



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:

Flór Gyözö.
A magyar városok szervezkedése.
Társulati élet.
Tárcában: Egyről Másra.
A fürdőzés és nyaralás rendje Ausztriában és nálunk.
Különféle Közlemények. Köszönetnyilvánítás. Nincs kenyér a vasuti vendéglőkben. Bab, borsó és lencse maximális ára. Berlini hírek. A Balatoni Gyógyfürdők és Nagyszállók Részvénytársasága közgyűlése. A sörkérés rendezése Németországban. A jég ára. Ungár Mór. Csalások a Fogadó kiadóhivatalánál. Császar hamis sörrel. Női alkalmazottak a toga-

dói iparban. Lehet-e új bor, hitekgig feltöltetlenül hagyni? Francia készülődés a háboru utánra. Tátrai idegentorgalom. Hogyan büntetik az elelmiszer hamisítótka. Gyászrovat.

Németországban a kávécsalás is megszűnt.

Üzleti Híreink.

A konyha köréből.
Szerkesztői üzenetek.
Hírdetések.

Étlapok

különböző s a legdisezebb kivitelben k szülnek 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.)

Minden vendéglős és kávé üzletének jó hírnevét 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 sertéséből, különleges módszerrel, nagyon izletesen és minden idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertésusból, 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 idegentöltőanyag hozzáadása nélkül készül, tehát a szükséges fűszereken kívül sem burgonyalisztet, 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 II sz.

Telefon: József 26-32.

Szakmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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

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

SCHWEITZER ADOLF
Tr: nsylvania 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,

X., Szvetenyay-u. 16.

Eladó frakk és spenzerek.

— Olcsó árban. —

Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelmét föl hívjuk egy jó-tékonysági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cim megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.**

Keresünk

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

Telefon: Interurban II-11.

Figyelem!

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

MATZNER J. urat irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak ugyszintén helykereső személyzetbecses pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel

Pollák József

5-12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

KESZEY VINCE ÉTTERMEI

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

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

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — *A Magyar Paizs* erős szókimondó, független hetilap, magyar ipari, honi terméket vég, *magyar szemmel írtakat minden téren.* — Evi előfizetési ár 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. — Kitűnő fajborok

Állandó borvásár.

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

Kávéházi és vendéglői

berendezéseket **alpakra, 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 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. intézőndők.



Tartalom:

Az 1917-ki „Vendéglősök Naptára” a naplári, csillagászati és egyéb közérdekű részeken kívül a következő részekből áll:

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

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

Előfizetési ár:

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

FOGADÓ

ORSZAGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hirdetési árak:

Oldal-nagyság szerint. Több-
szöri hirdetésnél árkezdve-
mény. Legkisebb hirdetés díja:
4 korona 50 fillér.

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

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: FLÓR GYÖZÖ.

Flór Győző. †

A „Fogadó“ alapítója, kiadótulajdonosa és szerkesztője május hó 8-án hajnali 3 órakor meghalt. Mely fájdalommal, lelkiünkben megindulva közlik ezt a lesújtó gyászhirot az elhunyt barátai és munkatársai azokkal a barátokkal, kik egy évtizede dnél hosszabb ideig oly közel álltak az elhunytéhoz, kik őt nehéz munkájában támogatták.

Hosszabb idő óta betegeskedett. Makacs gyomor baj támadta meg az egyébként egészséges szervezetét, amit azután a hiányos táplálkozás folyton sorvasztott. Orvosi tanácsra műtétnek vetette magát alá, de ez sem segítette súlyos baján. 43 éves korában befejezte tevékeny életét. Munkás élet szünt meg Flór Győző halálával. Hűségesen szolgált a vendéglősipar ügyét, őszintén védte és képviselte a vendéglősök érdekeit és lelkes harcosa volt az idegenforgalom ügyének. Nem ismert pihenést, örömmel dolgozott és lelkesedéssel szállt sikra a vendéglősök egyesülése, tömörülése és társulataik megerősödése javára. Ugyanolyan tollal a kezében hunyta le szemét. Halálát megelőző órákban még az íróasztala mellett ült, honnét úgy kellett az ágyába vinni. Szakirói működésében mint igazi szakembernek bőséges tapasztalatai voltak. Oktatva és nevelve dolgozott. Boldog volt, ha valahol, a vendéglősök szervezeteiben haladást állapított meg.

A sors kegyetlenül bánt Flór Győzővel. Öccse, Flór István, ki társa és a nyomdájának vezetője volt, a harc téren hősi halált halt. Elvesztette benne a munkateher egyik kiváló viselőjét; egyedül maradt és a munka egész súlya rá nehezedett. Ez év január havában halt meg egyetlen nővére. Nőtlen ember volt. Édesanyja, kit ő tartott fenn, 74 éves s kinek további eltartása azok feladata lesz, kik az elhunyt vállalatát továbbra is fentartani fogják. A gyermekei támasza nélkül maradt anya iránti tiszteletből kérjük már most az elhunyt barátunk jóakaróit, hogy a „Fogadó“ további fentartását tegyék lehetővé a maguk részéről is. Őszintén valljuk be, kik az elhunyt anyagi viszonyait ismertük, hogy a kifejtett áldásos és szünetet nem ismert munkájának saját személyére nézve nem volt meg a méltán kiérdemelt díja. Szegényesen, szerényen élt; mint szegény ember halt meg.

Életrajzi adatai rövidék. Mint szegény szülők gyermeke, Salfán, Vas-megyében született, korán volt utalva az önfentartás nehéz problémájára. Elvégezte tanéveit, mint vendéglősipari tanonc, mint éttermi segéd Szegedre került, hol csakhamar főpincér lett és a szakmunkája mellett szakított annyi időt, hogy különböző tantárgyakból kiképezte magát.

Itt fogamzott meg benne az eszme, hogy szaklapot indítsion. Ujkor cím alatt meg is alapította a lapot, melyet ott adott ki és szerkesztett. Néhány évvel később Budapestre költözött és az „Ujkor“ folytatásaként megindította a mai „Fogadó“ című lapját. Mikor a nyomdatermékek árai állandóan emelkedtek, nyomdát létesített, mely ma is fennáll és gondos vezetés alatt működik. Hogy ezt a vállalatot az örökösök meg fogják-e tartani, ebben a pillanatban még nem tudható.

Munkás élet szünt meg Flór Győző barátunk halálával. Olyan élet, mely mások javára dolgozott és mely saját odaadó, fárasztó és becsületes munkájának díját nem élvezhette. Önzetlen munkájával kiérdemelte az elismerést és hálát azok részéről, kiknek ipari érdekeiért lángoló szeretettel mindig sikra szállt.

Emlékét tartsuk tiszteletben.

Sz. B.

A temetés.

Csütörtökön, május hó 10-én adtuk meg Flór Győző földi maradványainak a végtisztességet. A Köztemető-ut melletti sírkert halottas kápolnájában volt felvatalozva, honnét a rákoskeresztúri határ mellett fekvő központi temetőben helyezték örök nyugalomra.

A végtisztességben részt vettek az elhunyt számos barátai, rokonai és legtöbben a Székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának vezetősége és tagjai, a társulat díszszólistója alatt. Az egyházi szertartás után, a vendéglősipartársulat titkára, Szücs Béla, tolmácsolta az ipartársulat bucsuzását, melyben kiemelte az elhunyt kiváló érdemeit, miket a vendéglősipar körül kifejtett becsületes munkájával magának szerzett.

Koszorukban a következők fejezték ki tiszteletüket az elhunyt iránt: a Székesfővárosi vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata; a Fogadó munkatársai, a Fogadó nyomdai személyzete, a Fogadó nyomda tiszteletvezetője, Keszey Vince és neje, Pantol Márton és neje, az elhunyt édesanyja és unokanővére, Dobozy László és neje és számos virágcsokrot helyeztek a ravatalra.

Ugy temették el lapunk kiadó-szerkesztőjét, Flór Győző barátunkat. Nyugodjék békében.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfevárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnai, Vármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai, Brassómezei-, Csepeli, Sárvári- és vidékei-, Pécs-Baranyai-, Kispeszterentőrci-, Német-vjárti-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa- és vidékei-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Soproni- és vidékei-, Sárosmegyei-, Budatoki- és környéke-, Érsekújvár- és vidékei-, Ceglédi-, Marosvásárhelyi és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turker- és Déványaljai fogadó- (szállodai) vendéglős-, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyletnek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Felhívás és értesítés. Felhívhatnak 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. **Evi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak számkönyvekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iróddal fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

SZÉKESFÉVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROK IPARTÁRSULATA.

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

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

Jogtanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat iródjájához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közölthetik.

Vendéglősök Naptára

1917. évre.

Kapható: a Fogadó kiadó-hivatalában. Ár 3 kor.
20 fillér. Ajánlási díj:
50 fillér.

