



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

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

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört

Világszerte utánózzák.

Gyártja:

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

Minden vendéglős és kávé-
üzletének jó hírnevét növeli, ha kizárólag csakis
az általánosan legjobbnak elismert
Győrszentmártoni füstölt sertéskarajt
Győrszentmártoni füstölt császárhust
Győrszentmártoni füstölt sonkát
Győrszentmártoni füstölt kolbászt
Győrszentmártoni csemege szalonnát
Győrszentmártoni hentesárut

használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, válogatott első-
rendű sertésekből, különleges módszerrel, nagyon izletesen és minden
idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a letező leg-
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.

Grosz Ödön és Albert

Az ország legnagyobb szállodai
és kávéházi ügynökségi irodája.
Financiroz minden üzlet. 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.**

Ungár Mór

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

Budapest, VIII., József-körut 11 sz.

Telefon: József 26—32.

Szakkategori tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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

PAPP LAJOS Korona-nagyfogadója, 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. Tiszán 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

Bártfa-fürdőn
Reigl László
gyógyétermében
és kávéházában kitűnő magyar konyha és fajborok. — Napi ellátás 12 koronától kezdve. oo
Nyári és téli szezon.

Brunovszky Károly
hygienikus játékkártya tisztító intézete.
Budapest,
IX., Szvetenay-u. 16.

Jóforgalmu vendéglő
mészárszékek és gazdasági épületekkel egybekötve halál-kiadó vagy eladó. Bővebb felvilágosítást nyújt: özv. Dreisziger Jozsefné Csorna, Sopronm. 1—3

Kantinosi, üzletvezetői, pince-mesteri vagy csaposi
állást keres, avagy hajlandó valamely sörgyárnak már teljesen berendezett üzletét is átvenni 1—2000 kor. ovadék mellett katonai szolgálat alól teljesen felmentett vendéglős, aki vendéglőjét annak idején bevonulása miatt volt kénytelen bezárni. Neje elsőrendű szakácsnő. Az üzlet kezelése körül családtagjaira is számíthatni. Ajánlatokat a Fogadó kiadóhivatalába (Budapest, VIII ker., Gyulai Pál-utca 9. sz. I. em. 10.) kérünk. 1—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. Az új kiadásban most megjelent kitűnő könyv ára 2 korona (utánvétellel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

PANTOL MÁRTON éttermei
Budapest, VIII., Rákóczi ut 29. szám.
Szakkategoriak otthona.
(Volt Wurgits éttermek.)

Raposa Margit éttermei
Budapest, VII., Akácfa-utca 12. (Saját ház.)
Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok után a kimérésé Sze-szardi siller 3.60, badacsonyi fe-ér 4 kor. Mer-ékelt árak. Vas megyei találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haggemacher 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 személyzetbecces pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel
Pollák József
9—12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

Iparsó
fagyalt, jegeskávé hidegkészítmények előállításánál, a jég szósására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és érte-ítést szívből vagy írásbeli kérézösködésekre díjmentesen nyújt a **Magyar Kiráivi Söjövödek Vezér-ügynöksége** Budapest. V., Vilmos császár-ut 32.

Yildiz kávéház
Rákóczi-ut 36. felemelet. Rókussal szemben.
Budapest éjjeli életének központja. Szakemberek találkozó helye. Figyelmes kiszolgálás, szolid árak. Állandó ctgányzene.
Weisz Dezsö ü. v.

60 hl. 1915. évi termésti érmelléki I-a
fehér hort ajánlunk
esetleg kisebb tétekben is. 1—1
Kereskede mi r. t. Berettyoujfalu.

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

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

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

Kiss Ernő Korona-fogadója
Nagykonyha — a város központján. Étterem sörcsarnok, kávéház, szép nyári udvar kerri — vendéglő. — Magyar konyha. — Kitűnő fajborok

Kávéházi és vendéglői berendezéseket **alpakka, kinaezüst árut** vesz és elad **Braun Gyula, Budapest** VII. ker., Sip-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44.

ELADÓ NAGYVENDÉGLŐ.

NAGYCENTEN
(Sopron m.) a „Fehér ló” vendéglő, emeletes masszív épület, amelyhez tartozik egy söntés, polgári szoba, étterem, nagy tánc-terem, két fedett veranda, 6 ve dégszoba, fűdőszoba, vágóhíd, 800 négyszögöles 230 gyümölcsfával beültetett kert, megfelelő melékhelyiségekkel és 7/8 hold szántóföld, betegség miatt **eladó**. A községnek két vasuti állomása van, körjegyzőség, körorvos, körállatorvos, cukorgyár, a Nagy Széchenyi sírja, hová az ország összes iskolából állandóan jönnek a zarádokok. Bővebb felvilágosítást nyújt: **Nagycenten Sopronm.** Reichl Ferenc nagyvendéglős

Eladó kávémérés és falatozó.
Két kávéméréssel és falatozóval bíró budapesti üzlettulajdonos az egyik, a Rákóczi-uti üzletét eladja. Az üzlet naponkénti forgalma átlag 300 korona. Az érdeklődőknek bővebb felvilágosítást és címet a Fogadó kiadóhivatala (VIII., Gyulai Pál-u. 9. I. 10.) ad. 1—3

Előfizetési ár:

Egy évre 16 korona
Fél évre 8 „
Negyed évre 4 „
Egyes évre ára: 1 korona.

Lapmegjelenés:

Minden hó 1-én és 15-én.
M. kir. postatakarékpénztár számla 33990. sz

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hirdetési árak:

Oidal-nagyság szerint. Több-
szöri hirdetésnél érkezőve-
mény. 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 Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai-, Tolna-, vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztentőri-, Német újvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalóvidéki-, Sárosmezei-, Budatok és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turkere és Déványai fogadós (stállódások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jelentős 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.

Fölhívás és értesítés. Fölhivatnak azon vidéki vendéglősök és kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Beiratás díj:** 2 korona. **Evi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az íródához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelég mellékelendő. *Az elnökség.*

SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

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

Jogtanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az írást az ipartársulat íródához fordul.

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

A vendéglős-, kávé-ipar és a pénzügyőr.

Megtörtént a multkorában a főváros több előkelő vendéglőjében, hogy polgári ruhába öltözött pénzügyőrök vegyültek el a közönség között, s a kiszolgáló személyzet bizalmát megnyerve „egy szál cigarettát” kértek. Ahol a kérésnek eleget tettek, nyomban a készlet után kutattak és a jövedéki kihágásnak busás árát fizették meg úgy a naiv alkalmazottak, mint a mit sem sejtő vendéglősök az újabb szigorú rendszabályok alapján.

A vendéglői iparral foglalkozók valamennyien ismerik ezt a szót „pénzügyőr”. Különösnek találom ennél fogva, hogy a főváros vendéglőiben mégis napirenden vannak a jövedéki kihágások. Nem lesz fölösleges tehát, ha olvasóimnak a pénzügyőr fotográfiáját bemutatom.

A pénzügyőrség hivatala van, a fennálló törvények és jövedéki szabályok utasítása szerint az összes jövedéket ellenőrizni. Hogy azonban a kincstár érdeke

jobb megóvassék, a felfedezett jövedéki kihágások alapján befolyt bírság összegéből, mintegy jutalomként $\frac{5}{6}$ rész a felfedező, jobban mondva a pénzügyőrt illeti meg. Ebből kifolyólag misem természetesebb, hogy a fináncok iparkodnak a kincstár érdekének megvédése címén minél több kihágást felfedezni, mert ezáltal évenként igen tekintélyes jövedelemre tesznek szert.

Feltételezem, hogy olvasóim előtt nem ismeretlen a pénzügyőrségnek e téren kifejtett nagyfokú tevékenysége, hiszen napirenden vannak a panaszok a pénzügyőrségnek olykor a zaklatással határos eljárása ellen.

Mégis a többrendbeli panasz mellett is a pénzügyi hatóságnak távolról sincsen fogalmuk arról az eljárásról, aminek egyik-másik vendéglős jogtalanul ki van szolgáltatva. Ezen állításom igazolásul megemlítem, hogy a pénzügyi hatóság a pénzügyőrség tagjaiból legújában körülbelül 20 pénzügyőri detektív állást rendszerezített. Ezek az egyének polgári ruhában vendéglőbe és kávéházakban időznek, ott mint jó vendégek szerepelnek — hiszen a jutalékokból bőven van jövedelmük a költségekre — a pincérekkel szoros barátságot színelve saját készítésű szivarkákból fondorlatos módon kérek néhány darabot s midőn ezt megkapták, felebbvalóikat felkérlik a jövedéki eljárás megindítására, amit azután egy meghatározott napon foganatosítanak is.

Olyan eset is előfordult már, hogy a detektív-pénzügyőr felbérel valamely szabadságot katonán, ellátja pénzzel, hogy bőven költsézzék valamelyik általa meghatározott vendéglőben, vagy kávéházban s mindezért csupán csak azt köti ki, hogy a pincértől akár ingyen, akár pedig pénzért szivarkát szerezzen. Rövid idő múlva aztán megjelennek a polgári ruhába öltözött pénzügyőrök is, és a már dolgát jól végző katoná asztalához letelepednek, valamit fogyasztanak s a katonánál levő szivarkát megpillantva, saját részükre is kérik, azzal biztatva a pincért, hogy nincs mitől tartania. Abban a pillanatban, mikor a szivarkát megkapták a pincértől, az egyik civil ügyes mozdulattal behívja az üzlet elé rendelt egyenruhás pénzügyőrt, vagy pénzügyőröket és felveszik a tény állást. Legtöbb esetben azonban nem a valóságnak megfelelően és hatósági tanu jelenlétében és nem is egy példányban veszik el a jegyzőkönyvet, mert ebből az egy provokált esetből kifolyólag eljárást indítanak az üzlet tulajdonosa, főpincére és az összes pincérek ellen. Szóval egy általuk mesterségesen előkészített kihágási eset alkalmából eljárnak 4—5

személy ellen is. Ha azonnal nem sikerült bírság-pénzt is beszédniök, másnap, vagy harmadnap — minden hatósági rendelet nélkül — megidézik az összes terhelteket s különféle rábeszéléssel igyekeznek őket fizetésre bírni. Igen gyakran kilátásba helyezik az illető üzlettulajdonos előtt, hogy nemfizetés esetén italmzési engedélyét elveszik. És ámbár a jogos alpbírság valódi kihágás felfedezésénél is csak 100 korona lehet, a megjelentek előtt mégis 200—1000 K-ig terjedő összegeket emlegetnek, természetesen csupán csak azért, hogy alkudni lehessen. Legtöbb esetben célt is érnek a pénzügyőrök, mert a vendéglői és kávéházi iparral foglalkozók ez ideig még nem ismerik a pénzügyőrök jogkörét. Fizetnek tehát, hogy szabaduljanak egy időre a kellemetlenségtől.

