



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

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE. = SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, GYULAI PÁL-UTCA 9.

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

Minden vendéglős és kávé-
üzletének jó hírnevét növeli, ha kizárólag csakis
az általánosan legjobbnak elismert
Györszentmártoni füstölt sertéskarajt
Györszentmártoni füstölt császárhúst
Györszentmártoni füstölt sonkát
Györszentmártoni füstölt kolbászt
Györszentmártoni csemege szalonnát
Györszentmártoni hentesárut
használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, válogatott első-
rendű sertésekből, különleges módszerrel, nagyon ízletesen és minden
idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a létező leg-
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

Hentesárugyárnál, Györszentmártonban.

Grosz Ödön és Albert

Az ország legnagyobb szállodai
és kávéházi ügynökségi irodája.
Financiroz minden üzletet. ooo

Budapest, VII., Rákóczi-ut 22. szám.

Telefon 24—32 és 86—40. Interurban 19—73.

== **Fővárosi Sörfőző R. T.** ==

Kőbányán

**már az első évben 248.000 hl. sört gyár-
tott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek
kitünő minőségét.**

Magyar 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. Hűdég m. legvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdő. Lakosztályok 2-3 szobával. Előkelő nagy étterem. Filzen sörház. — Nagy fényes kávéház. Vilamos megálló.

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

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



Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézete.

Budapest, IX., Szvetenay-u. 16.

Eladó frakk és spenzerek.

— Olcsó árban. —

Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelemmel fölhi-juk egy jótékonykossági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cím megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.** :-:

PANTOL MÁRTON éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi ut 29. szám.

Szakmabeliek otthona.
(Volt Wurglits éttermek.)

Raposa Margit éttermei

Budapest, VII., Akácfa-utca 12 (Saját ház.)

Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok után ált kimerése. Szekszárdi siller 3.60, badacsonyi fehér 4 kor. Mérés-ékelt árak. Vasmegeytek találkozóhelye. Mindig frissen csapolat Haggenmacher sör.

Telefon: Interurban 11-11.

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 személyzetbeesélpártfogásátkérve maradtam teljes hűszerelettel

Pollák József

6-12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

KESZEY VINCE ÉTTERMEI

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

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

Magyar Paizs.

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. Magyar Paizs erős székimondó, független hetilap magyar ipart, honi terméket veo. magyar szellemet terjeszt minden téren — Evi előfizetési ára 4 korona. (Legelőbb lap). Szerkesztők: **Borbély György** és **Horvath Lajos** Zalaegerszegen.

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Állandó borvásár.

Azon t. vendéglős kartársak, kiknek mőri 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 vendéglős-
iparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyv, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.



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



Naptári megrendelések:

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



Tartalom:

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

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

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hirdetési árak:

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

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

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek“, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának“, a Szabadkai-, Toina-vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegeyi-, Csepeli-, Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztentőfranci-, Nemet-vjár-, Levavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalsóvidéki-, Sárosmegeyi-, Budaiok és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Maros-norda-megyei-, Mezőúr-, Turkeres és Déványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávéipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincérös. 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.

Főhívás és értesítés. Főhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesületnek“ még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj:* 2 korona. *Eml. tagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület“ tagjainak szakgyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az irodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válasszék meg mellékelendő.

SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK 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 irodájához fordul.

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

Beköszöntő.

A „Fogadó“ alapítója és szerkesztője Flór Győző halála után fölmerült annak szüksége, hogy az általa megkezdett munkát folytassuk, eszméit, gondolatait, melyek mindenkor a vendéglős és kávé-iparban dolgozók érdekeit szolgálták, tovább fűzzük, fejlesszük.

Ezt kötelességünk tette egyrészt az, hogy megboldogult Flór Győző barátunk ugyan egész életén szakadatlanul dolgozott, de még sem volt módjában bármi csekély tőkét is gyűjteni, úgy hogy öreg édes anyját minden, a hátralevő napjaira megélhetést biztosító összeg nélkül kellett íthagnia s így mi vállaltuk magunkra a kötelezést, hogy már a megboldogult iránti kegyelethől is gondoskodunk a minden támasz nélkül maradt öreg asszonyról, de kötelességeink vannak másrészt t. előfizetőink, olvasóinkkal szemben is, akik a bizalmukat a „Fogadó“-nak előlegez-

ték s méltán elvárhatják, hogy ez a bizalom, amely nem kizárólag Flór Győzőnek, hanem megának a Fogadónak szült. be is váltassék.

Mi a kötelezettséget úgy az egyik, mint a másik irányban álljuk, hogy pedig az előlegezett bizalomra érdemessé tesszük a Fogadót ezt egyelőre csak ígérhetjük.

Azonban mégis joggal várhatják el t. előfizetőink és lapunk barátai, hogy főbb vonásokban már most a bemutatkozásnál vázoljuk azt az irányt, melyben munkálkodni kívánunk, mellyel t. előfizetőink érdekében kívánunk szolgáltatásokat teljesíteni.

Ez elől a jogos kívánság elől kitérni nem akarunk s bár a mai teljesen felfordult világban igen nehéz egy részletes munkatervet, programot adni, mégis legalább főbb vonásokban a következőkben adjuk munkatervünket:

Munkálkodásunknak első és legfontosabb elve az, hogy minden szavunkat, fellépésünket csak a fogadós-, vendéglős- és kávéiparban dolgozók érdekei irányítsák. Sem személyi tekintetek, sem egyéni érdekek ettől bennünket el nem fognak téríteni, mert sohasem az egyesek, hanem mindig a köz érdekében fogunk fellépni.

Lapunk nem fog sem egyik, sem másik irányban személyi kultuszt tűzni, hanem igenis nyíltan, erélyesen fogjuk szavunkat felemelni ott, ahol a személyi sérelem a közsérelmet jelenti; kritikánk erős lesz, de mindig ment mindenféle személyeskedéstől.

Arra fogunk törekedni, hogy úgy az üzlettulajdonosok, mint a szakipari segédek, a főnökök munkatársai, lapunkban érdekeik komoly nyíltszavu, bátor védelmezőjét lássák. Csak így lesz lapunk igazi szaklappá.

Amellett, hogy lapunk a szakkérdések legkisebb részleteivel is foglalkozni fog, mégis főleg arra fogunk törekedni, hogy a fogadós-, vendéglős- és kávé-iparban dolgozókat igyekezzünk a szervezkedés előnyeivel megismertetni, mert szervezetség nélkül sohasem tudnak olyan sullyal fellépni, mint amilyen a szakmabeliek sokasága, intelligenciája és főleg az állam terheinek viselésében való igazán nagy részvétele mellett őket megilleti. És ezen elvből kiindulva, arra fogunk törekedni, hogy társulataink fejlődjenek, az Országos vendéglős egyesület, mint központi szerv, minél hamarabb kiépüljön. Mert éppen a szervezetlenség miatt a fogadós-, vendég-

lős- és kávé-szakiparban dolgozók érdekeit, kívánságait senki sem ismeri, senki sem tudja miként lehetne nagyon is veszélyben forgó existenciájukat megvédeni. Mindegyik panaszkodik, de hangjukat senki sem hallja, mert nincs olyan kiépített szervezetük, amely ezeket az illetékeseknek is nyomatékosan tudomására hozná.

Pedig ha valaha, hát most van erre legnagyobb szükség, mikor ugyszólván máról holnapra hozzák, gyártják a rendeleteket, melyekkel existenciákat tesznek tönkre sokszor akaratlanul is azért, mert a rendeletet előkészítő tisztviselőnek fogalma sincs arról, hogy az a szakipar ismerete nélkül hozott rendelet milyen hatással lesz az életben.

Hogy az a „nélkülünk-íólvánk“ való intézkedés elő ne fordulhasson, ahhoz az szükséges, hogy a fogadós-, vendéglős- és kávéiparban érdekeltek úgy szervezkejenek, hogy véleményük meghallgatása nélkül érdekeiket érintő kérdésekben rendeleteket ki ne bocsáthassanak.

A Fogadó állandóan napirenden fogja tartani azokat a kérdéseket, melyek minél előbbi megoldása a vendégellátás iparban dolgozók existenciális érdeke.

Ezek közé tartozik a mai viszonyok között éppen igen aktuális sörkérdés, illetve kartell kérdés.

Már az 1914. évi június 3-án és 4-én tartott országos vendéglős kongresszus foglalkozott ezzel a kérdéssel s míg egyrészt a törvényhozás intézkedését kívánta a kartell ellen, másrészt a vendéglősök által felállítandó részvénytársasági söröző által remélte a kartell tulkapásait ellensúlyozni.

Ha ez a kérdés még a háboru előtti időben rendkívül fontos volt, úgy ezt kétszeresen fontosá tette a háboru. Ma ugyanis a rendeletke miatt maga a sörgyártás is rendkívül korlátozás alá van vetve, ezért a sörkartellnek még erősebb fegyver van a kezében, mellyel a vendéglősökre lesujthat, miután az amugy is kis termelésű annak adhatja, akinek akarja s boldognak érzi magát az, aki sört egyáltalán kaphat.

Ez aztán oda vezetett, hogy ma olyan szerződéseket iratnak alá a sörgyárosok a vevőkkel, mellyel azok testüket-lelküket lekötik a háboru utáni időkre is.

