francia nyelven van rányomtatva bujdosó barátunk királyi címe. Most már felveheti a francia állampolgárságot is, és akkor gratulálhatunk neki, a franciáknak azonban nem!

Vendéglő és kávéházi élet csak az apró katanák és kis lebujoakra szorítkozik. Egy-nehé kávé megiszavaztam magamnak: 1 korona. Egy csaj? Olyan tea-féle kotyvalék — 50 fillér, természetesen. Rántás, azaz rum és citrom nélkül. A Grand

Hotel a katonaságé. Van ezenkívül Hotel Nicksich, Petrograd, stb. kisebb lebujo Igazán reájuk fér egy kis osztrák-magyar kultúra!

A Fogadót már nem láttam a március 15-iki, április 1-i és a következő lapokat, amelyek még nem jelentek meg. Kérném a mostani címre irányítani őket. — Most a 3-ik háborús husvétet ünnepeljük; mennyi lesz még? — Hazafias üdvözléssel

Szentmiklósi Gábor.

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

#### 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 helyeztelt át.

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

**Jó új-borok.** A múlt évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termett volna. kivételt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-tára.“, melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termést a jóval fölülmulják.

**Szatmáron az Iparosotthon ösmert és jónévű vendéglőse, Munkácsy Jenő** kartársunk e hónap elejével ugyanolt az Uri kaszinó vendéglőjét vette át.

**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.

**Szombathelyen** a Petőfi-utcában lévő Ungar György-féle vendéglőt megvette

Roth József pusztarádóci vendéglős. Az új gazda üzletét megfelelő ujan tatarozta s rendezte és ünnepélyesen e hónap elejével nyitotta meg.

**Nyári szalámi.** Ezel a cikkel és egyáltalán minden szalámi félével, a lehető legnagyobb bajok voltak az utóbbi év-k alatt. Amióta azonban létesült a „Győrszentmártoni Hentesárugyár“, mely közvetlen üzleti összeköttetést csakis a vendéglősökkel óhajt fenntartani, — ezek a bajok teljesen megszűntek. Most a legjobb (és izletesebb) minőségű nyári szalámit lehet módjukban beszerezni a vendéglősöknek, akiknek figyelmét a „Győrszentmártoni Hentesárugyár“ hirdetésére ezuttal is főhívjuk.

**Kávéház vétel.** Budapestn a II., Battyányterén (volt Bombatér) lévő Battyányi-kávéházat megvette Tosch Károly, a székesfehérvári Magyar király fogadó tulajdonosa. Tosch kartársunk új üzletét teljesen átalakítja s egész új és fényes berendezéssel fogja ellátni. Az ünnepélyes megnyitás május 15-én történik.

**Az Adria-büffő új kezekben.** Budapesten a Rákóczi-ut 41. sz. alatti Adria-büffő vendéglő és étterem új kezekbe került. Az új tulajdonos Berger Pál, ki a nagy-kiterjedésű üzlet menetét jó konyhával és tisztán kezelt italokkal igyekszik biztosítani. Az átvétel e hónap 15-én történt.

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

**Kijavítás.** Egyik előző számunk *Bátya* című hírében tévesen említettük, hogy az ottani községi vendéglőt ifj. Guzvián Antal vette meg. Az új gazda ugyanis ifju *Guzsván* Antal, aki az átvételkor üzletét teljesen átalakította és egész ujan rendezte be.

A Fogadó II. oldalán (vezércikk-oddallal szembeni boritékon) között hirdetésekre itt is főhívjuk t. olvasóink figyelmét.

**Vendéglő vétel.** Budapesten a Főherceg Sándor-utca 23. sz. alatti vendéglőt *Pannajoth* Sándor megvette. Az új tulajdonos ez alkalommal egész ujan rendezte be üzletét és azt ünnepélyesen ápril 3-án nyitotta meg.

Első magyar billárd

# Dákóbörgyár

ajánlja gyártmányait.

Budapest-Kőbánya Szent László-tér 9.

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

**Lőrinc Sándor** fővárosi vendéglős a Viadukt rakpart 8. sz. alatti, jókonyhája és borairól ösmert vendéglőjét teljesen átalakította és új csinos butorizzattal látta el. **Lőrinc** kartársunk új szép vendéglőjét ünnepélyesen április 14-én nyitotta meg.