Á fentiek előre bocsátása után felhívom olvasóinkat, hogy elsősorban saját jól felgottott érdekükben mindenkor *tartsák szem előtt a pénzügyi hatóságnak a jövedékre vonatkozó rendelkezéseit*. Ha azonban mégis megtörténnék, hogy ellenük jövedéki eljárás tétlik folyamatba, ez esetben szigorúan kövessék alábbi tanácsaimat.

1.) A jövedéki kihágás felfedezésekor hatósági tanu előtt olvassák fel személyesen a felvett tényleírást, ha abban a kihágás esete nem a valóságnak megfelelően adatott volna elő, az aláírás alkalmával az illető rovatban sajátkezűleg jegyezzék meg, hogy mi a valóttan állítás.

2.) Előzetesen soha egy fillért se fizessenek, se fel ne ajánljanak, mert erre néve elsősorban a pénzügyigazgatóság határoz és a kihallgatáshoz az idézést is a hatóság bocsátja ki. A pénzügyőrségnek ugyanis szigorú kötelessége a felvett tényleírást a felvételtől számított 24 órán belül a pénzügyigazgatósághoz felterjeszteni.

3.) Tényleírást felvevő pénzügyőrnek önkényűleg bírságot kiszabni, a feleket beidézni, zaklatni és fenyegetni szigorúan tiltva van. De hiszen az önként is értendődik, hogy vádló és bíró egy és ugyanaz a személy nem is lehet, ha bármilyen rangú pénzügyőr is.

4.) A jövedéki ügyek elbírálására — a fennálló törvények értelmében — a pénzügyi hatóság kebeléből kiküldött tisztviselő, nem pedig a pénzügyőrség hivatott.

Ezeket tartottam szükségesnek egyelőre olvasóim becses figyelmébe ajánlani azzal a megjegyzéssel, hogy jövőben érdeklőkre való tekintettel ezt a kérdést felszínre tartjuk, mert csak így remélhetjük elkerülhetőnek a jövedéki közegekkel való gyakori összeütközést.

A gabona rekvirálása és annak beszerzése.

Az országos közéletmezesi hivatal elnöke, Kürthy báró, megváltik hivatalától és ugyanabban az időben adta ki a kormány rendeletét, melylyel a buza, rozs, kétszeres, köles árpa és zab természetek zár alá vételét és *beszerzési módját* állapítja meg. Kürthy ur távozásáért nincs okunk busulni, de éppúgy nincs okunk örülni a felsorolt termékek beszerzésére megállapított bürokratikus intézkedések fölött. Kürthy ur közéletmezesi tevékenysége egy hajszállal sem volt jobb, mint az általa dirigált közéletmezesi központok munkálkodása. Maximálták az élelmickek árát, mikor maga az élelmickek nem volt kapható és mikor hozzá lehetett férni, akkor a megállapított legmagasabb áron tuifizetni kellett, hogy az eladót eladásra lehessen bírni. Ez volt és ma is ez a „rend“ Bűntettek eladót és vevőt egyaránt, aminek az volt a következménye, hogy nem lehetett árut kapni. Elrejtették az árut és elrejtik ma is, mint pl. a bácskai nagybirtokosoknál állapították meg. Hogy mennyi értékű romlandó élelmickek ment tönkre, azt nem is tudjuk, de úgy hozzávetőlegesen a fővárosi tanács megmondhatná, mivel ezen a téren igen szomorú tapasztalatokat szerzett a város kárán. Ahelyett, hogy a készleteket forgalomba hozták volna, elraktározták a háboru utáni időre, mivel azonban az istentelen háboru nem akar véget érni, hát bizony a felhalmozott készletek tönkrementek.

Igy festett eddig a közéletmezes gondozása. Ezt az eredményt a drága központok nélkül is el lehetett volna érni. Hogy milyen lesz az állapot ezután, azt a keserves tapasztalatok szerint nem igen merjük kedvezőbbnek várni.

A szóbanforgó rendeletet a kormány 2192-1917. M. E. sz. alatt bocsátotta ki. Azoknak a terményeknek a súlyát, melyekre a rendelet vonatkozik, már a cséplésnél bizottságilag állapítják meg. Ilyen módon jegyzékbe foglalják a termés minőségét és mennyiségét, mely utóbiból a termelő szükségletét meghaladó részt az ellenőrző-bizottság a „Haditermény részvénytársaság“ javára lefoglal. Igaz, hogy eddig ilyen bizottságokat még nem alakítottak, Pestvármegyében az alispán még csak igéri a vonatkozó rendelet kibocsátását, de viszont igaz az is, hogy a kisebb gazdaságokban már javában végzik a cséplési munkát és ha a termény maximális ára még nincs is megállapítva (ez is majd csak később fog megtörténni) azért az ellenőrzés alá nem vett terménnyel a gazda rendelkezik. A rendelet ezt ugyan tiltja, de a sok központ által teremtett viszonyból a gazdák is tanultak. Megtanulták elsősorban azt, hogy a saját használatukra egészen dekagrammnokig megállapított mennyiség után fennmaradt készletüket elveszik tőlük és ha a meghagyott mennyiség elégtelen, hát akkor kérhetnek és könyöröghetnek kiegészítésért, tölthetnek időt az utalványozásra és az eredmény végre az, hogy vagy egyáltalán nem kapnak semmit, vagy a legjobb esetben sokkal kevesebbet kapnak, mint amennyire szükségük van.

Ezt megtanulták a gazdák az „Országos közéletmezesi hivatal“ és a „Haditermény r. társaság“ eddigi működéséből, illetve a rekvirálás eddigi módjából.

A szükséges szemes termény mennyiségének beszerzésére vonatkozólag is intézkedik

a szóbanforgó kormányrendelet Aki tehát maga nem termelő, az a Haditermény r. t. engedélyével ellátva, ott vásárolhat gabonát és házi állatai ellátására szükséges egyéb szemes terményt, ahol azt neki megengedik. Az elszállítást is csak annak a társaságnak az engedélyével végezheti. Közvetlenül a termelőtől, — a rendelet szerint, — nem vehet semmit, hanem csupán a Haditermény r. társaságtól. A termény ára még nincs megállapítva, tehát a társadalom ugynevezett középosztályának tagjai, most a beszerzési idő alatt nem is tudhatják, mennyi pénzt rakjanak össze, vagy szerezzenek kölcsön útján, egész évi kenyerük biztosítására. És ebben rejlik a közéletmezes gondozására alakított hivatalos testületek smokksága és bürokratizmusa, hézagoss, vontatott és lanyha intézkedése; ami ellen nincs orvoslás.

A rendeletről megtudjuk, hogy a *nem* termelő, mennyi kenyérré való gabonát szerezhet be. Az állatállomány szükségletének megfelelő mennyiséget (árpa, zab, korpá tengeri stb.) majd csak később fogják megállapítani, tehát egyelőre nem szabad ezeket a terményeket vásárolni, hanem addig kell várni, amíg a gondozó hivataloknak idejük lesz a mennyiséget és az árakat megszabni.

Kegyesen meg van engedve, hogy aki nem termelő, házi szükséglete címén fejenként és havonként legfeljebb 12 kilogramm gabonát kaphat, illetve vásárolhat. Nézzük most már, hogy a gyakorlatban hogyan alakul át a gabona liszté, mennyi lisztet kap a vásárló a gabonájából. A számítás alapjául egy öt tagu családot veszünk. A család szükségletére vásárolhatunk: 5 12 kilogr — 60 kilogr. egy hónapra; ezt a mennyiséget szorozzuk 12 hónappal amiből megkapjuk az engedélyezett éviszükséglet súlymennyiségét, ami 720 kilogramm felel meg. A rendelet szerint csak *vámért* örölhet a molnár, amit pénzzel megváltani nem lehet. A vám 10%-ban van megállapítva. Ennek a megállapításnak két célja van. Az egyik az, hogy több liszt ne jusson a gabona tulajdonosának, mint amennyiből meg kell élnie, mert nagy bűn volna, ha egy darabban több kenyeret enne a gyermeke. A másik cél pedig az, hogy a molnártól a Haditermény r. t. megkaphassa minden kiörölt mázsa gabonából a 10 kilogrammot. Az őrlési vám leszedése után a 720 kgr gabonából marad 648 kgr, amiből a liszt készül. A molnárnak is meg van a magához való esze. Leüt a kiörölt lisztből 20% korpát és 4% lisztelporlást, úgy, hogy 720 kgr. gabonából mindössze kapunk 495 kgr. lisztet és 124 kgr korpát. Az őrlést és a leütéseket *nem* ellenőrizhetjük, tehát kizárólag a molnár becsületességére és haddiállapotú belátására vagyunk utalva. A haddiállapot pedig olyan erkölcsöket teremtett, hogy aki akármilyen vonatkozásban ebből az állapotból meg nem engedett hasznolt huzhat, az bizony felfüggeszti a tizparancsolatban előirt felebaráti szeretetét.

Ezeket a számításokat a gyakorlatból, egyik vámorló molnár számlájából merített adatokból csináltuk s így teljesen megbizhatók. Megállapíthatjuk tehát, hogy a bevásárolt 720 kgr búzából 68 75 %-ot kapunk lisztben, vagyis 495 kgr. tiszta lisztet, amiből egy öt tagu családnak egész éven át meg kell élnie. Ha most már tekintetbe vesszük, hogy a husdrágaság következtében a tisztviselő, munkás, tanító és más fix fizetésből élő polgártársunk háztartásában a

husétel ritka vendég és ennek következtében az üres főzélék rántáslisztje nagyobb mennyiségben kell a tésztaneműek a főtoplákozást képezik, tehát a normálisnál több lisztet használunk tésztaneműekre és mert a többi élelmickek is megregrága, tehát több kenyérré fogyasztunk mint rendes időben, joggal megállapíthatjuk, hogy a kormányrendeletben megszabott gabonamennyiség nem fedezi a családoknak még a *minimális* szükségletét sem.

Ugyanezt állapítjuk meg a *közéletmezes* utalt közönség részére megszabott lisztmennyiségre is, mely fejenként és havonként *legfeljebb* 7 kilogrammban van megállapítva. Megint belemegyünk lisztmizériákba, melyek alatt nemcsak a népkup milliói, hanem a közéletmezes igen tekintélyes részét lebonyolító vendéglőseink is *állandóan* szenvednek.

Fontolják meg az elmondottakat úgy a kormány mint az Országos közéletmezesi hivatal. Még most lehet segíteni a bajon, mikor azonban a szükmarku számítás után megmaradó országos fölösleget az országból már kivitték, tévedésüket többé nem repeálhatják.

