



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

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

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátásört

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
Győrszentmártoni füstölt sertéskarajt
Győrszentmártoni füstölt császárhust
Győrszentmártoni füstölt sonkát
Győrszentmártoni füstölt kolábszt
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 1-tesz leg-
jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.

Szálloda átvétel.

Van szerencsém az igen tisztelt szaktársak-
kat, ismerőseimet és jóbarátaimat érte-
síteni, hogy a

Savoy szállodát

Budapest, VIII., József-körut 16.
f. évi augusztus hó 1-én átvettem.

Szives támogatást kér tisztelettel

GROSZ ÖDÖN szállodás és a Berlin
kávéház tulajdonosa.

== **Fővárosi Sörfőző R. T.** ==

Kőbányán

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

Ungár Mór

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

Budapest, VIII., József-körut 11 sz.

Telefon: József 26-32.

Szakkabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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

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

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

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 intézet.
Budapest,
IX., Szvetenay-u. 16.

Jóforgalmu vendéglő
mészárszékekkel és gazdasági épületekkel egybekötve halál-kiadó vagy eladó. Bővebb felesertést nyújt: özv. Dreisziger Józsefné Csorna, Sopronn.

Kantinosi, üzletvezetői, pince-mesteri vagy csaposi
állást keres, avagy hajlandó valamely sör- vagy áruháznál teljeskörűen berendezett üzletét átvenni 1-2000 kor. ovadék me let 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-uca 9. sz. I. em. 10.) kérünk.

Német nyelv megtanulása magánúton
A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanító 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.

PANTOL MÁRTON éttermei
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.
Szakkabeliek otthona.
(Volt Wurgli's éttermek.)

Raposa Margit éttermei
Budapest, VII., Akácfa-utca 12. (Saját ház.)
Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok utcán áti kimérése. Szezsárdi siller 3.60, badacsonyi fehér 4 kor. Mérsékelt árak. Vasmegeyek találkozóhelye. Mindig frissen csapott Haggenmacher sör.

Telefon: Interurban II-11.
Figyelem!
Jó hírnévnek örvendő irodám a háboru miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitottam és azt személyesen vezetem.
MATZNER J. urat irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak, ugyszintén helykereső személyzet becses pártfogását kérve maradtam teljes tisztelettel
Pollák József
11-12 Budapest, VII., Sip-utca 7.

Nagyatádon, Somogy megyében a „Mátyás Király” szálloda szaba kútból
ELADÓ.
özv. PAUCHLY JÁNOSNÉ.

ÓBOR ELADÁS.
Gróf Batthány István-féle vadászlaki szőlőtelepemen 1915. és 1916. évi **termésből szüretelt 700 hektó** zöldfehér színű 2/3 részben olasz rizling, 1/3 részben ezerjő, 1/6 részben kövidinka és 1/6 részben magyarádi fajborokból álló **elsőrendű fajboraim eladók.** részben vagy egészen
A hétszáz hektó bor százhektós hordókban áll, melynek szesztartalma Maligant szerint 10-11 és a vadászlaki vasúti megállóknál levő telepemen bármikor megtekinthető, ahova Bácsalmásról Regőce felé menő vonattal 8 perc alatt lehet kiérni. — Bővebb felvilágosítást nyújt a termelő: **TOMANOVITS GYÖRGY** nagybirtokos **Baja**, Gróf Zichy Bódog-tér 7. szám. — 2-2

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

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

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

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

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

Eladó fogadó.
Haláleset miatt **Körmöcbányán** száz év óta fennálló **Szarvas fogadó**, kávéház, étterem, 16 teljesen berendezett szobával, táncteremmel, színpaddal, nagy gyümölcsösrel és konyhakerttel stb. szabad kézből aladó. Bővebbet özv. **Holzmann Mór**nénál **Körmöcbányán**, vagy **Holzmann Antalnál**, **Csacán**. 2-3

Yildiz kávéház
Rákóczi-ut 36. főemelet. Rókussal szemben.
Budapest éjeli életének központja. Szakemberek találkozó helye. Figyelmes kiszolgálás, szolid árak. Állandó cigányzene.
Weisz Dezső ü. v.

Iparsó
fagyalt, jegeskáv, hidegkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szöveges vagy írásbeli kérdézőskódásokra díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sójóvedék Vezér-ügynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

Előfizetési ár:

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

Lapmegjelenés:

Minden hől-én és 15-én.
M. kir. postatakarékpénztár számla 35999. sz

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

Hirdetési árak:

Oidal-nagyság szerint. Több-szori hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja: 6 korona.

A FOGADÓ-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

LAPTULAJDONOS ÉS SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársának”, a Szabadkai, Tolna, vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispesztenyőirnci-, Német ujeárt-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalóvidéki-, Sárosmezei-, Budatok és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőbur-, Turkeze és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jóközony 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. Fölhívotnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek meg nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentés után megküldjük az alapszabályokat. *Bevitelási díj: 2 korona. Evi tagdíj: 4 korona.* Az „O. V. Egyesület” tagjainak szakügyekben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az íródához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszoljuk 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 íránt az ipartársulat íródához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleményre kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

Vendéglősök ébredjétek!

Még el sem ült a nagygyűlés zaja, még a nyomán kell tollviharban meg sem száradt a nyomdafesték, még végleges kiutalt sem talált a vendéglős érdeke, még javában tart a mozgalmuszulte „lépés”-ek sorozata és még Isten tudja, mi minden még szükségét érzi a vendéglősség; amikor újra megkondul felette a vészharang! Hát vajjon mi történt?

Csekélység. Csupán csak annyi, hogy már a szomszédban ég a tető és a vendéglősség egyeteme lépés-eken tör a fejét! Igen is, a szomszédban ég a tető!

Mult heti vezércikkünkben rámutattunk, hogy a vendéglősség baját csak a tömörülés, szövetkezés tudja orvosolni. Most pedig ki kell mondanunk, hogy csak a gyors szövetkezés az, amely a vendéglősöket ki tudja rántani a kelepcéből és meg tudja őket menteni.

Egyik napilapunk logta meg a vész-hara ig kötelét, amikor rámutatott a nagytőke okozta ama veszedelmre, hogy már

a nagytőke nem elégszik meg pénzüiacunk diktátorságával, hanem ráveti magát mindenre, amiből hasznot préselhet.

Zsir, bőr, gyapju, kávé, rizs, vadhus, posztó, gyapot, takarmány, faggyu és így tovább, minden helyet talált a nagytőke feneketlen pincéjében és csudálatosan emelhető tetejü raktáraiban. És most mire vetette magát? A legfontosabb élelmiszerek alkotó zöldségfélékre, gyümölcsre, terményekre.

Most, amikor ezek, milliók a megélhetés óriási feladatával küzdenek, amikor a mérhetetlen drágaság irtózatossá magasztosra emelkedik: ma a nagytőke gyárakat emel. Ma, amikor a *nincs* állpotával küzdenek százak, ezek: a nagytőke konzerveket gyárt a százak, ezek elől elharácsoló élelmiszerekből.

Ilyen körülmények között tehet aztán lépés-eket a vendéglősség, legklasszikusabb lépés-eket, hogy szinte kilyukad bele a cipője talpa: vajmi csekély foganatja lesz.

A vendéglősség kimutatja a nagygyűlésen, hogy létérdekében van megtámaszva a hallatlan áremelkedés, uzsora miatt. Kimutatja, hogy rettentően küzd, hogy a közélt becsüiettel szolgálhassa, — hogy sehonnét nem kap segítséget, de gáncsban annál több a része.

És ugyanakkor mit csinál?

Lépéseket.

És amíg ő jár, talpa, amíg szép ígéretek hall és amíg nyugtatják a kedélyeket, addig a nagytőke autón száguld, gyorsvonaton repül és összevásárolja tízszezreket, milliók éléléhez szükséges élelmiszereket konzervek, tehát kitünően elraktározható dolgoknak, amelyek majd csak akkor kerülnek piacra, amikor a mesterségesen megcsinált hét szük esztendő az utolsó családí ereklye-drágaságot is oda kényszeríti lökni egy bádogniszi spenótért.

És a vendéglősség lépés-eket tanul.

Bizony megérdemli a vendéglősség a sorsát! Mert nem lépés kell ide, hanem cselekedet, gyors, erélyes cselekedet.

Van egy jó, egy kitünő magyar közmondás: „Kutyabarapást szőrével.” Ha élni akar a vendéglősség, kövesse a benne rejlő tanácsot. Mert mit tudott meg a vendéglősség? Azt, hogy *ki* és hogy *hol van* leghatalmasabb ellensége.

Megtudta, hogy ellensége a nagytőke, amely ellen hiú a siránkozik, mert irtalmatlanul letiporja, mint utjában állót. Azt is megtudta, hogy ott van az ellensége mindenütt előtte, vagy közvetlen a nyomában.

Már most mi az orvosság?

Csak a mult számunkban mutattunk újra rá, hogy a vendéglősség másképp, mint

rögtön való szövetkezéssel, célt nem ér.

Tőke ellen tőke az orvosság, nagytőke ellen nagytőke, erős, hatalmas, élő, mozgó tőke, amelynek birtokosai a legmozgékonyabb energiával védik ki az ellenük készülő kelepcét.

Mert, hogy a nagytőke a konzervgyáraknál sem áll meg, az is bizonyos. A kigyó, ha lenyeli a béka fejét, a többi is utána nyeli.

A nagytőke ma konzervgyárakat épít, holnap a sörszanatórium mintájára konzervszanatórium felállításától sem retten vissza, amely csodaszülötöket a tönkretett vendéglők helyén fogja majd fölállítani.

Ne a lépéseket próbálgassa a vendéglősség, hanem cselekedjék gyorsan és határozottan.

És cselekedjék addig, míg tönkre nincs téve, míg a szükséges tőkét egy csapásra össze tudja adni, míg a napról-napra való tengés-lengés veszélye meg nem ingatta cselekvő erejében.

Hozza össze a szükséges tőkét és vegye fel haladéktalanul a versenyt a nagytőkével.

Mert itt most már tőkételenen bizonyos, hogy minden más cselekedet haszontalan gyerek-siránkozás, ami csak még jobban kiszolgáltatja a vendéglősöket az ellenfél kénye-kedvének.

Nincs vesztegetni való idő egy perc sem. Mert ha a vendéglősség nem vigyáz magára, egy szép napon arra ébred, hogy roskadásig leégett feje felett a tető s hogy a nagytőke már az utolsó vánkost is kihuzta a feje alól.

Avagy Ézsau módjára be akarják várni Jákób lencséjét?

Akkor csak várjanak, nem kell sokáig várakozniok!