**Vasuti vendéglős urak** „papír-szalvétá” szükségleteiket s a szükséges üzleti nyomtatványait a *Fogadó-nyomda* vállalatnál, (Budapest, VIII., József-utca 56) sziveskedjenek megrendelni.

**Fogadó vétel.** Bicskén az „Arany bárány” fogadót és vendéglőt Huszár Lászlótól megvette örökáron **Weisz Jenő** ottani sör- és borkereskedő, aki az üzletet saját tulajdonába június elejéig fogja átvenni. Huszár kartársunk az üzlet átadás után srülővárosába, Veszprémbe nyugalomba vonul; hogy azonban a nyugalom percei unalmassá ne váljanak, „balatonmelléki borügynökségét” fog nyitni. Erről különben annakidején értesíteni fogja a kartársakat.

**KERESTETNEK.** T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi sziveségéből a megtudni óhajtókkal egy levelezőlapon közöljék.

*Szokolj D. István*, volt löcsel, (utóbb szobranci vendéglős hollétét kéri tudatni: özv. *Lenkei Józsefné*, Budapest, VIII., Verseny-utca 10. II. em. 3. *Kudela* Rezső éthordó-pincér hollétét kéri egy levélben tudatni *Sümegh Géza* Kaszinó-fogadós Eger.

**Bene Lászlóné** Budapesten a VI., Izabella-utca 45. sz. alatti vendéglőt megvette s azt teljesen átalakítva, új berendezéssel fogja ellátni. Az ünnepélyes megnyitás május 4 én történik.

**A Fogadó t. előfizetői** közül azokat, akik előfizetésükkel el vannak maradva, itt is kéri a kiadóhivatal, hogy hátralékos tartozásukat a kapott postautalványon, sziveskedjenek kiegyenlíteni.

**Vendéglős és kávéházi cikkek beszerzése.** Ugy az éttermi, mint a kávéházi főpincér urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákokréta és minden más cikket, valamint az éthordó urak hektograf stb szükségleteiket a legutányosabban a *Fogadó-nyomda* utján Bpest, VIII., József-u. 56 szerezhetik be.

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

**HELYVÁLTOZÁSOK.** Budapesten az Alsómargitszigeti kávéház főp. állását *Perényi József* és *Fischer Arnold* töltötték be. Kaposváron az Erzsébet fogadó üzletv. állását *Lichtenstädter Gyula* foglalta el. *Fábián István* Budapesten a Népopera kávéház főp. állását tölti be. *Somogyi Miklós* Budapesten a Nemzeti-park kávéház főp. állását foglalta el.

N Y I L T - T E R \*)

## Kerestetik

**Lőw Béla** pincér (és portás), ki nálam illetve szállodában 1916 é. nyáron, július és augusztus hónapokban mint **portás volt** alkalmazva, a **saját érdekében** tudassa velem hollétét, pontos címét. **Tatár Gusztáv** Grand-szálló **Ujvidék.**

Az e rovatban közlöttekér nem vállal felelőséget a szerkesztőség

## EGYRŐL-MASRÓL.

### A legrégebb magyar fürdő.

Császárok és királyok fürdője.

A Fogadóban egy most befejeződő tärca-közlemény a „Királyi fürdők” alcimét viseli. Ez a cím a magyar fürdők kiváló jelentőségét és azt igyekszik kifejezésre juttatni, hogy sok olyan fürdővel rendelkezik ez a gyönyörűsége magyar glóbusz, amelyekhez hasonlók az egész világon nincsenek. És a mi előkelő mágnásaink és sok gazdag polgáraink a világot köszálják össze vissza s olyan helyeken költenek el kincseket, amelyek a mi világhírű hő- és iszapforrású fürdőink vagy balatoni, tatrai és több erdélyi fürdőinkhez, közel be férközhetnek. Azonban változik a világ sora. A mi nagy uraink által lekicsinyelt magyar fürdő kiválóságát még náluk is nagyobb előkelőségek: királyi vendégek ösmernék el azzal, hogy hónapokig ott üdülnék és vendégeskednek. Mit szólnak mindehhez az idegen világ majmolásának sok furcsa figurái?