TÁRSULATI ÉLET

Vendéglősök nagygyűlése.

Az élelmickek állandó drágulása és hiánya, a tüzelőanyag be nem szerzése, a sör hiánya és a bor állandó drágulása végre elérte tetőpontját. Ezeknek a bajoknak megbeszélésére és a szükséges intézkedések megtétele végett, a vendéglősök *csütörtökön, július hó 19-én, délelőtt fél 9 órakor* a *Mária Valéria-utca 12. sz. alatt lévő Lloyd-épület nagytermében* értekezletet tartanak, melyre minden *budapesti és vidéki* vendéglős meghívatik.

Minden vendéglős fontos és életbevágó érdeke megköveteli, hogy a gyűlésen jelen legyen.

A gyűlést a három budapesti vendéglősipartársulat és a két országos vendéglős szervezet hívja egybe.

Hajós Hároly
ipartársulati elnök.

Néhány szó az utolsó pillanatban való fizetésről.

Mióta a háboru különféle kellemetlen hatásai miatt behozták a zárórát és ezt mind előbbre előbbre tették, a főpincérekre egy rendkívül kellemetlen és nehéz feladat hárul azzal, hogy minden vendég ugyszolván az utolsó pillanatban akar fizetni.

Hogy ez mit jelent egy nagyobb vendéglői és kávéházi üzennél, majdnem elképzelhetetlen.

A napokban magam voltam tanuja egy jelenetnek, amikor egy nagyobb társaság hosszabb sürgetés, majd kiabálás, asztalverdesés által igyekezett a főpincért a fizetés felvétele végett odahívni, mikor az éppen a kávéház tulsó oldalán asztalról-asztalra járva igyekezett a fizetéseket felvenni. A kiabálást, lármát nem is hallhatta, de még ha hallotta volna, sem szabadulhatott, mert a köröskörül lévők is mind fizetni akartak.

Mikor a társaság minden rendezetése hiába-

valónak látszott, az egész társaság gorombás-kodni kezdett, majd fizetés nélkül távozott.

Nem hiszem, hogy ezzel a főpincéret megkárosítani akarták volna, de még akkor is kellemetlen és káros a főpincérre, ha fizetés nélkül távoznak, ha másnap, esetleg harmadnap tényleg megfizetik is az elfogyasztott árut, mert a főpincér számadása nem vág, hiányzik a ki nem fizetett áru értéke, szóval tényleg ráfizet.

Kellemetlen a dolog azonban magára a vendégre is, mert idegeskedik, nem mehet el, amikor épen akarna, ha meg fizetés nélkül távozik, még a gondolat is bántja, hogy blliccelőnek nézik.

A helyzet különösen most kellemetlen, mivel 12 óra felé már az utolsó villamos elcsúszhatása miatt is rohan mindenki, de viszont a kávéházi, vendéglői főzsvendégek szeretik az utolsó pillanatig kihasználni az időt és üdülnék a kávéházban.

Hogy ez a két dolog azután milyen felfordulást idéz elő a kávéházban, vendéglőben, elképzelhető: a gazda a lámpákat kezd elolantani, a vendégek kiabálnak, hogy no még egy utolsó ezt, vagy azt, a pincérek nyargalásznak, a főpincér azt se tudja jobbra, vagy balra, előre, vagy hátra rohanjon-e a sok ideges, türelmetlenkedő vendéggel való számolásra.

Szóval és röviden az utolsó 10—15 perc alatt kell lelégiteni egy csomó ideges, türelmetlenkedő vendéget. Ez bizony olyan munka, olyan megterhelés a főpincérre, hogy a legtöbb a csata végén kimerülten és teljesen agyon gyötörtén roskad le s nincs fizikai ereje a saját számadása elkészítésére, annak megállapítására, hogy esetleg mit keresett, vagy fizetett rá a mai napra.

Ez a helyzet pedig igen könnyen javítható volna s nem kellene sem a vendégnek — percekig kiabálni és zörögni a fizetésért, sem pedig neki nem kellene csatázni, ha a publikumban egy csepp előrelátás, megfontolás lenne és a fizetést nem hagyán az utolsó pillanatra, hanem fizetne akkor, mikor a fizető mellette elmegy, amikor arra alkalma volna s van, amikor mások nem fizetnek.

A mi főpincéreink, fizetőink ugyanis annyira készségek, saját érdekükben előzékenyek, mozgékonyak, hogy ugyszólván minden 2—3 percben bejárják a helyiséget s megfordulnak minden asztalnál, hogy igazán minden vendég könnyen lebonnyolhatná akár minden pillanatban is a fizetést és nem kellene várnia a fizetőre.

Ez a dolog nem volt ilyen természetű akkor, mikor még a boldog béke időben éltünk, amikor a legtöbb kávéház reggelig, a vendéglők 1—2 óráig tartották üzletüket nyitva, akkor nem torlódtól össze a fizetés, mert a vendégek nagy része még a zene után is maradt, beszélgetett s lassanként fizettek a vendégek úgy, amint épen eszükbe jutott.

Ma azonban egy kis rendtartásra van szükség. Egy kis okos beosztás, előrelátás elsősorban a vendégek, a publikum érdekében lenne jó, mert megkímelné magát a záróra előtti utolsó percek izgalmatól, zajától, ideges kitöréseitől, a fő- és fizető-pincéret pedig megmentené az utolsó percben való fizetés borzalmaitól.

Ekkor már halmozódik az emberi gyengeség, ideges a vendég, fizető és könnyen előfordul tévedés, a tévedés következtében rosszindulatú ráfogás, civódás, veszekedés, mely mindenyik félre csak kellemetlen és kínos.

Ismerek szerény, előzékeny főpincéretet,

akik vendéggel szemben még mindig szerények, előzékenyek, de a záróra előtti percekben már annyira idegesek, hogy nem egyszerű adnak olyan feleletet valamely szintén nem kedveskedő kérdésre, hogy talán maguk is megbánják.

De hát hiába, ők is csak emberek s az utolsó zavar izgalma őket is elragadja.

Még egyet megfigyeltem. Sok vendég észre sem veszi, hogy a záróra közeleg s ha a főpincér vagy fizető megjelenik és fizetésre szólítja fel, idegeskedik, dühbe gurul, gorombásodik, hogy ő akkor fizet, amikor akar. Tessék, most elképzelni, hogy az a fizető, akinek még legalább 200—300 vendéggel kell számolni az utolsó 5—10 percben, hogy feleljen ilyeneknek kedvesen és előzékenyen. Hiszen addig egy csomó vendég kiabál és ő is lekésik!

Mindez annyi kellemetlenséget hoz vendégre és fizetőre egyaránt, hogy igazán kívánatos volna, ha a publikum mindezt figyelembe véve, igyekeznék a helyzeten úgy segíteni, ahogy legegyszerűbben segíteni lehet, vagyis fizessen ki-ki akkor, amikor épen a fizetőt találja és ne hagyja azt az utolsó pillanatra.

Külföldön ezen úgy segítettek, hogy a fizetést a kiszolgáláskor azonnal követelik, ez azonban ha helyes is, nálunk legalább ma, nem lenne keresztülvihető, mert a mi publikumunk nem menne többé abba a helyiségbe, ahol minden pohár vagy üveg sör után fizetettnek. Ezt molesztálásnak, zaklatásnak vennék.

De ha ettől a mi vendéglői és kávéházi berendezkedésünk megkíméli a vendégeket, akkor legalább maguk figyelmezzék magukat és igyekezzenek a helyzet nehézségeit egy kis előrelátással, beosztással könnyíteni.

Higye el nekem mindenki, hogy ez oly könnyen keresztülvihető és egyaránt vendég, meg a fő- és fizető-pincérekre kölcsönösen annyira kellemes lenne, hogy igazán megérdemi a gondolat, hogy vele foglalkozunk és a megvalósulását előmozdítsuk.

Legalább a háború tartamára könnyítsük meg a helyzetet. Háború után, talán újból visszaáll a régi rend s a mulatni akaró vendégek nem kényszerülnek az utolsó pillanatok kihasználásával, maguk fölizgatásával a legutolsó pillanatban fizetni és rohanni.

Vendéglők az egészségügy szolgálatában.

Tisztaság fél egészség — tartja a közmondás. Mi ehhez bátran hozzátehetjük, hogy okos ovatosság, fele szomoróság.

Köz tudomású dolog, hogy a tisztaság és ovatosság az egyéneknek fontos, sokszor életbevágó kelléke. Ha pedig ez igaz, kell hogy százaszorosán fontos kelléke legyen az a vendéglőknek, szállóknak.

Azonban nem a vendéglői tisztaságról akarunk írni. Ahhoz van neveltsége, érzéke ma minden valamirevaló vendéglősnek, vendéglői személyzetnek. Inkább a másodfő, az ovatosságról szólok s annak is egy eddig nem igen ismert oldaláról.

Pedig a dolog megérdemi a nagyobb figyelmet. Különösen megérdemi vendéglői körökben, mert hiszen éppen a vendéglő szállói körökben lesz a dolog természeténél fogva is feltűnővé, kirívóvá.

Két vagy három évvel ezelőtt történt, hogy egy nevezetes tanár felesége Budapestre utazott. Megszállt az egyik jónévű

fogadóban. Pár nap mulva életveszélyes fertőző bajba esett és itt Budapesten el is halt. A férj feljött a temetésre, megszallt ugyanabban a fogadóban, ahol a felesége, ugyanabban a szobában, sőt ugyanazt az ágyat bontatta magának fel, amelyben az imádott feleség feküdt. Pár nap mulva a tanár maga is beleesett az életveszélyes fertőző bajba és ő is belepusztult.

Később megállapították, hogy abban a fogadói ágyban már többen beleestek a szobábanlevő fertőző bajba, de mivel u. n. „lúto” vendégek voltak, nem ott abban a fogadóban, hanem már egy későbbi tartózkodási helyen tört ki rajtuk a baj.

Sok ilyen esetet lehetne felhozni annak igazolására, hogy az ilyen dolog nem is valami ritkaság. S hogy valamennyi nappfényre nem kerül, annak az az oka, hogy vagy kicsi emberekkel esik meg, akiknek a halála nem ver fel nagy port, vagy pedig senki nem is gyanítja a baj eredetét.

De nem is csoda, ha több ilyen eset előfordul. Hiszen egy-egy vendéglőben, szállóban éven át annyi vendég megfordul, hogy azt ugyan senki fia számon nem tarthatja, hogy melyik vendég ajándékozhatta is meg eltávozta után az ágyat s vele az utána szállókat valamely életveszélyt okozó nyavalya csiráival.