Nemescsói.

Az idegenforgalom egyik akadálya a Balaton körül.

... „Ez idén minden magyarországi fürdő és nyaralótelep zsufolásig megtelt... Ausztria is nagy, olyan vendégkontingenszt szolgáltatott, amely eddig sohasem gondolt arra, hogy minálunk töltse a nyarat... Bár a viszonyok kényserének nyomása alati, — a magyar közönség végre igazán megismeri a hazai fürdőket... Azt hisszük, az idő sohasem volt alkalmasabb arra, hogy a beállott helyzetet új korszak nagy átalakulás kiinduló pontjává tegyük.” Így ír az *Idegenforgalom* című lap ez évi 4-6 száma.

Ugyanakkor azt olvassuk a *Balaton*-ban: ... „A Balaton partján soha annyi fürdővendég nem jelentkezett, mint az idén és soha olyan nehéz körülmények nem voltak az ellátás dolgában, mint éppen ebben az

esztendőben. . . . A balatoni fürdőkre új kor-
szak látszik felderülni. Az érdeklődés a bala-
toni értékek iránt rendkívül módon emelke-
dett. . . . Ha az ellátási viszonyok is a kellő
tökélre emelkedtek volna már. derült tekint-
ettel személhetnénk az eseményeket.

Ugyancsak ebben az időben értesülünk
röla, hogy a Balatoni Szövetség óriási tevé-
kenysége folytán illetékes tényezők tervebe
vették a Balaton zalai, köves, kietlen. termő
földnek hasznavehetetlen területei befásítását,
erdősítését.

Erre a szívet lelket felemelő, keblet da-
gasztó jelenségnek, munkának láttára pedig
mintha hirtelen, váratlan mellbe vágnák az
embert, hat az a hír, hogy: „A tabi szolgál-
bírói hivatal felterjesztést intézett az Országos
Közélemezési Hivatalhoz, melyben kérte,
hogy a felháborító tejujszora következtében
engedje meg a tejnek a nyaralók részére
való rekvirálását. *A balatonvidéki falvak
lakói ugyanis 2—3 koronát, sőt még
ennél is többet kérnek egy liter tejért.*”

Nem ismerjük a tabi főszolgabíróit, nem
tudjuk még a nevét sem. tehát személyi kul-
tusz üzéséről egyáltalán nem lehet szó. ami-
kor őszintén gratulálunk neki azért a lépése-
ért, hogy hivatalosan rámutatott a mai fürdőző
életünk egyik rákfenéjére, a fürdő-vidék
lakosságának uzsorájára, kapzsiságára.

Mert a tabi jelenség nem áll magában.
Általános és nem mai jelenség ez az egész
országban.

Jó pár évvel ezelőtt Felsőmagyarország
egy tótság-lakta fürdő-vidéki lakos voltam.
A lakosság — termelte élelmicikkeket egész
szépen be tudtam szerezni — 8 hónapig.
Hanem mikor a május hónap dereka előtt
s megjelentek az üdülő, fürdőző vendégek
a lakosságot mintha kicserelték volna, egész
még voltak vadulva. Semmit nem akartak
nekünk többé eladni, csak a fürdővendéglős-
nek, meg a fürdőzőknek.

Mikor kérdezősködtem tőlük az ok felől,
azt mondták, hogy éntőlem portékájukért
annyit, mint a fürdőzőktől, nem mernek
kérni, azért nem is adják nekem el. Ne is
haragudjak érte. A fürdőzők viszont még a
legtöbbször többet is adnak cikkeikért, mint
amit kérnek értük.

Mikor pedig azt kérdeztem tőlük, hogy
hogyan mernek akkora áratok kéri, azt felel-
ték: hogy ha ur az ur. hát fizessen.

Igenis, a mi fürdő-vidéki lakosságunk
hijával van a szolidásra való neveltségnek
és — tisztelet, becslést annak az igazán
fehér holló-számba menő egy-két tisztessé-
gesebb érzésű lakosnak, aki ezt nem teszi,
sőt elítéli. — egyenesen az üdülő és fürdőző
közönség gavallérságára és kényszerhelyze-
tére épít.

Az erre épített garázda kapzsiságával pe-
dig mit ér el? Azt, hogy a mi magyar
fürdővidékeinknek vajmi nehéz törzsvendé-
geket szerezni. Pedig köztudomású dolog,
hogy a fürdői élet gerince épp a törzsvendé-
geken nyugszik. Az a fürdő virul, ahol
sok a törzsvendég, mert a fürdőknél ez a
legbiztosabb alapja. Ahol ez nincs meg, csak
„futó“ vendégekre lehet számítani és ott
lehet az a fürdő-vállalat a lakosság számára
a vidék aranybányája de az bizony csak
kaliforniai-aranytelep lesz, amely sohasem
fog kifejlődni igazi fürdővidékké, hanem
előbb-utóbb visszazúlik az ismeretlenségbe,
elhagyatottságba.

Próbáltak már a „futó“ vendég okozta
baj ellen úgy is védekezni, hogy az építkező

vágyat ébresztették fel az üdülőknél. Igen,
de építtetni, telket venni viszont csak az
igazán módos ember tud. A szórakozás eme
neme csak a tőkéseknél felel meg, azért ez
nem is vezet célra és az igazi bajt sem
szünteti meg, sőt még csak nem is csökkenti.

A mi szépséges Balatonunk kultiválásán
fáradó önzetlen lelkek, egyesületek, külö-
nösen pedig a Balatoni Szövetség hatalmas,
vállvetett munkája hirnevet, keresetséget
adott a Balatonnak. De minden munka, min-
den fáradság sziszifuszi munka lesz mind-
addig, amíg nemcsak most, ebben a rend-
kívüli időben, de végleg, egyszersminden-
korra nem tudják rendezni a fürdő és üdülő
közönség élelmézési kérdését, amíg meg-
oldást, orvoságot nem találnak az általános
„tabi bajra“!

Nemescsaóí.

Hol a szesz?

— Levél a szerkesztőséghez. —

T. Szerkesztőség!

A m. kir. kormány annak idején rende-
letileg intézkedett, hogy a szeszt a hivatalosan
megállapított legmagasabb áron (6 K) felül
forgalomba hozni nem szabad s aki ezen
törvényerővel bíró rendelet ellen vét, méltó
büntetését elvegye.

Gyakran olvassuk, hogy egyik-másik fő-
városi szeszügynök árdragítás miatt kisebb-
nagyobb büntetéssel sujtattott s így némileg
a kizsákmányolás ellen a kocsmárosok oltal-
mat találnak. Mi szegény vidéki kocsmáro-
sok azonban teljesen ki vagyunk szolgáltatva
a pénzéhes nagykereskedők kizsárolásának
és panaszainkra a kellő oltalmat nem talál-
juk meg.

Egy konkrét esetet akarok felhozni. T. i.
folyó évi május hó 3-án 104 hl fok szeszt
vettem, a nagykereskedő azonban csak úgy
volt hajlandó a szeszt átadni, ha előre hl-
fokkonként 19 K 25 fillért fizetek. Hiábavaló
volt minden igyekezetem, hogy az árból
lealkudjak, kénytelen voltam nemcsak a 19
K 92 f szeszárat, de még ezenkívül az általa
felszámított szállítási költséget is megfizetni,
hogy két üzletemet fenntarthatssam.

Közben azonban bejött a pénzügyőr és
midőn az üzlet készre volt, felfogalta a
vételőrárt, a nagykereskedőt pedig feljelentette
s azzal biztatott, hogy a hatóság megvéd
a kizsárolástól s a túlfizetett összeget vissza-
kapom.

Ez történt ezelőtt kerek három hónap és
hat nappal s nemhogy pénzemhez nem ju-
tottam, de legnagyobb csodálkozásomra ar-
ról értesülök, hogy még megtorló intézkedés
sem történt s a feljelentés mai napon is
porfogó gyanánt szolgál az igazgatóságnál
és hogy az ily árdragítás megtoroltságát,
intézkedés nem történik.

Bártfa, 1917. aug. 9-én.

Zelmanovits Adolf.

A vendéglősök jogosult igényei.

A múlt napokban tartott vendéglős-
nagygyűlésen elhangzottak mindazon igé-
nyek, melyeket a vendéglősök hivatásuk
betöltéséből folyólag teljes jogosultsággal
támaszthatnak az élelmézési rendezésével
és az élelmicikkeket elosztásával foglalkozó
központokkal szemben. Az indokok erre
a jogosultságra a háboru tartama alatt
igen gyakran nyertek kifejezést a *Fogadó*
hasábjain, olyannyira és annyiszor, hogy
fölsölegesnek tartjuk az ismétlést. Mégis

annyi közönség találkozik ezen a té-
ren, hogy a negligálás érthetetlen rossz-
indulatnak is minősíthető. Ismételten rá-
mutattunk erre a tényre, hogy vannak
készletek több olyan cikkből, amire a
vendéglősöknek közlelmézési hivatásuk
betöltésére szükségük van. De a kirendelt
és megbízott főuruk a vendéglősöket
kihagyták a gondozásukra bizott fogyasztó-
k nyilvántartásából.

A nagyközönség el sem képzelheti, mi-
lyen gonddal és fejtöréssel tarthatja fenn
a vendéglős az üzletét. És mégis gon-
doskodik a vendéglős az ő élelmézésére
utalt közönség és igen számos háztartás,
tehát családok pontos ellátásáról. Nem
ártana a „Pesti Hirlap“ ama munkatár-
sának, aki folyton sértegeti a vendéglős-
öket, ha az objectiv igazság keresésére
képeséggel bír, ha legalább csak egy
hétig tanulmányozná a kisebb és közepes
vendéglős keserves munkáját, amit az
üzlet, és ezzel az ekszisztencia fentartá-
sára és a közönség ellátására végezni
kénytelen. Ha ezt teszi, akkor nem fogja
a vendéglősöket folyton bántalmazni és
öket úgy odaállítani, a közönség elé, hogy
a vendéglős zsarolja a közönséget.

