



A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉS-IPAR, A BORGAZDASÁG, AZ IDEGENFORGALOM ÉS A PINCÉREK ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP  
 SZERKESZTŐ: DR. CSIZMADIA IMRE. = SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDAPEST, VIII. KER. GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM



# SZENT ISTVÁN

## Duplamalátásört

### 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  
 Györszentmártoni füstölt sertéskarajt  
 Györszentmártoni füstölt császárhust  
 Györszentmártoni füstölt sonkát  
 Györszentmártoni füstölt kolbászt  
 Györszentmártoni csemege szalonnát  
 Györszentmártoni hentesárut  
 használ, mert ezen gyártmányok szavatosság mellett, változott első-  
 rendű sertésekéből, különleges módszerrel, nagyon ízletesen és minden  
 idegen töltőanyag hozzáadása nélkül, tisztán sertéshusból, a leg-  
 jobb minőségben készülnek. Megrendelhető a

**Hentesárugyárnál, Györszentmártonban.**

## Grosz Ödön és Albert

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

**Budapest, VII., Rákóczi-ut 22. szám.**  
 Telefon: 24-32 és 86-40. Interurban 19-73.

## FOGADÓ NYOMDA

vendéglői- és kávéházi cikkek beszerzési forrása  
**Budapest, József-utca 56.**

Raktáron tartunk söntés- és konyhakönyveket, söntés-  
 konyha- és kávéházi felíró íveket, bon-blokkokat (10 féle szin-  
 ben), táblakrétákat, dákókrétákat, dákóbőr-ragasztókat, dákó-  
 bőroket és Laibachi csiszolt fogvájókat stb. stb.

## Papírszalvéták ára

1000 darabonként:

Nagy kreppelt éttermi szalvéta	55.-
37x37 cm kreppelt szalvéta hajtogatva	30.-
35x35 cm kreppelt szalvéta	26.-

**Szíves figyelembe! A rendelések, a szállítás egyszerűsítése céljából, utánvét mellett eszközöltetnek.**

# Ungár, Horti és Társa

Budapest, VIII., József-körút 11 sz.

**Szakkabeli tranzakciók**

**fogadói (szállodai), vendéglői és kávéházi adás-vételi**

**ügynökségi irodája**

Telefon: József 26—32.

**és bankkölcsönök közvetítése.**

## PANTOL MARTON éttermei

Budapest, VIII., Rákóci-ut 29. szám.

**Szakkabeliek otthona.**

(Volt Wurglits éttermek.)

## 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. Tisztán 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 kitérő 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.

## Nagykanizsán

az Aranyszarvas fogadó éttermei bérbeadó 3600 korona évi bérért. Bármikor átvehető. A bérlet 5—6 évi szerződést kaphat a tulajdonostól. Érdeklődők forduljanak Steiner József Aranyszarvas fogadóhoz, Nagykanizsa. 3—3

## Kass-fogadó Szeged, Színház-tér, Stefánia park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központi fűtés. Hűdég melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdő. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Filzen sörház. — Nagy fényes kávéház. Villamos megálló.

## Raposa Margit éttermei

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

Híres magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok utcán átl kimérése. Vasmegeiek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haggenmacher sör. — Pontos és figyelmes kiszolgálás.

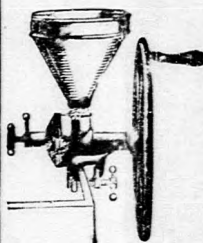
## Kistétényben

1—1

egy borospince örök áron eladó.

A pince megfelel ugy borkereskedőnek, mint vendéglősnek. A pince össze van kötve egy nagy présházzal és egy lakással. Cím a Fogadó kiadóhivatalában.

## "TEXAS" kézi-daráló.



A "TEXAS" gyorsdaráló mindenkor leg-obb és leg-olcsóbb darálója, minden-féle magot, kukoricát, búzát, zabot, árpat stb. megőröl

ára:  
100.— kor.