Ezek ellen a tulkapások ellen fogja szavát felemelni a Fogadó és addig is, míg a ven-

déglősök által felállítható lesz egy sörgyár, mely minden törvényhozási intézkedésnél jobban fogja a kartell tulpapait a tisztességes versenyre korlátozni, sürgetni fogunk kormányintézkedést arra nézve, hogy a miniszterium ezeket a sörgyárakkal kötött üzorszerződéseket hatálytalanítsa, miután azok nem a szerződő felek szabad akarat-elhatározása, hanem a kényszer szüleményei.

Ha azonban egy ilyen kormányintézkedést mielőbb provokálnunk nem is sikerülne, ki fogjuk mutatni, hogy ezeknek a szerződéseknek kötelező ereje nincs, mert bíróságaink azt respektálni nem fogják.

A kartell-kérdés megoldása egyedül azonban nem elég ahhoz, hogy a vendéglősök csakugyan minden kényszer nélkül szabad elhatározásból szerződhessenek egyik vagy másik sörgyárral, mert a legnagyobb részük a gyárak által adott kölcsönökkel is le vannak kötve. Programmunk egyik pontját tehát az a kérdés is képezi, hogy miképpen lehetne a vendéglősöket az ilyen kölcsönöktől megszabadítani, hogy azután a szabad verseny érvényesülhessen.

Ezt el lehetne érni — nézetünk szerint — azzal, hogy egy kedvező feltételű közkölcsönt bocsátanának azon vendéglősök rendelkezésére, akik ilyen adóssággal vannak terhelve, hogy aztán a gyáraktól magukat megváltassák.

Propagálni fogjuk az italmérési törvénynek már az V. országos vendéglős-kongresszuson szóváltott ötletszerű magyarázatának mielőbbi megszüntetését, követelni fogjuk, hogy az italmérési engedélyek ne a mindenkorai kormányok politikai jutalmaként osztódják ki az arra nem érdemes egyének, társulatok, cégek között, hanem az engedélyek kiadásánál egy a közérdek, mint a már meglevő engedélyesek existenciális érdeke legyen az egyedüli döntő tényező.

Különösen küzdeni fogunk a különféle címek és nevek alatt lappangó korlátozott engedélyek mértéktelen elszaporodása ellen, melyek nem egyebek, mint a pálinkaivás terjesztői.

Sajnos, nincs módjában ma a közigazgatási hatóságoknak eljárni az ilyen engedélyesek ellen, akik bor és sör korlátozott kimerése cím alatt garázdálkodnak s csinálnak veszedelmes konkurenciát a vendéglősöknek és kocsmárosoknak. Ez ellen nem csak mint szaklapnak kötelességünk küzdeni, hanem hazafias felfogásunk is magával hozza, hogy a pálinkaivás e fajta fészkeit kiirtsuk.

S követelni fogjuk az ipartörvény revidióját olyképen, hogy a vendéglősség is szakképzettséget igénylő iparnak mondassék ki s csak azoknak lehessen — természetesen csak a jövőben — italmérési engedélyt adni és vendéglőt, kocsmát nyitni, akik legalább két évi szakfoglalkozást kimutatnak.

Ez egyike a legfontosabb kérdéseknek, mert hiszen megakadályozza azt, hogy min-

den, e szakmában teljesen járatlan ember kompromittálja a fogadós-, vendéglős és kávésipart.

Mindezekben a kérdésekben szavunknak azonban csak úgy lesz foganatja, ha annak súlyt ad a megszervezett szakiparág érdekeltsége. Ezért a szervezkedés az alap, melyből mindennek ki kell indulnia.

Programmunk egy további fő pontját fogja képezni a munkaközvetítés helyes megoldásának propagálása is.

Ez a kérdés ugy a tulajdonosok, mint az alkalmazottak szempontjából egyaránt fontos. Miután pedig napjainkban általában kialakulóban van a munkaközvetítésnek egy talán államilag való szervezése, hát igen fontos, hogy ebben a kérdésben is kifejtjük, megvitatassuk kívánalmainkat.

Nézetlok szerint a közvetítésnek leghelyesebb formája az u. n. paritásos rendszer, mely egy a tulajdonosok, mint az alkalmazottak érdekeinek figyelembe vétele leginkább garantálja. Ugy, hogy abban az esetben, ha az állami munkaközvetítés a fogadós-, vendéglős- és kávésiparban is kötelezővé válna, ennek a fentebbi elvek szerint való megvalósítása lehetne csak közmegelegedésre alkalmas.

Nem kevésbé fontos az idegenforgalom fejlesztése, annak állami támogatása, hogy Magyarország természeti szépségeit a művelt külfölddel megismertessük.

Volna azonban még sok kérdés, amelynek propagálását a szakma szempontjából elengedhetetlennek tartjuk, de mindezeknek a a felsorolása lehetetlen.

Ezeket csak azért említettük meg, hogy t. előfizetőink mintegy erkölcsileg kötelező ígéretünket kapják arra nézve, hogy tudásunkat, szavunkat csak a szakmában dolgozók érdekében fogjuk felhasználni és felelni.

Amit elmondtunk, legyen záloga munkásságunknak s ez után csak azt kérjük, hogy t. barátaink, előfizetőink és olvasóink azzal a jóakarattal fogadják lapunkat, amilyen jóakarát és ügy buzgóság vezet bennünket annak szerkesztésében.

A szerkesztőség.

Hadikölcsön.

Lapunk hasábjain eddig még nem nyert kellő méltatást az, hogy milyen szolgáltatást teljesít egy édes hazánk, mint önmagával szemben mindenki, aki minden heverő, nélkülözhető pénzét hadikölcsönbe fekteti.

Ezt a kis mulasztást szándékozunk helyrehozni akkor, amikor most, remélhetőleg az utolsó hadikölcsönrel felhívjuk olvasóink figyelmét a jegyzésre.

Talán senki előtt sem ismeretlen annak a híres hadvezérnek mondása, aki a háboru viselésében 3 dolgot kívánt: először pénzt, másodsor pénzt és végül harmadszor újból pénzt.

Ez tényleg így is van, mert különösen ez a nagy háboru mutatta meg, hogy azok az államok, melyek kellő anyagi erővel, pénzzel rendelkeznek, még ma is bírják a háborut viselni, viszont azok, amelyek csak kölcsön pénzzel fedezték szükségleteiket, csak nagy nehezen, vagy egyáltalán nem képesek ma már versenyt tartani.

Hál' a Mindenhatónak, hogy úgy mi, mint dicső szövetségeseink, ma is kellő anyagi erővel rendelkezünk a háboru viseléséhez, még ma is minden akadály nélkül el tudjuk látni seregeink szükségletét.

Ezt pedig mindenekfelett a mi népünk józan felfogásának köszönhetjük, amely egy pillanattal sem kételkedik abban, hogy ezt az akaratunk ellenére reánk kényszerített és létünkért folyó háborut egy igazi nagy győzelemmel fogjuk befejezni, mely után beigazolódik a legnagyobb magyar mondása: „Magyarország nem volt, hanem lesz“.

A hadikölcsön jegyzés, mely nem egyéb, mint az egyesek által az államnak adott kölcsön, nemcsak a magyar áldozatkészség következménye, hanem a legjobb üzlet is. Az állam ugyanis olyan kamatozást biztosít a kölcsön után, amilyent egy bank vagy takarékpénztár sem tud nyújtani, mert hiszen akkor nem lenne nyeresége.

Ma az átlagos kamat, a betétek után $3\frac{1}{2}$ —4% az ugynevezett jó nevű, szolid pénzintézeteknél. Ezzel szemben az állam 6% kamatot fizet.

Hogy pedig az állam a legbiztosabb pénzintézet, azt nem kell sokat magyarázni, mert hiszen az állam még a magánosok vagyonával is rendelkezhetvén, a kölcsönvett összeget bármikor fedezheti.

Nemcsak hazafias kötelesség tehát, hanem elsőrangú magánérdek is a kölcsön jegyzése. S miután a törvényes rendelkezések szerint a hadikölcsön-kötvény ovadékképes papír is, még arra is alkalmas, hogy a vendéglősök és főpincérek ott, ahol nem készpénz ovadékat kell letenniök, ilyen papirokat tegyenek le ovadékkul, ez után legalább a 6% kamatot élvezik.

A vendéglősök, kávéosok és főpincérek, akik eléggé érzik és szenvedik a háboru következményeit, saját érdekükben teszik tehát, ha minél többet jegyeznek.

A fizetési feltételek különben olyan kedvezőek, hogy minden nehézség nélkül befizethető a jegyzett összeg részletekben is. Akinek pedig pénzre van szüksége, kötvényére bármikor kaphat 70% erejéig kölcsönt előnyös feltételek mellett.

Akinek megtakarított, vagy nélkülözhető pénze van, saját jól telfogott érdekében helyezze el a hadikölcsön kötvé-

nyekbe mielőbb, mert ez az utolsó alkalom arra, hogy elmondhassa magáról: „Mindent megtettem, ami erőmtől kitelt, úgy édes hazám érdekében, mint a magam javára.”

A jegyzési feltételek olyan előnyösek, hogy mindenki saját érdekében cselekszik, ha minél nagyobb összegű hadikölcsönt jegyez. A vendéglős és kávéiparhoz tartozók közül, aki csak tehet, részt vett az eddigi jegyzésekben, propagálta és népszerűvé tette ezt a kiválóan fontos, nagyjelentőségű ügyet és segítette a jegyzések sikerét előmozdítani. Most, amidőn talán mégis közelebb jutottunk a háborúnak befejezéséhez és mindnyájunk által hön óhajtott békéhez, még fokozottabb mértékben kell közgazdasági erőnket kimutatnunk, hogy ellenségeink végleg lásák be, miszerint a további küzdés és vérontás teljesen hiábavaló. Jegyezzünk és jegyezzünk hadikölcsönt!