A vendéglősnek feltétlen joga van nem
kérni, hanem *követelni* legalább mindazt,
amivel a fogyasztó közönséget okvetlenül
ellátni kell. De ennek a jognak az elis-
merését nem látjuk tényekkel bizonyítva.
A közönség családonként megállapított
élelmiszer-mennyiséghez jut; a vendéglős,
ki sok család élelmézéséről gondoskodik,
hátrányos elbánásban részesül. Annyira
fajult már ez az állapot, hogy igazán
bámulni kénytelen minden igazságosan
gondolkodó ember, mennyire képes a
vendéglős túrni és önmegtartórává lenni.
Tessék elképzelni (és az a Pesti Hirlapnak
is szól) mikor az a vendéglős már napok
óta löt-fut, hogy élelmicikkeket (nyers
anyagot) tudjon szerezni és mikor nem bír
hozzajutni, akkor egészen cinikusan taná-
csolják neki a központok, hogy *zárja be*
az *üzletét*. Az ilyen tanácsban a korlá-
toltság éppannyira foglaltatik, mint a rossz
indulat. A vendéglősnek több joga volna
mondani akármelyik élelmézési központ
vezetőjének, hogy mondjon le állásáról,
ha a közellátásra nyert megbízatásának
nem képes eleget tenni. De a vendéglős
nem vetemedik erre, sokkal jobb izléssel
bír, semhogy ilyen hangon beszéljen va-
lamilyel közintézmény vezetőjével vagy
akármelyik közegével. Pedig — ismétél-
jük, — joga és oka volna hozzá folyton.

Tessék elképzelni, (és ez a Pesti Hir-
lapnak is újra szól) mikor a vendéglős
annyi liszthez sem juthat, amennyi a
főzelékfelék berántásához szükséges, hó-
napok óta burgonya nélkül kénytelen
főzni, a cukorközpontban folyton redu-
kálják a már előzetesen engedélyezett
mennyiséget, zsirhoz nem bír jutni, a
főzelékfeléket maximált áron nem képes
beszerezni, fa- és szénszükségletét nem
fedezik, akármennyi készletet találnak a
fa- és szénkereskedőnél; azzal utasíták
el, hogy a látható készlet már el van
adva, abból nem adhat; — majd *összel*
nézzen oda. És így megy az egész vona-
lon és a vendéglős mégis egyszézik vál-
lalt kötelességét teljesíteni, természetes a
végkimerültségig. Ha azután már tovább
nem bírja, annyira belefáradt a célra

nem vezető lőtás-futásba és könyörgésbe, a boldogabb időben szerzett kis tőkéjét is már feláldozta, — akkor bezárja az üzletét és a proletárcsaládok amugy is nagy kontingense szaporodik eggyel, ötvennel sok százzal és ugyanannyival csökken az adófizetők száma is.

Igy áll a vendéglős helyzete ma és ilyen a háboru egész tartama alatt. Önfelelőző munkát végez, hogy egyrészt kötelességét teljesíthesse és másrészt, hogy családját ebben a rémnehéz időben fenntartsa. De nemcsak a felsorolt bajokkal kénytelen anyagilag élet-halálharcot vívni, hanem még súlyosabbá teszi ekzsztentizációját a sörhiány vagy helyesebben mondva, a sörgyárak teljesen önkényes sörrelosztása, a bortermelők és borkereskedők indokolatlan és elképzelhetetlen áremelése. Ilyen körülmények közt a vendéglős teljes elismerést érdemel kitartásáért és eddigi küzdelméért. De ezzel az élelmiszerek állomásai, a sörgyárak és bortermelők ne éljenek vissza, mert ez esetleg még másképp is lehet.

A mult napokban lezajlott nagygyűlés által elfogadott határozatokat a vonatkozó felterjesztéssel július hó 28-án a budapesti vendéglős ipartársulatok és országos vendéglős-szervezetek elnökei küldöttségileg adták át a pénzügyi, kereskedelemügyi és földmívelésügyi minisztereknek valamint Budapest polgármesterének, ahol a vendéglősök bajait és küzdelmeit előszóval is előadták és igazolták igényeik jogosságát, támogatást és jóindulatot kértek az eddigi mellőzés és ignorálás helyett. Talán ugy is tudják a hazai vendéglősök, ha nem is írjuk meg, hogy mind a négy helyen hangoztatták a küldöttséget fogadott urak a háboruszülethez viszonyokat, a jóindulatot a vendéglősök iránt és — majd megtesznek mindent, amit a vendéglősök jogos igényeinek kielégítésére tehetnek.

Nem akarunk a dolgok fejleményeinek elébe vágni, várunk és remélünk. Azonban egyet bátorkodunk a négy említett fórum nagybecsű figyelmébe ajánlani, azt t. i., hogy gyorsan segítsenek, mert a vendéglősök a sok központ utján teremtett állapotnál és kényszerhelyzetnél fogva önmaguk nem segíthetnek magukon és a háboru utáni időre való utalásból és a boldogabb időre utalt vizgatásból, a hazai vendéglősök nem kérnek.

A mellőzésből és ignorálásból eddig annyira elég volt, hogy a mérték teljesen betelt.

A különtányér eltörléséről.

Amint a vendéglős nagygyűlés alkalmából több ízben elmondtuk, most is csak ismételnünk kell, hogy a vendéglősök nem tudnak gyakorlati értékkel bíró javaslatokat az illetékes tényezők elé terjeszteni, hogy aztán azok behozatalát elrendelhetnék.

Egy ilyen a vendéglősöket és a vendégeket is egyaránt érdeklő és mindkettőre előnyös kérdés: az u. n. különtányér eltörlése is.

Pedig ezt ma már rendeleti uton életbe léptették Németországban, sőt Ausztriában, hát csak azon mulik a nálunk való behozatalának késedelme, hogy annak eszméjét senki sem vetette fel az illetékes hivatal, a Közélemezési Hivatal előtt.

Hogy a különtányér eltörlése mit jelentene, csak pár szóval fogom kifejezni, miután első hallásra mindenki megérti.

Nálunk az a szokás, hogy a leves után a főzelék feltéttel, vagy hushoz külön u. n. melegített tányért adunk s ez a további tányérváltás ismétlődik az egész étkezés alatt minden fogásnál.

Noha a legtöbb helyen olyan módon hozzák az ételt, hogy abból amiben az asztalra tálalják, mindjárt meg is lehetne enni, a felszolgáló pincér nem teheti elénk, bármilyen nehezen is várjuk már, hanem meg kell várni, míg az alaposan elfoglalt fiu a különtányért adja. Sok helyen persze a felszolgáló hozza magával mindjárt a különtányért is, de akkor viszont félannyi embernek hozhat ételt.

Már most mit tapasztalunk. A legtöbb ember elkezdi a különtányérből enni, de mire az ételnek a végére jár, már nem a különtányérből, hanem abból eszik, amiben az ételt hozták.

Vagyis tehát a vendég maga sem veszi igénybe a legtöbbször a különtányért egyrészt azért, mert ez egy újabb veszélyeséget jelent számára, de másrészt takarékosságból sem, mert hiszen a különtányérba való átrakás az étel egy részének elpazarlását jelenti.

De, ha a vendégnek nem kell, kinek kell a különtányér, talán a vendéglősnek. Dehogy kell neki, hiszen ez a vendéglős számára egy nagy többlet kiadást, felesleges költséget jelent s mellette a kiszolgálást meglasztja.

Mert csináljunk csak egy kis számítást. Egy közepes forgalmu vendéglőben naponta étkezik 500—600 ember. Ha átlagban a levesen kívül két ételt számítok is csak, — tudvalevő, hogy nálunk még a háboru dacára is ennyit mindenki, de a legtöbbben még harmadik tál ételt is esznek, — akkor egy ilyen vendéglőben az étkezéshez 1000—1200 tiszta tányért kell felszolgálni azon mennyiségen kívül, melyben az ételt beszolgálják.

1000—1200 darab tányér folyton tisztán tartása egy mosogató leányt teljesen lefoglal, ami pedig ma 250—300 korona kiadást jelent havonként a vendéglősnek.

Hát talán ezt a többletkiadást szerették meg annyira a vendéglősök, hogy ettől a felesleges és a háboru alatt bűnös pazarlástól nem kívánunk eltérni.

Dehogy, egyszerűen nem gondolt rá senki, aki pedig rá gondolt, az egyedül nem valósíthatja meg, a többire való tekintettel, mert attól fél, ami a mi publikumunknál sajnos érthető is, hogy bár nem használja, de mégis követeli a különtányért s ahol ez hiányzanék, ott azt a kiszolgálás kevésbé kellemes voltának tekintené.

Már most tovább menve, még több előnye is mutatkozik a különtányér rendszer eltörlésének, mert lehet a világ legügyesebb mosogató leánya is valaki, azonban a folytonos mosás következtében hol ma, hol holnap tör el egy két tányért, aminek pótlása megint csak nagyobb összeget jelent a vendéglős részvénye terhére.

Aztán jön a legdrágább valami, mint az angolok mondják, az idő, mert ez a pénzszelvényenl értékű.

Már fentebb is jeleztem, hogy ez a különtányérozás milyen időpazarlást is

okoz. Mert sem a felszolgáló nem tud annyi vendég számára azonnal ételt hozni, amennyinek enélkül tudna, sem a többi felszolgálásokat nem tudja ezen különtányérok felszolgálása miatt elég idején elvégezni.

Ez aztán azt jelenti, hogy a vendég türelmetlen, ideges a felszolgálás lassúsága miatt és sokszor bizony ételének kihűlése miatt bosszankodhatik.

Ma, amikor a háboru minden egészséges és igaz ügyesebb pincért a harclétre szőlított, mikor fiatal gyerekek, vagy beteg emberek végzik a felszolgálás igazán nehéz munkáját, vagy gyenge nők segítkeznek az erős férfiakat is próbára tevő pincér szolgálatban, mikor minden munkaerővel takarékoskodni kell, akkor igazán vétek ott, ahol lehet az egyszerűsítést be nem hozni s felesleges cafrangok megtartásával drágítani az életet.

Takarékosság a munkaerővel, idővel, olcsóbbaságot is jelent, ami a mai rettenetesen drága világban ugy a vendéglősre, mint a vendégre óriási jelentőségű.

Mert, ha a vendéglős átlagos regije kisebb, akkor olcsóbb is tud lenni, hát igazán kár a teljesen felesleges luxus kifejtést megfizettetni.

Ajánljuk jelen sorainkat a Közélemezési Hivatal szives figyelmébe is. Vessen véget ezen a téren is a felesleges munkaerő, idő- és anyagpazarlásnak. Örömmel fogja intézkedését fogadni a vendéglős-ség, de a nagyközönség is, amely hamar meg fogja szokni ezt az új intézkedést is, mint megszokta az egyéb, a kényelmet igazán megrontó intézkedéseket is.

A sörcsiger.

Jámbor vendéglős, még jámborabb fogyasztó, lassan-lassan neked is *lehet* látnod!

Láthatsz újra valamit.

Te, aki hozzá voltál szokva a napi egy-két korsó sörcskéhez s ezt a szokásodat most a kifordított világban is megtartottad, nem is gondoltál rá, hogy csak az illuziódban, képzeletedben volt az legtöbbször sör, amit sör gyanánt „élveztél“.