Csomagolás és postaszállítási költség 6 K. 42 fill. Arjegyzetk ingyen és bérmentve. Kapható: Király Alajos utóda Király Sándor cégénél, Budapest VI. Felsőerdősor-u. 6

3—3

## KESZEY VINCE ÉTTERMEI

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

Böccögő József Korona-fogadója és 'Pannónia' kávéháza, Miskolc. Kávéház, előrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitérő borok.

## PAPIRSZALVÉTÁK

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

## Kiss Ernő Korona-fogadója

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

## Neumann Lipót

hatóságilag enged. szálloda, vendéglő és kocsmá, házak, telkek és mindennemű üzletek

adás-vételi ügynökségi irodája

Budapest, VII., Akácfa-utca 18.

8—12

## Krondorfi savanyuvíz

## Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánljanak bor-vagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutyafalvat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

# „IMPERIAL,, nagyszálloda éttermei és kávéháza

Telefon József 26—19.

Budapest, VII., Rákóci-ut 90. szám.

Telefon József 26—19.

Élsőrangu magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön termék. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás.

Esténként SOVANKA MANDOR muzsikál.

Számos látogatást kér

**Kádár Miklós**

tulajdonos.

## Előfizetési ár:

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

## Lapmegjelenés:

Minden hó 1-én és 15-én.  
kir. postatakarékpénztár számla 3999. sz.

# FOGADÓ

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

## Hirdetési árak:

Ojidal-nagyság szerint. \*Több-  
szöri hirdetésnél árkedvez-  
mény. Legkisebb hirdetés díja:  
6 korona.

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

SZERKESZTŐ: Dr. CSIZMADIA IMRE.

## Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek“, a „Székesszékfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának“, a Szabadkai, Tolnai, vármegyei-, Kossai-, Ercsőtetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-Sárvár és vidéke-, Pécs-Baranyai-, Kispestszentlőrinci-, Német-ujvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalásóvidéki-, Sárosmezei-, Budalok és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és eh. egylet és több jótkönyv pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Felhívás és értesítés. Felhívtnak azon vidéki vendéglősök és kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesületnek“ még nem tagjai, hogy lépjenek be az alapszabúkat jelenték be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabúkat. **Beiratás díj:** 2 korona. **Évi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület“ tagjainak munkájukban tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjlanul nyújt, ha az iródozó fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelégy 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 iránt az ipartársulat iródozájához fordul.

Az ipartársulat mindenmü hivatalos közlöménye kizárólag a „Fogadó“ útján közöltek.

Szerencsepróbatgatás a vendéglős-  
ipar terén.

Sokan vannak, kik minden készütség nélkül a vendéglősiparban törekednek boldogulni. De nemcsak hogy minden szakértelem nélkül mennek neki a bizonytalanságnak, hanem még azt sem mérlegelik, hogy a mai nehéz beszerzési viszonyok mellett, föltöte kockázatos a vállalkozásuk és igen hamar és igen könnyen elveszthetik az új pályájuk befektetett tőkéjüket. Ha fölünk kérnének tanácsot a szerencsepróbatgató polgártársaink, azt mondanánk neki: minden egyébhez foghatnak, csak vendéglőt ne nyissanak a háboru ideje alatt. Régi dolog már, hogy a gazdasági életben hajótörést szenvedett ekszisztenciák a vendéglős pályát választják mentőcsónakul, de bizony sokszor csalódnak. Annál nehezebb ez a mai viszonyok között Mert ha az ujonc megfontolná, hogy a vendéglős fentartásához sok minden kell, amit

nem szerezhet meg; ha figyelembe venné, hogy amit szerezhet, ahhoz csak nagyon, de nagyon túlfizetett áron juthat és végül megdölnölné, hogy a súlyos viszonyok közt, az itálók és ételek olyan magas áron adhatók, hogy a fogyasztó tiszter is megdönlölné, vajjon megengedjen e magának olyan luxust, hogy a vendéglős fogyasztója legyen, vagy legalább is olyan értelemben, hogy a vendéglős forgalmát számottevő formában emelje.