Jegyezni minden pénzüzetnél és postatakarékpénztárnál lehet f. évi június 12-ikéig.

A magyar és az osztrák sörgyárosok panasza.

A magyar sörfőzők egyesülete május 18-án tartotta rendes közgyűlését. Az évi jelentésben sötét színekkel festik a sörfőzők múlt évi helyzetét. Felemlítik, hogy az 1915/16. évi kampány első felében 1 millió 411.451 hl. sört termeltek az idei kampányban, ugyanazon idő alatt azonban csak 289.064 hektolitert. Előreláthatólag ez a mennyiség hova tovább apadni fog, mert a kisebb sörfőzőknek már nincsen semmiféle nyersanyag-készletük s kénytelenek az üzemetek beszüntetni. A jelentés felemlíti, hogy a beállott sörhiány miatt egyes ügynökök gyenge osztrák, különösen budweisi sört hoztak nálunk forgalomba. Sajátságosnak mondja a jelentés, hogy az árpának egy része, amelyből az a silány sör készült, Magyarországból került oda, miután a magyar kormány a hazai sörfőzők árpakontingensét leszállította. azért is, hogy a megtakarított különbözettel az osztrák sörfőzők fennállását támogassa. Noha a magyar sörgyárak belátják, hogy a monarchia másik államának a mai nehéz helyzetben kormányunknak kötelessége tőle telhetőleg segédkezést nyújtani és a közélémezést elviselhetővé tenni, de amikor azt tapasztalják, hogy a kitűnő magyar árpát szomszédaink nem közélémezésre használják fel, hanem arra, hogy rossz osztrák sört gyártsanak s ezt Magyarországon eladják, úgy ez ellen kénytelenek nyomatékosan felszólalni. Elvárják a kormánytól, hogy az osztrák közélémezés céljából átengedett magyar árpa

felhasználását ellenőrizze, miután a kormányunknak nem az a feladata, hogy segédkezet nyújtson a fejlődő magyar sörpár konkurrensének.

Az osztrák sörgyárosok ugyan most nem gyűléseztek, de az ottani kormány által kiadott rendelet miatt, — mellyel a háboru alatt kötött szállítási szerződéseket érvényteleníti; — szükségesnek látták a lapok útján indirekt igazolni az árpa felhasználása körül követett eljárásukat. Egyik panaszuk az, hogy a világháboru kitörése óta illetékes helyen figyelembe sem veszik őket, ennek következtében helyzetük napról-napra rosszabbodik. Az Ausztriában levő 1100 sörfőzőből több mint a fele emiatt kénytelen volt üzemet beszüntetni. Az 1915/16. évi kampány végéig, miután még akkor nyersanyag-készletük volt, termelésük alig csökkent s évi mérlegükben igen szép eredményt tudtak kimutatni. De a sörfőzőipar, amelyben egy milliárd van befektetve, most válságos helyzetbe került s csak úgy lesz menthető, ha a kormány az idej terméskől megfelelő mennyiségű nyersanyagot bocsát rendelkezésükre. Ha ez meg nem történne, úgy nemcsak nagy értékek pusztulnának, nemcsak sok milliós adótételek nem folynának be az állampénztárba, hanem nagyszámu hivatalnok és munkás kenyereit vesztené és 170.000 vendéglőscsalád existenciája válna kétségessé. A haditermék központtal nincsenek megelégedve, s ezen intézet téves rendelkezésének tulajdonítják, hogy most nincs árpánk. Ugyanis a husárok mértékten magasra emelkedtek, ennek árát jó sokáig nem szabályozták, ellenben a gabonaművek árát legelőször megállapították, így a gazdák inkább feleltették az árpát, mintsem maximális áron azt közélémezésre vagy sörgyártás céljából tovább adták volna. A marhahizlalás jobban jövedelmezett. Ha a sörfőzőknek meg lenne az a joguk, hogy szabad kézből, még maximális áron felül is vásárolhatnának árpát, úgy anélkül, hogy a közélémezés ennek kárát vallaná, ismét fellendülne a sörtermelés és sok ember existenciája biztosítva volna.

Igy panaszkodnak a gazdag sörgyárosok. A háborus mérlegük és a mai sörárak nem mindenben erősítik meg panaszait. Dacára az üzem csökkenésének, eddig még mindig nagyobb nyereséget mutattak ki, azonfelül még külön és megkülönböztetve „működési pótlékkal” díjazták az igazgatósági- és felügyelőbizottsági tagokat. Ennek dacára annyira felhalmozódott náluk a tartalék-alap és titkos tartalék, hogy immár „kénytelenek” bukófélben levő vidéki sörfőzőket vásárolni, nagyobbítani, újakat alapítani s ezen a címen új részvényeket kibocsá-

tani. Tudjuk, hogy a hadinyereség-adó is sok gondot okoz nekik!

Amíg azonban a magyar sörfőzők csak saját bajaikról beszélnek, addig az osztrák sörgyárosok a vendéglősök existenciáját is számon tartják. Annyira még nem viték nálunk a sörgyárak, hogy vevőjük sorsával is törődjenek. A sör ára elérte nálunk az árak netovábbját. Hektoliterjé 84—150 koronáig számítják a vendéglősnek, illetve a fogyasztóközönségnek és — még mindig panaszkodnak a sörgyárosok.

P. Gy.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Előfizetőinkhez.

Mint a beköszöntőből látszik, a Fogadónak most egy új korszaka kezdődik. Hogy ez a korszak nem fog a régi módot maradni sem a szakzszerűség, sem a t. előfizetőink igényeinek kielégítése tekintetében, erre minden reményünk megvan.

Elvégre, mi egy szép multra visszatekintve állapíthatjuk meg, mi volt a helyes és mi volt esetleg helytelen, vagyis jobban mondván, módunkban van más kárán tanulni. Ezt az okulást aztán kellő módon fogjuk felhasználni.

Minden törekvésünk arra irányul, hogy t. előfizetőink lapunkat nélkülözhetetlennek tekintés, hogy ne csak az esetleges személyes vonatkozások, hanem annak belső tartalma miatt járassák s épen mert ez a törekvésünk, nem is fogjuk t. előfizetőinket folytonos felszólításokkal zaklatni, hanem reméljük, hogy t. előfizetőink a kölcsönös bizalomra való tekintettel, minden felszólítás és zaklatás nélkül fogják a lejárt előfizetésüket megújítani, az előfizetési díjakat beküldeni.

Ennek minél egyszerűbbé és költségmentesebbé tétele végett be fogjuk vezetni a csek rendszert, mely abban áll, hogy a beküldendő befizetési lapon mindenki postadíj, portó lerovása nélkül fizetheti be az előfizetési díjat bármely postahivatalnál.

Ez az eljárás lehetővé teszi azt is, hogy a t. előfizetőknek nem kell a befizetéssel addig várni, míg kiküldöttünk hozzájuk érkezik, mert ez a mai rendkívül nehéz közlekedési viszonyok és drágaság mellett ugyszólván teljesen lehetetlen, hanem saját tetszésük szerint intézhetik a befizetést akkor, mikor a postahivatalban amúgy is dolguk akad.

Ezen egyszerűsítés inkább az adminisztrációra vonatkozik, de emellett azt a kedvezményt is kívánjuk t. előfizetőinknek nyújtani, hogy minden előforduló és tanácsra szoruló ügyükben segítségükre legyünk. Hogy pedig ügyes-bajos dolgakkal is törődhessünk, t. előfizetőinknek maguknak is arra kell törekedniök, hogy minél kevesebb dolgot okozzanak az előfizetések rendszertelensége, elmaradozásával a kiadóhivatalnál.

Bármilyen kérdésben szívesen adunk t. előfizetőinknek felvilágosítást és tanácsot levélbeli megkeresésre is, ha a válaszbélyeg mellékelik külön is, ellen esetben a szerkesztői üzenetek útján.

Hogy pedig akár szak- vagy jogi kér

désekben is a legmegfelelőbb tanácsot adhatjuk, arra garancia főszervezőnk praktikus jogi tudása és képzettsége.

Hogy pedig a szakkérdésekben is a legmegfelelőbb tanácsot adhatjuk, erre garanciát nyújtanak a Fogadó megmaradt régi munkatársai.

Reméljük, hogy t. előfizetőink kívánalmait minden irányban a legjobban ki tudjuk elégíteni s hamarosan arra a meggyőződésre jutnak, hogy az új korszak nem fog a réginél rosszabb, hanem talán jobb lenni és hogy a netáni előítéletek minden alap nélkül valók voltak.

Miután ránk az a kötelesség is szállott, hogy néhai szerkesztő barátunk támasz nélkül maradt öreg édes anyját eltartsuk, megélhetését biztosítsuk, azért erre a kegyeletes szándékunkra és kötelezettségünkre való hivatkozással ezuttal is kérjük azokat a t. előfizetőket, akiknek hátralelő van, hogy azt mielőbb befizetni sziveskedjenek, hogy aztán az új korszak ezzel terhelve ne legyen.

A hátralelők szerkesztőségünk címére küldendő, mi azután azokat az öreg asszony életjáradékának fedezésére fordítjuk.