Erre is jó volt a te illuziód!

Talán haragszol is a fölvilágosításért egy kicsit, mint az az ember, aki nyulhust evett s utóbb mondták meg neki, hogy a megevett nyul életében „nyávo-gott“ — mert a fölvilágosítástól esett neki utólag rosszul a nyulhust, — mondom, hogy talán épp így haragszol most te is, hogy hivatalosan oszlatták el a te illuziódat, talán egy kicsit fáj is, hogy eddig „becsaptak“, de hamarosan vizgatást fogsz találni a régi szálló igében: „Több is veszett Mohácsnál!“ — és iszod tovább a „hadi-sört“ — először rezignáltan, azután egész természetesnek találva, hogy már a sör sem sör.

A te sörcskével történt pedig a következő dolog.

Mióta a sörgyárak nem kapnak korlátlan mennyiségben árpát és csak kötött mennyiségűt dolgozhatnak fel, más uton

óhajtották kitermelni a megszokott mennyiséget és a sörgyártáshoz *mindenféle pótanyagokat* igyekeztek találni és felhasználni, úgy hogy a sörre is el lehet mondani, amit az egyszeri kávéra, hogy egy jó és egy rossz tulajdonsága van. Jelen esetben a jó, hogy nincs meg benne a komló, a rossz, hogy nincs meg benne az árpa.

Ma már valóságos sörpótló folyadékok kerülnek a sörös poharakba, amely folyadékok csak színre és némileg izre közelítik meg a sört. A többi a fogyasztó illuziója végi el.

És emellett mit tapasztalunk?

Hogy ennek a sör-izé-nek az ára a valódi söréhez képest mégis az amerikai 30 emeletes felhőkarcoló módjára emelkedik és hogy a közönség csak az árakat ismerheti meg, azt pedig, hogy mi van a zsákban, azaz akarom mondani, a pohárban, azt csak megihatja.

Most erről a műveletről rántja le a lepiet és ezen az áliapoton akar segíteni a kormány 2544. sz. a. k. rendelete, amely kimondja, hogy sörpótlónak tekintendő és ezen a néven hozható csak forgalomba minden olyan ital, melyet *vizből* és *komlóból*, vagy *valamely komlót helyettesítő keserű anyagból*, valamit *egyéb anyagokból*, szénsav hozzáadása mellett állítanak elő és izre is színre is hasonlóak a sörhöz, anélkül hogy sörnek lehetne őket minősíteni.

Ezek a *sörpótlók adómentesek*. A pénzügyi hatóságok csak a termelt mennyiséget fogják megállapítani, amiért *hektoliterként 2 K ellenőrzési illetéket fizetnek*.

Van azonban a rendelkezésnek egy olyan pontja is, amely súlyos visszaélésekre fog utat nyitni, amiért is kénytelenek vagyunk már eleve óvást emelni ellene s szavunkat az illetékes körök figyelmébe ajánlani.

A kormány ugyanis engedélyt ad arra, hogy a *sörpótlót a sörgyárak erjedésben levő sörrel korlátlan mennyiségben keverjék*, szóval a kormány nyit utat a *sör-siger gyártására*.

Ennek az első és legfontosabb eredménye az lesz, hogy a sörgyárak igazi sört ezentul nem gyártanak, hanem csak csupán adómentes, könnyen előállítható *sör-sigereket*.

Van azonban eme kormányintézkedésnek egy másik pontja is s ez az, hogy másnak, mint sörgyárnak *sör-sigereket* előállítani nem szabad.

Nem értjük, miért volt szükség ennek a könnyen előállítható közszükségleti cikket helyettesítő cikkek készíthetőségét monopolizálni. Nem értjük, mi szükség volt a sörkartell elrochját újabb, még könnyebben megszerezhető milliókkal szaporítani?

Avagy a sörkartellnak Mohács csak az ajándékokat és a féktelen nyereségeket hozta?

Nemescsói.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Felemlik a szesz árát. A pénzügyminiszter az indemnitástól szóló törvényben felhatalmazást kapott — köztudomás szerint arra, hogy a szesz árát az eddigi hat koronáról felemlhesse. Erre a felhatalmazásra azért volt szükség, mert az eddigi ár mellett napirenden voltak a leg-súlyosabb visszaélések, mivel maguk a szeszgyárak többsége állandóan a maximális árakon felül verte a szesz árát és ha valaki vásárolni akart, csak a maximum árón felül juthatott, ha jutott, szeszhez. Emellett eddig a helyzet a következő volt: a 6 koronás árból kapott a termelő 1 korona 90 fillért, a kereskedő 10 fillért, a többi a kincstáré lett különböző címeken. Most a Mezőgazdasági Szeszgyárak Szövetkezete azt kéri, hogy a termelő az eddigi 1 kor. 90 f helyett 4 kor. 10 fillért, a kereskedő pedig az eddigi 10 f helyett 20 f-t kapjon.

A nikkell tizfilléreseket is bevonják. Az eddig vert ötven millió korona értékű vashuszfilléreseken és nyolc millió korona értékű vaskétfilléreseken kívül újabb harminc millió korona értékű vashuszfillérest és nyolc millió korona értékű vaskétfillérest fognak verni a nikkell tizfilléreseket 1917. évi december hó 31-ével forgalmon kívül helyezik, azután csak a hivatalok fogadják el fizetésképpen, azok is csak 1918. április 30-áig.

Németország monopolizálja a borbehozatalt. A német borkereskedelem három központi szervezete 300 000 márka alaptőkével megszervezte a német lorközponton úgy, hogy minden belépő tag a jegyzett részen felül a befizetett összeg kétszeresét tartozott kölcsönképp adni. Így emelkedett az alaptőke három millió márkára. Erre a társaságra ruházta a Német birodalom a borbehozatal monopoliumát. A felügyelő-bizottság mellett egy tanács működik, amelyben épp az állam van képviselve s ez állapítja meg a szükségletet, valamint az árakat is. Behozatallal csak azokat a kereskedőket bízzák meg, akik háboru előtt is már evvel foglalkoztak. Ezzel egy füst alatt megemlékezünk arról is, hogy Németországban foglalkoznak a bor árának megmaximálása gondolatával.

Balatonvidéki borok kelendősége. A bor ára a Balaton vidékén az utóbbi napokban újra magasabbra szökött. A termelőnek 350—500 koronát ígének hektoliterjéért. Német ügynökök kezeit gyanítják a dologban. A termelők tartózkodók. Mustot még nem adtak el, de annál nagyobb az előjegyzés csemegeszőlőben

Dalmáciában tiltakoznak a borrekvirálás

ellen. Tudomás szerint Dalmáciában már a múlt évben is nemcsak hogy maximálták a borok árát, de rekvirálták is a termést. Az idén oly gyenge termés igérezik Dalmáciában, hogy a maximált árát legalább is 390—400 koronában kívánják megállapítani, de rekvirálás nélkül. Ha pedig mégis rekvirálják, akkor az az óhajtásuk, hogy az egész Monarchia területén rekvirálják a bortermést

Hymen-hírek. Pék Gyula fős. Kecskeméten július 20-án tartotta esküvőjét Fűredy Ferenc nagyikindiai vendéglős leányával Erzsikevel Nagyikindán.

A szerbiai termés hivatalos megállapítás szerint nagyon kielégítő, csak zab lesz kevesebb és rosszabb, mint szokott lenni, buza ellenben több és jobb lesz, mint tavaly volt. Árpát bár kevesebbet vetettek a tavalyinál, mennyiségre és minőségre is kielégítő, különösen az őszirapé. Kukoricából jó közepes termés várható a szárazság mellett is. Szilva szintén jó közepes termést ígér mindamellett, hogy a fagytól sokat szenvedett. Jó termés várható almából és szőlőből is.

Fűzfaháncsból zsák. Len- és kendertermelésünket, talusi takáciparunkat tönkretette a gyári ipar a külföldi behozatal. Most hirtelenében sem egyiket, sem másikat feltámasztani nem lehet és odaforodul, odakap a háborus kényszer, ahova lehet. A „Fructus“ gyümölcsértékesítő és szeszlőző szövetkezeti központ megkeresést intézett ebből az alkalomból a tagjaihoz, hogy buzdítsák a népet fűzfahéj gyűjtésére, mert a fűzfahéjban levő háncsból jó tartós zsákokat lehet készíteni és 20 koronát ígér a szárított fűzfahánc métermázsájáért.

Szénát és szalmát rekvirálnak a hadsereg számára. A katonaság sok helyen megkezdte a széna és szalma rekvirálását szükségleteinek kielégítésére. A földművelésügyi miniszter engedélyével és a polgári hatóság közreműködésével foglalják le a szénát és szalmát. Mivel a maximált ár még nincs megállapítva, a lefoglalt terményekre előleget adnak, még pedig a széna métermázsájáért 20, a szalmáért 8 koronát. A gazdák és állattartók naponként és állatonként 8 kg szénát és 6 kg szalmát tarthatnak vissza.

Gyászhirek. Palay Gyula budapesti Baross-utcai vendéglős életének 62, házasságának 9. évében, f. évi július hó 31-én elhunyt. Kiterjedt rokonsága, neje, Gyula fia és Erzsébet leánya gyászolja.

Ambrus Erzsike, Peruzzi Ferenc munkácsi vendéglős főpincérnöje, mult hó 30-án fürdő közben a Latorczába fulladt. A 23. életében elhalt derek éányt főnökén és kartársnőin kívül vőlegénye gyászolja.

Hova lesz a zöldség? A Budapesti Hírlap mutat rá, hogy mi a zöldség eltűnésének és megdrágulásának egyik fontos tényezője. Rámutat, hogy a nagyítóke immár a zöld égneműekre is rávetette magát, zöldség és gyümölcs konzervgyárakat létesít s ezeket tömi bármilyen beszerzett zöldség és gyümölcs tömegekkel. Egyuttal azt mondja a B. H., hogy községi konzervgyárak létesítésével lehetne még, úgy ahogy a bajon segíteni, nekik még módjukban volna a községi határban és körzetében termő zöldségre, gyü-

Budapesti Ovadék Szövetkezet

Ovadékokat

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

mölcsre rátenni a kezüket, amint azt már Székesfehérvár és Nagyvárad meg is próbálja tenni szeszparló, aszaló és lekvár készítő gyárral. Föhlívja a B. H. egyuttal az illetékek figyelmét arra is, hogy legalább az ősi és téli zöldség és gyümölcsstermést mentse meg a közönség számára a mindent fölfaló nagytöke elől.