Régi krónikások írását olvasgatom. Régi fürdőkről s ezek közt egy legrégebb magyar-fürdőről szólnak a fakult sorok. Régi, legendás szép idők... Hol voltunk mi még akkor — régi dicső eleink nyugodtan üzték a nemes vadat a napsugáros keleten, amikor annak a fürdőnek már virágozott idegenforgalma s előkelő, gyönyörű kéjlakjai közt világhíres császárok és királyoknak kincseket érő palotái fényeskedtek. Álom-e vagy való a Balatonról szóló a legendás szép rege? De valóságnak kell lenni, mert nemcsak egy, hanem több forrásból is meríthetjük az adatokat, hogy a Balaton, a mi gyönyörűsége tőkertünk, a rómaiak idejében a világ leg-híresebb és látogatottabb fürdője volt.

Ösmert fürdőhely lehetett már a rómaiak előtt is a Balaton, de igazi fejletté s virágozóvá az ő uralmuk alatt emelkedett. Amint a melegebb nyári napok beléptek, Róma s ezenkívül különösen Aquinum és Skarabantia (a mai Buda-Óbuda) előkelőségei seregestül keltek utra a Balaton felé. Augustusz császár és udvara, később Nero császár is, nem egy esztendőben töltött itt néhány hónapot. A tő ennél fogva, mint Petronius, a római udvar kedvence és hadvezér beszéli, nyáron a római patriciusok találkozási helye volt.

A tő somogyi oldala lakatlan volt; itt csupán vízi madarakra rendeztek vadászatokat, míg az egész zalai oldalt Keszthelytől Balatonfüredig vagyonokat érő villák és kéjlakok lepték el sűrűn.

A Keszthely közelében levő *Fenek* állomásánál volt mocsarakat kiszárították, rabszolgákkal egyengették az utakat és pusztították ki a vadakat. A legrövidebb idő alatt *Fenek* nek is kolónia keletkezett, mely állandóan letelepedett s földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkozott.

A páduai író, *Jakobo Alessio* feljegyzései szerint a Balaton partján Augustusz császár alatt, több mint 20 000 ember lakott, akik Aquinumból, Skarabantiaiból, Aquileiából és

Rómából jöttek. Különös előszeretettel laktak a római patriciusok a mai Badacsnyban, mely hely Nero alatt a legrettenetesebb orgiák és bachanalák színhelye volt.

A Balaton Augustusz császár halála után, ki *Fenek*en még egy cirkszt is építettett, (ennek romjait röviddel ezelőtt ásták ki), a római hadvezérek, méltóságok és szenátorok „*üdülökertje*” maradt. Ha valaki nyáron néhány hetet egy barátinője társaságában zavartalanul akart eltölteni, úgy a Balatonhoz utazott.

Nero alatt jött Badacsny divatba, mely helyet *Buleá-nak* hívták. Nero, aki vagy háromszor tartózkodott hos-zabb ideig a Balaton mellett, gyönyörű kastélyt építettett magának. Volt ezenkívül egy díszbarkája, amelyen kisebb nagyobb utakat tett a Balatonon és a Bakony erdejében vadászott vaddisznókra. *Bouleában* gyilkoltatta meg Nero nagy-nénjét *Meneninat*, mert életmódja miatt heves szemrehányásokat tett neki.

A császári és más előkelő udvarok által kifejtett fény, pompa s az ezzel járó szórakozások persze, még vonzóbbá tették a Balatont, ahova a szomszédos országok uralkodói is siettek eljönni néhány heti üdülsre. — A „Balatontól” — írja az akkori krónikás — idillikus utak vezettek be a zöld hegyek közé. Az utak mentén s a paradicsomi völgyek öln, ékes paloták és villák emelkednek; ezen épületek nagy része idegen királyoknak és a Római birodalom alkirályainak képezte nyári lakhelyét.