Már pedig bebizonyított dolog, hogy ilyen fertőzés esetén nem segít a legtisztább, legfrissebb ágyruha, sőt még a legalaposabb tisztogatás sem magában, mert a fertőzést okozó csíra ugy beleveszi magát a butorzatba, hogy az onnan könnyebbfejta csalogatásra elő nem buvik. Csakis az segít, ha a teljes tisztogatást megelőzőleg az illető szoba butorzatát, különösen pedig a szétszedett ágyat zárt ajtó ablak mögött valami erős fertőtlenítő szerrel gőzöljük legalább egy napig, amikor aztán az esetlegesen előforduló elősdiék (balha, poloska) is elpusztulnak, ami annyival is jobb, mert ezen elősdiék rovására is nagyon sok bűn van feljegyezve. A poloskáról kiderült, hogy a kütűtes tífuszt, a balháról pedig, hogy egyebek között a vörhenyt terjeszti.

De viszont azt is tudjuk, hogy nem minden ember egyformán fogékony a fertőző bajok iránt. Egyik ember egy bizonyos fertőző baj iránt teljesen mentes, a másik ellenben belepusztul. Azért aztán könnyen megeshetik, hogy egy vendéglői, szállói fertőzés esetén egész sör ember megfordulhat ott minden baj nélkül, amíg egy belekerül a csávéba.

Mikor ezekről beszélünk, egyúttal ne feledjük el, hogy vannak olyan emberek is, akik egész telepei némely fertőző betegségeknek anélkül, hogy ő maga arról valamit is tudna, avagy neki a betegség valamit is ártana.

Igy vannak egyének, akik például állandó différia tenyésztők, anélkül, hogy nekik tudomásuk volna róla, hogy ők más emberre minő végzetesek lehetnek s hogy nem kell hozzá egyéb, csak az, hogy másvalaki poharából igyék.

Vannak egyének, akik más rettenetes pusztító betegségeknek a „gazdája”, ily van pl. „gazdája” a kolerának, pestisnek stb. is, amint éppen a mostani világháborúban kimutatták, amikor egyúttal meg is

találták a módját, hogy az ilyen „gazdák” másra nézve ártalmatlanná tegyék egyszerűen azzal, hogy letartóztatták s elzárták. Képzelték az illető rug-kapálódzását az eljárás ellen, mikor ő miről sem tudott semmit, amikor ő „egészséges” s képzelték sem hűledését, mikor az orvosok szemébe mondták, hogy a hol itt, hol ott elhagyott ürülékével lett terjesztője a kolerának s halált okozója rengeteg embernek.

Ezek a „gazdák” amerre mennek, járnak, mindenfelé viszik, terjesztik a bajt — betegséget. Pedig maguk teljesen kifogástalan ép egészséges emberek.

Ez adja meg a kulcsot nagyon sokszor ahhoz, hogy hogyan léphet fel látszólag „öletszerűen” vagy „pásztásan” valamely fertőző ragályos betegség.

Ha már most egy ilyen „gazda” kerül valamely vendéglő, szálló körzetébe, akkor az állandóan és ismételtlen újra meg újra megfertőzi az illető szállót, vendéglőt, főként pedig azt az ágyat, amelyben hál s vele mindazokat, akik utánna jönnek. És így a vendéglő vagy szálló a tulajdonos teljes ártatlansága mellett, annak tudta nélkül válik egy sereg ember veszedelmévé.

Mi tehát ezután a vendéglős teendője? Nagyon egyszerű a dolog.

Ugy-e bár, ha bárhol valami súlyos természetű fertőző eset zajlott le, tekintet nélkül hogy privát lakás-e, vagy vendéglő, a hatóság mindig elrendeli a kötelező fertőtlenítést.

Hát éppen ebben rejlik a dolog nyitja: A vendéglős, szállós minden évben, tehát akkor is, ha csupa „egészséges” vendége volt is, néhányszor, de mindenkor nagytakarítás *előtt*, szedessen szét szobánként minden szétszedhető bútort és egy-egy huszonnégy órára fertőtlenítessen valami erős fertőtlenítő, gőzölő szerrel.

Ezt az egész eljárást végre lehet hajtani az u. n. „uborka szezonban”.

Amint már volt róla szó, ez az eljárás azért is jó, mert elpusztítja az esetleges élősköket is, amilyenek a balha, poloska csótány stb.

Nézzünk azonban tovább.

Egyik nagyobb vidéki városnak a polgármestere járt itt Budapesten s betegesen tért haza és pár nap múlva nyakszirtmeregvedésben meghalt. Bebizonyítást nyert, hogy betegségét itt Budapesten szerezte. De hol és hogyan?

Hisz ugy-e bár, egy művelt ember csak vigyáz magára. Tudja és bizonyára nem is mellőzi az óvatosság szabályait. Minden lépése annyira szabályozott, hogy szinte képtelenség elgondolni, hogy hol lehetett az a veszélyes hely, ahol az illető belekerült a bajba.

Mindenesetre megfertőzhetett az illető abban a fogadóban is, ahol szállva volt, amikor más, már megfertőzött s a betegséget már magában hordó egyén után került éjjelre az ágyba.

De vajjon máshol nem fertőzhetett meg? Hiszen egy hivatalos uton levő egyén napjában rengeteg helyen megfordul.

Bizony van a fertőzésnek még akárhány más eshetősége is. Van a fertőzésnek egy rendkívül érdekes, egyszerű, de a falusi nép által már réges régen ismert eshetősége is.

Faluhelyen már réges-régen tudják, hogy vannak bizonyos betegségek, melyek feltétlen elterjeszthetők, amint ők mondják: „küldhetők”, úgy, hogy a beteg ruhadarabjait, sebrongyait, megfertőzött tárgyait elhajigálják s hogy a betegség elkapásához — untig elég, ha az egészséges ember csak rá is lép az elszórt tárgyára, rongyra, avagy ezeknek csupán a fekvőhelyére akár lábbelisen, természetesen méginkább, ha mezteláb és nem is kell, hogy azokat a tárgyakat az egészséges ember felvegye.

Máskor is, de különösen a mai háborus világban, mikor úgy sűrűg-forog az óriási távolságokról kicserélődő emberáradat, mint a megbolygatott óriási hangyaboly, amelyek sohasem tudhatni, hogy mikor, hol, kinek, minek, honnan jövőnek, milyen egyéneknek keresztelkedik az útja, hogy kik érintkeznek egymással: annyira óriási nagy az eshetősége annak, hogy betegség hordozó „gazdák” kerülhetnek össze százakkal, ezekkel vasuton, vendéglőkben, szállókban, az utcán, hogy nincs olyan dolog, amire nem volna szükség kiterjeszteni az embernek a figyelmét.

És vajjon mi az, amit ezek a „gazdák” és bármely fertőző bajt hordó egyének legkönnyebben megfertőznek?

Ugy-e bár, az utca pora, a padló, a szőnyeg, a szék, pad.

Mi sem természetesebb tehát, hogy a baj nagyon könnyen fölszedhető a lábbelire éppen az utca porával és különösen pedig az olyan utcánál a porával, amelyik utca roppant forgalmas, meg amelyik vagy nem kap soha napfényt, vagy csak nagyon keveset.

Nem is kell több, csak az így megfertőzött lábbelit megfogdosni, amire töltetlen rákerül a sor este lefekvéskor és *mosatlan kézzel lenni* tovább.

Az éjtszaka folyamán önkéntelen is belenyulunk a szánkba, megérintjük esetleg testünkön lévő sebet, vérző pörsemet, esetleg föl is vakarhatjuk a bőrt. És legyen az a seb bármily apró, a baj végzetes lehet, ha este levetkőzés, cipőlehúzás után mosatlan, tehát piszkos, esetleg fertőzött kézzel fekszünk le.

Szóval a mosatlan kezünkkel fogva minden pillanatban ki vagyunk téve a bajnak, veszélynek.

Ez az a nagyon egyszerű fertőzési mód, amelyről eddig nem hallottunk a legtöbben s írni is tudunkkal csak egyik vidéki lap irt még.

Hiszen nem is csoda, mert annyira semmiségnek látszik az egész dolog, hogy kinek is jutna eszébe figyelmeztetni rá, hogy cipőlehúzás után mosatlan kézzel soha le ne feküdjék.

Pedig éppen ebben rejlik az egyedüli orvosság.

Soha nem szabad cipőlehúzás, lehúzás, cipővel való bánás után mosatlanul hagyni a kezünket és soha meg ne engedjük és meg ne tegyük, hogy zsebkendővel verjük le, poroljunk le cipőnköt, mert az ilyen gondatlan cselekedet, mulasztás egész sor bajt akaszthat a nyakunkba.

Ezt a szabályt tartssuk be magunk is, tartassuk be házuk népével, alkalmazottainkkal is.

Hiszen tisztá kézzel, még az alvás is jobban esik.

Azért egy vendéglőben, fogadóban se hiányozzék a mosdóvíz a mosdóról letekvés idején, hogy a vendégnek is módjában legyen cipőlevetés után kezét nyomomban megmoshatni. Sőt ha a vendéglős figyelmezteti vendégét, hogy ott ám a mosdóvíz a mosdón, ha cipőlevetés után meg akarná a kezét mosni: nemcsak az egészségügynek tesz nagy szolgálatot, de udvariasságot is követ el vendégével szemben, mint figyelmes vendéglős, szállós.

És miért ne legyünk udvariasak, ha az az udvariasság mindenkinek csak hasznára válik? Nemesesóói.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

A horvátországi vendéglősök és a borárának maximalása.

Amint illetékes helyről tudomásunkra jutott, a horvátországi vendéglősök 54 ipartársulathól alakult szövetsége kebelében mozgalom indult meg, hogy az *új bortermésre vonatkozólag hatósági ármaximalás* történjen. Tudniillik abból a nézetből indulnak ki, hogy az uborokat nemcsak lehetne, de kellene is egy általánosabb árszabályzat keretébe vonni, ha ez az uborokat illetőleg ki is vihetetlen.

Azt is óhajtják elérni, hogy a hadügyminiszter a hadsereg borszükségletét a termelőktől, termelő szövetezeteiktől közvetlen szerezze be, hogy ezzel is már irányítaná a borárakat. Tehát ezen a réven is azt akarja a szövetség elérni, hogy fekeznék azt a garázdaságot, amelyet boldog-boldogtalan elkövetet borvásárlási spekulációval a vendéglős és borfogyasztó közönség rovására.

A borárak fekézésére eddig megalkották a szövetezet kebelében alakult *pinceszövetkezetet*, amely tagjai számára borokat ad-vezek saját érdekeik fejlesztésére vicellereket képez.