Szálas takarmány csak szállítási igazolvánnyal szállítható. Julius 12-én 2251/917. M. k. sz. a. megjelent egy kormányrendelet, amelynek alapján ezentul szálas-takarmány vasuton, hajón, gépkocsin csak főszozolgabírói, illetve rendőrkapitányi engedéllyel szállítható.

Nem lesz papírszalvéta. Berlin és vidékének katonai ölkormányzója, amint arról értesültünk, betiltotta a papírszalvéta és papírabrosz készítését. Ezek után — azt hisszük — hamarosan ragad a példa s Berlin után következik egész Németország és az eddigi szokás szerint következőnk mi.

Az ecetpótlás. A szesz megdrágulása következtében megdrágult az ecet is, sőt nagy lett az ecetben való hiány is. Ezért aztán napirenden van az ecetpótlókkal való csalás, hamisítás. Kiseb a baj, amikor a nagyhangon és drágán adott ecetpótló az egészségre nem veszedelmes, de annál nagyobb, amikor veszélyes mérget adnak el ecetpótló gyanánt. Ártalmatlan ecetpótló az oldott és hígított *borkősav* és *tejsav*. Csalni pedig úgy csálnak vele, hogy az oldott borkősavat, tejsavat nagy lajsúlyánál fogva mint tömített ecetpótlót adják el azt hirdelve, hogy egy liter ilyen pótló 10—20 liter jó ecetet ad, pedig valójában csak 1½, legfeljebb 2 liter. Ezt a becsapást azonban bárki elkerülheti, ha maga vesz borkősavat és oldja fel vízben. Veszedelmes azonban az olyan ecetpótló, amit *hangyasavból*, *kénssavból* és *kénsavból* (vitriolból) készítenek, mert ezek veszedelmes mérgek. Azért mindenki saját maga érdekében cselekszik, ha az ecetszükségletét lehetőleg házilag készíti el, amire az ideibő gyümölcsstermés is a legjobb alkalom adja. Ebből az alkalomból közlünk lapunk jelen számának „Hasznos tudnivaló” rovatában néhány ecet-készítési receptet.

Borvásárlók figyelmébe. A múlt és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a szőlőstermés, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek borért. r. t.” igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltételezte kincseit forgalomba hozza. A Visontamátra bormelző társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beütött és ez a ientekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

A budapesti hatósági munkaközvetítő és közhasznú munkaközvetítőknél foglalkozást kaphat az augusztus 8-i kimutatás

szerint 152 szállodai és vendéglői személyzet, munkát keres 479.

Tejtermelők szervezkedése. Dr. Pátkai Béla, a Magyar Földbélők Országos Szövetsége alelnökének kezdeményezésére, a pestvidéki tejtermelők vasárnap délelőtt népes értekezletet tartottak a székesfővárosi Vigadóban annak megbeszélése végett, hogy az önköltség felét sem fedező tejárak miatt lehetetlenne vált tejtermelést miként lehetne ismét helyreállítani, a produkció folytonos csökkenését — a takarmányhiány dacára is — megállítani, sőt esetleg a produkciót még emelni. Elhatározta az értekezlet, hogy a tejtermelés bajait és megbeszélte orvoslási módját memorandumba foglalja és ezt egy földmívelésügyi miniszternek, mint a Közélemezési Hivatal elnökének küldöttéül nyújtja át. Elhatározta továbbá az értekezlet, hogy a tejtermelők és a fogyasztó közönség azonos érdekeinek védelmére megalakítja a „Tejtermelők Országos Egyesületét” és az erre vonatkozó munkálatok igen sürög elvégzése végett dr. Pátkai Béla elnöklete alatt egy bizottságot küldött ki. A memorandum — mint értesültünk, — az erőtakarmányoknak a tehenészetek részére elsősorban való biztosítását és ezen egyesület közreműködése mellett leendő kiosztását a maximális tejárak megszüntetését, vagy oly mérvű felemelését kívánja, hogy ebben legalább is megtérüljön a termelő önköltsége. Másik megoldásként javasolja a memorandum a tehenészetek kisajátítását, hatóságai kezelésbe vételét, melynél a felügyelet és az öntermelte takarmányoknak piaci áron való szolgáltatását, maguk a gazdák hazafias kötelességből készségesen vállalnák. Végül az a vélemény alakult ki, hogy amennyiben egyik javaslat sem fogadtatnék el, úgy a tejtermelők az előtt a kényszerhelyzet előtt állanak, hogy ezen erősen veszteséges gazdasági üzemüket a nyár végére beszüntetni lesznek kénytelenek.

Száritott tojás előállítás. Tudvalevő dolog, hogy a tojás eltartására még mindig nincs tökéletes módszerünk. Az egész világon a legolcsóbb a tyuktojás Kinában. Ott általában egy fillér a tojás darabja. Így aztán tömegesen rakják meg a hajókat tyuktojással és szállítják a világ minden tája felé. Eddig a tojás megromlása ellen úgy védekeztek, hogy a hajókat külön hűtőköszülékekkel látták el, ámde ezzel a tojás ára roppant megdrágult. De az így előállított drágulás mellett sem volt meggátolható, hogy sok tojás meg ne romoljon. Ugyanis a tojásnak ¼ része víz és csak ¼ része igazán tápanyag. A víznek roppant erős párolgó tulajdonsága a tojás belsejét sem hagyja érintetlenül, úgy hogy a hosszú tengeri uton a tojás nagy része megfagyad. De viszont ugyanakkor sok levegőbeli élősdit szív a tojás magába, ami meg teljesen megtartja a tojást. Már most mit csináltak? *Passbudig* berlini cég egy tojásszáritó gépet szerkesztett. Ebben kettős dob, illetve körhenger van, melyet gözzel fölmelegítenek. A feltört tojást ebbe a forró kettős dobba, illetve

körhengerbe öntik, ahol a dob forgatása közben a tojás vizanyaga néhány másodperc alatt elpárolog. Már most nincs más teendő, mint a száraz tojást a kettős dob, illetve körhenger fenekéről felvakarni és konzerv módjára leolmozható levegőmentes pléhszelen-cékbe önteni. Így esztendőn át eltartható, tiszta, jó, minden idegen anyagtól mentes tápláló és rendkívül könnyen, olcsón szállítható száritott tojást nyernek.

Szíveskedjek bármily személyzetet

kizárólag

KREIBICH

irodájából

Budapest, IV., Borz-u. 3

rendelni. Különösen kiválóan szakképzett

konyhaszemélyzetet ajánl.

Legszolidabb elhelyezés.

Telefon 7-20. 3-5

A méz és feldolgozása.

(Folytatás.)

A méz kétféle állapotban kerül a forgalomba, úgy mint folyóméz és mint lépesméz. Vannak, kik a lépesmézet jobban szeretik, mint a folyómézet. Hogy miért? Az az ő rökük. Egy bizonyos, hogy a lépesmézben soha idegen anyag elő nem fordulhat, tehát tökéletesen tiszta méz, míg a folyómézbe már egyéb anyagok is keverhetők s így hamisított is lehet.

S aztán a lépesméz már akkor, mikor a méhek befedik, egy bizonyos sűrűséget kapott, mely az eltartásra alkalmasabb a tiszta folyóméznél. Ezt az eltartatást még fokozza az a körülmény, hogy a lépesméz legmentesebben ievén elzárva ahhoz semmi por, piszok, levegőbeli idegen anyag nem juthat s így nincs kitéve a megsevanyodás, erjedék veszélyének.

A méznek azon tulajdonsága alól azonban, hogy hosszabb idő múlva megikrásodik és éppen olyan lesz, mint a zsír, vagy még inkább a főtt vaj, a lépesméz sincs kitéve. Némelyek a méznek ezt az ikrás állapotát romlásnak, vagy valami keverésnek, hamisításnak veszik, pedig nem az. A megikrásodás nem egyéb, mint a mézben lévő cukoranyagoknak megikrásosodása ugyanaz a jelenség, ami a vízben feloldott cukornak kristályos, „kandisz” cukorrá válása, tehát a sűrűsödés egyik foka.

Az egyszer megikrásodott lépesmézet nem

lehet többé előbbi állapotába visszaállítani, vagyis nem lehet belőle többé olyan lépesmész, amilyen a méhek állítottak elő. De kárba nem vész, mert felmelegítés által a benne levő ikrás méz folyóvá válik.

Igaz, hogy felmelegítéskor felolvad a lép is viaszá, de ez nem baj, mert a melegítő edényben felül egész szépen különválnak a viasz s alul marad a méz, úgy hogy kihűlés után gyönyörűen le lehet a viaszt a mézről emelni, még szebben, jobban, mint a hideg vízzel a zsírt.

A lépesmész példájából azt is megtanuljuk, hogy ha folyómézet bádog edényben akarunk elraktározni, vagy szállítani, igen okos dolog azokat gondos kitisztítás után még vékony tisztaviasz réteggel is bevonnai. Ez az eljárás nemcsak azt eredményezi, hogy az illető edény teljesen el van zárva a külső levegőtől, tehát vele a méz az idegen anyagoktól, hanem azt is, hogy a viasz úgy eldugaszolja az edényben szabad szemmel nem látható lyukacskákat, hogy azon a méz egy cseppje sem tud kifolyni. Mert a méz azzal a rendkívül érdekes sajátsággal is bír, hogy sokkal finomabb nyílásokon is képes kifolyni mint a víz.

Mínthogy a lépesmész mindig magasabb áron kel, mint a folyómész, azért sokan mesterségesen formált lépet használnak lépesmész előállítására. Az ilyen lép azonban könnyen felismerhető, mert sohasem olyan fehér és sohasem olyan finom hártyszerű, mint a természetes lépesmész és bizonyos mellékzétől sem ment, azért ilyent fogyasztásra ne vegyünk. A viasznak meg van ugyanis az az érdekes sajátsága, hogy rögtön elkapja különösen a fémtárgyaknak, késnek, edénynek, eszköznek az izét, szagát.

A folyómész színe különböző; van sárga, fehér, zöldes, sőt vöröses színű méz is aszerint, hogy milyen virágról való. Az akácmez pl. arany-sárga, a hársé fehér, a hajdináé és tarlóvirágoké zöldes.

A viaszt a méh a mézből készíti, de bármilyen mézből készíti is, mindig csak tiszta fehér színe lesz, mint a szép zsirnak, mínthogy a lép, illetve viasz nem is egyéb, mint a méhek zsírja.

Ha a viasz sárga, akkor ezt a szint már a méztől kapta.