Tisztelettel a Fogadó szerkesztőségére.

Az Ausztriába utazó nyaralók listellátása.
Az országos közlelmező hivatal elnöke körrendelet bocsátott ki, a mely elrendeli, hogy a Magyarországból ausztriai fürdő vagy nyaraló helyekre utazóknak, ha otthonukban liszt- vagy kenyérgyeggel ellátva nincsenek, az elszállítási szabályok megtartásával magukkal kell vinniök. Ellenben azoknak a fürdőzőknek vagy nyaralóknak, a kiknek liszt- vagy kenyérgyegyük van, fürdő vagy nyaraló helyen napi 175 gram liszt vagy ennek megfelelő kenyéradag erejéig be fogják váltani. Az Ausztriából Magyarországra érkező fürdőző vagy nyaraló közönség listével való ellátása hasonló módon történik. A beváltott jegyeket a Haditermény Részvénytársaság az osztrák illetékes ténnyezőkkel el fogja számolni s a liszt ellenértékét a beszállító, vagyis a fürdő vagy nyaralóhely szerint illetékes törvényhatóság részére természetben meg fogja téríteni. A dolog természetéből következik, hogy e rendezésen a tartózkodás időtartama nem változtat s így az az ugynevezett átfutó vendégre is vonatkozik. Ugyanenny önként érhető az is, hogy azok, a kik saját készletüket viszik ki, csak naponként és fejenként számított 175 gramra fognak kapni szállítási engedelmet.

Megalakult az idegenforgalmi központ. Az idegenforgalom országos megszervezése ügyében már hosszabb ideje folynak tárgyalások a belügyminisztériumban Kampis János miniszteri tanácsos, az idegenforgalmi ügyek vezetője értékes tervezetet dolgozott ki erre vonatkozólag, amelyben megoldásként idegenforgalmi tanácsot vagy idegenforgalmi „egyesület” ajánlott Sándor János belügyminiszter hosszú tárgyalások után hozzájárult tervhez és az ő utasítására megalakult az Idegenforgalmi Központ, amelynek vezetője Kampis János miniszteri tanácsos, helyettese pedig Gáspár Artur miniszteri osztálytanácsos.

Itt említjük, hogy a főváros idegenforgalmi hivatala a közgazdasági ügyosztályból elkerült s most az elnöki ügy osztályhoz tartozik. Az idegenforgalmi ügyek intézésével Miklos Elemér dr. tanácsjegyző let megbizva.

A bor árának maximalása kísérlete Németországban. Bajorországban az utóbbi hetekben élenkben foglalkoztak azzal a kérdéssel hogy az 1917. évi bor árát nem lehetne-e maximalni, vagy más olyan rendelkezéseket életbeléptetni, amelylyel meg lehetne akadályozni a bor árának mértéktelen drágulását. Hír szerint az 1914. és 1915. évi borárakat vennék alapul a maximalásnál. A bortermelőt véleménye szerint a rendkívüli sokféle borminőség ügyszolván lehetetlenné teszi az ár szabályozását és így most megállapítható, hogy az árak maximalása nagy elégtelenséget okozna. Itt említjük meg, hogy Németországban 1916 ban 91,815 2 hektár területen 1.07 millió hektoliter volt, a bortermés 150 7 millió márká értékben, jöllerme 1.30 lőterület az utóbbi negyedszázadban körülbelül 25 százalékkal csökkent. Záróbból is olyan mozgalomról adnak hírt, amely a bor árszabályozását sürgeti. A horvát vendéglősök szövetsége minapi ülésén elhatározta, hogy a budapesti és bécsi vendéglős szövetségekkel karöltve akciót indít az ideai bor árának maximalása érdekében — A horvát vendéglősöknek erről a mozgalomról eddig sem az OVE. sem a székesfehérvási vendéglős és kortermáros ipartársulat hivatalosan nem tud semit. Anélkül, hogy ebben a kérdésben elfoglalt eddigi álláspontunktól eltérnének, azt hisszük a siker reményével ez a mozgalom alig fog most már megindulhatni.

Grosz adás-vétel iroda a következő üzleteket közvetítette: Kolozsváron az Európa kávéházat Fatk Miksának, ugyanon a Royal kávéházat Weisz Hermannak, Karánsebeben a Központi fogadót Szegő Mórának, Budapestben az Erzsébet-híd kávéházat Schulmeister Gábornak, Ujvidéken a Mayer-féle nagyfogadót Földi Antalnak és Székesfehérváron a Nádor-kávéházat.

A főváros megadóztatja a pezsgőt. Az új adóról szóló fővárosi szabályrendelet kimondja, hogy az adó a pezsgőbor árának 25 százaléka. Az adó lerovására mindazok kötelesek, kik a főváros területére pezsgőbort behoznak. A vonatkozó számítások szerint Budapesten évente átlag 364.000 üveg hazai pezsgő és 100.000 üveg külföldi pezsgő fogy el. Az új adóból 1 millió 250 000 korona évi bevételt remél a főváros.

Nem maximalják a hagymát. A közlelmezési hivatal a hagyma központosításától és ármaximalásától egyelőre eltekint. Ugy látszik, megint meg fogják várni, a kereskedők a korlátlanul diktált árakon lesznek kénytelenek megvásárolni a hagymát s csak ekkor fogják majd a kereskedő által fizetett árak feléért keresztülvinni a maximalást.

Gyémántlakodalom. Kaszás Pál, Kaszás Lajos volt fővárosi vendéglős édesatyja, május hó 21-én tartotta Zalaegerszegen gyémántlakodalmat.

Sörtermelésünk rendkívüli mértékű hanyatlásáról számol be a pénzügyminisztérium által most közzétett kimutatás. E szerint múlt év szeptember hó 1-től folyó év március végéig a magyarországi sörgyárak összes termelése 360.862 hl. volt a múlt

kampány hasonló időszakának 1,642.225 hl. termelésével szemben.

Tekeasztalok kötelező bejelentése. A kormány elrendelte, hogy a gummiszegélyvel ellátott tekeasztalokat be kell jelenteni. Ugyancsak be kell jelenteni a tekeasztalok szegélyezésére szolgáló föl nem szerelt gummikészleteket, akár új, akár ócska a gummi.

A friss gyümölcs- és zöldségfélék ára. A földmivelségi minisztérium, állandó kerétszeti tudósítójának jelentése alapján nyilvánosságra hozta a gyümölcs- és zöldségfélék piaci áráról beszámoló jelentéseket, a melyek május 11-től május 25-ig terjedő időre vonatkoznak. Megalapítjuk az árakból, hogy azok aránytalanul és indokolatlanul magasak. A gyümölcs- és zöldségfélék terméskilátása kétféle, a mi semmiképp sem indokolja azokat a magas termelői árakat, a melyeket a kertészeti tudósítók egyes megállapítottak. Salátánál például a legolcsóbb termelői ár darabonként 4 fillér, de ilyen áron is csak Csongrádon, Nagyküküllőben és Baranyában adják a salátát amelynek ára sok vármegyében 5, 6, 8. fillér sőt ennél is magasabb. A rekordárát mindenesetre Győr-megyéje tartja, a hol 40 fillér saláta darabja. leggyakoribb salátaár is azonban 20 fillér! A soska, mely békében ilyenkor az egyetlen népeledel volt, szintén elég drága. Kilogrammjá általában 60—80 fillér, de a legtöbb helyen 1, sőt 1.20 korona. Nem ritkák a 2 koronás sóskaárak is Trecsenben pláne 2.40 korona a sóska kilója. A kalarábé ára olyan drága, hogy csak gazdag inyencek fizethetik meg. Abauj-Tornában a kalarábé darabja 60, Barsban 25, Békésben 20, Beregben 32, Csongrádban 50, jáczkunmegyében 16, Maros-Tordában 50, Nyitrában 40 fillér. A legolcsóbb a kalarábé Szepesben, a hol 15 fillér kérnek darabjáért. Ijesztő árakat kérnek az uborkáért is. A legmagasabb uborkaárakat Torontálban fizetik, a hol egy darbnak az ára 3 K. Ezzel szemben Győr- és Hontmegyék valóságos szerencsés helyzetben vannak, mert ott csak 2 K-t kell kiadni egy uborkáért. Szepesmegyében 1 K az uborka ára, Vas megyében 1.20 K. Horribilis ára van a spárgának is, pedig vajhiány miatt nagyon megcsappant a spárgafogyasztás. Jáczkunmegyében 5 K, Kolozsban 3 50 K, Nyitrában 2 50 K, Pestmegyében 2.40 K, Sopronban 3 K, Szebenben 4 K, Temesben 2 K és Torontálban 6 K a spárga kilója. Itt említjük meg, hogy az első cseresnyeküldemények a napokban kerültek eladásra a zágrábi piacon. Mindezek a megdöbbentően magas számok igazolják, hogy milyen sürgős szükség van a főzelék és gyümölcsárak maximalására. A alakulás előtt álló főzelék és gyümölcskonzervközpont egyik legfontosabb feladata lesz, hogy határt szabjon a mértéktelen árfelhajtásnak és a kivitelnek is. Cseresnyére már most is 3—3.50 koronás. sőt még drágább árajánlatokat küldenek Magyarországból, a mi a normális áraknak öt-hatszoros. Ilyen körülmények között, azt hisszük, eléggé sürgős fontos feladat főzelék- és gyümölcs-kivitelünk, valamint a piaci árhullámzások szabályozása és ellenőrzése.