Ezzel szemben áll az a tény, hogy igen sok vendéglős, kiknek bevonulniok kellett, megszüntette üzletét a háboru tartamára, vagy addig az ideig, míg szabadságóják avagy mint rokkant kerül vissza a harcterről. Ezek az szlnetelő vendéglős üzleteken, melyek a hivatalosan megengedett létszámból kiesnek, a pénzügyi hatóságok állami fiskális érdekekből tulajdoni törekednek, tehát boldog boldogtan kap italmérési engedélyt meghatározatlan időre. A pénzügyi hatóságok természetesen nem törődnek vele, rövid vagy hosszú életü lesz-e az ujra reaktívált üzlet, nála egyedül az a fontos hogy a létszámba felvett üzletek száma be legyen töltve, hogy el ne maradjon az adó és illeték, no meg a bírságok, melyek minden új vendéglőst mindaddig terhelik, míg az italmérési engedélyt megkapja, illetve amíg azt kiadják.

Ezek a vendéglősök kik a háboru befejezése után, vagy még a háboru tartama alatt hazakerülnek, hogyan fogják iparukat folytatni, ha a helyüket közben betöltötték, a vendéglősüket másoknak adták? Sok pincér is hazra fog kerülni, kik önállósítani akarják magukat. Nem fognak engedélyt kapni mert nem lesz üresedés a vendéglős létszámban. De még egy másik veszély is fenyegeti a hadiszolgálatban álló vendéglős és pincér-szakkérfiaikat, t. i. az, hogy vidékről özönle a városokba és igyekeznek a szüneltető vendéglősöket bérbe venni. Gazdálkodó falusi népek, kik árdrágítással vagyont szereztek a vendéglős pályá a igyekeznek; emberek, kiknek a vendéglős iparról fogalmuk sincs, a hazatérő szakembereket fentartásukban veszélyeztetik. Elveszik a kenyérüket és kénytelnek lesznek más fentartási forrást keresni, más elhelyezkedés után nézni mert azon idő alatt, amíg ök az ellenséggel szemben az országot és monarchiát védtek, másokat ültettek az ő helyükre, kiközösítették öket aból az önfentartási kötelekből, melyből nem önként távoztak, hanem arra kényszerítették öket. És mindez az állam fiskális érdekeinek ápolása céljából történt. Minderre módot nyujtanak a pénzügyi hatóságok és türük, hogy a hazatérő szakembereink kerüljenek a szerencsepróbatgató táborába és a harctereken kiállott keservek a polgári életben, a mindennapi kenyér után való hajszában, folytatást nyerjenek.

Már pedig annyi védelmet és a polgári

ekszisztenciájuk ujabb megalapozásában támogatást a kormánytól és hatóságoktól még csak elvárhatnak. Sőt joggal követelhetnek, hogy azon a pályán, amelyről távoztak, melyről le kellett mondaniok, a folytonosság jogát megtalálják. Ennyivel tartozik nekik a kormány és hatóság s azt hisszük, hogy ezen tényezők eddig erre nem gondoltak és elég lesz erre a fontos ügyre figyelmüket felhívni. Még jóvá tehetik a hibát. A törvény ugyanis módot nyujt a pénzügyi igazgatóságnak, hogy a nem szakembereknek kiadott italmérési-engedélyeket időleges jellegűeknek tartsa és ha a visszatérő szakemberek a vendéglős pályán folytatódólagosan vagy újonnan elhelyezkedni akarnak és a betöltött létszám azt lehetetlenné tenné, akkor az ilyen természetű engedélykből annyi vonandó vissza, amennyi a hadiszolgálatból visszatérő szakemberek részére szükséges. Az ilyen eljárás isten és ember előtt igazságos és indokolt és erkölcsi szempontból sem képez jog-sérelmet a jövevényre nézve. A folytatódó kiadandó italmérési engedélyeket pedig, a jogszerző tájékoztatása végett, mint időlegesit adják ki.