Volt-e fogadói és vendéglői élet a Balatonon? Föltétlen kellett, hogy legyen és pedig nem utolsó rendű a fürdőzők közt sokan voltak kik csak vagy maguk, vagy barátinőjükkel nyaraltak, voltak akik csak rövidebb ideig tartózkodtak a fürdőhelyen, így ezeknek ellátásáról csakis fenti módon lehetett gondoskodni — „Földhegyre” a tő tulsó felére gyakran nagy társaságok mentek és vig mulatozást csaptak! — áll a régi írásokban. A somogyi oldalon valahol *Boglár* vagy *Fonyód* táján, amolyan ösmertebb kiránduló vendéglő vagy csárda létezhetett s az átrándulók bizonyára ott mulatoztak és szórakoztak. Szóval, fogadói és vendéglői életben, abban az időben sem volt hiány.

*Bouleát*, vagyis Badacsnyt azután tüzvész pusztította el s többé föl se épült. Aquinum és Skarabantia hanyatlásával a rómaiak építette helységek is mindinkább elnéptelenedtek. Azután nagyot zökkent a világ kereke is: *Karthago* megsemmisült, Róma ledűlt s ennek roppant nagy kiterjedésű birodalmait a népvándorlással ideszakadt új népek s nemzetek foglalták el. Amikor a mi eleink idekerültek, már megint volt élet a Balatonon, bárha nem is a hajdanihoz hasonló, ami aztán hol gyengébben, hol jobban ápolva, fönn is maradt napjainkig. Most pedig azon az uton halad, hogy a régi, legendás idők szép életénél is szebb és virulóbb élet kezd kibontakozni a hajdani világ népei által is bálványozott szépséges magyar tengerünk partjain.

Venfogadós.

# 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.

## Szolyvai 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  
bélrőségénél, Szolyva.

## Bérbeadó vendéglő és sörcsarnok

Nagyobb vidéki városban, — megyeszékhelyen — egy nagyforgalmu teljesen berendezett **vendéglő és sörcsarnok** bérbeadó. Csakis azok ajánlata fog figyelembe vétetni, akik már jobb üzletet és konyhát vezettek és ezt igazolni tudják. Bővebb felvilágosítást a

„**Temesvári Polgári Sörfőzde**  
r.-t.” — **Temesvárt** ad.

## SZOLNOKON

A „Vásárcsarnoknál” egy jóforgalmu vendéglő, olcsó árban azonnal átadó. Cim a kiadóhivatalban.

## Magyarország legnagyobb

községében, a fő-utcán a legforgalmasabb helyen, egy ötven éve fennálló **jóforgalmu vendéglő**, házzal együtt, vezetés hiánya miatt, sürgősen eladó. Az üzlethez tartozik 1 depó, 2 terem, 1 nagy táncterem (mely mozinak is alkalmas) 2 bolti helyiség és mellékhelyiségek. Cim megtudható a kiadóhivatalban. 4-4

## Bérbeadó vagy eladó nagyvendéglő.

Kisunyom községben (Vas megye) országot mellett, a község legszebb helyén álló **jóforgalmu nagyvendéglő**, május 15 vagy június 1-re **bérbeadó** esetleg örökáron eladó 10—15 katasztrális hold kitünő földbirtokkal vagy anélkül. Érdeklődők a továbbiak iránt forduljanak:

### KAMPITSCH GÉZA

vendéglős és földbirtokoshoz

Kisunyom (Vas megye) 1-2

## VASUTI VENDÉGLŐ

és szálloda, szép nagy mulató kerttel, örök áron eladó. — Bővebbet: **Nyalka János** vasuti vendéglős, **Dunavecse** (Pest megye). 3-4

## Házasság.

60 éves, özv. izraelita fürdő-vendéglős feleségül venne egy hozzáillő özv. vendéglősnét vagy a szakmához értő jobb családból származó nőt, kinek pár ezer korona hozománya van. Ajánlatok: **Sohr Henrik** vendéglős **Szekefűrdő** (u. p. Székelyudvarhely) címre küldendők. 1-3

## A „BALATON”

zalai partján, jóforgalmu nyári szálloda, penzióval, eladó. Cim a kiadóhivatalban. 1-4

## Boroshordókat

minden nagyságban, prima állapotban vesz **ROTH, Budapest, Rákóczi-ut 59. sz.** 1-4