A magyar városok szervezkedése.

Kétségtelen, hogy a magyar városok feladata a háború után nagyon súlyos lesz és hiányszának majdnem az összes előfeltételek a megkezdendő nagy munka sikeres végzéséhez. Kulturális, szociális és gazdasági kérdések már évek óta kopogtatnak a városok kapuin, de nem igen fogadták be őket. És ennek nemcsak az anyagi tehetetlenség, hanem a kellő érzék hiánya is az oka. Országunk fejlődése mindjobban a nagyobb gócpontok felé terelődött és azok a városok, melyek ezen a kereten kívül esnek maradiságra voltak és vannak kárhözátva. A lársadalmi tevékenység központja az ország fővárosa, mely tevékenység a korszellem-től hajtva, lökést ad nemcsak a közéletnek, hanem az intézményes munkának is. Ez a tény feltétlenül emeli a főváros felszívó képességét, de éppannyira gyöngíti a vidéki városok fejlődőképességét.

Ezen akar segíteni a városok szervezkedése, mely nem a városok kongresszusában látja az egyedüli eszközt, hanem a szervezethez be akarja vonni magát a polgárságot is és „Polgárliga” néven tö-

möríteni akarja a polgárságot, hogy a városok fejlődését közremunkálkodásával elősegítse. Érthető a dolog. Mindenütt, széles e hazában a közélet igényeinek fokozódásával nemcsak a városokban, hanem a kisebb és nagyobb községekben is a *pótadók* máris olyan magasságot értek el, hogy az adózó polgárságra ezen a címen nagyobb teherviselést nem igen lehet rárakni, mert nem bírja el. Kell tehát mindenütt *más* jövedelmi források után nézni és erre legalkalmasabb az önkormányzatok *saját vállalkozása* mindazon a téren, ahol arra kilátás kínálkozik. Ez egyik programpontja a városok szervezétének. Az egyesült erő csodákat képes létrehozni, csak tudni kell célirányosan felhasználni.

A program a többi közt az ipar és kereskedelem, az idegenforgalom fellendülését, az építkezés elősegítését, az élelem- és lakás olcsóvá tételét, olcsó és jó közigazgatást, a közterheknek a teherviselőképeség arányában való elosztását, az emberanyag védelmét, a jólét megteremtését stb. üdvös dolgot foglal magában. Idején van már, hogy elvégre komolyan fogjanak hozzá a fejlődés nagy munkájához, mert a tespedés és nemtörődömség teljesen azonos a zülléssel.

Minket természetesen az egész szervezkedésnek csak a gazdasági értéke érdekelhet. — lapunk hasábjain. És ebben szerény tehetségünkkel szolgálni is akarjuk az üdvös célt. Mert ha az ipar és kereskedelem fejlődésének elősegítéséről és újabb s az eddigieknél biztosabb alapokra való fektetéséről van szó, minthogy a program szerint erről nyomatékosan szó van, akkor ott látjuk a fogadósok, vendéglősök és kávéosok ipari érdekeit is abban a keretben, mely egész gazdasági életünket egybefoglalja. És éppen azért üdvözöljük a szervezkedést és meg vagyunk róla győződve, hogy a célirányos munkának, melynek őszinteségét és komolyságát nincs okunk kétségbe vonni, meglesz a kívánatos sikere.

Hogy ez ügyvel ez alkalommal hō-vebben foglalkozunk, arra az szolgáltatott okot, hogy Bárczy István polgármesterünk aláírásával felhívást bocsátottak ki a vendéglős és kocsmáros ipartársulatokhoz is, melyben felszólítják azok tagjait, hogy a *Polgárligába* lépjenek be és a társulatok jelentsék be a bizottsági tanácskozásokon résztvevő tagjaikat. Erdemesnek tartjuk, hogy a vendéglősök lépjenek be a Polgárligába és a maguk hozzájárulásával támogassák a kitzított nagyhorderejű célt, mert ezzel nemcsak kiváló hazai közélet, hanem *saját* ipari érdekeiket is támogatják.

Nem szorul külön bizonyításra az a közismert tény, hogy ha a gazdasági tevékenység országszerte fellendül, az idegenforgalom megelégnül, ipar és kereskedelem megelevenedik, a vendéglősiparnak is megvan a maga része, amennyiben a termelő erők tevékenységének emelkedésével kapcsolatos a vendéglős forgalmának megelégnése is. A termelő erők, a munkásság fogyasztásának emelkedésével tetemesen szaporodik a vendéglős élelemzésére utaltak száma s ez forgalmat biztosít a vendéglősöknek. Ezen logikus szempontokból kiindulva, nagyon kívá-

natos és érdemes, hogy a magyar városok szervezkedésének munkájában, a vendéglősök élénken vegyenek részt.

EGYRŐL-MASRÓL.

A hus konzerválása. — Régi sonka javítása. — Hamisított méz felismerése. — A bor fekete törese. — Hordó ragasztó. — Új boroshordó használata.

A hus konzerválása védekezés a hus megromlása ellen. A hus megromlásához négy tényező szükséges: 1. elegendő nedvesség; 2. kellő hőmérséklet (10–45 fok); 3. a levegő oxigénjének hozzájárulása; 4. határos erjesztők jelenléte. A konzerválás legkülönbözőbb módjai e négy alapfeltétel valamelyikét küszöbölik ki. A hus szárításánál (száritott hal) a nedvességet vonjuk el, a hűtéssel való konzerválásnál (hűtőházak, refrigrátorok) hiányzik a kellő foku hőmérséklet. A lég-hijasan elzárt dobozokban való konzerválásnál a levegő oxigénjéhez nem juthat hozzá a hus. A pácolásnál pedig az erjesztők hatását akadályozzuk meg vegyszerekkel. A hús pácolásnál alkalmazott vegyszerek közül a legfontosabb a konyhasó. Tulajdonképpen nem is lenne szükség másra, csakhogy a konyhasó mellett a hus még megbarnul. A sonka, a prágai karaj étvágyerjesztő piros színet a salétromnak köszöni. Megbarnul ugyan a hus a salétrom alkalmazása mellett is mindig és csak mikor a pác keresztülhatolt a huson, kapja vissza régi piros színet. Ha a pác nem járja át tökéletesen a húst, a belső részek barnák maradnak s a határ, meddig hatolt be a pác, jól felismerhető. A hus pácolásnál többnyire a kálisalétromot használják. Alkalmas erre a célra a nátronsalétrom is. Más alkalmas vegyszer nem igen van. Legfeljebb még a cukor jöhet számításba. Némelyek állítása szerint a pácolt hus szép piros színe cukor hozzáadásával is biztosítható. A többi ajánlott vegyszer, minők a borsav, borax, kénessav, kénessavas sók, fluorhidrogénsav, fluorhidrogénsavas sók, szénsavas és klór-savas sók, formaldehid, hangyasav, szalicilsav, benzoosav stb. az egészségre károsak s használatuk tilos. A salétrom sem teljesen ártalmatlan, sőt nagyobb mennyiségű konyhasó állandó élvezete is okoz anyagcsere zavarokat. A konyhasó és a salétrom alkalmazása még sem kifogásolható. Kiseb mennyiséget báj nélkül fogyaszthatunk belőlük, a nagyon sós vagy salétromizű húst pedig amugy is visszautasítjuk. T. K.

A házilag pácolt sonka hosszabb idő múlva erősen sós lesz, de ez a sós iz elenyészik, ha a vízben, melyben megfőzik, egy kanálnyi cukrot tesznek. Ha előtte való napon a sonkát meleg vízben áztatják, melybe fél kávéskanálnyi bikarbóna szódát adtak sokkal gyöngébb és ízletesebb lesz.

Hamisított méz könnyű felismerni, mert a tiszta méz alkoholban oldódik. Ha a keverésnél csapadék képződik, akkor a méz idegen anyagot tartalmaz.

A borgezdaságban igen kellemetlen az, hogy kitűnő minőségű, szép aranyárga színű borok néha egyszerre eredeti színtüket veszítve, végre egészen megfeketednek. Ez az úgynevezett *fekete lörés* mely legtöbb esetben

borban előforduló vasvegyületektől, de a vasfirniszel festett edények és szűrőkészületektől is származhatnak. A bajon következőképp segíthetünk: Vegyünk minden hektoliter borra 50 gramm tannint és ezt kevés borban oldjuk fel, majd 40—43 gramm szintelen gelatinból meleg vízzel kevert oldatot készítsük. Ezt a két oldatot egy kiló kaolin hozzáadásával a borba öntjük, majd jól föl-rázandó és azután pihenni hagyjuk. Nemsokára a bor teljesen megderül és ekkor az üledékről azonnal lefejtendő.