Mindezzel kapcsolatban nem érdektelen megemlíteni azt sem, hogy a horvátországi vendéglős szövetség megalkotta saját kebelében a háborus mizériák csökkentésére a *vendéglős fogyasztó-szövetkezetet* is. Ez a szövetezet szerzi be, osztja ki a tagjai számára szükségelt fogyasztási anyagot. Ez veszi át a hatóságok által kiutalt fogyasztási cikkeket és osztja is ki tagjai közt. Ezzel a szövetséggel áll közvetlen összeköttetésben hatóság, minisztérium.

Hogy különben a horvátországi vendéglős szövetség mily életrevalónak bizonyult, még megemlíti azt is, hogy megalkotta a vendéglős iparral foglalkozók, foglalkoztatók, tehát alkalmazók és alkalmazottak részére az u. n. *halálzási alapot*, amely alap már eddig *jélmillió* koronát fizetett ki.

Létesítettek *hadisegély alapot* is. Teljes egészében azonban ma még csak Zágrábban működik, ahol az elesett családapa foglalkozására való tekintet nélkül 150 hadiárva kap teljes ellátást, gondozást s ahol a leányárvák szabad idejükben a vendéglős szövetség szerezte anyagból harisnyákat, érmelegítőket kötnek a harctéren levő katonák számára.

Mindezt a vendéglős szövetség azért alkotta meg helyes érzéssel, hogy élénk-

Budapesti Ovadék Szövetkezet

Ovadékokat

éttermi-, kávéházi- és szállodai pincérek részére korlátlanul folyósít és váltópénzeket. — Tagfelvétel bármely időszakban. — Kedvező feltételek. — Gyors és előnyös lebojzoltás. — Hivatalos helyiség: Budapest, Rákóczi-ut 55. II. Hivatalos órák: d. e. 9—12-ig, d. u. 3—6 óráig

seget adjon a vendéglős szövetség működésének, amit úgy látszik, el is ért.

Nemescsói.

Eltűnt a kukoricás kenyér. Junius 24-től fogva újra csak rozs és buzaliszt kerül a forgalomba, mert a Haditermény R. T. a kukoricaliszt kiutalását beszüntette. A kenyeret ezentul felerészben buza, felerészben rozslisztből kell sütni. Ezzel az intézkedéssel nemcsak jobb, de olcsóbb kenyeret is eszünk ezentul.

Burgonyát postán tilos külföldre szállítani. A kereskedelemügyi miniszter a liszt-neműek, zsír-, szalona-, húsfélék kiviteli tilalmát kiterjesztette a burgonyára is július 1-től kezdődő hatállyal, úgy hogy ezentul országunk határán túl a posta burgonyát nem szállít.

Az új termés felosztása. Megjelent tehát a kormányrendelet az idei gabonatermés rekvizálásáról is.

A rendelet értelmében zár alá kerül a buza, rozs, kétszeres, árpa és zabtermés.

A termésből köteles a lefoglalt termést learatni és mihelyt csak lehet, kicsépelgetni. A cséplés ideje a község előljáróságánál bejelentendő, miről a törvényhatóság első tisztviselője azonnal értesítendő.

A kicsépelte terméskből csak a terményátvevő bizottság által meghatározott mennyiség maradhat a termelő kezén, még pedig 15 éven felüli eltartott férfimunkás számára havonként és fejenként 15 kg, a többiek számára ugyancsak havonként és fejenként 12 kg.

Ugyancsak 12 kg. havonkénti és fejenkénti mennyiség bevásárlására kaphat jogosítványt minden nem-termelő a Haditerménytől való vásárlásra, aki eziránt ugyancsak a Haditerményhez intézett bejelentéssel él.

A hatóság által ellátottak 7 kg. lisztet igényelhetnek fejenként és havonként.

A budapesti ovadék szövetkezet, mely közben a háboru előtt alakult, de a közbejött rendkívüli viszonyok folytán üzemét nem folytatta, folyó évi július hó 1-től kezdődőleg működésbe lépett. Ezen, amint velünk közlik, a főpincérekkel szemben igen humanusan gondolkodó szövetkezet elveinek és célirányos gondolkodásának máris tanujelét adta, mert a főpincérek számára szükséges ovadékokat, — az eddigi szokásoktól eltérően — a törvényes kamatláb szigorú figyelembevételével, igen szolid és couláns módon folyósítja. A kitűzött nemes cél érdekében, hogy a főpincérek az uzsorás kezektől megszabaduljanak, az igazgatóság új tagok felvételére is elhatározta magát, s így bármely szaklárs, ki megbízhatónak igazolódik, teljes bizalommal fordulhat a Budapesti Ovadék Szövetkezet igazgatóságához, vagy választmányához, mely a hivatalos helyiségben, Budapest, VIII., Rákóczi-ut 55, II. em.

d. e. 9—12, vagy d. u. 3—6 óráig a felvételre, vagy ovadékkért jelentkezőnek szívesen rendelkezésére áll.

Németországban szabályozzák a kávé árát. A berlini közlelmezési hivatal felhívta az árvizsgáló bizottság figyelmét arra, hogy egyes kávéházakban túlmagas árat kérnek a fekete- és tejeskávéért. Azt mondja a közlelmezési hivatal, miután ma már csak kávépótlékból készítik a fekete kávé, amely jóval olcsóbb a szemkávéval és kevesebb cukorral szolgálják fel, helytelen a régi, magas kávéárat fenntartani.

Kimérendők a lovak. A belügyminiszter újra rendelettel fordult a törvényhatóságok első tisztviselőjéhez, hogy az ország főállomástanak kimérelése szempontjából nagy gondot fordítsanak a loápolásra. Nem szabad a lovak munkabírását túlságosan igénybe venni, amit ma a lóhoz nem értő gyerekek és asszonyok sokszor megtesznek, lévén ők a lóval bánók.

Az agyonterhelés következtében sok ló letag lesz, el is pusztul. Fel kell tehát a népet világosítani a lóval való helyes bánásmódról. Azokat pedig, akik az állatokat bármi okból kinozzák, szigorúan meg kell büntetni.

Nagyon helyes a rendelet! Csak már végre-valahára az emberre is gondolna valaki s róla is történe ilyen gondoskodás.

Közgazdasági hírek. Új szálloda részvénytársaság. Egy konzorcium Fiumében és Abbáziában több szálloda épületet vásárolt. Így az ismert Quisisana-fogadó is magyar tőkepenzések tulajdonába került 620.000 korona vételáron. A konzorcium most átalakul részvénytársasággá egyelőre egy millió korona alaptőkével. Ugy értesülünk, Fiume mellett, Cirkvenicában is új fogadók fognak épülni. — Talán akkor nem mennek a pesti magyarok Velencébe pénzt költeni.

A temesvári sörfőzde tőkeemelése. A Temesvári Polgári Sörfőzde R. T. igazgatósága legközelebb tartandó ülésén el fogja határozni a társaság alaptőkéjének felemelését. A tőkeemelés a vállalat nagyarányu terjeszkedése teszi szükségessé. Valószínűleg a háboru alatt elért nagy nyereség következtében és újonnan kibocsátandó részvények reményében olyan nagy a kereslet a vállalat részvényei iránt. A részvények legutóbb 845 koronáról 880 koronáig emelkedtek. A vidéki sörgyárak nagyobbitását és terjeszkedését vendéglőipari szempontból örömmel fogadhatjuk, mert ezáltal a kőbányai sörfőzdek hatalmas versenytársat kapnak és a diktátori uralom a söriaccon lassankint meg lesz törve.

A temesvári szeszgyár tőkeemelése. A Temesvári Szeszégető és Finomító R. T. is csoda jó üzletet csinálhatott. A július 18-án tartandó rendkívüli közgyűlésen az igazgatóság 2500 darab új részvények

kibocsájtása által az alaptőkéjét 3 millió 500.000 koronáról 4 millió koronára kívánja felemelni. A társaság egyébként a Magyar Bank alapítása.

Befásítják a Balaton környékét. Ugy értesülünk, a földművelésügyi miniszter akciót indított a Balaton környékének beerdítése érdekében. A beerdítés számára csupán azok a területek jöhetnek számításba, amelyek egyébként használhatatlanok és mondjuk meg őszintén, ahol mindig — disznócsordák legeltek s elérítették a közönséget a Balaton menti nyaralástól. A befásításra a somogyi és az északi part kavicsos talaja, legelő területe jön számításba. Ezt már régen kellett volna kezdeményezni. Most is csak attól tartunk, hogy ha a *Balaton Szövetség* és a balatoni biztos ezt az akciót nem veszi keményen a kezébe, a vidéki urambátyámos közigazgatás maradi kényelmével a kormány pénz- és egyéb való támogatása mellett is el hagyja aludni ezt a hasznos és szükséges akciót.

A közszükségleti cikkek kötelező előállítás. A hivatalos lapban rendelet jelent meg, hogy ha az az eset áll elő, hogy valamely közszükségleti cikk kifogyásának veszélye fenyeget, akkor a kereskedelemügyi miniszter hivatalból kötelezi az illető vállalatot teljesítő képességének megfelelő mértékű termelésre, sőt ha ellenszegülne, terhére és költségére elrendeli és fogantatosítja a termelést. Egyuttal kikötötte magának a miniszter az egyes iparcikkek árának megállapítási jogát is.

A korpaellátás újabb tervezése. A korpa központ úgy tervezi, hogy az eddigi rend helyett az elosztást úgy fogja eszközölni, hogy községenként maga a község előljáróság állítja meg, illetve írja össze az egész községre szóló szükségletet, még pedig egyszerre egy-két óra szólót. A központ azután a községeknek utalja ki, a községek pedig a maguk hatáskörében osztják azután szét az érdekelteket.

Kávépótló. Mivel kávénk már nincs, a Közlelmezési Hivatal új kávépótló anyagokkal kísérletezett.

Tudjuk, hogy a hadvezetőség már a háboru eleje óta szedi tea-pótló anyagul a földi szeder (*Rubus Spinosus*) levelét. Azt is hallottuk, hogy a németek a *galagonya* levelét fedezték fel, mint igen alkalmas kávépótló rovényt. Most meg olvassuk, hogy a Közlelmezési Hivatal várakozáson felüli sikert ért el a *kalángyökér*, *kukorica* és *szőlőmag* keverékéből előállított anyaggal, mint a legújabb „Mokká”-val. Ugy állítják, hogy az új „kávé” megkülönböztethetetlenül hasonlít a „rég” kávéhoz.

A dologban mindenesetre érdekes, hogy világháboru kellett ahhoz, hogy gondolkodni, próbálni és legfőképp pedig, hogy egyszer már a magunk lábán járni is megtanuljunk. No de ez is valami!