Az első soproni sörfőzde és malátagyárat a Kőbányai Polgári Sörfőzde r.-t. 1/2

millió koronáért megvette. Az új tulajdonos a gyárat nagyobbítani fogja és a termelőképességet évi 40.000 hektoliterre fogja emelni. A nagy befektetésekre való tekintre a Kőbányai Polgári Söröződe r. t. új részvényeket fog kibocsájtani.

Egy újfajta rozskenyér. Itt egy újfajta rozskenyérről van szó, mely a mostani viszonyok között nemcsak a szegényebb néposztályok kenyérszükségletének kielégítésére nagyon alkalmas, hanem a középosztály gazdasszonyainak figyelmét is megérdemli. Ennek elkészítési módja az, hogy a kenyérlisztet keverik a korpával. A korpa ugyanis a legkitűnőbb tápszerek egyike s egyáltalán semmi értelme annak, hogy a kenyeret, illetve a lisztet ettől a fontos tápszerrel megfosszuk, mely legalább is 60–70 százalékkal fokozná a kenyér tápértékét. Az eljárás a következő: A rozst mindekelőtt megrostálják, hogy a hozzátapadt szeméttől megtisztuljon, azután hideg vízzel alaposan megmossák. Ha a víz már tisztán folyik le, a magot forró vízbe tesszük, hol a telt szemek csakhamar lesüppednek, az üres szemek pedig a víz felszínén maradnak s így ezek könnyen eltávolíthatók. Megörlés után a lisztet korpával összekeverjük és dagasztógépbe tesszük; onnan kivéve formákba öntjük, úgy hogy azt mindjárt kemencébe teheszük. Az egész eljárásnál arra kell figyelni, hogy emberi kéz se a nyers, se az őrölt és gyurt anyagot ne érintse. Ez a kenyér, dacára a nagyobb viztartalmának, lényegesen nagyobb tápértékű, mint a másféle kenyerek. Az emésztetősége is könnyebb, mert jóval lazább fűg össze a tésztaja.

A pincérek bérmozgalma. A vendéglői és kávéházi alkalmazottak gyűlést tartottak fizetésük felemelése tárgyában. Gyűlésükön egyhangulag kimondták, hogy a szakmunkások, kávé- és éttermi segédek és pinczérnök részére is hatvan százalékos béremelést követelnek, a kávéfőzők kávéfőzőnők és a többi segédszemélyzet részére pedig harminc százalékot. A béremelést azonnal érvénybe kívánják lépíteni.

A főpincérek különösen kívánták a vendéglők és kávéházakban a gyufa kiszolgáltatás megszüntetését, ami tudvalevően nagy teher ma a főpincérre.

A gyűlés ezt is egyhangulag magáévá tette.

A gyűlés utasította a végrehajtó-bizottságot és a központi vezetőséget, hogy a határozatról értesítsék a munkaadókat és

az érdekelt ipariársulatokat. Kimondták végül, hogy követeléseikből nem engednek s hogy ragaszkodnak a hetenkénti huszonnégyórás szabadidőhöz is.

A fürdőhelyek lisztellátása. Néhány hét múlva megindul a fürdőélet és a fürdő-tulajdonosoknak, valamint a hatóságoknak legnagyobb gondja a fürdőző vendégek lisztrel való ellátása. A közéletmezesi hivatal — mint értesülünk — két irányelvet kíván kitűzni a fürdőellátásnál, nevezetesen kiakarja küszöbölni a kétszeri ellátást, másrészt pedig arra az álláspontra helyezkedik, hogy a fürdő közönsége sem tarthat igényt jobb ellátásra, mint amilyentől otthon élvezhetne. A felsőmagyarországi fürdők érdekeltége Poprádon a lisztellátás ügyében értekezletet tartott, mely kimondta, hogy felkéri a közéletmezesi hivatalt, hogy engedélyezze a fürdőnek a tényleges lisztzükségletet oly módon, hogy minden fürdőző köteleztessék fürdőre való távozását saját hatóságánál bejelenteni, ahol az illető elutazása napjával a lisztjegy-listából töröltetik, amíg csak vissza nem tér és újabb lisztjegyet a fürdőhelyen kap ottartozkodása idejére. Ez az eljárás a visszéléseket megakadályozná, egyúttal pedig a fürdőző közönséget is megszabadítja a lisztszállítás nehézségeitől.

Borvásárlók figyelmébe. A múlt 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 éviáratok feltéve őrözt kincseit forgalomba hozza. A Visontamára tartozó társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beüttött és ezt a kintiekket ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A nikkell tizfilléresek bevonása. A pénzügyminiszter rendeletet adott ki, amely közli, hogy az eddig vert ötvenmillió koronára értékű vashuszfilléreseken és nyolcmillió koronára értékű vas kétfilléreseken felül újabb harminc millió koronára értékű vas huszfillérest és nyolc millió koronára értékű vas váltópénz érmet fognak verni. Az újonnan vert érme forgalomba bocsátása a tizfilléres nikkellérmek bevonásával történik. A tizfilléres nikkellérmeket 1917 december 31-ével törvényes forgalomból kivül helyezik, úgy hogy a magánforgalomban fizetesképpen csak ez időpontig fogadhatók el névértékben; kötelesek azonban a magyar királyi állami pénztárak és hivatalok őket 1917 december 31-én tul is 1918 április 30-ig elfogadni.

Az akácfavirágról. A szép magyar fák, az akácok, megkezdték virágzásukat és illatukkal öntik el a falvakat, fehérbe borítva

a lombokat. Az emberek persze gyönyörködnek ebben a virágzásban és ha hajlamosak van a rímek keresésére, talán verseket is írhatnak. Ezekkel szemben több vidéki olvasónk gyakorlatiasabban fogja föl a dolgot és azt írja, hogy az akácvirágzásból hasznunk is lehet. Az illatos fehér virág ugyanis, ha kellően megszáritjuk, tea gyanánt használható, mert legalább is van olyan izés, mint az angol tea. Mind ezen kívül meg van az az előnye is, hogy a hurutban szenvedőknek jó szolgálatot tesz. Ha meggondoljuk, hogy a kereskedésekben kapható teának napról-napra emelkedik az ára és hogy a háboru tartóssága esetén a teajegyeket is életbeléptetik, talán nem fog ártani, ha az akácok körül élők a fák virágait összegyűjtik és megszáritják.

Jó barátok társas-összeajvetel.

(Összeajvetel minden csütörtök délután.)

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

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

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

PAPIRSZALVÉTAK

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

Néhány szó a központokról.

A háborus viszonyok, sok eddig nem ismert alakulást hoztak létre, ezek között vannak az u. nevezett „központok” is.

A központoknak tulajdonképpen az volna a feladatuk, hogy a termelvények igazságos elosztását lehetővé tegyék, hogy a szabad verseny megakadályozásával a mértéktelen árfelhajtást lehetetlenné tegyék.

A központok intézménye természetesen a legnemesebb fellegből született, de sajnos, a kívánt eredményt el nem érte. A szándék egyik része ugyan megvalósult, a termelvények hivatalos ára ugyanis egy bizonyos mértékűt túl nem haladhat, de a szándék másik része, hogy t. i. áru a fogyasztók tényleg kapjanak, be nem következett. Amíg nem voltak központok és ezzel kapcsolatosan ármaximálások, addig legalább volt áru, addig a vendéglős kaphatott burgonyát, a kávé kávé. Ma van burgonya központ, kávé központ, de nincs burgonya és nincs kávé. Csak szándékosan említettük ezt a két árucik-

Uri- és női divatcikkek nagy választékban a

legegyszerűbbtől a legfinomabb kivitelig kaphatók

Raduli és Demeternél

Budapest, VIII. ker., Rákóczi-ut 61. A Keleti pályaudvar közelében.

ket, de így lehetne ezt mondani a többi életszükségleti cikkkel is.

Mi ennek az oka?

Egész egyszerűen az, hogy nincs az a hatósági kenyér, az a jó finánc, aki jobban tudná kiszámolni és előhozni az elrejtett árakat, mint a *szabad verseny*.

A szabad verseny a legjobb kutató, mert felhajtja az árut még a legeldugottabb helyről is.

Erre a hatósági kényszer azonban nem képes, nem pedig azért, mert az emberekben sokkal kisebb a kötelességérzet, mely az árúknak a közszükségletre való bocsátására bírná, mert a nyereszkezdési vágy, mely arra spekulál, hogy az árak emelkedésével még több haszna lehet.

Azt tehát látjuk, hogy a központok ármaximálása a bajon nem segített, sőt sok tekintetben rontott, mert még előbb, bár drágán, de lehetett egyes árakat kapni, ma azok a forgalomból egyszerűen eltűntek, mintha csak a föld nyelte volna el.

Más módon kellene a bajon segíteni. Szerintünk úgy, hogy a versenyt újból szabadjára eresztenék s azután azokat, akik az árak mértékétlen felhajtásával vagyonokat szereznek, egyrészt a legszigorúbb büntető eljárással kellene sújtani, másrészt pedig vagyonukat egyszerűen elkobozni az állam javára.

Ha a dolgot jó fontolóra vesszük, ennek keresztülvitele nem is lenne nehéz, mert hiszen az árrelhajtók mégis csak nyíltan folytatják gaz játékaikat és így leplezésük abszolúte nem lehetetlen, de meg a háború alatt bekövetkezett mérhetetlen meggazdagodások egyenesen a legnagyobb valószínűsítő körülmény arra, hogy ahhoz nem a tisztességes munka útján jutottak.