* * *

Ha a *hordók folyása*, nem a dongák kiszáradása folytán keletkezett, mely elegendő nedvesség beszívódása után megszűnik, úgy a következőleg készített ragasztószerrrel lehet a nyílásokat betömni: veszünk 6 rész disznózsírt, 4 rész konyhasót, 3 rész fehér viaszot s ezeket enyhén tűznél összevegyítjük és a folyékony keverékbe 4 rész átszítált fáhamut teszünk. Ezzel a ragasztóanyaggal, miután előbb jó szárazra töröltük, a hordót bekenjük, azon részeket, ahol a hordó folyik. A meleg ragasztóanyag kihűlésével a folyás is megszűnik.

* * *

Uj hordót először forró vízzel kétszer ki kell jól öblögetni vagy kigőzölni, azután pedig hideg vízzel megtölteni és 2—3 naponként ezt a vizet mindaddig felújítani, míg csak a víz teljesen tisztán nem kerül ki a hordóból.

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 „Einkehrwirtschaus”-ból származik). — „Beszálló-vendéglő” helyett a magyar nótában is megörökített szép „Vendégfogadó” szót használjuk.

Éllapírásnál étlapírók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becsület és önérték teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

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

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

A fürdőzés és nyaralás rendje Ausztriában és nálunk.

— A nyári élelmezés biztosítása. —

A múlt hó közepén nyilvánosságra hozta az osztrák kormány az ottani köz-élelmezési hivatal által kiadott rendeletet az ideai fürdőzés és nyaralás rendjéről. Mint azt lapunk legutóbbi számában már jeleztük, az ottani kormány különbséget tesz a gyógyfürdők és nyaralók közt. Ezeknek a helyeknek a felkeresése ellen akadályt nem gördít, mert nemcsak köz-gazdasági szempontok miatt kívánatos ott a nagy forgalom, hanem a városi lakosság egészségi szempontja is kívánatos teszi, hogy a nyári vakáció és szünidő alatt ezeken a helyeken üdülést találjon. A köz-élelmezési hivatal tehát *lehetőleg* oda fog hatni, hogy azok a helyek, ahova a közönség gyógykezelés vagy üdülés céljából fordul, megfelelő

mennyiségű élelmiszerekkel legyenek ellátva. A mostani közérdekű takarékoság szemelölt tartásával, a köz-élelmezési hivatal úgy intézkedik, hogy az élelmiszerekkel való *kétszeres ellátás* meg ne történjen. Hogy ezen cél elérhető legyen és hogy a köz-élelmezési hivatal a nyári mozgalomról, vagy mondjuk népvándorlásról, egy kis tájékoztatást nyerjen, a tartományi hatóságok kötelesek a közönséget már most felhívni, hogy mindazok, kik az ideai nyáron fürdőzés vagy nyaralás céljából lakóhelyükből távozni óhajtanak, azt, legkésőbb június hó 1-ig, a választott tartózkodási hely megjelölésével, bejelenteni kötelesek. Csak 20 ezer lakosnál nagyobb város vagy községek-ből kell jelentkezni, miután csak az ilyen helyekből lehet nagyobb népmozgalomra következtetni. Ezen bejelentés után, az utazás tényleges megkezdését, egy nappal az elutazás előtt, személyesen kell jelenteni oly célból, hogy az illető jelentkezéssel levő élelmezési jegyek bevonásának s az alkalmammal kiadott kijelentési igazolványt átvegye s ennek alapján, az ideiglenes tartózkodási helyen az új élelmezési jegyet kiválthassa.

Fürdő-, gyógyfürdő- és nyaralóhelyek közt a köz-élelmezési hivatal különbséget tesz. A helyi hatóság feladata, hogy ezek a helyek megfelelő mennyiségű élelmiszert el legyenek látva, csak fürdőknél, melyek forrásai gyógyerejűek s betegek gyógyítására is szolgálnak, egy köz-élelmezési hivatal különös figyelmet fordítani, hogy megfelelő élelmiszerekkel rendelkezésre álljon, és hogy a betegek a nekik rendelt diétikus étrend szerint táplálkozhassanak. Visszaélések megakadályozása végett szigorú rendszabályokat alkalmaznak. A helyi hatóságok feladata, hogy a fürdő- és nyaralóvendégek által a termelő- és kereskedőknél az élelmiszerek összevásárlását és felhalmozását, megfelelő intézkedéssel, lehetővé tegyék. *Gyógyfürdők* élelmiszerekkel való ellátásáról a köz-élelmezési hivatal már május hó 1-től kezdődőleg gondoskodik, a többi fürdő- és nyaralóhelyeken az ideai idénynyitási hivatalosan július hó 1-jével veszi kezdetét. Kirándulók, kik csak rövid ideig, néhány napig, tartózkodnak egy helyen, élelmezés tekintetében figyelembe nem jöhetnek.

Az itt nagyjában közölt fürdő- és nyaralási rend szerint az osztrák kormány máj. 10-éve gondoskodott arról, hogy a mai nehéz viszonyok közt, lehetőleg simán s a különböző gazdasági érdekek szemelölt tartásával, az ideai nyári élet lebonyolítottassék. Sajnos, nálunk ebben a szervezetlen országban, ezt nem mondhatjuk. Az egyedüli *Balaton* Szövetség szorgalmazta a balatonai fürdők érdekét s a kormánynál elérte, hogy egy balatonai biztos kirendelésével, úgy ahogy, az élelmezés és a balatonai fürdők nyári ellátása rendeztessék. A többi nagyszámu fürdőhelyek, ezen intézmények szervezetlen volta miatt, bizony magukra vannak hagyatva s nem igen észlelhető, hogy az ideai nyári ellátásuk a mi Köz-élelmezési Hivatalunk különös gondoskodása tárgyát képezne. Pedig most, mikor immár nyílt titok, hogy az idén tekintélyes számu osztrák fürdőző- és

nyaralótelep élelmiszervehiány miatt, vendégeket nem igen fogadhatnak, hazánkban most kétszeresen meg kellene ragadni az alkalmat, hogy lehetővé tegyük, hogy minél nagyobb számmal jöjjenek hozzánk az osztrák vendégek. Közvetlen tapasztalatból tudjuk, sok osztrák család hajlandó az ideai nyarat Magyarországon tölteni, de egy aggódo kérdés ott lappang mindegyik ajakán: vajjon nem lesz-e kellemetlensége, ha osztrák létére most Magyarországra megy fürdőbe vagy nyaralni és élelmezéséről gondoskodnak-e?

Ugy értesülünk, a *Balaton* Szövetség, a balatonai biztosság útján az élelmiszerekkel való ellátás rendezésére egy gyakorlatilag könnyen megvalósítható javaslatot tett a Köz-élelmezési Hivatalnak s kívánatos volna, ha ez a javaslat illetékes helyen mielőbb elfogadtnék és hasonló intézkedések a többi fürdő- és nyaralóhelyeken is elrendeltetnék. A nyaralóhelyeken tenne ezenkívül a Köz-élelmezési Hivatal még avval is a magyar fürdőknek, ha megfelelő formában, hirlaplilag, a közönséget megnyugtatón, hogy a magyar fürdők élelmiszerekkel való ellátásáról gondoskodva van.

Nagyon jól tudjuk, hogy a magyar fürdők élelmiszerekkel való ellátásának nehézsége abban van, hogy ezzel együtt meg kell akadályozni, hogy egyesek ne részesüljenek kétszeres ellátásban (t. i. otthon és a fürdőhelyen is), továbbá, miként lehet megoldani azt a kérdést, hogy a vármegyék, a nekik megállapított különböző élelmiszer mennyiségből a fürdőhelyeken megszorodott lakosság részére is juttassanak abból. A *Balaton* Szövetség éppen ennek a fontos kérdésnek az egyszerű megoldását javasolta. S mivel hasonló nehézségek Ausztriában is felmerültek, ennek az ügynek akartunk szolgálatot tenni, mikor ide iktattuk, hogyan rendezték szomszédaink a kétszeres ellátás megakadályozását. Persze, ott gyorsabban ment ez, mert a számos idegenforgalmi és fürdői szervezet léptenyomon sürgette ennek a kérdésnek a rendezését.

Végül még megemlítjük, hogy bizony az osztrák szomszédaink a magyar közönség odacsalogatása érdekében egy kis túrripságtól sem riadnak vissza. A magyar főváros egyik német nyelven megjelenő lapjában, nemrégén, a napi hírek közt azt írta, hogy az ideai fürdőéved Badenben május hó elsején kezdődik s mindenről gondoskodott a város, a *magyar vendégek élelmezéséről pedig a magyar kormány fog gondoskodni*. No, ezt nem tudjuk elhinni, hogy ebben a formában ez a hír fedné a valóságot. Józan észszel nem bízhatjuk, hogy a magyar kormány az osztrák adófizetők érdekeit mozdítsa elő a magyarok rovására. Ezt képtelenségnek tartjuk, de azért nincs kizárva, hogy a magyar közönségnek egy része felül ennek a furcsa reklámnak s elhiszi.