Vannak egyesek, akik azt gondolják, hogy a mézet viasz hozzákeverése által hamisítani lehet s ilyen hamisítványnak gondolják az ikrás mézet is. Ez azonban nagyon téves feltevés, mert külön a viasz sokkal értékesebb, drágább, mint külön a méz s így nem lehet senki olyan együgyű, hogy a drágább viaszt csak azért keverje az olcsóbb mézhez, hogy a méznél is olcsóbban adhassa a keveréket. De meg a mézet viasszal nem is lehet keverni, mert a viasz a mézzel soha nem keveredik, lévén a viasz a méznél sokkal könnyebb.

A folyómész akkor, mikor a méhek a köpübe rakják, még korántsem olyan sűrű, mint a befedett lépesmész, mert még sok vízzel tartalmaz. Mivel azonban a sejtek hété száma nyitva állanak, míg a méhek befedik őket, hát ezen idő alatt sok vízzel elpárolog belőlük s ennek következtében a méz megsűrűsödik.

A méznek ezt a megsűrűsödés előtti állapotát sokan a méz éretlenségének tartják. Pedig nem az és csupán az az igaz, hogy a méz kezdetben nagyobb vízmennyiséget tartalmazván, higabb és csak lassacskán sűrűsödik, amint a vízzelcsökké elpárolognak

belőle. A legkevesebb víz van az ikrásmészben, azért a méz ebben az állapotban tartható is el legtovább.

Maga a méz, amint már fentebb említettük, éveken át eltartható, de a levegő behatása, nedves kamara, pince levegője könnyen megtartja, különösen, ha egy kis meleg is járul hozzá. Azért nagyon szükséges az eltett mézet időnként megtekinteni, hogy milyen állapotban is van. Ha ilyenkor azt látjuk, hogy a méz felszínre kissé hígult, az biztos jele, hogy a mézet kikezdte a penész. Ilyenkor a hígult felső rész gondos eltávolítása után nagyon gondosan zárjuk el, kössük le.

A jól elzárt, jó helyen tartott tiszta méz megsűrűsödik, megikrásodik ugyan, de egy kis felmelegítéssel újra visszakapja eredeti alakját.

A kereskedésben levő méz nagy része szintén ilyen felmelegített méz, mert a méhészek ismerve a közönség tájékozatlanságát, még mielőtt a mézet eladnák, már felmelegítik így aztán sokkal tovább marad a méz folyós állapotban.

Ha mézhez közvetlen felhasználás előtt vizet keverünk, tulajdonságát nem rontjuk meg, de ha a vízzel kevert mézet huzamosabb ideig enyhé, vagy éppen meleg helyen állani hagyjuk, akkor hamar erjedésnek, forrásnak indul, mint akár a szőlőmust és lesz belőle mézbőr.

A mézből sokajta és féle ital készíthető, melyekből egy-két receptet a Hasznos Tudnivalók rovatában közlünk jelen számunkban.

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 megtudhatók a kiadóhivatalban.

Az e rovatban kösítőekért nem vállal felelőseget a szerkesztőség

Egy kis körutazás a bécsi „nyomorúság“ körül.

Bécs élelmezése körül, ugylátszik, jóra fordult minden. Jól emlékszünk ugyanis azokra a bajokra, amelyek még nemrég az éhezés veszedelmével fenyegették az osztrák császárvárost. Nagy hiány mutatkozott lisztben, vajban, húsbán, zsirban, nemkülönben főzelékfélékben és gyümölcsben is. Mindentől elhangzott a hír, hogy éheznek a szegény bécsiek s valami

igazság mégis csak volt ebben, mert napoként ugyszólván tömegvándorlásban jött át a bécsi lakosság Pozsony városába — jölni. Akadtak Bécs, sőt egész Ausztria lakosai közül olyan vállalkozó szelleműek is, akik a gyomruk kedvéért — Budapestig vándoroltak s le is telepedtek a magyar Kanaán „bőségföld“ duzzadó fővárosában.

De fordult a kocka, hála a magyar vállalkozó „szellemek“, vannak — akik Bécsbe csempézik a vaját, tojást, s hála a szemfüles bécsi ügynököknek, akik összevásárolják a magyar vidékeken s a magyar piacokon a magyar árut. Nem titok, hogy ausztriai ügynökök, miként vásárolják össze a vidéken s a főváros piacain is a főzelékféléket s viszik ki vagonszámra Ausztriába. Sándor László főkapitány megbízásából meg is figyelték a detektívek ezt a vagonszámra való kivitelét a tengerpályaudvarokon s megállapították, hogy több vagon zöldséget indítanak utnak Grác felé.

De nemcsak a főkapitány detektívjeinek megfigyelései és a magyar sajtó leleplezései nyomán ismerjük ezt a szabadon garázdálkodó kivitel, hanem az osztrák sajtó is egészen nyíltan tudunkra adja azt a botrányos valóságot, hogy mikor a magyar fogyasztó nemcsak hushoz, főzelékféléhez és gyümölcshöz nem juthat, hanem még burgonyához sem, ugyanakkor ezer és ezer kilószámra szállítják ki innen a bust, zöldséget és gyümölcsöt. A Reichspost július 19 iki számának „Die Versorgungsfragen“ című cikkében bizonyos eiegedetlenséggel jegyzi meg, hogy a magyarországi zöldségállítás nagyon gyanús: július 19 én mindössze csak 117 630 kilogramm zöldség és 3200 kilogramm marhabús érkezett magyar földről — Bécsbe.

Ugyanebben a cikkében a gyümölcs, hús és főzelékárak jelenlegi hatósági megállapítását is közli a Reichspost. Ez az árkimutatás legjobb bizonyítéka az ausztriai bőségnek, különösen akkor, ha összehasonlítjuk a magyar árakkal.

Íme az ausztriai árak:

| Gyümölcs: | Bécsi piac | Bécs környéke | Ausztriai községek |
|----------------------------|------------|---------------|--------------------|
| | K | K | K |
| 1 kg sárga barack I. oszt. | 3.28 | 3.23 | 3.32 |
| 1 > sárga barack II. oszt. | 2.64 | 2.68 | 2.68 |
| 1 > sárga barack apró | 1.88 | 1.92 | 1.92 |
| 1 > csemege körte | 1.36 | 1.48 | 1.16 |
| 1 > kisebb körte | 1.24 | 1.28 | 1.04 |
| 1 > Muskotályi körte | 1.24 | 1.28 | 1.04 |
| 1 > korai körte | 1.08 | 1.12 | — 88 |

1 > alma 2.76—3.80
1 > ringló 2.80

Ugyanezeknél a gyümölcsöknél kiürítésre kerülő selejtés áru hatósági árából 20% vonandó le. Aki ezeket az árakat megszegi, azt egy héttől hat hétre terjedő elzárásra vagy tízezer koronájú terjedhető pénzbírsággal sújtják. Ugyancsak a gyümölcs árának megállapításánál az osztrák hatóságok úgy rendelkeztek, hogy a külföldi, illetve magyar árut, adhatják drágábban is s hogy visszaélés ne történhessen, a kofának be kell jelenteni az illetékes hatóságnál, hogy Magyarországból milyen és hány kiló gyümölcs érke-

zett a számára. Künn a piacon pedig külön táblával kell jeleznie a külföldi árut.

Zöldség és főzelékek: 1 kgr. vajbab 3.20—3.90, 1 kgr. foghagyma 1.80—2.10, 1 kgr. paradicsom 2.—3.—, 1 kgr. káposzta 2.40—2.70, 1 kgr. nagy ugorka salátának való 50—52 fillér, 1 kgr. befőzni való ugorka 70—72 fillér.

A bécsi huspiacról is közöl árkakat a Reichspost s megjegyzi, hogy a nagycsarnokban van hus bőven, csak a sertés-hus kevés „egy kicsit.“

Marhahus: Belföldi 1 kgr. marhahus csonttal 6.98, 1 kgr. vesepecsenye 11.62 13-ig, 1 kgr. rostélyos 11.62—13-ig, 1 kgr. marhahus egyéb 6.98—9.48-ig, 1 kgr. marhanyelv 5.68—9.50 koronáig, 1 kgr. marhahus csonttal, külföldi: 7.60 korona.

Sertés-hus: 1 kgr. karaj 8.60, 1 kgr. gerinc, szegye 8.60, 1 kgr. lapocka 9.50, 1 kgr. egyéb rész 7.70, 1 kgr. bordahus 8.90, 1 kgr. szalonna 9.50 kor.

Borjúhús: 1 kgr. borjúhús eleje 6.20, 1 kgr. borjúhús hátulja 7.20, 1 kgr. borjúszelét 9.— kor.

A bécsi és budapesti árak összehasonlításának céljából közöljük a budapesti piacok árait is.

| | Budapesti nagyosárak | | Dunánt. | Budapesti borsó és kukor. tar. | |
|---------------------------|----------------------|-------------|---------|--------------------------------|----------|
| | K | K | | K | K |
| Gyümölcs: | | | | | |
| 1 kgr. sárga barack I. r. | 6.80 | 6.40 | 7.20 | | |
| 1 „ sárga barack II. r. | 6.54 | 6.— | 6.80 | | |
| 1 „ őszli barack I. r. | 6.— | 5.60 | 6.40 | | |
| 1 „ őszli barack II. r. | 5.50 | 5.— | 6.— | | |
| 1 „ körte (faj) | 5.40 | 5.— | 5.80 | | |
| 1 „ körte II. r. | 4.80 | 4.40 | 5.— | | |
| 1 „ alma | 3.40 | 3.— | 3.20 | | |
| 1 „ ringló | 4.20 | 3.80 | 5.— | | |
| Főzelék: | | | | | |
| 1 kgr. paradicsom | 3.20 | 2.80—3.— | 3.40 | | |
| 1 „ ugorka (saláta) | 1.20 | — | — | | |
| 1 „ ugorka befőzni | 1.40—1.80 | 1.20—1.80 | 1.80 | | |
| 1 „ tök | 1.60 | 1.20 | 1.60 | | |
| 1 „ zöldbab | 3.— | 3.20 | 2.0 | | |
| 1 „ káposzta | 2.70 | 2.50 | — | | |
| 1 „ paraj | 3.40 | 3.— | 3.20 | | |
| 1 drb kalarábé | —50—60 | 44.— | —60 | | |
| Marhahus: | | | | | |
| | | | | Borsó | Mészárak |
| | | | | K | K |
| 1 kgr. sütni való | 11.60 | | 13.20 | | |
| 1 „ leveshus | 11.60 | | 12.80 | | |
| 1 „ hátulja | 11.60 | | 13.20 | | |
| 1 „ tarja | 11.60 | | — | | |
| 1 „ gulyás, szegye | 10.— | | 11.80 | | |
| 1 „ vesepecsenye | 12.80 | | 13.80 | | |
| 1 „ Ramsztek | 12.80 | | 12.80 | | |
| Borjúhús: | | | | | |
| 1 kgr. borjú eleje | 8.— | | 12.— | | |
| 1 „ borjú hátulja | 9.— | | 14.80 | | |
| 1 „ borjú combja | 13.— | 14.80—15.20 | | | |
| 1 „ borjú lapocka | 12.— | | 15.20 | | |
| 1 „ borjú szegye | 9.— | 11.60—11.80 | | | |
| Sertés-hus: | | | | | |
| 1 kgr. comb | 8.40 | | 8.40 | | |
| 1 „ lapocka | 8.40 | | 8.40 | | |
| 1 „ tarja | 8.40 | | 8.40 | | |

Ugyebár megdöbbenő az osztrák fogyasztó javára és a magyar fogyasztó

kárára eső nagy különbség a két árjegyzés között? De nemcsak megdöbbenő, hanem egyuttal megbotránkoztató is, hogy a mi dusan termő országunkban, ahol nemcsak a buza, hanem a zöldség is csak oly bőven terem, mint amilyen ragyogóan diszlik a gyümölcs, annak az országnak a népe, amelyik a dus termésen kívül bő állattenyésztéssel is dicsekedhetik, csaknem kétszer olyan magas áron szerzi be az élelmét; kétszer olyan drágán fizeti meg a húst, gyümölcsöt és főzeléket, mint Bécs, illetve Ausztria lakossága, amelynek nagyrészt éppen Magyarország élmezői. Most már tetőzik érteni, hogy miért van ez, ugyebár?!