A gabona gyors szállítására a Haditeremny minden katonai vonalparancsnoksági szekhelyen létesít ellenőrző biztosi állást Ennek feladata lesz a bejelentett szállításnak megfelelő mennyiségű vasuti kocsirol gondoskodni a rögtön való szállíthatóság érdekében. Ezek a biztosok közvetlen és állandó összeköttetésben állanak a körzet gazdaságaival.

Uj török postaegyezményről kapunk hírt Eszerint ezentul Törökország és köztünk való viszonylatban 20 kg.-os súlyig vesznek fel postacsomagokat.

A burgonya maximális ára. Az Országos Közélelmészeti hivatal elnöke az ország összes törvényhatóságait megkereste azzal a rendelettel, hogy további intézkedésig az 1917. évi burgonyatermék eladási árát, ha most a burgonya, métermázsánként 40, ha nem. 36 koronában állapítja meg.

A bor árának drágítása nem büntethető. A kolozsvári ítéletábla fellegbbiteli tanácsa érdekes elvi jelentőségű döntést hozott.

A döntés és a döntés alapjául szolgáló eset a következő.

Czitrom József és társai a mult év őszén megjelentek Pókafalva községben és 94 veder bort vásároltak össze anélkül, hogy kereskedők, vagy bejegyzett cégű ügynökök lettek volna.

Ezért *Czitromot és társait* a gyulafehérvári ügyészség árdrágítás miatt perbe fogta, de a törvényszék — bár a vádat minden tekintetben beigazoltak látta — a vádlottakat felmentette azzal, hogy: a bor nem közszükségleti cikk.

Közszükségleti cikk szerinte az, ami a létfenntartáshoz minden embernek okvetlen szükséges, ami szélesebb néprétegeknek napi tápláléka, amelynek a piacra való jutását ha árdrágítással mesterségesen megnehezítik, a fogyasztóközönség létfenntartását veszélyeztetik.

Ámde a bor nem ilyen. A bor az életfenntartáshoz egyáltalán nem szükséges, mert azt mindenki nélkülözheti s megdrágítása vagy piacra való vihetésének megakadályozása, attól való esetleges elvonása a fogyasztóközönség életfenntartását egyáltalán nem veszélyezteti.

Erre az álláspontra helyezkedett azután másodfokon a kolozsvári ítéletábla is.

Az érdekes és elvi jelentőségű határozatról mi is érdeklődéssel vettünk tudomást. Mivel azonban az utolsó szó a kir. Curriát illeti meg s annak határozata fogja majd a kérdést végleg rendezni és a többi bíróságokra is kötelezően elintézni: a kérdésre végleg csak majd a Curia döntése kapcsán fogunk visszatérni.

Mindamellet már most megjegyezzük, hogy a mi álláspontunk is az, hogy nem tartjuk a bort annyira elsőrendű közszükségleti cikknek, ami nélkül el ne lehetne lenni. Ezért tehát nem tartjuk a bor árát sem alkalmasnak a maximálásra.

Mi azonban főképp azért nem tartjuk alkalmasnak a bor árát a maximálásra, mert a bor annyira egyedi sajátú természetű cikk, vagyis olyan sokféle a bor, (közönséges; asztali, újbor, óbor, aszubar; hegyi, homoki; tokaji, budai; vörös fehér stb.) hogy képtelenség lenne azt egyáltalán ármegeállítást szempontjából elbírálni alá venni, vagyis általánosan elbírálni alapot teremteni ahhoz, hogy egyáltalán bor árdrágításról lehessen szó.

Sziveskedjék bármily személyzetet

kizárólag

KREIBICH

írodájából

Budapest, IV., Borz-u. 3

rendeln. Különösen kiválóan szakképzett

konyhaszemélyzetet ajánl.

Legszolidabb elhelyezés.

Telefon 7-20. 1-5

Jó barátok társas-összejövetel.

(Összejövetel minden szerdán délután 4 órakor.)

1917. július 18-án Subik János vendéglős urnál, X. Korponai-ut 7.

1917. július 25-én Hajós Károly vendéglős urnál, Farkasvölgy, Csenedőrlaktanya.

1917. augusztus 1-én Tompa Lukács vendéglős urnál, Márton-utca.

1917. augusztus 8-án Mayer István vendéglős urnál, IX., Drégeli-utca 5.

Bécsi levél.

Hadikonyhák lesznek a bécsi vendéglői konyhák. — A bécsi étlap-árak. — Hány vendéglős katona van Ausztriában. — Megszűnt vendéglők. — A sörhiány.

Bécs, 1917. július hó 8.

A napokban az alsó-ausztriai helytartóságnál a tartományi hadikonyha-bizottság ülésezett. A tanácskozás tárgya a bécsi

vendéglői konyhák hadikonyháká váló átalakítása volt. A tanácskozáson Penz Otmár, a vendéglős ipartársulat elnöke is részt vett s egyuttal megbízást nyert a részletes terv előkészítésére. A bizottság abban állapodott meg, hogy az összes bécsi vendéglői konyhából hadikonyhákat csinál, annak vezetésével a vendéglősöket bizza meg. A konyhákat pedig három osztályba sorolja és pedig: az I. és II. osztályban egy ebéd 1 K 50 f., II. osztályban 2 K 50 f., 3 K és a III. osztályban 3 K 50 f., 4 K 50 f. kerül majd. Kivétel csak a fogadói és néhány luxus étteremmel tesznek, ezeket az idegenforgalomra való tekintettel továbbra is meghagyják.

Ha ez a terv megvalósul, ugy a vendéglőipar melyreható átalakuláson fog keresztül menni.

A vendéglői hadikonyha felállítását avval indokolják, hogy a vendéglői étkezés szörnyű drága, a vendéglősök versengése sok élelmiszert használ el, továbbá dacára a különböző hatósági rendszabályoknak, az ételárak a vendéglőkben egyre emelkednek s egyes ételknél 1-3 koronáig terjedő árkülönbsétek vannak. Tájékozás céljából egy kis körstét tettem és a nagyobb éttermekből az étlapárakat kijegyeztem. Mint az árákból láthatjuk, a bécsi vendéglők ételárai nem igen maradnak el a kihiresített „drága” budapesti vendéglői áráktól.

A Johannesgasseban levő „Johanneshof” vendéglőben egy teríték (menü), amely áll levelesből, sült főzelékből és egy darabka tésztaból, 3 kor. 50 f., ugyanilyen teríték a Szt. István templom melletti „Deutsches Haus”-ban 5 K-ba kerül. A „Continental” szálloda éttermében egy szerdai napon 11-féle sült volt az étlapon, nyolcféle főzelék, ötféle hal, továbbá hideg füstölt hus adagja 5 K-ért, 1/2 körözött hering 2 K, két sardinia 2 K 40 f., az árak: rostélyos 5 K, hizs rostélyos 7 K, bárány gerinc 4 K 50 f., forrázott ponty 4 K 50 f., piritott vese 3 K 60 f. Nem mesze innen egy polgári vendéglőben a piritott vese 1 K 60 f., Tonelonnál, a híres rituais vendéglőben egy adag liba 12 K, főzelék 1 K 40 f., egy adag spárga 4 K, kelvirág 3 K 60 f., egy adag eper 4 K. A „Hamerling Hof”-ban egy másodrendű étteremben minden sült 4 K, göboly-rostélyos 5 K 60 f., főtt marhahus mártással 3 K 40 f. A mellette levő „Schiffmann”-féle vendéglőben a marhahus mártással 2 K 40 f. A Rotenturm-gasseban levő „Linde” vendéglőben rántott borsó levest is kapni ebben a

Uri- és női divatcikkek nagy választékban a

legegyszerűbbtől a legfinomabb kivitelig kaphatók

Raduli és Demeternél

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

zsirinséges világban, továbbá egy dupla beofssteak — az étlap szerint: „két személy részére“ 10 K; a Hotel „Oesterreichischer Hof“ éttermében a marhahus mártással 4 K, sertés comb kelfőzeléssel 5 K 80 f., saláták 1 K 10 f.-től 2 K 20 f.-ig, külön főzelék 1 K 40 f. Kávéból ugyan tilos most süteményt és fagyaltot készíteni, de itt valamint a Hotel „Stadt Brün“-ben egy szelet kávé-tortát kapni 1 K 40 f. A Währingerstrasseban levő „Pilsener Bierhalle“ igen nagy látogatásnak örvend. Az esti étlap 54 ételt tartalmazott. Árak: ökörszál — két csont — 3 K, gulyás, tormásus, egy darab bordaszelet (cotelette), párolt főtt, vagy hátszélűlt 5 K. Hagymás rostélyos 6 K. Bordaköz (ramsteak) vagy göbolyos rostélyos 9 K. A péntek esti étlapon 79 féle étel volt az étlapon. Sachernál ugyanakkor csak 30, a fogas adagja 6 K. A híres Gilly-féle vendéglőben „Zur goldenen Sense“ az esti étlap 26 ételt tüntetett fel, a körözött bordaköz 7 K 40 f., bizó rostélyos 6 K 20 f., vagdalt bélszín 6 K stb. A Burggasseban levő Gilly-féle vendéglőben „Zum Silber Brunnen“ csak 24 étel volt az esti étlapon, egy szelet vespencesenyve 5 K, bordaköz 7 K, kelvirág 3 K 50 f. A Deierl-féle étteremben a Babenbergerstrassen 35-féle étel volt az esti étlapon, a Maximiliankellerben a Burg-Ringen ugyancsak 35, a májas kölbász káposztával 3 K 50 f., egy sós ugorka 2 K 20 f., a Gröger-féle „Weingartl“-ban és az Operngasseban levő Wimberger-féle étteremben 37 étel volt az esti étlapon felsorolva, utóbbinál az adag lazac 10 K, kelvirág 4 K 40 f., halászlé 4 K, egy darab sós ugorka 3 K és egy pohár Waldmeisterbowle 4 K. A Hopfner féle étteremben a Grabenen 54-féle étel volt vacsorára, közte 13-féle főzelék, itt egy adag fogas 7 K 50 f., egy adag ponty 5 K. A „Riedhof“ étteremben nem oly bő a választék, ellenben a fogas ára adagoként itt csak 4 K 50 f. Viszonylagos mérsékelt árak a „Gasthaus zum Kühfuss“-ban van, ott az étlap 13 ételt tüntetett fel, délben és este egy és ugyanazon ételeket. Ennek a tulajdonosa azt állítja, hogy naponta — délben és este — csak egyfélélt főzette, olcsóbb árakat számíthat, mert gazdaságosabban főzhet.

A térszokról nem tettem külön említést, a lisztbiányra való tekintettel keveset készítenek, az ár adagoként 1 K-től 1 K 80 f. közt váltakozik. — Persze csak kis adagok. Kinek sok pénze van, Bécsben is ehetik finomat és bőven.