Minden lelkifurdalás nélkül állítandó büntető eljárás elé az elsőrendű életszükségleti tárgyakkal kereskedő és pár hónap, esetleg év alatt megmilliomosodott szállítókat. Aki közülök tisztességes uton szerezte nagy vagyonával és ezt igazolni tudja, az csak emelkedő adóval volna súlytandó, aki pedig vagyonának tisztességes uton és nem árdragítással való szerzését igazolni nem tudja, vagyonát el kellene kobozni, ha pedig valamit rá bizonyítani is lehetne, még alaposan meg is büntetni.

Aligha lenne kedve ilyen szankció mellett bármelyik rozsllekű embernek is az áruszóra, viszont a verseny szabadsága az elrejtett készleteket mégis csak felszínre hozná.

Most, amikor a legsürgősebb a segítség, mert különben a vendéglősök burgonya, a kávések kávé nélkül maradnak, ez pedig existenciális kérdés számukra, a verseny felszabadítása volna az egyedüli eredményre vezető eszköz, az árdragítókkal, az uszóságokkal pedig majd elbánhatnánk utólag.

A főpincéri óvadékról.

A főpincéri állások betöltésénél úgy a tulajdonos, mint a főpincérnek szempontjából nagyon lényeges szerepet játszik a kaució nagysága. Éppen ezért úgy a tulajdonosok, mint a főpincérek szempontjából egyaránt fontos, hogy bíróságaink a főpincéri kaució tekintetében milyen gyakorlatot folytassanak.

Amint minden jogszokás és bírói gyakorlat, úgy az óvadék kérdésében kifejlesztett bírói gyakorlat is változáson ment át, mert míg korábban a bíróságok feltétlenül döntöttek fogadták el azt, hogy a felek az adott összeget tényleg óvadékként tekintették-e, annak nevezték-e, addig az újabb gyakorlat ezen formalitáshoz nem ragaszkodik, hanem az adott összeget a szerint tekinti óvadéknak, hogy az milyen szerződéses érdek biztosítására adatott.

Igy a bíróságaink újabb gyakorlata elsősorban azt teszi vizsgálat tárgyává, hogy az illető főpincérnek a bevételekről milyen időközökben kell elszámolnia és egy-egy ilyen elszámolás alkalmával mekkorára összeget tartozik a tulajdonosnak átadni.

Ha a belépéskor a főpincér az előbbi módon kiszámított összegnél sokkal nagyobb adott át a tulajdonosnak, azt a bíróság nem tekinti óvadéknak, hanem egy bizonyos terhesebb feltételek mellett adott kölcsönnek.

Hogy a dolgot jobban megvilágítsuk, vegyük a következő esetet:

Valamelyik kávéháznak átlagos napi bevétele 1000 korona. Az üzleti szokás szerint a főpincér a napi bevétellel minden nap elszámol és azt a tulajdonosnak átadja.

Ebben az esetben bíróságaink újabb gyakorlata szerint 1000, legfeljebb 2000 korona volna óvadéknak tekinthető, de az ezt meghaladóan adott összeg már nem óvadék, hanem legfeljebb csak kölcsön, még abban az esetben is, ha az óvadéklevelemben csak óvadékról van is szó.

Hogy ennek mi a praktikus jelentősége, azt könnyen megvilágítom azzal, ha megmondom, hogy a óvadéknak a kilépéskor való vissza nem adása a büntető törvénykönyv 355. §-ába ütköző sikasztást képez, míg a napi átlagos bevételt jóval meghaladóan adott összeg csak kölcsönnek lévén tekintendő, csak polgári eljárásra adhat alkalmat.

A m. kir. Curiának mint legfelsőbb bíróságnak ezen most említett állásfoglalása fontos a főpincérekre nézve abból a szempontból, hogy tudhatják, hogy a napi bevételek összegét jóval meghaladóan adott óvadék az üzem részére adott kölcsön és hogy az ebből származó differenciák, nem a büntető bíróságok, hanem a polgári bíróságok hatáskörébe tartozik, s így míg egyfelől meg kell gondolniok, hogy nagyobb összegű óvadékat adjanak-e, másfelől netáni differenciák esetén meg kell kímélniök a tulajdonosokat attól, hogy alaptalan büntető feljelentésekkel zaklassák őket.

Az efajta feljelentéseknek ugyanis az szokott a sorsa lenni, hogy a nyomozati hatóság megidézi kihallgatásra a feljelentettet s aztán a vallomással együtt az iratokat átteszi az ügyészséghez.

Az ügyészség esetleg vádiratot is ad, de a főfárgyaláson az eljárást a bíróság megszünteti a fentebb vázolt ok miatt.

Ez a büntető eljárás mindenesetre egy rendkívüli ellentétet, hézagot idéz elő a felek között, pedig az volna a kívánatos, hogy úgy a tulajdonos, mint a főpincér, lehetőleg békésen váljanak el egymástól,

hiszen egyiknek főpincérre, a másiknak viszont gazdára később is szüksége lesz. Esetleg később kartársak lesznek, hát épen nem kellemes az ellentéteknek végetleki való fokozása.

A legkívánatosabb már a belépéskor az adandó összegnek óvadék, illetve kölcsön jellegét kitüntetni, hogy a helytelen elnevezés miatt később baj ne legyen.

Dr. Csizmadia Imre.

ÜZLETI HIREINK.

Budapestben a József-utca 58. sz. házban levő vendéglőt Adler Ferenc megvette s a múlt hó 1-én megnyitotta.

Grams Ferenc, fővárosi vendéglős a IX., Üllői-ut 23. szám alatti vendéglőt megvette, az teljesen átalakítva és újonnan berendezve május 1-én ünnepélyesen megnyitotta.

Beneda Gábor vendéglős az Ilka-utca 35. szám alatti vendéglőjét egy nagyszabású nyári helyiséggel kibővítette s azt f. é. május hó 15-én, a kert megnyitással egyetemben ünnepélyesen bocsátotta a vendégek rendelkezésére.

Tatár Gusztáv újvidéki nagyfogadós megvette Budapestben, a Ferenc-köruton levő Széchenyi nagykávéházat s azt teljesen átalakítva június 1-én vette át.

Pechó Bertalan, volt erzsébetfalvai vendéglős megvette Budapestben a Ferenc-körut 25. szám alatti vendéglőt s a mai igényeknek megfelelően rendezte. Az ünnepélyes megnyitás f. évi május hó 16-án történt.

Vendéglő vétel. Budapestben az Akácfa-utca 12. szám alatt levő régi, jó hírű Schárhán-féle vendéglőt Raposa Margit megvette s azt a kor igényeinek megfelelően átalakítva megnyitotta.

Kassay Adolf, volt szegedi fogadós, Budapestben megvette a Haller-utca és Mester-utca sarkán levő Haller kávéházat és azt teljesen újonnan rendezte. Az ünnepélyes megnyitás május 15-én történt.

HELYVALTOZÁSOK. Siófoknál a Fürdőtelepi nagyfogadó étterem f. é. állását Zsovák Károly foglalta el; a kávéházi f. é. állást Pály Endre tölti be, míg a szobafőnöki állást Neumann Henrik foglalta el. Budapestben a Berlin kávéház nappali f. é. állását Weinberger Gyula tölti be.

Yildiz kávéház

Rákóczi-ut 36. főlemezlet. Rókussal szemben.

Budapest éjjeli életének központja. Szakemberek találkozó helye. Figyelmes kiszolgálás, szolid árak. Állandó cigányzene.

Weisz Dezső ü. v.

Az Üzleti hírek és hirdetés rovatokért Fekete Gyula t. szerkesztő felel.

A konyha köréből.

Eper tortácskák. Vegyünk 14 deka jó vaját, 21 deka lisztet, 7 deka cukrot és 2 tojás sárgáját és gyurjunk abból tésztát, azután csináljunk ebből a tésztából fél centiméter magas lapokat és apró formákkal kivágunk kis tortácskákat, azokat tojással megkenjük és a tészta szélére helyezzük tésztakoszorút. Ennek meg-

történte után szép sárgára sűtjük. Amíg ez megtörténik, 3 tojásból habot verünk, amelybe 4 kanál paszirozott epret és 20 deka porcukrot keverünk, csekély bretonnal pirosra festjük végül még két evőkanál fekete erdei szedert keverünk bele. Ezután egy papirzacskóval kupformára (magasra) töltjük a tészadarabokat, jól meghintjük cukorral és a sütőben lassan szárítjuk. Ha a tojás hab helyett tejszínhabbal töltjük, úgy nem kell a tésztát szárítani.

Hideg eper-puding (puffancs) 18 gramm összeaprított zselatint negyed liter vízben addig keverendő, amíg a zselatin egészen feloldódik; ezután nyolcad liter hideg vizet, negyed kiló eperhust, egy fél citrom levét, 35 deka porcukrot, továbbá 3 tojás fehérjéből a habját hozzákeverjük s apró, vajjal gyengén kikent formában kihűlni hagyjuk. Minél hidegebb, annál ízletesebb.

Spárga reszelt sajttal. (Permezan). A spárgafejeket sós vízbe megfőzzük, azután leszűrve egy vajjal kikent tepsibe rétegenként rakjuk s közbe reszelt sajttal jól behintjük. Felülről ismét sajtot szórunk, kevés finom morzsát s vaját s a sütőben lassu tűz mellett világos-barnára sűtjük.