Mert Ausztriának vannak élelmes ügynökei, akiket a dus termés valósága Magyarországra csábít. A hatóságok pedig nem igen törődnek a magyar nép jólétével, mert különben nem virulhatna olyan szabadon az árukvitel, az árucsempészés és az áruzsora, mely utóbbit a fenti árjegyzékből is megállapíthatjuk, amikor a dunaparti piacon a sárga barack kilója 6 korona és az alig tíz lépésnyire fekvő vásárcsarnokban már 6 korona 80 fillérrel, sőt a főváros belterületén a falusi kofáknál, gyümölcsös kocsiknál és belső piacokon 7 korona 20 fillérjével fizetjük! Nemkülönbén a zöldségféléket is lépésről lépésre drágábban adják, a husvásárlásnál meg egyenesen megbotránkoztató tünet, hogy a 8 koronás nagycsarnokbeli hus kilójáért 12 koronát fizetünk, mi, fővárosi fogyasztók, akik szomorúan láthatjuk, miként fordult a kocka nálunk is, meg odaát is. A „boldog pestiek“ szóból „boldog bécsiek“ lett.

Bizony még megesis velünk ország csufjára az, ami két évvel ezelőtt a soproniakkal, hogy a saját piacukon nem tudtak zöldséget vásárolni, olyan árakat követeltek a vevőtől és kénytelenek voltak Bécsben vásárolni, ahol sokkal olcsóbban vásároltak, mint Sopronban és a sors „különös“ szeszélyéből éppen abból, amit a soproni piacról szállítottak ki Bécsbe.

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

ÜZLETI HIREINK.

Donáth Ferencné vendéglősné a múlt hó közetén megvette Arthner Alajos, VII. Wesselényi-u. 20. szám alatti jó hírnevű vendéglőjét, renoválás és berendezés után meg is nyitotta már.

Violet Ottó a Hidegkuti-ut 1. sz. alatt levő pasaréti vendéglőt megvette. tataroztatta, berendezte. Ányas kerthelyisége, konyhája s borai kedvelt kiránduló helyévé tették a kirándulóknak és nyaralóknak.

Keföl Károly vendéglős az V., Katona József-u. 1. sz. alatt levő Windisch Mihály-féle jó hírű vendéglőt átvette.

Mojzes Ferenc ismert aradi vendéglős a gyulafehérvári vasuti vendéglő bérletét nyerte el. Új helyén a vendéglőjét megnagyobbítva f. évi július hó 1-én nyitotta meg.

Hermel Frigyes volt szabadkai Erzsébet-fogadós megvette a debreceni Péterfi-utcában levő Egyetem-kávéházat, azt ugyanon berendezte. Hermel kávéháza a kávé és vendéglős szakmabeliek kedvelt találkozó helye.

Szabó Pál nagyváradi főpincér megvette Nagyváradon a Vitéz-utca 25. szám alatt levő vendéglőt és azt f. évi július 15-én nyitotta meg.

Schwartz Béla nagyváradi Royal-kávé bérletét 10 évre megújította. 150.000 kor. költséggel akarja most a kávéházat átalakítani, hogy közönségének minel kellemesebb otthont nyújtson.

Vass Jenő Zentán megvette a Kreutli-féle vendéglőt, azt megnagyobbítva, átalakítva, újra butorozva f. évi aug. 11-én adta át a forgalomnak.

Leitner Ferenc a nagyváradi „Kékmacska“ étteremnek sokáig volt tulajdonosa, ezen üzletét 1916 júliusban eladta és nyugalomba vonult. De a régi szakember vére nem tudott megbarátkozni a semmiltévessel és régi üzletét újra megvette, a „Kékmacska“ új kontósbe öltöztette f. évi aug. hó 1-én nyitotta meg.

Antkó Károly tordai Zóna vendéglős, özv. Merkling Ferencétől megvette a Nemzeti-kávéházat s azt f. évi augusztus hó 15-én veszi át.

HELYVÁLTÓZÁSOK: Debrecenben a vasuti vendéglő fizető állását Nagy Ferenc, — a Dreher sörcsarnok főp. állását Müllner Róbert, — a Royal-fogadó kávéház főp. állását Boros Ferenc, — az Aranybika-nyagfogadó szobafőnöki állását Szekeres Sándor, ugyanott az étterem fizető pincéri állását Almásy János; — Nagyváradon a Pannonia-fogadó kávéház nappali főp. állását Rosenberg Dezső, az éjjeli főp. állását Eisenberger Dezső, — az Emke kávéház főp. állását Kaszás János, — a Feketesas kávéház főp. állását Klein Márton; — Kolozsvárt az Európa főp. állását Lederer Márton, — a Briaztól kávéház nappali főp. állását Csizsár Sándor, — a Gambrius-étterem főp. állását Nyisztor János; — Marosvásárhelyen a Royal-kávéház főp. állását Böhm Marci, — a Meder-fogadó főp. állását Breuer Erő. — a Tranyvária fogadó kávéházi főp. állását Friedmann Berci, az étterem főp. állását Ötvös István, a szobafőnöki állását Schuabach Sándor; — Székely-

Nagyváradon. Fekete sas étterem
tulajdonosa
Somhegyi Dezső
Kitűnő magyar és erdélyi konyha, zaját szüretelésű borok. Erdélyrészi üzemberek találkozó helye. Számos látogatást kér a tulajdonos

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.

Luh-Erzsébet gyógyforrás borral a legjobb fröccs!

Kitinó ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.
Orvosi szaktekintélvekről melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorfájdalom, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf
urad. ásványvízeinek
bérletiségénél, Szolva.

kocsárdon a vasúti vendéglő I. II. oszt. étterem főp. állását Hoffmann Andor tölti be, ugyanitt mint éhódók Török István, Damo Ferenc és Szeidemann Dersó működnek; — Tóvisen a vasúti vendéglő I. II. oszt. étterem főp. állását betölti Balázs Ferenc mint éhódók Bokor Gyárfás és Papp Andor működnek. Aradon a Vadaskürt-fogadó étterem főp. állását Albert István tölti be.

Hasznos Tudnivalók.

Pótkávé a szőlőtörkölyből.

A „hadi-pótkávé” helyettesítésére mint jobb, olcsóbb pótkávét ajánlják a következőket:

Szűretelésekor a visszamaradt és kiszáradt törkölyt hidegvízben kimossuk, kimosás után leforrázzuk. Leforrázás után teljesen megszárítjuk s szárítás után megpörköljük, mint a kávét szokás. Ezt az anyagot érett fűgével keil összegyúrni. Ez lesz a pótkávé egyik alkotórésze. A másik pedig tiszta szárított szőlőmagból készül, még pedig úgy, hogy a szőlőmagot megpörköljük, porráőröljük és az őrlött szőlőmagból 9 részt, az előbbi fűgés törkölyből 1 részt véve összekeverjük, pótkávé módjára kilózzuk és használjuk.

Állítás szerint olcsóbb, jobb értékesebb és táplálóbb pótkávét nyerünk így minden eddigi pótkávéval.

A pörkölt, őrlött szőlőmagot lehet pörköl, őrlött árpaalv vagy rozssal is keverni, ez is jobb, olcsóbb és táplálóbb az eddigi pótkávéknál.

Mézbor készítés.

A mézbor készítése minden fővonásban megegyezik a szőlőbor készítésével.

Eljárás a következő:

A mézet vízben felhígítjuk úgy, hogy 15–20 százalékos cukortartalma legyen, amit cukormérővel mérünk meg. Ha cukormérő nincs kéznél, akkor tiszta, friss tyuktojást teszünk az oldatba s ha abból egy korona nagyságu kerületű rész kimarad, a mézmust a kellő cukortartalma

A mézmust nehezen erjedvén, 150 liter mézmustot szűrítve, vagy egy jó csipetnyi közönséges élesztőt keverünk bele, vagy pedig a következőképp előre elkészített szőlőmustot, amit jobbnak is tartanak.

Valamely híresebb borvidékről hozatunk 5 kg szőlőt. A szőlőfürtökről ollóval eltávolítjuk a romlott szemeket. Azután szappannal tisztára mosott kézzel egyenként leszaggatjuk az ép szemeket, melyeket jól összeszakítunk s, egy körülbelül 5 literes jól kimosott és szárazra őrölt tiszta üvegbe dobálunk. Azután az üveget tölve ruhával lekdőjük s meleg helyre tesszük. Az üveg tartalma 3–4 nap múlva elegendően erjedésbe jön s ekkor

belekeverjük ezt az erjedő mustot a hígított mézbe.

Az erjesztő edény nagysága is a szokott, jelen esetben úgy 200 literes.

A további eljárás teljesen megegyezik a szőlőmust kezelésével.

A mézbornak szőlőmusttal való erjesztését azért ajánlják, mert állítólag finomabb ízű, zamatu mézbort lehet így kapni.

Ugyanezt az eljárást ajánlják a finomabb gyümölcsborok előállítására is.

Mézetet készítés.