Ausztriában 167.000 vendéglős van, ezekből 71.320 van bevonulva, 21.000 vendéglői üzem a háború miatt megszűnt. Bécsben 700 vendéglő szűnt meg. A sörbiány legjobban fenyegeti a vendéglői üzemetek. Bécsben 3200 kis vendéglő van

s ezek most már csak ráfizetéssel és a jobb jövő reményében tudják üzletüket nyitva tartani. Ha a sörfőzdek az ideitermésből sörgyártásra nem kapnak árpát, akkor ezek a kis existenciák menthetetlenül elpusztulnak. Az ipartársulat most azt kívánja a kormánytól, hogy az üveg-sörkereskedést a háború tartamáig tiltsa meg. Ha a kormány a vendéglősök kérését teljesítené, akkor nagyobb mennyiségű sör szabadulna fel s több jutna a kisebb vendéglősöknek.

Mint ezekből láthatjuk, Ausztriában sincs rózsás helyzete a vendéglősöknek.

P. Gy.

NYILT-TÉR*)

Eladó

a Rákóczi-ut egyik mellék utcájában egy nagy

3 emeletes kettős ház

mely szállónak, vendéglőnek igen alkalmas. Vétel-feltételek rendkívül kedvezők. Részletesebb felvilágosítás a kiadóhivatalban.

VÉTEL.

Egy tíz-tizenötezer holdas vadászásra alkalmas

erdőt

keresek azonnali megvételre. Részletek meg tudhatók a kiadóhivatalban.

JÓFORGALMU

VENDÉGLŐ

forgalmas helyen, az üzletől való visszavonulás miatt eladó. Cím a Fogadó kiadóhivatalában, Budapest, VIII., Gyulay Pál-ut. 9. 3-3.

Az e rovatban közöltékért nem vállal felelőseget a szerkesztőség

Kevés a vonat.

A balatoni forgalom nagyobbik felének lebonyolítója a Déli Vasut. A háborús mizériák miatt mégis olyan kevés vonatot tud indítani, hogy a szokásos szombati kirándulás alkalmából induló vonatról százával maradnak le az utasok. Ennek természetes folyamánya, hogy az utasok inkább már egy nappal előbb utra kelnek, csak itt ne rekedjenek. De még így is megcsúsznak, hogy százával visszamaradnak az utasok.

Visszatelék szakasztott a tülekedés, a

mellyel szemben szinte tehetetlenek a vasuti hivatalnokok:

Igy esett meg, hogy egy visszafelék jövő vonat Siófokig már annyira megtelt utasokkal, hogy Siófokon valóággal megostromolták a vonatot, fellelepedtek a vonat tetejére és Kelenföldön igaz: kormosan, piszkosan, de meglegedetten másztak le a vonat tetejéről.

Ebből az alkalomból kell megemlítenünk azt is, hogy illetékesek és nem illetékesek nem győzik eléggé figyelmeztetni a közönséget, hogy ne utazzon annyit s a közönség szemére hányják, hogy sohasem utazott annyit, mint ma.

E sorok írójának épp a napokban akadt szintén sűrűs útja, amikor a megváltott jeggyel már nem kapoti helyet a megfelelő kocsiosztályban s ő is, mint több más, kénytelen volt a vonat kevés tartózkodási ideje miatt egy magasabb kocsiosztályra folyosójára felkapaszkodni, hogy vissza ne maradjon.

Mikor aztán jött a kalauz, olyan parázs kis ribilliót rögtönzött, hogy no, sőt előzőleg odakeveredett másik utassal már a birságot is lefizette, csak még be nem vezette, amiért aztán még visszalehetett tőle venni.

Hogy a közönség sokat utazik, igaz. De viszont az is igaz, hogy a közönség türelmét soha egy ki nem aknázták értelmetlen közlekedési renddel, mint ma, soha bele nem kényszerítettek közönséget egy a sok utazásba, mint ma

Hogy miért, majd rámutatok mindjárt. Mindenekelőtt az első baj, hogy csaknem napról-napra változik a menetrend, de még ez volna a kisebbik baj. Ma ugyanis megszokta már mindenki, hogy nem órával, hanem órákkal sőt félnapokkal előbb ott ácsorog a vasuti pénztár előtt.

A nagyobb baj az, hogy nem használják fel okosan a mellékvonalakat és nincs csatlakozás.

Csak egy példát hozok fel.

Győrtől Szombathelyre három irányban juthatni: Pápán, Csornán és Nagycenken illetve Sopronon át.

A három irányból azonban csak egy a valamire való, használható irány, a Pápán át való, mert a másik kettőnél vagy abszolút nincs, vagy nagyon rossz a csatlakozás, úgy hogy meg is, meg nem is várja meg egyik vonat a másikat.

De menjünk tovább.

Szombathely felől reggel 6 óra táján ér egy vonat Pápára. Előtte öt-tíz perccel pedig már elindul Pápáról Csorna felé a vonat.

Csorna felől Szombathelyre szintén reggel megy egy vonat, Hegyfaluon azonban a sárvár-közégi vonat már nem tudja bevárni, mert elmegy előtte vagy félórával. Így aki Bük-Közeg felé akar utazni, ott reked Hegyfaluon.

Ennek az állapotnak kettős következ-

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!

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.
Orvosi szaktekintélvektől nevezett újjánlva gyomorpatalmak, étvágytalanság, gyomorférges, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérképek eseteiben.

Megrendelhető
Schönborn Buchheim gróf
urad. ásványvízeinek
bérletességénél, Szolyva.

ménye van, az egyik: agyonzsutolják a fővonalakot utassal annyira, hogy rognak a vonatok, viszont a mellékvonalakon aránylag kevés az utas és van hely bőven; a másik: ami utat egyvégtében megtehetne az ember, két-három külön megtett, részutazással kell megtennie, ami által nemcsak felesleges időt, de felesleges pénzt is pocsékoltnak az emberrel.

Ha ezen az állapotokon segítenek, akkor megszűnik a közlekedési rend-oka az ok utazás.

Itt van pl. Budapestnek Komárom felé két vasutvonala, egyik Bicskén, másik Dorogon át. Vajjon nem lehetne-e jó menetrenddel, csatlakozással az utasok egy részét, az Almás-Füzitön túl utazókat Dorog felé terelni, hogy a Tatáig tartó helyi közlekedő utasok számára maradjon több hely?

Legalább azt a kevés vonatot hozzák jó csatlakozással összeköttetésbe, ami van és szüntessék vele a mesterségesen előállított zsúfoltságot, hiszen a jó összeköttetésért még fáradságtól sem retten vissza az utas. Például sergesen keresik fel az utasok a Győrből Sopron felé reggel 6 óra után induló vonatot, hogy azután Kiscenck—Hidesegeen leszállva 3/4 órai gyalog ut után a déli vasut Nagycenk állomására átmenve Szombathely felé csatlakozást kapjanak.

Nemescsóói

ÜZLETI HIREINK.

Lipócy Norbert a kassai Andrassy kávéház tulajdonosa kávéházát renoválta, f. évi július hó 1-én nyitotta meg újból.

Lettó Károly vendéglős a kálkapolnai vasuti vendéglő bérletje, az üzletét teljesen átalakítva ünnepélyesen f. évi június hó 27-én nyitotta meg.

Gregorits Simon budapesti vendéglős népszínház utcai vendéglőjét a mai kor igényeinek megfelelően teljesen átalakítva újból f. évi június hó 1-én nyitotta meg ünnepélyesen.

Reigl László vendéglős a bártfai gyógy-éttermek és kávéház agilis bérletje a Bártfa fürdő tulajdonát képező kaszinó vezetését is átvette, azt a múlt hó 28-án nyitotta meg nagy ünnepélyel.

Stern Sándor eperjesi vasuti vendéglős üzletét a mai igényeknek megfelelően rendezte be, azt f. évi június hó 17-én adta át újból a forgalomnak.

Schrank Mátyas kőbányai vendéglős üzletét átalakította úgy, hogy a Jászberényi ut egyik legszebb üzletévé varázsolta át.

Nemesics Samu taproncai gyári vendéglős, a Fogadó egyik kezdetétől fogva leg-
teljesebb harcusa aug 1-ével megváltik

10 évi tevékenységének helyétől és fölcseréli azt a sunjai vasuti vendéglősséggel.

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

Hasznos Tudnivalók.

Kifejtett borsó téliére.

A kifejtett borsót szárítva eltehetjük a következőképen:

Egy lazek vizbe 2—3 marék sót dobva, azt felforraljuk. Mikor a víz forr a fejtett borsót beleöntjük és 5—6 percig főni hagyjuk. Ekkor szűrővel kiszedjük s zítán vagy akár deszkán tül alatt a napon megszáritjuk. Esetleg sütés után kementében is szárithatjuk, vagy külön száritón, ha van. Többször megkevergetjük, hogy egyenlően száradjon. Ha zörgősre száradt és gondoljuk, hogy már jó, tül zacskóban száraz helyen tartjuk.

Zöld dió befőzés.

A megmosott és kettévágott diósze-
ket tül megzurkáljuk és súlyát meg-
mérjük. Ekkor körübelül minden har-
madik darab dióba szurjunk egy-egy
darab szegfűszeget, a másikba fahéjat. A
diót lehetőleg ködednybe téve, forrázzuk le
vízzel s hagyjuk állni másnapig. Ekkor a vi-
zet róla eltávolítjuk s újra frissen forralt
vízzel forrázzuk le s újra állni hagyjuk más-
napig. Így ismételjük ezt 8 napon keresz-
tül, erre a dió keserősége eltávolodik. Most
ahány kiló a dió, ugyanannyi kiló cukrot
és ugyanannyiszor fél liter vizet veszünk.
A vizet mind, de a cukornak csak har-
madrészt tesszük a tűzhöz egy citrom-
héjjal együtt és mikor forr, a diót bele-
tesszük és együtt főzzük 8—10 percig.
Ekkor elvesszük a tűztől. Másnap már
csak a lét tesszük fel főni a második
harmadrész cukorral. Mikor megint forr,
akkor tesszük bele újra a diót és főzzük
ismét 8—10 percig. Harmadnap ugyan-
csak így tesszük fel először a lét s most
már a többi cukorral együtt. Újra 8—10
percig főzzük a diót ovatós kevergetés
közben. Ekkor nézzük meg, hogy jól át
van-e főve a dió s ha igen, úgy üvegekbe
tëve dunsztoljuk ki, de igen kevés ideig
szabad tűzön hagyni és természetesen az
üveget szorosan lekötvé hólyag papírral.
Ha a dió leve tulságos sűrű lenne, har-
madszori felforralás előtt bátran önthet-
ünk hozzá egy fél liter vizet.

Ugorka eltevése.