NYILT-TER*.)

Jó forgalmu

bor-, sör- és pálinka söntés

a főváros egyik forgalmas helyén, az üzletből való visszavonulás miatt eladó. — Cim a Fogadó kiadóhivatalában Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. sz. 1—3

Az e rovatban közlöttekért nem vállal felelőséget a szerkesztőség

Hasznos Tudnivalók.

Fokhagyma.

A fokhagyma minden háztartásban nélkülözhetetlen cikk melyet úgy természetünk, hogy előző évben a földet mélyen megmunkáljuk, trágyázzuk és az ilyen erőteljes, tápdu, laza földben terem meg a fokhagyma. Ültetés előtt a talajt felmunkáljuk; hagymákat szétosztjuk anyi részre, a hány gerezdje van; e gerezdeket, melyekből ismét egy egész hagyma fejlődik több gerezddel, három első ujjunk közé fogva a földbe nyomjuk az ujjaink második ízületéig, vagyis 4—5 centiméter mélyen, olyképpen, hogy e hagymagerezdek minden irányban tíz—tizenöt centiméter távolságra legyenek egymástól. Ügyelnünk

kell arra, hogy e hagymagerezdeket vastagabb felük (tompá végel) lefelé a földbe jusson és a hegyes (vékonyabb felük) fölfelé; mert az előbbi gyökeret, az utóbbi hajtást hoz. Az ültetéssel nem sok dolgunk van, eldugjuk fenti mód szerint és úgy marad egész a kapálásig. Ha ujjunkat mellőle elvéve kibuzzuk a föld odasiklik s magától betakarodik s e lyukat eső alkamával a vízcsapok beverik. Őszszel és tavasszal ültethetjük a fokhagymát. Októbertől hónapban végezzük az őszi ültetés, vagyis a fagyok beállta előtt. Télen el nem fagy, mert a hó takaróul szolgál, mely védelmet nyújt a hideg és fagyás ellen. Az őszi ültetésnek célja az, hogy májusban (kora tavasszal) a tavaszi ültetés megelőzők, piacra szállíthatjuk, élvezhető és mint zöld fokhagyma értékesíthető, mert ilyenkor kenyér szalonna stb. mellé szívesen veszik. Az őszzel ültetett hagyma hamarabb fejlődik mint a tavaszkor ültetett és a talajt is jobban kihasználhatjuk mert a hagyma kisedése után retekkel, vagy turbolyával bevetjük. Ha vetésre be kell szerezniünk a fokhagymát őszszel sokkal olcsóbb és nincs anyi hibás között, mint tavasszikkor vett között, amikor sokszor üres a fele gerezd. Február és márciusban történik meg a tavaszi ültetés, és még pedig olyan munkálattal, mint az őszi ültetés. Nyáron a fokhagymaágycákat többször a kis kapa villás felével megkapáljuk, a gatzól tisztán kell tartanunk és ha szűkeges kétszer. sőt többször is gyomláljuk. A fokhagymákat június hónapokban kisedhetjük mert erre az időre megérik. A hagymát ha felszedjük, pár napig a napon szikasztjuk, koszoruba fonjuk, értékesítjük, vagy száraz szellős helyen a padláson felakasztjuk télire, értékesítjük, vagy saját használatra ezen helyen elmarad.

Tojássárga eltevésök.

A tojássárgáját abban az időben, amikor oleso a tojás, úgy is el szokták tenni hogy a sárgáját tányéron szétkenik és aztán azt levakarják és dobozba elteszik. Másképpen is el lehet tenni sóval, vagy borral, ha tudniillik az elválasztott tojássárgájáról a hártját és a csirát elveszük szítán áttörjük hozzákeverünk 12% sőt, vagy 2% bort.

Turóeltartás.

A turó a levegőn gyorsan meggonbásodik de 4—5 napig is eláll, ha ritka zacskóba töltjük és ez savóba teszük.

Márványlap tisztítása.

Márványlapokat tisztítás céljából leöntjük petroliummal, miután ez egy óráig rajta maradt, jól ledörzsöljük.

Szalma és kosáráru tisztítása.

Szalma és kosárárut telített sós vízzel ledörzsölünk, ismét olyan, mint az új.

Szappan főzése.

1% kiló zsiradékhoz kell 1/2 kiló marószóda (soda caustica) és 4 liter víz, ezt együtt nagy fazékban, mely csak felére teljék meg, 3 óráig főzzük. Egenyetenes kell alatta tüzelni és folyton keverni, hogy ki ne fusson, mert különben a forró tűzhelyen tüzet fog és meggyulad. Mielőtt végleg megfő, egy maréknyi sőt dobunk, bele és tovább főzzük. Ha megfőtt, és a szappan a tetején összegyűlt, alacsony ládába töltjük, melynek aljába több lyukat furtunk, hogy a leve kicsurogjon és melybe vizes konyharuhát terítettünk. Másnap darabokra vagdalhatjuk. A kicsurgott leve konyhaföldet stb. surolhatunk.

Cserépedény tűzállóra tenni.

Uj fazék, melyet kívülről vékony agyagpéppel eczet segélyével néhányszor bekenünk, megszáritunk és aztán lenolajjal megnedvesítünk, tűzben nagyon erős lesz, ily fazék jobb, mint a betrottozott. Ha valamely fazék merepet vagy lékes lett úgy készítsünk magunknak téglaporból, agyagból pépet s kenjük be vele, aztán tegyük tűzbe és erős fazékat kapunk.

Megvágott hagyma megvágása.

Megvágott hagymát a penészedéstől megóvjuk ha cérnaszálat buzunk keresztül és úgy akasztjuk fel, hogy a megvágott rész lefelé nézzen. Egy csep lé sem csordul ki így, csakhamar vékony réteg fog képződni, mely megóvj

Vasedény tisztítása.

Vasedényt ecettel és fővényel tisztíthatunk meg szépen. Utána jó leöntjük és meleg helyen szárítjuk.

A kávé pótlása.

Perzsa keleti részén és a Földközi-tenger mellett honos kávébóka, kávébökköny, spanyol tragánt Franciaországban már a kontinentális zár előtt is használatos volt mint pótkávé. A „svéd kávé” nevét azért kapta, mert Károly János svéd király vitette be Svédországba, ahol rövidese nagyon elterjedt. Mint minden pótkávéból, úgy ebből is hiányzik a valódi kávéra jellemző alkaloid: a koffein, ezért a kávé nem pótolhatja, hanem mint a pótkávé általában, a rendes kávé közé keverve, a kávé színét, zamátját módosíthatja és tisztán egyéni dolog, hogy kinek melyik pótkávé ízlik. Egyedül ugynevezett malátakávé élvezhető tisztán is, de természetesen ez is koffeinnélküli italt ad. A kávébóka közé legalább egyharmad résznyi valódi kávé kell keverni, hogy élvezhető legyen. Nemcsak az Astragalus baeticus, hanem más Astragalus-ok is szerepelnek pótkávéként; így Langenthal szerint az A. hamosus megpörkölve kellemesebb szagú pótkávé ad, mint az A. baeticus. Arról,

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!

hogy az A. glycyphylles és az A. cicer használatos-e pótkávének, nincs tudomásom, de Wallis kanton déli völgyeiben egy nálunk is, az Alföld középvölgyeinek homokos mezőin honos A. faj, az A. expaus magját is használják pótkávének. A hüvelyesek magjai közül ezeken kívül még elég sok szerepel pótkávéként. Legnépszerűbb a „gyöngyösi kávé”, mely különböző Lupinus (csillagfűrt-) fajok: L. angustifolius, L. inteus, L. albus magjából készül és Tirolban „magyar kávé” néven ismeretes. Nálunk takarmánynövények és magjuk minden nagyobb magkereskedésben kapható. Berlinben az olcsó kávének 5–50 százalékat teszi néha a Lupinus angustifolius magja. A görög lepkeszeg (Trigonella foenum graecum), a szeges borsó (Lathyrus sativus), a csicséri-, kávéborsó (Cicer arietinum) magjából szintén készül pótkávé, de a hüvelyesek csak kis részét teszik azoknak a növényeknek, melyeket az ember felhasznál, hogy a valódi kávé koffeintartalmát csökkentse, jellegzetes ízt adjon italainak és egyuttal olcsóbbá is tegye azt az élvezeti cikket; a valódi kávé magján kívül más koffeintartalmú mag azonban nem ismeretes. T. K.

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve. Orvosi szaktekintélvektől melegen ajánlva gyomor-bántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, verszegényesség, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető
Schönborn Buchheim gróf
urad. ásványvízeinek
belsőségénél, Szolyva.

BÉRBEADÓ SZALLODA

Kaposváron a „Turul” szálloda, kávéház, étterem és söresarnok f. é. augusztus 1-től kezdve több évre bérbeadó. A szállodában 60 szoba; villany, vízvezeték és központi fűtés van. Ugy a kávéház, mint a szálloda elsőrangú. A bérlet tartalma és a bér összege megegyezéstől függ. Ovadékkal rendelkező komoly bértek bővebb felvilágosítást értenek az alábbi címhez forduljanak: oo
Kisgazda és Kisiparos Takarékpénztár r.-t.
1-2 Kaposvár.

Pályaudvarnál

lévő vendéglő, szállodával, bevonulás miatt minden elfogadható áron eladó. — Értekezhetni: Eary József tulajdonosnál, Egerben. 3-6

Versenyfőnyalási hirdetés.