Most, a tizenkettedik órában, az ideai fürdőzés és nyaralás nálunk is sürgős rendezést kíván!

P. Gy.

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

A sörgyárak spekulációi dugába dülték

— Sörszállítási szerződéseket megsemmisítettek. —

A vendéglősök eléggé érzik a sörgyártás elégtelenségét, aminek egész természetes következménye az, hogy nem juthatnak elegendő sörmenyiséghez, miáltal a vendéglősök nem képesek vendégeik igényeit kielégíteni, ami éppoly természetesen az üzletforgalom rovására megy. Azonban nem szabad egészen elhinni a sörgyáraknak, hogy annyira kevés a készletük, hogy abból ne juthatna több is, mint amennyit juttatnak, mert meg van állapítva, hogy a magyar sörgyárak Ausztriába is szállítanak; viszont igaz az is, hogy az osztrák sörgyárak is szállítanak ide söröket. A vendéglősök úgy itt, mint Ausztriában természetesen arra törekedtek, hogy lehetőleg minél több sört biztosítsanak maguknak. Maximált ár nincs, tehát önként következnek, hogy szereztek ahogy tudtak és — tudnak, minden áron. Mondanunk sem kell, hogy a sörgyárak a reájuk nézve kedvező konjunkturát nem tekintették altruista szemekkel, hanem egyszerűen kedvező üzleti alkalomnak!

A vendéglősök elé szerződéseket terjesztettek, melyek a háboru után következő évekre is szólnak, hogy ezáltal a békeidőre is biztosíthassanak maguknak biztos és leköthető vendéglős-fogyasztókat. A vendéglősök kénytelen-kelletlen belemeltek a szerződés-kötésbe, mert másképp most egyáltalán nem juthattak volna sörhöz. Ezáltal a kisebb termelőképeséggel bíró sörgyárak egy egész sereg vendéglős-fogyasztót veszítettek el, nemcsak a háborus időre, hanem a béke idejére is és ennek következtében beáll náluk az üzemi forgalomcsökkenés, ami teljes tönkretűtésükre vezet. Léven a nagytőkének az a természete, hogy a kistőkét felfalja, anélkül, hogy a gyomrát rontaná el.

Ezt a tényt a kisebb sörgyárak még elég korán észrevették és elkezdtek lármázni, de nem nálunk, hanem Ausztriában.

Az osztrák kormány tisztán látta a kényszerhelyzetből keletkezett tulntengését a nagy sörgyáraknak; belátta az egyszemélyes nem egészen reális üzleti spekulációt, mely nemcsak a kisebb sörgyárakat támadja meg fennállásuk gyökerében, hanem károsítja a vendéglősöket is, kik belemeltek abba, hogy a mostani kritikus időben sörrel legyenek ellátva, a boldogabb jövőben összekötözve ki legyenek szolgáltatva a mindig éhes nagy sörgyáraknak, kapta magát az osztrák kormány és az 1914. évi október hó 10-én alkotott 274. számú törvény alapján hatályon kívül helyezte mindezeket a szerződéseket.

Nálunk is van ilyenforma kormányrendekezés hatályban, de nem a vendéglősök, hanem a sörgyárak javára. Mert a nálunk kiadott rendelet a sörgyárakat menti fel a sörszállítás és a kikötött mennyiség iránt a háboru előtt vendéglősökkel kötött szerződés alul és a sörgyárak élnek is ezen jogukkal és annak a vendéglősöknek adnak sört, akinek akarnak és annyit, amennyit nekik tetszik és nem annyit, amennyire az adott viszonyok közt a vendéglősöknek szükségük volna. És hogy mennyire igazságosak az elosztásban, az kitűnik abból, hogy a büffék, sörszanatoriumok és egyéb alkalmi sörmérések, orfeumok és hasonló mulatóhelyek mindig és bőségesen vannak ellátva sörökkel, míg ellenben a vendéglősök könyörgésre sem kaphatnak annyit, amennyire szűkös viszonyok közt szükségük volna.

Mikor szűnik meg nálunk ez az ázsiai állapot?

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Köszönetnyilvánítás. Boldogult fiam, Flór Győző halálával ért súlyos csapásban ismerősei és barátai oly tömegesen osztják velem a fájdalmat, hogy képtelen vagyok mindegyikre külön köszönetemet kifejezni. Fogadják tehát ezen az uton hálás köszönetemet jóleső megemlékezésükért.

Özv. Flór Sándorné.

Előfizetőink figyelmébe. Tekintettel a szerkesztőnk és laptulajdonos halála következtében szükségszerű beálló átalakulásokra lapunk legközelebbi száma esetleg pár nappal később fog megjelenni.

Nincs kenyér a vasuti vendéglőkben. Az országos közéletvezési hivatal betiltotta, hogy a vasuti vendéglőkben az utasoknak az ételhez kenyert adjanak. Tehát a vasuti vendéglőkben ezental még kenyérgyeg ellenében sem lehet kenyert kapni. A rendelet indokolása az, hogy az utazó közönség valahol be van jelentve ellátásra s így a kenyéradagját, a vonatban is kenyérhez juthatna, kétszer kapná meg.

A bab, borsó és lencse maximális ára. A hivatalos lap kormányrendeletet közöl az 1917. évi termésből származó száraz babért, borsóért és lencseért követelhető maximális ár megállapításáról. Eszerint a maximális ár métermázsánként tiszta súlyra a tarka babra nézve 60 korona, a fehér babra nézve 65 korona, a borsóra és a lencsére pedig 80 korona. Az előző évi termékekből származó készletekre vonatkozóan érvényben álló rendelkezéseket ez a rendelet nem érinti. Itt említjük, hogy a földművelésügyi kormány tárgyalásokat folytat a hagyma ármaximálása ügyében. Erre a hirre a makói hagymapiacra erősen estek az árak. A hagyma maximális ára — hir szerint — 65 korona lesz. A terv az, hogy az ár maximumával együtt rekvirálni is fogják a hagymát a kiszedésnél, éppen úgy, mint a gabonát, azzal a különbséggel, hogy a termelő köteles azt az átvételig megőrizni.

Berlini hírek. A berlini kávéházakban nem szolgálnak ki ételeket. A berlini kávéegyesület több tartott ülésén azt az egyhangu határozatot hozta, hogy a csekély élelmiszer kiutalása miatt, tagjainak ajánlani fogja, hogy az üzletükben a meleg- és hideg ételek kiszolgálását szüntessék be. Az italkészlet-hiány, különösen a sörhiány és a kávépótló anyag kiutalásának újabb megszorítása, már eddig is erősen veszélyeztette a kávéházi üzlet fenntartását. Nincs kizárva, hogy a közel jövőben a fentemlített nyersanyagok hiánya miatt, a zenés kávéházak beléptidij mellett fogják üzletüket folytatni.

Az idegenforgalom emelkedése. A berlini fogadósok szervezete mult évi jelentésében olvassuk, hogy az 1916. évi idegenforgalom az 1915. évihez képest lényegesen emelkedett. A mult évi januárban 25 ezer, februárban 28 és március—decemberben havonta 15—20 ezerrel emelkedett az idegenek száma, illetve ennyivel volt nagyobb az idegenforgalom, mint az előző esztendőben. Örvedetes jelenség, hogy az 1916. évi idegenforgalom, még az 1913. évit is túlhaladja néhány ezerrel. A jelentés továbbá kiemeli,

hogy a fogadósok és vendéglősök még most is azon az állásponton vannak, hogy a tanult pincér a női személyzet nem tudja pótolni. (Nálunk se!) Ezt az álláspontot az elnökség a rendőrséggel nem régen tartott eszmecserén is hangoztatta.

A kalarabé és a sör. A német söröződékek beszerzési egyesületet alakítottak, melynek eddig 900 tagja van. A mostani sörgyártáshoz szükséges burgonyán kívül, a birodalmi burgonya központtal történt megállapodása után, az egyesület nagyobb mennyiségű kalarabét szerzett be azt szárított állapotban a serlőzdekek sörgyártásra szállította.

A Balatoni Gyógyfürdők és Nagyszállók Részvénytársasága április 28-án tartotta alaouli közgyűlését a Budapesti Takarékpénztár és Országos Zálogkölcson Részvénytársaság helyiségeiben. A társaság 5 millió korona alapitókával alakult és máris megszerezte a síófoki fürdőtelepet és az ennek szomszédságában levő fenyezt. Az igazgatóság tagja lett: Tolnay Lajos, Bélavári Burchard Rezső dr., Egyedi Lajos, Fábri Samu, Herzmann Jenő, Herczog Ignác, Horváth Zsigmond, Kuffler Vilmos, Radvánszky Antal báró, Stein Ármin és Urbán Adóif, a felügyelőbizottságba: Gara Zoltán dr., Glatz Erich dr., Kuffler Dezső, Marlin István, Sívó Jusztin és Ullmann Pál dr. választottak meg. A fürdőtelep vezetésével Kónyai Elemér bízott meg.