Mid-évig kemény, ropogós marad az
ugorka, ha a következőképen tesszük el:
A hibátlan megmosott ugorkát tiszta
üvegbe oly módon rakjuk, hogy közbe-
kötse kaprot, meggyfalevelet, szőlő-
kapt és egy két szelet tormát tesszünk.

Középerős ecetes vizet, egy kis sót és
néhány szem magyar borsot forralunk
össze egy edényben s ha ez már lan-
gyosra lehült, ráöntjük az ugorkára. Ekkor
az üveget marhabólyaggal, vagy dupla
hólyagpapírral szorosan lekötvük s pelyva
vagy széna, esetleg ruha között kidunsz-
toljuk. Addig hagyjuk a tűzön a fazekat,
melyben az ugorkás üveg van, amíg a
víz a fazékban forr. Ekkor a tűzhely
szélére huzzuk a fazekat s hagyjuk hűlni
néhány óráig. Mikor a fazékból az üve-
göt kiemeljük, jól megtörölgetjük s úgy
helyezzük el a hűvös kamrába.

Ribizli-bor.

Két liter ribizli-lé, három liter víz, fél
liter meggylé közre egy kilogramm cuk-
rot tesszünk, az egészet összekeverjük s
ki hagyjuk forrni, mint a mustot. Ha jól
kiforrott és megtisztult, lefejtjük üvegekbe.
A meggylé azért jó hozzá, mert a színe
ettől sokkal szebb. Ha azonban azt nem
teszünk hozzá, helyette is ugyanannyi
ribizli-levet kell tennünk. Ha van, akkor
a keverendő mennyiség az itt elmondot-
táknak lehet tízszerese, százszorosa is.

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett levelükön külön választ kérnek, választébeget vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek soralkal.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk.

Freh Gyula Japánban lévő hadiopolgy honfitár-
sunk január 8-áról kelt levelezőlapon »Aonogahara
b/Kobe Japan»-ból, az »Abtheilung No. VI.»-ből
küldi üdvözlését üthontevő kartársainak.

L. József, szbfr, Miskolc. A prózában és versben
küldött üdvözlést köszönjük s igéretén fogjuk: ha
a szükség úgy kívánja, jöjjön, mint kalapács.

P. János, Art. Messabt. 512. Táborigposta 635. Neve-
zett könyvekről nem tudunk, így nem is küldhetjük.

Sz. József, Bpest, VI., Liszt Ferenc-ter II. Panaszát
áttettük illetékes helyre elintézés végett.

Pályaudvarnál

lévő vendéglő, szállóval, bevonulás miatt min-
den elfogadható áron eladó. — Értekezhetni:
Bary József tulajdonosnál, Egerben. 6-6

Pályázat

vasuti vendéglői üzlet bérbevételére.

A Máv. pécsi üzletvezetősége 15362/1917. sz. a.
megbírdeti a mitrovicai állomási vendéglői bérletet.
Pályázati határidő 1917. július 19. déli 12 óra.
Az 1. koronás bélyegű kérvények »Ajánlat a Mitro-
vicai állomáson lévő vendéglői üzlet bérbevételére»
felirattal, zárt és lepecsételt borítékkal, kellő okmá-
nyokkal láthatóak el. Bánatpénz 100 korona s július
18-ig letétendő. A bérlet kezdődik 1917. szept.
1-én s tart 5 évig. Bérleti helyiségek: 2 lakoszoba,
egy I.—II. o. étterem, cselszobák, konyha, ital-
mérő, felhúzó, éléskamra, két pince, árnyékszék,
fáskamra, gazdasági udvar. Közlekedési értesítéseket
az Úv. ad a hivatalos órák alatt.

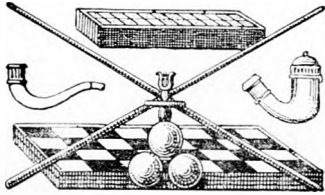
Színház-tér, Stefánia-park mellett

6-12

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg,
elektiv szolgáltatás minden szobában. Villanyvilágítás. Fürdővel ellátott szobák.
(ülők fürdők. Külön lakosztályok 2—3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe
-posits. Nagy csarnok Hall). Disztes téli kert. Nagy hangverseny és bankett-termek,
legény nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Ettermi és kávéházi
-yári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyerdemű közön-
ség szíves pártfogását kéri Kass János tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

KASS-SZÁLLÓ

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,ignum santum-golyók, bábuk, setabotók, tettek- és porostyánkő dohanyzó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsu arszamitással, pontos határidőre vasúti szállítással** — elfogadtnak

Borkövet,

száraz seprút, legmagasabb árban **vesz**
Grünfeld Gyula borke eskedő, Kecskemét 2/3

Házasság.

Hadmentes 26 éves izraelita fürdővendéglő tulajdonosa elvenne 18-22 éves leányt vagy gyermeketlen özvegyet **25-30.000 korona** hozománnyal. Csakis fénykés ajánlatra megy válasz. Az arckép kiáratva vissza lesz küldve. Ajánlatok „JO PARTI” jelige alatt a Fogadó kiadóhivatalába küldendők. 3-3

Vendéglő

Zalaszentivánon két nagy-hírű vasutállomás között, szép kocsmái berendezéssel és a szomszéd határban lévő 10000 réyszögös és hullámos, de kitűnő termő szentőfölddel együtt **eladó.** százhuszezer K örökáron azonnal. A vendéglőben a fogyasztás átlag 300 hl. borban és egyéb italokban. A "feldbirtokot" ez idő szerint felében munkájuk és ezen a címen még külön 20-25 százalék jövedelem van biztosítva a vendéglői jövedelem mellett. A vétel tehát iktos vagyonosodás. Bővebb felvilágosítást nyújt:

Kluger Józsefné tulajdonos
Zalaszentiván. 1/3

Az „Artesia” részvénytársaság

ILONA

űdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

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

Eladó fogadó.

őzv. Csányi Lajosné fogadója **Keszt-helyen** egész új építet, mely a következő helyiségekről áll: 14 vendégszoba teljesen modern berendezéssel, 3 szoba a fogadós lakása, 4 nagy étterem, melyből egy átalakítható kávéháznak, nagy fedett tekepálya, gyönyörűen befestett nagy kerthelyiség a vendégek részére, ahol 1000 személy részére lehet ültetni, 2 nagy pince 800 hektó borknak, nagy konyhát, továbbá a fogadóhoz szükséges összes melékkelhelyiségek. Jelenleg 160 sebesültnak átalakítva hadikórházzá, a kinstár fejenként és naponként fizet 3 kor. 70 fillért, a bevételt is átveheti, ára 150.000 kor., szükséges tők: 60.000 korona. 2-4

Eladó ház és vendéglő!

Ugrai Antal vendéglőnek Szentesen, a központhoz közel, új n nan épült szép csinos emeletes háza es vendéglője nagy tekekkel, amely szállodának könnyen átalakítható, sok meléképűttel, berendezéssel vagy anélkül eladó és azonnal át is vehető. Ezen a helyen több mind 50 éve vendéglő van. A vendéglői helyiség bármiféle más ületnek is alkalmas.

2-3

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Aruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árakban

	Kor. érték
Rumburgi lepedő 175/230 — — drbjá	55.—
Dupla damaszt abrosz 150/150 — —	25.—
„ „ „ 150/180 — —	30.—
„ „ „ 150/250 — —	35.—
„ „ „ 150/300 — —	40.—
Színes beszövírt kerti abrosz — — — — 150/150 dbja	18.—
„ „ „ — — — — 150/150 „	20.—
Dupla damaszt szalvéta 60/60 tucatja	45.—
Nehéz „ „ „ 70/70 „	65.—
Színes kávé-szalvéta — — — —	7,50
Damaszt törülköző — 55/120 „	50.—
Neh. dam. „ „ „ 55/130 „	75.—
Égész neh. dam. törülk. 60/130 „	95.—
Neh. dam. párna huzat 78/88 drbjá	15.—
Pique takaró rózsá és kék 150/200 „	34.—
Trico nyári takaró 150/200 — —	28.—
Vászon pohár- s edénytörli tucatja 30 — —	40.—
Pincérkendő, tucatja — — — —	24.—

DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruháza
szállodások és vendéglősök szállítója

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

A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 14.

Allandó nagy mintarakatár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben úgy vi lany, mint sulyra berendezett, tehát üzemkötség nélküli zeneinket, melyekért

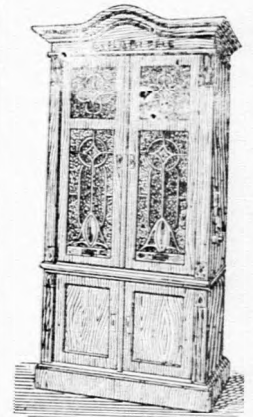
5 évi jótállást vállalunk.

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

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérelt 20 koronától kezdve.

Használt automatak félárban.



SAJT ::

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

Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak Répcelak.

A főváros közelében jóforgalmu

kantin kávékiméréssel

egy gyár közvetlen közelében, egy bérelt az illető község legforgalmasabb helyén, visszavonulás miatt eladó. Bővebbet a „Fogadó” kiadóhivatalában, Budapest, Gyulai Pál-u. 9.

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., Hévesvárm főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Sürgőnycim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontamatra

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.

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

Krondorfi savanyúvíz

Pincér urak szíves figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyúvizet ajánljának borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kft. vállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

1917. Vendéglősök Naptára.

Ezt a fontos és érdekes szakkiadványt ne mulasszák el a fogadós és vendéglősi parhoz tartozók beszerezni. Ár: 3 kor. 20 fill. **Ajánlási díj: 50 fill.** Megrendelhető: **FOGADÓ KIADÓHIVATALA, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

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

Papírszalvéták

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

Pincérek figyelmébe!

Fő- és fizetőpincérek, kiknek *oldal-zsebtárca* (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült. — a *legutányosabb árak mellett* — szerezhetik be:

Malnár Vilmos

szerszámgyárosnái, **BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városházán).**
Képes árjegyzék bérmentve

ERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpaccan.

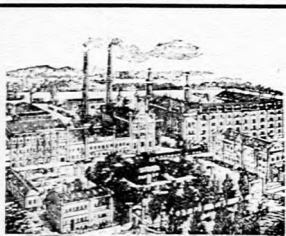
Chinaezüst- és fémáru-gyárának lőraktára:

BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 3. 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-Istvánt** sör, továbbá **Bajor és Baksör** különlegességeit. Betegeknek és kórházaknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű **Duplamalata** tápsör különlegességét.

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

Árjegyzékkel és föl-

világosítással kész-

séggel szolgálunk.

:: Telefonszám: 36. ::

:: Telefonszám: 36. ::