## Pályázati hirdetés.

A Máv. Kiskőrös állomásán levő pályavendéglő bérletére ezennel zárt ajánlatu pályázat hirdettük. A bérlet 1917 június hó 1-ével kezdődik és tart ezen időponttól öt éven át, vagyis 1922. évi május hó 31-ig. A bérleti feltételek, valamint az ételek és italok árjegyzéke az alulírott feltevéletesség III. osztályában rendes hivatalos órák alatt hétköznapokon d. e. 8 óratól d. u. 2 óráig megtekinthetők, miert is az ajánlattevőkől feltevéletetik, hogy azokat ismerik és egész terjedelmében kötelezőnek elfogadják. Az 1. koronás bélyegű és „Ajánlat a kiskőrösi pályavendéglő bérletére a 10231/1917. számhoz” felirattal ellátott borítékba zárt, lepecsételt és két tanu előtt aláírt ajánlatok a vonatkozó okmányokkal (erkölcsi bizonyítvány, iparengedély stb.) együtt 1917. évi május hó 12 én déli 12 óráig az alulírt feltevéletesség általános (I) osztályú főnökénél nyújtandók be. Az odaitelés napja 1917. évi május hó 22., mely ideig ajánlattevők ajánlataikkal kötelezettségben maradnak. Az ajánlatok közt a választás a felajánlott bérösszegre való tekintet nélkül, szabadon történetik.

Szabadka, 1917 április 24.

A magyar királyi államvasutak  
Szabadkai Üzletvezetősége.

## SZERKESZTOI ÜZENETEK

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett levelekre választ nem kaptak, jelen rovatunkban találják meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

**Gy-i Berzence.** Az ügyet jobban nem ösmervén, nem mondhatunk róla bírálatot. Mindenesetre menjen be a pénzügyigazgatósághoz és ott kérjen előzetes tájékoztatást és a tervezett dolgában csak azután határozzon. — **L. F. Eger.** Nyomban tudták itt, hogy tévedésből „nem lett elfogadva”. Már vissza is küldték a kérdéses számat. Rendelését pedig átadtuk a Fogadó-nyomdának. Sajnos, az 1910. naptárakból teljesen kifogytunk. — **M. F. Makó.** Előfizetőink diktálnak az eféle közlés. Nem előfizetőnek a házassági közlés 12 és a másik 6 korona díjazásba kerül. — **Marosi.** Ez az ügy nem ide, hanem az ottani élelmezési hivatalra, vagy a városnak ilyen ügyeket intéző osztályához tartozik, tehát ebben ott sziveskedjék eljárni. Másik ügyében több helyre intéztünk kérdést, de eddig még érdemleges választ nem kaptunk. Lapok elküldtettek. — **I. G. Apafin.** Lap is, naptár is ment; a jelzett díjak megérkeztek pontosan. Szives köszönetnyújtás és üdvözet. — **N. F.-né.** Abból a cikkből még hírmondóját se lehet látni a vásárcsarnokokban; állítólag majd csak május vége felé. Ez pedig kissé messze van. D-jat megkaptuk. Köszönet és üdv. — **S. L. Sopron.** Küldött é. díjért köszönetnyújtás és szives üdv. — **W. K. Elmaradt lap** küldetett, új katonai cím kijavított; kincsek a mintamegyei székvárosból megérkeztek. Hasonló szívélyes üdvözet. — **M. J.-né.** A kérdéses „Vendéglői száácskönyv” kiadása a háború közbejötté miatt maradt el. Most már persze, csak a háború után lehet szó a kiadványról. Az 1917. V. Naptárát elküldtettük. Üdv. — **Uj vendéglős.** Sajnos, a szemfüles finác ez a büntetési dolgot azonnal (és mindenütt) meglátja, mint-hogy abból neki is bizonyos részesedés van. Fizetni különben mindenütt fizetik azt a büntetést, amíg az engedély ügyek teljesen rendbe nincsenek. Lapot megindítottuk. — **V. T. Harcér.** Most a napokban jött meg a régebben jelzett hátralék. A kiadóhivatal itt is köszönettel nyugtatványozza. Üdv. — **N. R. B. Gyarmat.** Meglévő jogát csakis abban a községben gyakorolhatja, ahol azt kapta, másutt nem. Más községben új jogot s engedélyt tartozik szerezni. — **S. K. H.-fa.** Az a rendelet még a háború elején lett kibocsátva, ha ugyan rendelet és nem aféle tiltó szabály-féle volt. Hisz a háborus idő alatt annyi tilalmi és más hasonló szabály s rendelet látott napvilágot, hogy azokat mind észben és soron tartani, igazán képtelenség. A kérdéses ügyben különben, hogy megnyugtassa magát, érdeklődjék az ottani rendőri hatóságnál; ott erről a legbiztosabb tájékoztatást fogják nyújtani. Utóbbi lapot elküldtük. Üdvözet.