Ecetet minden szeszből, tehát mézborból is lehet készíteni, csak arra kell vigyázni, hogy a szesztartalom 8%-nál nagyobb, 5%-nál kisebb ne legyen, mert első esetben a szesz nem fog ecetesedni, utóbbi esetben pedig nagyon gyenge fog lenni az ecet.

Megjegyezzük, hogy az ecet készítéséhez 25–35 C° állandó meleg kell és hogy az ecetkészítő hely közelében semmi szesz ne legyen, különben minden szesz megromlik.

A mézetet készítéséhez két széles, sajtár-féle, tehát felül széles edény kell hozzá, melyek közül az egyik, amelyik felső lesz, csappal ellátott legyen.

A csappal ellátott edényt magasabbra állítjuk, hogy a csapon keresztül a leendő ecet lecsöpögessen. Az alsó edénybe pedig erős ecetbe áztatott tiszta gyalu forgácsot szelészünk el s a felsőbe beleöntjük a leendő ecetet. Azután úgy állítjuk a csapot, hogy gyors csepegéssel hulljon le a folyadék. Ha teljesen lecsöpögött, fel kell a folyadékot tölteni az alsó edényből a felsőbe.

Ezen eljárás mellett 3 hét alatt kész az ecet. Akkor tiszta, jól dugaszolható üvegekbe kell az ecetet töltögetni. Nyitott edényben csak akkor szabad tartani az ecetet, ha időnként fel tudjuk tölteni egy kis mézborral. Ellenkező esetben az ecet erejét veszíti és hasznavehetetlenné lesz.

Borecet, gyümölcsecet.

Készítése teljesen a leírt mézetet készítése módján történik és úgy is kezelendő.

Mézbor (más módon).

Erős borhoz 4 rész mézet, 6 rész vizet, közepérsőhöz 3 rész mézet, 7 rész vizet, a gyöngéhez 2 rész mézet, 8 rész vizet veszünk. A méz tiszta pergetett méz, a víz jó kutviz legyen.

A keveréket edényben lassu tűznél fel főzzük, a forrássig kevergetjük, azután csak a habot szedegetjük le. Két órai főzés után a tűzről levesszük és ki hagyjuk hűlni. Aztán hordóba öntjük, 20–25 C° meleg helyre tesszük és ki hagyjuk

forrni. Forrás, lefejtés olyan, mint a közönséges borénál.

Mézsőr.

1 kilogram méz (legjobb az ákác vagy hársfaméz) 10 liter víz összekeverendő és belekeverendő 3 dg. élesztő. Tegyük meleg helyre. Harmadnap, mikor erős forrásba jön, üvegekbe fejtendő. Az üvegek hideg pincébe helyezendők. Nyolc nap múlva erős, pezsgőszerű mézsőrünk van.

Szőlőlekvár.

Lehetőleg egyfajta és jól érett szőlőt használunk hozzá. A szőlőt szítván áttörjük, a visszamaradt szőlőhéjat a szőlőmagtól vízben külön megtisztítjuk s a tiszta héjat az áttört szőlőlébe visszateszszük. Most a szőlőlevet megmérjük s ugyanannyi cukrot mérünk le. A cukorból egy kevés víz segítségével szirupot főzünk, ugyancsak azalatt külön jó sűrűre főzzük a szőlőlevet is. Ezután a két sűrű folyadékot összeöntjük s 10–15 pernyi főzés után kihagyjuk hűlni s üvegekbe rakjuk.

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzáink intézett leveleikre külön választ kérnek, válaszbölyeg vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek soraikkal.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk
A nevet, lakóhelyt, utolsó postát, kelteztől körjük mindenkor pontosan és olvashatóan kiírni.
Névtelen leveleket figyelembe nem veszünk.

L. F. Deveser. Lapunk múlt számában kimerítően feltüntet a szerkesztői üzenetekben.

Peruzzi F. Munkács. Hosszabb gyászemlékezésekre nem rendelkeznék elég helyvel. Így csak egy két sorban hagyunk kénytelnek gyászuknak kifejezést adni.

Liker Mihályné Kondoros. A mézbor, mérsőr és mézecet receptjét a Hasznos tudnivalókban, a jelen számban közöljük.

Schafhauser Jenő, Körmen. 19-es gyalogezred, Officiers messe. A lap olcsósága miatt kedvezményt senkinek nem adhatunk.

ALKALMI VÉTEL

Betegség miatt eladó Budapest kövén szén helyiséggel, lakással, egy forgalmas vendéglő, eladó továbbá egy

élelmiszer üzlet

tejszerződés, lakással. Két családnak biztos megélhetés. A kettős üzlet házzal vagy anélkül eladó. Cim a kiadóhivatásban. 1–3

ELADÓ

400 drb tiszta-vászon lepedő, 400 drb tiszta-vászon takaróthuzat, 800 drb tiszta-vászon párna-áthuzat, 800 drb. tiszta-vászon törülköző, 2 drb 85 méteres 1 méter széles kókusz szőnyeg, 2 drb 42 méteres 1 méter széles kókusz szőnyeg, pár száz méter finom, puha, keveset használt, jó karban levő lépcsőszőnyeg. Bővebbet Novák Ferenc vasúti vendéglőnél, Harkulesfürdő.

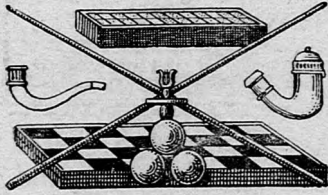
KASS-SZÁLLÓ

Színház-tér, Stefánia-park mellett

8–12

Teljesen modern, minden kényelemmel berendezett, 6 szobás, központi fűtés, hidegvíz, melegvíz szolgáltató minden szobában. Villanyvilágítás. Fürdővel ellátott szobák. Külön fürdők. Külön lakosztályok 2–3 szobával. Vasúti és interuban telefon. Safe. De-posits. Nagy csarnok (Hall). Disztes téli kert. Nagy hangverseny és bakkett-ter meg, Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Éttermi és kiváló helyi nyári helyiségek Villamos vasúti 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, dákók, sakk, dominó, lignum santum-golyók, bábuk, sétabotok, tajték- és borostyánkő dohánváz-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása**, dákók, sakk és dominó javítása **olcsó árszámitással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

A hátszegi Arany bárány szálloda, vendéglő és kávéház részére intelligens szakember

bérlőt keresek.

Weil Lajos, Hátszeg.

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

Régi, kitünő **vendéglő** nyugalomba vonulás miatt **eladó.**

Cím megtudható a kiadóhivatalban. o o 1-3

Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

Vászon és damaszt árakban

Kor. érték

| | | | |
|------------------------------|---------|--------------|------|
| Rumburgi lepedő 175/230 | — | drbja | 55.— |
| Dupla damaszt abrosz 150/150 | — | „ | 25.— |
| „ „ „ 150/180 | — | „ | 30.— |
| „ „ „ 150/250 | — | „ | 35.— |
| „ „ „ 150/300 | — | „ | 40.— |
| Szines beszövítt kertiaros | — | 150/150 dbja | 18.— |
| „ „ „ | — | 150/150 „ | 20.— |
| Dupla damaszt szalvéta 60/60 | tucatja | 45.— | |
| Nehéz „ | 70/70 | 65.— | |
| Szines kávé-szalvéta | — | 7.50 | |
| Damaszt törülköző | 55/120 | 50.— | |
| Neh. dam. | 55/130 | 75.— | |
| Egész neh. dam. törülk. | 60/130 | 95.— | |
| Neh. dam. párna huzat | 78/88 | drbja | 15.— |
| Pique takaró rózsza és kék | 150/200 | „ | 34.— |
| Trico nyári takaró | 150/200 | „ | 28.— |
| Vászon pohár- s edénytörő | tucatja | 36 | 40.— |
| Pincérendő, tucatja | — | — | 24.— |

DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt áruháza szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Muzeum-körut 10.
Alapítási év 1895. Telefon József 4 60.

Boroshordókat

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

2-4

6 hektó kitünő vörös oportó

burgundi bor eladó.

Balatonféléllén, dr. Kissné. 1-1

Vendéglő

Zalaszentivánon két nagy-
hírű vasútállomás között,
szép kertmel berendezés-
sel és a szomszéd határ-
ban lévő 100.000 néyszögöles hullámos, de
kitünő termő szántófölddel együtt
százhuszezer K örökáron azonnal
eladó.
A vendéglőben a fogyasztás átlag 300 hl. borban és egyéb italokban. A földbirtokot ez idő szerint felében munkálják és ezen a címen még külön 20...25 százalékos jövedelem van biztosítva a vendéglői jövedelem mellett. A vétel tehát biztos vagyonosodás. Bővebb felvilágosítást nyújt:

Kluger Józsefné tulajdonos
Zalaszentiván.

3 3

A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Allandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek mintakötelezettség nélkül bemutatjuk működésben ugyi viány, mint sulyra berendezett, tehát üzembőltség nélküli zeneinket, melyekért

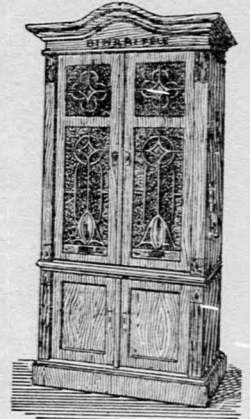
5 évi jótállást vállalunk.

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

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. — Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától kezdve.

Használt automaták félárban.



A főváros közelében jóforgalmu

kantin kávékiméréssel

egy gyár közvetlen közelében, egyébként az illető község legforgalmashbb 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., Hevesvárm. főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontamatra

Sürgönyeim:

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.

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

Krondorfi savanyuvíz

Pincér urak szíves figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet 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. Ár: 3 kor. 20 fill. **Ajánlási díj: 50 fill.** Megrendelhető: **FOGADÓ kiadó hivatala, Budapest, Gyulai Pál-utca 9.**



Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók.
Ífj. GRÜN WALD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárban
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-híd közelében.)

Papírszalvéták

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

Pincérek figyelmébe!

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

M. Inár Vilmos

serfőzőgyárosnál, **BUDAPEST, IV., Károly-körút 25. (Központi városház).**
Képes árjegyzék bérmentve

ERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacc-

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 25. l. e.

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

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

Király Sörfőzde Részvénytársaság



Nagykanizsán.

Ajánlja elsőrendű minőségű: **Aszok, Márciusi, Dupla-márciusi** valamint a hírneves nagykanizsai **Szent-Istvánsört**, továbbá **Bajor és Baksör** különlegességeit. Betegeknél és lábadozóknak mint tápanyagot ajánlja az elsőrendű **Duplamaláta** tápsör különlegességét.

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

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

☎ Telefonszám: 36. ☎

☎ Telefonszám: 36. ☎