10848/III. 1917. sz.

A máv. pécsi üzletvezetősége nyilvános versenyfőnyalást hirdet a Sunja állomáson levő pályaudvar vendéglő bérletére. mely 1917. augusztus 1-vel kezdődik és tart 5 éven át. Az 1. koronás okmány béléssel ellátott, borítékba zárt, lepecsételt ajánlatokat a következő címre: „Ajánlat a Sunja állomáson levő vendéglő-üzlet bérletére.” 1917. június hó 12-én déli 12 óráig a pécsi üzletvezetőségre posta útján tértívennyel vagy személyesen nyújthatók be. Bánatpénz 100 korona, készpénzben vagy állami letétre alkalmas értékpapírokban 1917. évi június hó 11-én déli 12 óráig teendő le. Pályázati feltételek alulírott üzletvezetőség fogalmi és kereskedelmi osztályában tudható meg. Az ajánlatok közt a választás a felajánlott borszegre való tekintet nélkül szabadon történik. Pécs, 1917. évi május hóban.

Az üzletvezetőség.

Házasság.

2-2

Eljövendő hétkében még nincs kinek örüljek. Lelkem tőlem távol, kis városok csöndjében kóborol, ahol jól tudom, vár rám valaki. A fogadás vagy vendéglős szakmából keresek. Élettársul megérő, gyöngéd, vidám női lelkű. 24 éves fiatallembor vagyok, némi ingatlanom önállóításomkor lesz. Helybeli szolgálatot teljesítek, tehát a mielőbbi megismerkedésnek nincs akadálya. Fényképpel ellátott levelet „Lesz még héke és boldogság e földön” jellegű alatt a Fogadó kiadóhivatalába kérek. Fényképet kívánatra visszaküldöm. Névtelen levelek nem vétetnek figyelembe.

SZERKESZTOI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetők, akik a hozzánk intézett levelekre választ nem kaptak, jelen rovatumkban tájékoztatjuk meg a fellelő választ Csakis előfizetőinknek választolunk.

B. Szeged. A kívánt felvilágosítás levélben ment Figyelje lapunkat, abban most is fog találni egy olyan hírdetést. — D. Kassa. Papírslárvák rendelkezést átadtuk a Fogadó nyomdának. Tekintettel az anyaghiányra, bizony jó lesz mielőbb az újabb rendelést feladni. — Sz. fűrdő. Téved, hektograf-lapok már jó régen nem kaphatók. A közöli hírdetésben az a szó nem is fordult elő. — Ovadé. Kérdésére ezen számunkban fogja a feleletet megtalálni. Bizony jó lesz ezután óvatosságnak lenni. — Borbetegség. A „Vendéglősök Naptárában” fogja ennek magyarázatát találni, valamint azt is, hogyan lehet azt a bort „gyógyítani”. T. Arad. Fellelős szerkesztőnk, ha hozzá fordul, jogi tanácsal szívesen áll rendelkezésére. Írásbeli megkeresésnél válaszbélyeg mellékelendő. K. E. Magyarok. Schw. Marosvásárhely. Részvételjes sorokat, addig is, míg azt személyesen is megtehetjük, külön is megköszönjük. — Sz. György Pécs. A küldött előfizetést itt külön nyugtazzuk, egyben közöljük, hogy a legközelebbi lejártaikra a befizetési lapot csatolni fogjuk.

Német nyelv megtanulása magánúton

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

Szabolcs megyében, 10 ezer lakosú városban, ahol járási hivatal, szolgabírói hivatal, m. kir. adóhivatal, dohánybevitel és nagy gyár, gimnázium és polgári iskola van, a

Városi szálloda

2-3 mozival együtt átadó.

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

A „BALATON”

zalai partján, jófogalmu nyári szálloda, penzióval, eladó. Cím a kiadóhivatalban. 3-4

Eladó fogadó.

Egerben a Kaszinó fogadó amely áll étterem, söresarnok, 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. 2-2

Eladó vagy bérbeadó

Kiskunhalas rend. tan. város piacterén 28 év óta fennálló jó hírnevű és forgalmu

Nemzeti szálloda és vendéglő

nyugalomba vonulás miatt el- vagy bérbeadó. Az üzlethez tartozik 7 vendégszoba, 3 nagy terem, kert-helyiség, vendéglős lakás, konyha teljes berendezéssel, 2 kézi szepi, 1 étéskamra, 30 lóra istálló, jégverem, töltve jéggel, porpince 400 hektoliter bor befogadására alkalmas, 2 kisebb pince s az összes mellék-helyiségek; továbbá egy 870 m² konyhakert. Bővebb felvilágosítással szolgál

Keresztes József

a „Nemzeti szálloda tulajdonosa 1-3 Kiskunhalason. Telefon szám 8. (Interurban.)

Bérbe vennék

nagyobb vidéki városban jófogalmu vendéglőt vagy söresarnokot

Ajánlatokat alábbi címre kérek:

Vecsernyés József

„Palikán” fogadó, Siklós (Somogy m.)

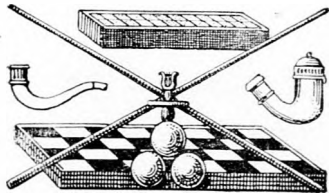
KASS-SZÁLLO

Színház-tér, Stefánia-park mellett

3-12

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg-, melegvíz szolgáltató minden szobában. Villanyvilágítás. Fűrdővel ellátott szobák. Külön fűrdők. Külön lakosztályok 2-3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok Hall, Diszka 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 nagyérdemű közönség szíves 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, iignum santum-golyók, bábuk, sétabotok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket stb. nagy választékban.** — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása olcsó arszámítással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtnak. □

BOR

Szeredneyei 1915. és 1916. évi, körülbelül 40 hektoliter (leginkább Rizling és Furmint) **eladó.** Bővebbet Adametz Leo szőlőbirtokosnál, **Turkevény.** 1-2

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

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árakban

	Kor. érték	drbja	ár
Rumburgi lepedő 140/220	—	30.	—
„ „ 175/230	—	35.	—
Dupla damaszt abrosz 150/150	—	18.	—
„ „ 150/180	—	20.	—
„ „ 150/250	—	25.	—
„ „ 150/300	—	30.	—
Színes beszövítt kerti abrosz	—	18.	—
„ „ 150/150 dbja	—	20.	—
„ „ 150/150	—	35.	—
Dupla damaszt szalvéta 60/60	tucatja	45.	—
Nehéz „ 70/70	—	65.	—
színes kávé-szalvéta	—	4.50	—
Damaszt tőrlőköző	55/120	50.	—
Neh. dam. „ 55/130	—	75.	—
Égész neh. dam. tőrlők. 60/130	—	95.	—
Neh. dam. párna huzat 78/88	drbja	12.	—
Fianel takaró 150/200	—	25.	—
Teveszőr „ 150/200	—	35.	—
Pique takaró rózsá és kék 150/200	—	34.	—
Trico nyári takaró 150/200	—	28.	—
Vaszon pohár- s edénytörölő tucatja	30.	38.	—
Pincérekendő, tucatja	—	24.	—

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt árúháza
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.
Alapítási év 1895. Telefon József 4 - 60.

Polgári vendéglő Egerben,

melyben 120 főből álló katonaság van elhelyezve, nagyobb vállalkozás miatt **6000 koronáért eladó.** Az üzlet napi bevétele 300 korona. Bővebbet **Bary József**, megbízottnál Egerben.

Boroshordókat

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

2-4

FOGADÓ

amely áll egy nagy vendégszobából, egy nagy étteremből, 6 vendégszobából, nagy kertbelyiség, 800 négyszögöl tele, 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 villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemelő tég nélküli zeneket, melyekért

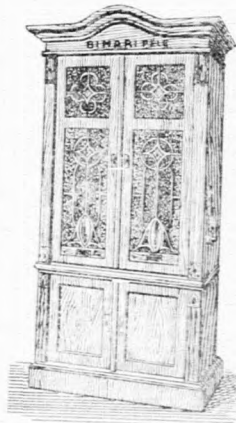
5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengercsere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolín, xyloph n, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeresünk az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlet 20 koronától kezdve.

Használt automaták felárban.



SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

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.

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** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontan.tra

Sürgöncyim:

Visontan.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, Kabinet.

Krondorfi savanyúvíz

Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyúvizet ajánljanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutvállalat 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, 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. cégnyomással vagy anélkül, gyors szállítás mellett: **FOGADÓ-NYOMDA Budapest, VIII. kerület, József-utca 56. szám.**

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zebtárca* (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 *szekélytőgyárosnál, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi váróház).*
Képes árjegyzék bérmentve

HERRMANN J. L. R. T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpaccza-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

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

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

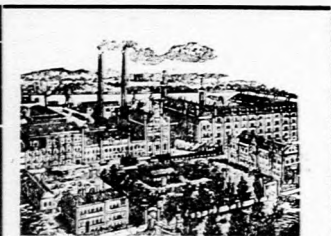
Király Sörfőzde Részvénytársaság

Nagykanizsán.

Ajánlja elsőrendű minőségű: *Ászok, Márciusi, Dupla-márciusi* valamint a *hirneves nagykanizsai Szent-István-sört*, továbbá *Bajor és Baksör* különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyógyitalt ajánlja az elsőrendű *Duplamaláta* tápsör különlegességet.

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

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.



:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::