## Keresünk

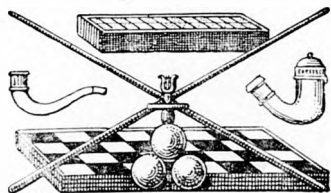
elszámolásra értermet vagy kávéházat, esetleg igazgatói állást szállodában, nyaralóhelyen is, ovadékkal. Beszélünk magyarul és németül. — Leveleket „2 hadbavonult vendéglős neje” jelige alatt e lap kiadóhivatalába kérünk. 1-2

# KASS-SZÁLLO

## Színház-tér, Stefánia-park mellett

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

# SZEGED



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke** (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, **igum santum-golyók**, bábuk, sétatobok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközök stb. nagy választékkal. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, dákok, sakk és dominó javítása **olcsó** arszamítással, pontos határidőre való szállítással — elfogadják. E

## Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme  
Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkákat a leggyorsabb, erőtől a legfényesebb kivitelig. A szakmánkhoz tartozó urnóknak és urleányoknak **árkedvezmény.**

Tisztelettel  
**Deákné.**

## PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a „**FOGADÓ**”-nyomdában  
Budapest, VIII. kerület, László-utca 56.

## Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségleteket minél előbb fedezni

## Vászon és damaszt árukban

	Kor. árak	drbjá	
Rumburgi lepedő 140/220	—	—	30.—
„ „ 175/230	—	—	35.—
Dupla damaszt abrosz 150/150	—	—	18.—
„ „ 150/180	—	—	20.—
„ „ 150/250	—	—	25.—
„ „ 150/300	—	—	30.—
Színes beszövétt kerti abrosz	150/150 dbja	15.—	—
„ „ 150/200	—	20.—	—
Dupla damaszt szalvéta 64/64	tucata	32.—	—
Nehéz „ 68/68	—	65.—	—
Színes kávé-szalvéta	—	4.50	—
Damaszt tűülkötő	55/120	50.—	—
Neh. dam.	55/130	75.—	—
Égész neh. dam. törülk.	60/130	95.—	—
Neh. dam. párna huzat	78/88	12.—	—
Flanel takaró 150/200	—	25.—	drbjá
Teveszőr „ 150/200	—	35.—	—
Pique takaró rózsá és kék 150/200	—	31.—	—
Trico nyári takaró 150/200	—	28.—	—
Vászon pohár- és edénytörli	tucata	30.—	38.—

## DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruháza  
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4-60.

## Kortyantó.

### Bormakszimaláskor.

— Uj hir, Visztulai bátyám, — makszimálni akarják a bor árát!

— Hát, Blumbergeli öcsém, akkor aztán ugyancsak meggondolhatjuk, hogy mit iszunk. A bor ára ma is föl van makszimálva, de legalább itt-ott ítható a drága nedű: az ármegállapítás után azonban még ilyen drágán sem kapunk egy kis becsültes kortyantót, — véleményezte a nyug. Visztulai.

### Csak hivatásszerűen.

Egy öreg, de jó magásra nőtt, különben kissé rosszlatású szökecigány járja be hetenkint az ő ösmerős utcáit, elkornyikálva a lehetetlen hamis s fűlértő hangot adó hege-űjén a szokásos nótákat. Az egyik házban me-sokálja egy ur azokat a kristustalan hangokat és így szól a konykikáshoz:

— Legalább fölhangolhatná azt a hegedűt, hogy ne sértse annyira az ember fület!

— Kedves jó uram, ha én rendszeren hangolnám muzsikámat, akkor órákig meghallgatnának egy-egy házban, míg így mindenki siet leadni a „övé” és — alig várják távozásomat.