A sörkérdés rendezése Németországban. Németországban úgy akarnak segíteni a sörhiányon, hogy egészen rátérnek a sovány sör gyártására. Erre az intézkedésre az adott okot, hogy a meglévő készletek és a feldolgozható nyersanyagok mennyisége nem lett volna elegendő még a korlátozott fogyasztás kielégítésére sem. A forgalomba hozandó sovány sörnek az árát most állapították meg. Eszerint száz liter elfajta sörnek 20 (?) márka lesz a maximált ára a nagykereskedők számára. A kicsinyben való árát nem maximumálják, mert az a kimérések helye szerint változhat, természetesen arányban a nagykereskedelemben való árhoz. Mégis kimondták, hogy a sovány sör háromtized literje átlagban 20 (?) pfennig lehet, amit nem szabad túllépni.

A jég ára. A fővárosi tanács a jég árát, Budapest területére így állapította meg: Nagyban való elárúsításnál a jég legmagasabb eladási ára mázsánként 3 korona; házhoz szállítva 4 kor. 40 fill. Kicsinyben való elárúsításnál kilogrammonként jéggyárban, jégveremben, telepen 3 és fél fillér, házhoz szállítva utcán vagy jég-elárúsító üzletben 5 fillér. A rendelet már életbe lépett, az ellene vétőt két hónapi elzárással és 600 korona pénzbüntetéssel sújtják.

Ungár Mór, a szakkörökben jó hírnévnek örvendő budapesti adás-vétel iroda tulajdonos ismét 3 nagy budapesti üzleteladást bonyolított le és pedig a Rákóczi ut. Adria büffet, a budai Seiffert kávéházat, továbbá az Esplanáde-fogadó éttermet és kávéházat.

Csalások a kereskedelmi ügyetek terén. A kereskedelmi ügyetek kötese és lebonyolításából kifolyólag a febsőbírósaági döntvény a következő csalási eseteket állapítja meg:

Tiszta zsir helyett keverékzsir és törkölypálka helyett borszeszkeverék szállítás, csalás. (Kuria 163/1880.)

Hamis szabadalmi jeggyel szállított gép. csalás. (Kuria 1016/1895.)

Cérvászon helyett pamutvászon szállítása. csalás. (Kuria II. G. 96/1902.)

Természetes bor helyett műbor szállítása. csalás. (Kuria 53/1889.)

Valódi helyett utánczott áru szállítása. csalás. (Kuria 82/891.)

Málnavirággal megfestett bor szállítása. csalás. (Kuria 585/1885.)

Arankás lóheremag szállítása tiszta helyett. csalás. Kuria 8093/1907.)

Új malomberendezés helyett régi javított berendezés szállítása. csalás. (Kuria 189/1911.)

Tudva hasznavehetetlen áru szállítása. csalás. (Kuria 5109/1910.)

Hat lóerejű gép helyett négy lóerejű gép szállítása. csalás. (Kuria 167/1911.)

Huszonöt lóerejű gép helyett 20 lóerejű gép szállítása. csalás. (Kuria 300/1911.)

Más fajta szőlőalany szállítása. csalás. (Kuria 1522/1911.)

Gép vételénél a gép használatlan állapota külön kikötés nélkül is törvényes kelléke az adásvételi ügyletnek. Használt gép szállítása tehát csalás. (Kuria 173/1912.)

Csalás hamisított sörrel. A nagyváradi rendőrség sürgős megkeresést intézett a budapesti főkapitánysághoz, melyben arra hívja föl a főkapitányság figyelmét, hogy a főváros területén nagy mértékű sörhamisítás folyik. Egy nagyváradi sörkereskedőnél ugyanis nagyobb palackos sörraktárt foglaltak le, amelyről megállapították, hogy a sör hamisított és az egészségre ártalmas anyagból készült. A kereskedő, akinek raktárát a nagyváradi rendőrség lefoglalta, azt vallotta, hogy a sört közvetítő útján Budapesten vásárolta, azonban hogy a közvetítő kitől szerezte be, nem tudja megmondani. A detektívek most az ismeretlen sörhamisítót keresik.

Női alkalmazottak a fogadóiparban. Az „Internationales Institut für das Hotelbildungswesen“ (Nemzetközi szállodásipari főiskola Düsseldorfban) tanfolyamai a háború dacára megszakítás nélkül nyílnak meg és az áprilisban kezdődő semestere már meg is kezdődtek. Miután a vezető alkalmazásban levő férfiak hiánya már nagyon érezhetővé vált, a főiskola gondnoksága elhatározta, hogy a szervezeti szabályzat azon intézkedését, mely a nőket az intézethez kizárja, felfüggeszti és a nőknek is lehetővé teszi a tanfolyamok látogatását és az előírt vizsgák letételét, még pedig ugyanoly feltételek mellett, mint a férfiaknak. Amennyiben a jelentkező nőknek nincs középkolai érettségi bizonyítványa, elég, ha legalább 18 éves korát, valamely lyceum érettségi bizonyítványát tudja felmutatni és igazolja, hogy valamely szállodában, mint tanonc alkalmazva volt. A tanoncidő egy esztendeje helyett valamely nyilvános kereskedelmi vagy háztartási iskola elvégzéséről szóló bizonyítvány felmutatása is elégséges. A minőségében a nők a szállodákban alkalma-

zásra számítatnak, a férfiakéval teljesen azonosak. A nők különösen mint irodavezetők, vendégfogadók (reception), pénztárosnők, könyvelőnők és levelezőnők számíthatnak nagy keresletre. Azonkívül nagy tér nyílik meg előttük szonatoriusnak, gyógyhelyek, családi penziók, szünidei telepek vezetésében, vagy ezek alkalmazottai sorában, csupa oly állásokban, amelyekben a rendkívüli közkelettség épp oly nélkülözhetetlen, mint a technikai képzettség. Emellett a nők a szállodásiparban továbbra is mindama állásokat megtarthatnák, amelyeket eddig is elfoglaltak, amihez azonban a polgári iskola és ezt kiegészítőleg valamely háztartási tanfolyam elvégzésének igazolása is elégséges. A kitünő előképztségű fiatal nők térfoglalása a szállodai ipar üzemi alkalmazottai sorában az időpont — sajnos — sohasem volt oly kedvező, mi ma, mikor a férfi-versenyársak tulajdonképpeni része a harctéren — van alkalmazva.

Hogyan büntették az élelmiszerhamisítókat ötszáz évvel ezelőtt? Az élelmiszerhamisítókkal a régi időkben is sok bajuk volt a hatóságoknak, amelyek rendkívül szigorú rendelkezésekkel és rendeletekkel küzdöttek az élelmiszerhamisítók üzemi ellen. Franciaországban 1411-ben, Albert város lakosai feliratot intéztek a kormányhoz, amelyben elpanaszolták, hogy a szegény embereket a falusiak becsapják, bűdös tojást, vízzel kevert tejet és répával, vagy kővel nehezebbé tett vajot adtak el nekik. A francia kormány azután nemskára ki is bocsátott néhány szigorú rendeletet, amelyek nálunk most is elkelnének. Az egyik rendelet így hangzik: „Minden tejárusnak, aki vízzel kevert tejet ad el, tölsér helyzetessék el a torkába és azon át annyi tej öntendő, amennyit egy orvos véleménye szerint elbir. Minden olyan élelmiszerkereskedő, aki répával, kővel, vagy más hasonló tárgyakkal nehezebbé tett vajot árul, nyilvánosan pelengérré állítandó, karóhoz köntendő és a fejére nagy adag vaj teendő, amelyik azután a nap hevetől megolvadva testén lecsurgjon. Hideg időben, zárt helyiségben köntendő ki a bűnös és közelében tűz gyújtandó, hogy a vaj a fején megolvadjon. Minden ember, aki záptojást árul, a város közterén pelengérré állíttassék, a záptojások pedig egy kosárban mellé kell tenni, hogy az utcagyerekek velük játszanak és célba vegyék az elitelt arcát és ruháját.“

Lehet-e az ujbort hetekig feltöltetlenül hagyni? A pimpóképződést megakadályozó anyag nincsen és ha volna, sem szabadna ilyent alkalmazni. Az ugynevezett töltőgetőüvegek a nagyobb szakküzetekben talán kaphatók lesznek, de ezek nem annyira a pimpósodás ellen, hanem inkább a töltőgetés kényelmesebb ellenőrzése végett használatosak. Azonban nagyon vigyázni kell arra, hogy a töltőgetőüveg alsó szára a donga vasta-

gánál hosszabb ne legyen, ellenesetben a hordó belsejébe leérvén, emiatt a hordóban levegővel telt üreg keletkezik és a bor felszínének megpimpósodását eredményezi. Franciaországban a borral megtöltött és dugóval elzárt hordókat oldalt fordítják, hogy a dugók oldalt kerülve állandóan borban ázzanak, és így egyik fejtéstől a másik fejtésig rendszerint jól eláll a bor. Néhai Szarka Mihály nyugalmazott lógimnáziumi igazgató nyársapái pincéjében fekvő homoki borait sokasomban töltögette, hanem a borral megtöltött hordókat felfelőlí végüknél füllekekkel jól felemelte, hogy a hordó ne vízszintesen, hanem a csaplyuk felé jó lejtősen álljon. Így a borok fejtéstől fejtésig szintén pimpómentesek maradtak, azonfelül a megboldogult állítása szerint sokkal kevesebb seprő volt, vagyis tökéletesebben levált a színbor seprőjétől, mintha hordói vízszintes helyzetben feküdtek volna. B. L.