### Kemény sülték.

— Hallja Felicián ur, egy idő óta majdnem minden sült kemény; ezt a rostélyo t szinte alig lehet rágni.

— Hja, könyörgöm alásan, most minden háborus, minden kemény; az én jó gazdám azonban előre látással volt és kitűnő élésté fenette az összes kéksek t, — mondta az éthordó.

## Eladó ház kocsmával.

34 Egy nagyobb ház, kocsmával, mely a község legfogalmasabb helyén; vásárterren fekszik, jó nagy telekkel, örök áron eladó.

Nyalka János tulajdonos,  
Dunapataj, (Pest megye.) :-

**Vevők „Dunavecscén” avasúti vendéglőben jelentkezzenek**

## Pályaudvarnál

lévő vendéglő, szállodával, bevonulás miatt minden elfogadható áron eladó. — Értekezhetni: **Bary József** tulajdonosnál, **Egerben.** 1-6

Az „Artesia” részvénytársaság

## ILONA

### űdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

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

## Eladó régi vendéglő házzal együtt!

Szentes városátan Csongrád megye székhelyén a központban, piac és nagy mozgósírház mellett fog renáláló jó üzlet, melyben a tulajdonos vagyont szerzett, betegség miatt eladó. Az üzlet all: 2 vendéglői helyiség, 5 vendégszoba, 3 lakószoba, 3 konyha, 2 jégvirem, 2 borospince, 3 kamara s az egész nagy ház körül széles folyosó. Vételár 85 000 korona. Bővebbet **P. S. Szentes, Horvát h Mihály-utca 8. szám.** 1-2

## Versenyárgyalási hirdetés.

A Miv. aradi űlvezetősége nyilvános versenyárgyalást hirdet a Belényes állomás lévő pályavendéglő berletére, mely 1917. június hó 1-vel kezdődik és tart 5 éven át. Az 1 koronás okmánybéllyel ellátott berletkba zárt, lepecsételt ajálakat a köztökzö címre: „Ajánlat a 15403/1917. sz. Versenyárgyalási hirdetés alapján a Magyar Királyi Államvasutak Belényes állomásán lévő pályavendéglő berletére” 1917. május hó 19-én déli 12 óráig az aradi űlvezetőségek általános osztálya (űlvezetőségi palota Vilmos császár tér 3. sz. I. em. 25 ajtó) kell benvujtati. Bánatpénz 200 korona, mely ma us 18 déli 12 óráig teendő le. Pályázati feltételek űlirított űlvezetőségek általános osztályában tudhatók meg. Az ajánlatok közt a választás a feljántott bérösszegre való tekintet nélkül szabadon történik.

Arad, 1917. évi április hó 19-én.

Az űlvezetőség

## Német nyelv megtanulása magánuton

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

## S AJ T ::

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

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**

## Étlap és egyéb

szükséges nyomtatványokat a fogadós és vendéglősipárhoz tartozók a sajtó szakmájukhoz tartozó

„**FOGADÓ**”-NYOMDÁNÁL

rendeljük meg, minthogy csak megfelelő szakszerű s a legüzletesebb kivitelben csakis itt készülnek.

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** (Föter, Lubyház, Új bankpalota).

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

## Krondorfi savanyuviz

### Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánljanak 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. **Ajánlási 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 raktárban  
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.  
(a Ferenc József-híd közelében)

## Papirszalvéták

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

## Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zsebtárca* (papirpéNZ), 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**

szerviztőgyárosnái, BUDAPEST, IV.,  
Károly-kört 28. (Központi városház).  
Képes árjegyzék bérmentve

## HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

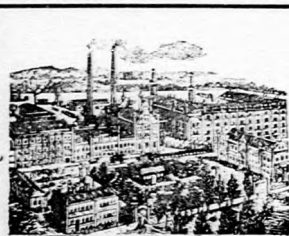
**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.**

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

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

# Király Sörfőzde Részvénytársaság

## Nagykanizsán.



Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi, Dupla-márciusi valamint a hírneves nagykanizsai Szent-Istvánt, továbbá Bajor és Baksó, különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű Duplamalátá tápsör különlegességet.

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

**Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.**

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::