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 feltéte örözött kincseit forgalomba hozza. A Visontamára bormerelő társ. szőlőtelepein különben a mult évi termés is jól beütött és ezt a sientiekkel ezult is a t. borvásárlók vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A felsőmagyarországi gyógyfürdők és üdülőtelepek a Felsőmagyarországi Idegenforgalmi Szövetség meghívására május 12 én népes értekezletet tartottak Poprádon a fürdők ellátásának ügyében. Miután Sipos Aladár dr. elnök rámutatott a lisztellátás kérdésének fontosságára, Münnich Kálmán képviselő ismertette a Közélemezési Hivatal elnökének képviseletében a hivatal tervét, hogy a vendégek a lisztet magukkal vigyék a fürdőkhöz. Az értekezlet beható vita után a lakóhelyen való jelentkezésben és a lisztjegyek magávalhozatalában találta az egyetlen lehető megoldást és ilyen értelmű rendelet sürgős kibocsátását kérte. A szakkérdéseket Hefty Gyula Andor referálta. Neugebauer főfelügyelő azon kijelentését, hogy kilátás van a közlekedés jelentős javulására, az érdekeltség örömmel vette tudomásul. Az értekezlet határozatából lépések történtek aziránt, hogy a gyógyfürdők előnyösebb szénellátási osztályba soroztassanak.

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

A „Vendéglősök Naptára“ meglepő gazdag és érdekes tartalommal, megjelent. Az érdekes és fontos kiadvány megrendelését mindenkinek ajánljuk. Nagy mulasztást követ el, aki ezt a tanulságos és közérdekű szakkönyvet nem szerzi be. A „Vendéglősök Naptára“ nagy terjedelme, gyönyörű kiállítású dacára sem drágult meg; ára most is 3 kor. 20 fillér. Ajánlasi díjra ezenkívül 50 fillér küldendő be. Megrendelések a „Fogadó“ kiadóhivatalába küldendők.

Mesterséges tejtermelés Japánban. Közismert dolog, hogy Japánban kevés a marha-

állomány és főleg kevés a tehén s ez a magyarázata annak, hogy a tejellátás kérdésének megoldása állandó gondja volt a kormánynak és hogy a mesterséges tejgyártás már régóta aktuális probléma. Most végre sikerült ezt a rég vajdó problémát megoldani s a mesterséges tejgyártás ügyét meghonosítani, úgy, hogy az eddigi kísérletek eredménye azaz biztat, miszerint a tejkérdés többé nem fog Japánban gondot okozni. A mütejet Japánban a nálunk is ismert szójababból, ebből a dus olajtartalmu hüvelyesből készítik és pedig olyanformán, hogy a szójababot nagy hőmérsékleten felfőzik és besűrítik, ugy, hogy a főzet fehérszínű péppé lesz. Ezt a pépet azután vízzel újra felhigítják és megfelelő mennyiségű cukor és kálfoszfat hozzákeverése után ismét felfőzik, míg csak a folyadékából a tejhez hasonló színű és a kondenzált tej sűrűségéhez hasonló masszájú folyadékká nem alakul. Használat előtt vízzel ismét felhigítják, amikor is belőle olyan tejszerű élelmicikket nyernék, amit a természetes tejtől alig lehet megkülönböztetni.

Vendégotthon elnevezést alkalmazunk és ajánljuk mindenütt a kifejezéstelen és csunya izléstelen idegen „pension” szó helyett.

Francia készülődés a háboru utánra. A franciák nemcsak a győzelmet remélik a csatatereken, hanem azt is remélik a világ-háborútól, hogy az ántántállamok közönsége bojkotálni fogja a nagy német és osztrák világfürdőket. Erős meggyőződésük, hogy Neuenahr, Nauheim, Wiesbaden, Kissingen, Karlsbad és Franzensbad üres és elárvult lesz a háboru után. A külföldi láogatók kizárólag Vichyt, az auvergnei és franche-céntéi fürdőket, valamint a piréneusok üdülőhelyeit özőnlük el. A francia kereskedelemügyi minisztérium kiszámította, hogy évenként hatszáz ezer amerikai és angol, valamint idegen keresi fel a központi hatalmak fürdőhelyeit és néhány milliárdot hagy ott. A francia számítás szerint ebből a hatszáz ezer emberből egyetlenegy vendég sem fog jutni a központi hatalmak fürdőire ér kizárólag Franciaországot keresi föl a fél millió angol és amerikai. Éppen ezért már most meg kell tenni az előkészületeket a méltó fogadtatásra. A francia kereskedelemügyi minisztérium több magas hivatalnokot küldött ameríkába, hogy helyszíni tanulmányok alapján kutassák ki az amerikaiak uti és egyéb szokásait, hogy Franciaországban ezek a vendégek megfelelő kényelmet találjanak, legalább is olyat, amilyenben a központi hatalmak fürdőiben volt részük. Külön bizottságot alakítottak a német fürdők tanulmányozására és utánzására. A legközelebbi napokban Párisban kongresszusra gyűlnek a francia szalodatulajdonosok, akik ugyanezzel a kérdéssel foglalkoznak. A francia fürdőket és beszendzéseket kibővítik, hogy a hatszáz ezer vendéget befogadhassák.

A büntető eljárás során lefoglalt közszük-

ségleti cikkek. A hivatalos lap rendelet közöl a büntető eljárás során lefoglalt közszükségleti cikkek értékesítéséről. A rendelet szerint ezeket a lefoglalt cikkek az eljáró hatóság köteles a lefoglalás után a Közélelmezési Hivatalnak bejelenteni. A Közélelmezési Hivatal a szükséghez képest gondoskodik arról, hogy a bejelentett készlet, amennyiben ez a büntető eljárás sérelme nélkül megtörténhetik, a közellátás érdekében közszükségleti cölakra igénybevételessék. Az ilyképp igénybevett készletért fizetendő árt a büncselekmény miatt eljáró hatóságnál kell letétbe helyezni. A büncselekmény megállapítása esetében a lefoglalt közszükségleti cikkek helyébe lépett ez az összeg tárgya az elkobzásnak. Ha büncselekmény meg nem állapittatik, vagy ha a lefoglalást más okból hatályon kívül helyezik, a letétbe helyezett összeget is ki kell utalni annak részére, aki a rekvirált készletet tulajdon vagy más dologi jog alapján birtokában tartotta vagy ehhez való jogát kimutatja. A lefoglalt készlet értékesítése iránt az erre hivatott hatóság saját hatáskörében a büntető-eljárási szabályoknak megfelelően a közellátás szempontjainak lehető tekintetbe vételével intézkedik, ha a Közélelmezési Hivatal intézkedése a készlet elromlásának közvetlenül fenyegető veszélye miatt be nem várható, vagy ha az említett hivatal a bejelentő hatóságot értesíti, hogy a bejelentett készlet tekintetében intézkedni nem kíván.

Nehéz borok szellőztetése. A borok fejlődésében gyakran szokott előfordulni az a hiba, mely szerint nehezekké válnak s pohárba öntve zavarosoknak mutatkoznak. A szerek, melyekkel ezeket a borokat javítani szokták, nevezetesen a többszöri lefejtés és a vízahólyaggal való derítés, nem vezetnek mindig a kívánt eredményhez. Ujjobban a következő módon kezdik a nehéz bort javítani. A bort nyáron többször lefejtik, öszel még egyszer lefejtik s akkor kisebb csöbörökben szellőztetik. A szellőztetett bort vízahólyaggal derítik. A kísérlet abból állott, hogy a szellőztetett borral egy poharat meg-

töltvén, abba néhány csepp vízahólyaggaloldatot tettek. Fél óra múlva a bor kitűnően megderült. A nagyban tett kísérletnek ugyanilyen eredménye volt, azzal a különbséggel, hogy a derítés néhány órát vett igénybe.

GYASZROVAT. Kránitz Gyula, a tátralomnici Nagy-fogadó üzletvezetőjének édes atyja, Kránitz János, 74 éves korában sopronmegyei Árpáton f. hó 5-én meghalt. Béke hamvaiva.
Habeler Ignác vendéglős Nagykorösfön f. hó 11-én 44 éves korában meghalt. Övege és két gyermeke gyászolja. Nyugodjék békében.

Jó barátok társas-összejevelelei.

(Összejevetel minden csütörtök déltán.)

1917. május 24-én *Hrabovszki György* vendéglős urnál, VI., Grót 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 31-én *Ritter Mihály* vendéglős urnál, IX., Tompa-utca 20.

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

A szerkesztésért dr. Csizmadia Imre vállal felelőséget.

Németországban a kávécsalás is megszűnt.

Németország egymásra szolgáltatja a példáját annak, hogy nem valami természetes szükségesség és a háborus helyzetnek nem javíthatatlan velejárója az hogy a közönséget korlátlanul és tetszése szerint zsarolja és rabolja az, akinek erre hajlandósága és lelke van. Ott kevesebbet anketöznek, mint nálunk, *de hamarabb és rövidebben cselekszenek*. És érdekes, hogy valamennyi rendeletük olyan, hogy annak kieszeléséhez nem kell valami kivételes lángelme, elég ahhoz a köznapi polgári ész is, éppen az, mely nálunk is napról-napra szolgál tanácsal az újságok hasábjain, a kávéházakban, utcai beszélgetésekben, anélkül, hogy bárki is hallgatna rájuk. A szappannal való mértéktelen csalást meg lehet akadályozni, mondjuk mindnyájan

Első magyar billárd

Dákóbörgyár

ajánlja gyártmányait.

Budapest-Kőbánya Szent László-tér 9.

„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT”

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

Távbeszélő:
(Telefon) JÓZSEF 39—70.

Vendéglői és kávéházi 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 iver, asztalkártyák, bérletfizetek, szobajelentések stb. □ □ □

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

ha csak egyféle szappant engednek forgalomba hozni meghatározott tartalommal és áron. Oly egyszerű ez a megoldás, hogy Németországban meg is csinálták így. És az élelmiszerek nagy részét is ki lehet venni a csalók és az árdrágítók kezéből ezen módon. Példa rá a kávé esete. Nálunk kelete van most a 12 koronás kávénak, holott mindenki tudja, hogy ezen az áron rendes kávé nem kaphat és drágábban vesznek valami olyan pocscék keveréket, amit megkaphatnának olcsóbban is, ha eleve föl nem diszitenék azt a kávé elnevezésével. Németországban most rendeletet adtak ki, amelyben meghagyják, hogy csak háromféle kávé szabad eladni, azt is meghatározott áron. Ezt a három fajtát aztán nem nehéz ellenőrizni és utját vágják annak, hogy a keverékek nagy változatosságával becsapják a közönséget. E mellett az árakat is elég olcsóra szabták. A rendelet szerint a keverékek, melynek fele tiszta kávé, 2 márka és 20 fillér az ára, negyedrészt kávéval legföljebb egy márka és 40 fillér fontonként, 10 százalék tiszta kávé tartalommal 92 fillér. Másféle keveréket nem szabad eladni és a kávé csomagolására rá kell írni, hogy mennyi benne az idegen anyag. Eddig van. Nincs benne semmi boszorkányság és ha már nem mi találtuk ki, jó volna, ha legalább követnők.

ÜZLETI HIREINK.

Zentán a vasuti vendéglő bérletét Kovács Béla volt petrozsényi fogadós nyerte el. Kovács kartársunk az üzletet a mai igényeknek megfelelően berendezte és f. é. április hó 1-én nyitotta meg.

Unterreiner János ismert fogadós kartársunk Budán az Esplanád-fogadó éttermeit és kávéházát megvette, azt teljesen átalakítva új és fényes berendezéssel ellátva, ünnepélyesen f. hó 12-én nyitotta meg.

Weinmann Lipót kiskőrösi vasuti vendéglős kartársunk a hatvani vasuti vendéglő bérletét elnyerte, azt f. évi június hó 1-én fogja saját kezelésébe venni.

Budán a Szeiffert kávéházat Strasser Gyula budapesti kávé kartársunk megvette, azt a mai igényeknek megfelelően átalakítva, teljesen újonnan berendezve, ünnepélyesen f. hó 12-én nyitotta meg.

HELYVALTOZÁSOK. Fehér Ferenc a budapesti Berlin kávéház főp. állását foglalta el.

A konyha köréből.

Töltött káposzta kukoricadarával.

Körülbelül egy kilónyi szép és apró kukoricadarát megmosunk és a korpamaradványtól gondosan megtisztítunk. Ezután egynegyed kiló friss vagy füstölt disznóhúst apróra vágunk és ha van, szalonnabőrrel is teszünk hozzá. Mindezt jó nagy kanál zsirban rózsaszínre pirított vöröshagymával, borssal, sóval összekeverjük s a káposztalevelekbe göngyölítjük, gondoskodva arról is, hogy minden egyes töltelékbe jusson egy darabka hús, amely ha kövér, annál jobb. A töltelékeket a fazékba szorosan egymásra rakjuk, forró lével felöntjük és körülbelül két óráig főzzük, amíg a leve elfő. A töltelékeket sem berántani, sem kavarni nem szabad.

Turós gombóc vagy haluska.

Forralj egy fél liter vizet, tégy belé egy kávéskanál sót. Azután vagy negyedliter kukoricalisztet s ezt folytonos keverés között ereszd bele a forróvizbe. Ekkor tégy egy tálba tojásnagyságu zsirt s keverd ki habzásig, üss bele egy egész

tojást, add hozzá a kihült kukoricakását, ismét egy kávéskanál sót és annyi főzőlisztet, hogy formálható legyen. Ha mindezt összevegyitetted, formáld belőle apró gombócokat, illetve kanál segítségével haluskákat és főzd ki forró vízben. Ha megfőtt, hintsd meg turóval, sóval és öntözd meg tejfőlös zsirral. Turó helyett reszelt kenyérmorzsa vagy zsirban pirított zsemlyemorzsa is használható. Ha édesen szereted, cukrozott mákkal vagy dióval készítheted. Ugyane gombócokat, illetve haluskákat akár bus mellé, akár rántott levesbe is használhatod. Ha pedig a gombóc saját levére hagymás paprikás zsirt teszel, egy kis tejet öntesz belé, vagy pár kanál tejfölt, olc-ó és igen jó kis levest produkálhatsz.

Kukoricakása.

Egy kávéscsészényi kukoricakását vízbe teszünk és jól megfőzzük. Vízet többízben öntünk rá, mert tulságosan is sűrűsödik. Végül egy csésze tejet helyezünk rá, de úgy, hogy ez már ne főjjön el. Ha egy kis sót is tettünk bele, a tetejére töpörtőt, vagy pirított vöröshagymát helyezhetünk, esetleg zsirral öntözhetjük meg.

KERESÉK

vidéken, bérbe, megvételre vagy elszámolásra

VENDÉGLŐT.

Szakképzettségem folytán elsőrendű tiszlet vezetését is vállalom.

Pannónia szálloda
vendéglőse
Tapolca Zala m.

Boroshordókat

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

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.

Polenai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvost szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések esetében.

Megrendelhető
Schönborn Buchheim gróf
urad. ásványvizének
bérleségénél, Szolyva.

Szabolcs megyében, 10 ezer lakosu városban, ahol járásbíró, szolgabíró hivatal, m. kir. adóhivatal, dohánybeváltó s nagy gyár, gimnázium és polgári iskola van, a

városi szálloda mozival együtt átadó.

Az üzlet átvételéhez 20 ezer korona szükséges. Cím megtudható a Fogadó kiadóhivatalában.

Házasság.

1-2

Eljövendő békében még nincs kinek örüljek. Lelkem tölem távol, kis városok csöndjében kóborol, ahol jól tudom, vár rám valaki. A fogadás vagy vendéglős szakmából keresek élettársul megértő, gyöngéd, vidám női lelkűt. 24 éves fiatal ember vagyok, némi ingatlanom önállósításmikor lesz. Hej-beli szolgálatot teljesítek, tehát a mielőbbi megismerkedésnek nincs akadálya. Fényképpel ellátott levelet „Lesz még béke és boldogság e földön” jellegű alatt a Fogadó kiadóhivatalába kérek. Fényképet kívánatra visszaküldöm. Névtelen levelek nem vétetnek figyelembe.

Eladó fogadó.

Egerben a Kaszinó fogadó amely áll éterem, sörcsarnok, kávéház, táncterem, nagy kert helyiség és 19 vendégszobából **eladó**. Évi bér 6000 korona, napi forgalom egy ezer korona. Ugyanott eladó még nem használt kinaezüst felszerelés 20 ezer korona értékben. Bővebbet **Sümegh Géza** a Kaszinó-fogadó tulajdonosánál Eger. 1-2

A „Haggenmacher” kőbányai és budafoki sörgyárak r.-t. igazgatósága s felügyelőbizottsága, mely fájdalommal jelenti, hogy felejtésetlen elnökgazgatója, gyárvállalatai megalapítója

ifj. Haggenmacher Henrik

ur

f. évi május hó 3-án, rövid szenvedés után elhalálozott.

Az elhalt lankadatlan buzgalommal munkálkodott gyárvállalataink javára és kiváló szaktudása valamint bő tapasztalatai révén elévülhetetlen érdemeket szerzett azok fejlesztése körül.

Szellemé továbbra is élni fog állandóan körünkben és emléket mindenkor igaz kegyelettel őrzünk.

Budapest, 1917. május 3-án.

Bérbeadó vagy eladó nagyvendéglő.

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

KAMPITSCH GÉZA

vendéglős és földbirtokoshoz
Kisunyom (Vasmegeye) 2-2

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 **Szekefürdő** (u. p. Székelyudvarhely) címre küldendők. 2-3

Német nyelv megtanulása magánúton

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

A „BALATON”

zalai partján, jóforgalmu nyári szálloda, penzióval, eladó. Cím a kiadóhivatalban. 2-4

VASUTI VENDÉGLŐ

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

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzáink intézett levelükre választ nem kaptak, jelen rovatumkban tájékoztatjuk meg a felelő választ. Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

B. fogadós. Mi csak annyit mondunk, hogy ezen a téren nagy változások lesznek és pedig a fogadósipar előnyére. A tőke már is mozogni kezd. Képzett szakembereink jól teszik, ha előre készülnek a háboru utáni időre. Arról a műről nem hallottunk. Ugy az ujevii számot, mint az 1917. V. Naptárát elküldötté kiadóhivatalunk. Üdvözlünk. — **G. I. Harter.** Ha a kiadóhivatal elvart eddig a hátralékra, el fog várni a mondott ideig is. Annál inkább is, mert tisztán látja az őszinte szándékot, mely a kötelezettségnek még a különböző nehézségek dacára is eleget igyekszik tenni. Elkallódott lap helyett másikat küldtünk. Hasonló szives üdv. — **Csepregi.** Nem tulságos nagy az ár, különösen ha jó is a bor; azért az egész mennyiségét lefogalhatja, illetve átveheti. Az előfizetés még a mult hét folyamán beérkezett. Üdv. — **M. S. Harter.** Lap és naptár díja beérkezett; köszönetnyújtás. Utóbbi lapok elküldettek. Üdv. — **Tolesva.** Nem olyan bonyolult ez az ügy, csak egy kis jóakarattal kell hozzá, és már is rendben lesz. Egy kis engedékenység a gazda részéről, egy kis engedékenység a főpincér részéről, a kérdést mindjárt olyan utra viszi, hogy még a főpincérnek sem kell az üzletből kilépni. Ez különben azért is könnyebben történhetik, mert az említett különbözőzet is félreértésen alapszik. Szóval, a fenti szerint való eljárást ajánljuk. Üdv. — **L. Gy. T.-tamási.** Nem rendelet, csak olyan szabály-féle volt az, de az is már jó rég, még az első háborus évben látott napvilágot. Ha az ottani hatóságnál intéz kérdést iránta, föltétlen fogják tudni tájékoztatni. Utóbbi számot elküldtük. — **E. G. Debrecon.** Tudomásul vettük; a szedésnél történt a tévedés, eredetileg úgy szövelt „egyk” s lett belőle „egyetlen”. — **B. L.-os.** Válasz külön levélben ment.

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 Sörfözde**
r.-t.” — **Temesvártt** ad.

Pályaudvarnál

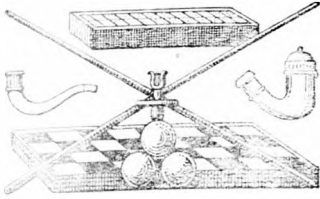
lévő vendéglő, szállodával, bevonulás miatt minden elfogadható áron eladó. — Értekezhetni: **Bary József** tulajdonosnál, **Egerben**. 2-6

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). Diszes télikert. Nagy hangverseny és bankett-termek. Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Ettermi és kávéházi nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyrődemű 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, domino, lignum santum-golyók, bábuk, sétatáborok, takték- és borostyánkő dohányszívó-eszközöket stb. nagy válogatásban. — Billiárd-golyók esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással — elfogadhatnak. ☐

Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóci-ut 19. sz. félem. 16

elvállal minden e szakmába vágó munkákat a leggyorsérübbtől a legfinnyesebb kivitelig. A szakmához tartozó urnóknak és urleányoknak árkedvezmény.

Tisztelettel
Deákné.

Eladó ház kocsmával.

44 Egy nagyobb ház, kocsmával, mely a község legfogalmasabb helyén; vásártéren fekszik, jó nagy telekkel, örök áron eladó. — Nyalka János tulajdonos, Dunapataj, (Pest megye.) :-

Vevők „Dunavecserén“ avasuti vendéglőben jelentkezzenek

PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a „FOGADÓ“-nyomdában Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. sz.

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árakban

	Kor. érték
Rumburgi lepedő 140/220 — — drbjá 30.—	
„ „ 175/230 — — „ 35.—	
Dupla damaszt abrosz 150/150 — — „ 18.—	
„ „ 150/180 — — „ 20.—	
„ „ 150/250 — — „ 25.—	
„ „ 150/300 — — „ 30.—	
Színes beszőtt kertibab	
rosz — — — — 150/150 dbja 18.—	
„ „ — — — — 150/150 „ 20.—	
Dupla damaszt szalvéta 60/60 tucatja 45.—	
Nehéz „ „ 70/70 „ 65.—	
Színes kávé-szalvéta — — — — „ 4.50	
Damaszt törlőkendő — 55/120 „ 50.—	
Neh. dam. — 55/130 „ 75.—	
Égész v. eh. dam. törülk. 60/130 „ 95.—	
Neh. dam. párna huzat 78/88 „ 12.—	
Flanel takaró 150/200 — — drbjá 25.—	
Teveszőr „ 150/200 — — „ 35.—	
Pique takaró rózsá és kék 150/200 „ 34.—	
Trico nyári takaró 150/200 — — „ 28.—	
Vaszon pohár- s edénytörli tucatja 30.— „ 38.—	

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruháza
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4—60.

FOGADÓ

amely áll egy nagy vendégszobából, egy nagy étteremből, 6 vendégszobából, nagy kerthelyiséggel, 800 négyzetföldi telek, nagy pince 400 hl. bor befogadására, két szobás vendéglős lakás és az összes mellékhelyiségekből, betegség miatt örök áron eladó vagy bérbeadó. Vételár 120.000 korona, szükséges tőke 80.000 korona vagy évi bér 6000 korona. Bővebbet a tulajdonosnál, Rostás János vasuti fogadós Cegléd.

A gyors meggazdagodás titka megtudható

Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Allandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben úgy is, mint súlyra berendezett, tehát üzemi költség nélküli zeneinket, melyekért

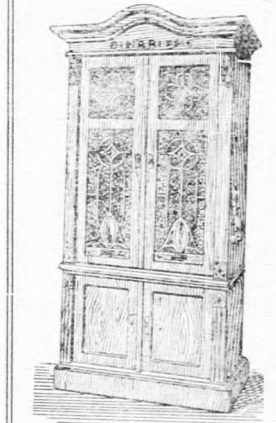
5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengersere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától kezdve.

Használt automaták félárban.



Étlap és egyéb

szükséges nyomtatványokat a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók a saját szakmájukhoz tartozó

„FOGADÓ“-NYOMDÁNÁL

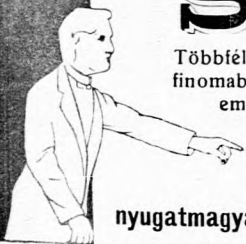
rendeljük meg, minthogy csak megfelelő szakszerű s a legizletesebb kivitelben csakis itt készülnek.

SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.



FOGADÓ SZERKESZTŐSÉGE ÉS KIADÓHIVATALA: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

Ó borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

**• Borértékesítő •
Részvénytársasága**

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

Sürgőnycim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontama tr

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 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. Ára: 3 kor. 20 fill. **Ajánlási díj: 50 fill.** Megrendelhető: **FOGADÓ KIADÓHIVATALA, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



Vendéglősök, koecsmárosok 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: **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 *legutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:

Molnár Vilmos *serengetőgyárosnái, 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. 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: **Ászok, Márciusi, Dupla-márciusi** valamint a hírneves nagykanizsai **Szent-István**sört, továbbá **Bajor és Baksör** különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyógyitalt ajánlja az elsőrendű **Duplamaláta** tápsör különlegességét.

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

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::