A háboru ideje alatt a magyar városokban, de leginkább Budapesten igen sok menekült telepedett le, különös n Erdélyből és Galiciából és ezen letelepedett menekültek nagy része vendéglőt nyitott. Az engedélyt megkapták, mert a létszámban üresedés volt. A nem magyar honosak, a törvény szerint magyar honosok nevére vették ki az engedélyeket vagy pedig kosztházakat és penziókat nyitottak saját nevükre, amire elegendő az iparengedély. Utóbbi időben észreveszünk egy kis megszorítást, t. i. azt, hogy például Budapesten, a nem idetartozók, nem igen kapnak iparengedélyt, hanem utasítják öket, hogy térjenek vissza illetőségük helyére vagy oda ahol a háboru előtt laktak. De ez kevés védelem a visszatérő hőseinknek, mert ezt a rendelkezést könnyen lehet kijátszani.

Szükséges tehát, hogy ugy a kormány, mint az illetékes hatóságok hőseinkkel szemben teljesítsék kötelességüket és gondoskodjanak arról minthogy csak ök hivattak ebben az irányban cselekedni, hogy a visszatérő vendéglős és pincér-szakkérfiak külön küzdelmek nélkül, megtalálják a pályájukon való elhelyezkedés lehetőségét. Hatóságaink kezeljék az engedélyek és jogok kiadását óvatosan és az itt kifejtett magasabb szempontok figyelembevétele mellett, hogy a visszatérő hőseink legalább ennyiben lássák honorálva szenvedéseiket és önfeláldozó, hősieen, becsületesen és hazafiasan végzett derék munkájukat.

Legalább ennyit megérdemelnek és joggal elvárhatnak!

## A Vendéglősök Beszerző Csoportja Részvénytársaságáról.

A Vendéglősök Beszerző Csoportja R. T. megalakulásáról már mult számunkban is megemlékeztünk. Részletes közgyűlési tudósítást hozott erről egyik lapársunk is, s bár meg vagyunk győződve arról, hogy lapársunknak módjában lett volna az alapszabályokat is közölni, sajnálatunkra ez elmaradt.

Pedig a legkevésbé sem közömbös, hogy az alapszabályok mit tartalmaznak, mert csak azokból tudhatják meg a vendéglősök, hogy hát tulajdonképpen mit és hogyan remélhetnek, milyen jogaik vannak.

Hogy ezek közül csak egyet említsünk, a belépett vendéglősök szempontjából a legfontosabb az, hogy az alapszabályok a részvényeseknek egyenlő jogot biztosítanak-e, hogy megvalósítják-e azt a vendéglős nagygyűlésen szépen elhangzott elvet, hogy „ne legyen különbség nagy- és kisvendéglős között”.

Ezt mi azon az alapítók által hangoztatott elv alapján reméltük, hogy az intézmény teljesen almtisztikus alapon áll és nem is annyira a nagyvendéglősök, mint inkább a kisvendéglősök érdekében léte-sül, mert hiszen ezeknek van inkább szükségük a többiek támogatására és nem megfordítva.

Amint említettük, ma még nem ismerjük az alapszabályokat, csak feltesszük, hogy a vezetőség saját alapelveivel ellenkezőt az alapszabályokba fel nem vett.

Ugyancsak fontos lett volna tudniuk, vajon kik és milyen mértékben vettek részt a jegyzésben, vagyis kik azok, akik ma a részvénytársaságot alkotják. Éppen ennek megtudása végett reméltük, hogy majd a részvényjegyzéseket rendelkezésünkre bocsátják, ami sajnálatunkra eddig elmaradt.

Ennek a mi szempontunkból rendkívül nagy jelentősége van: ebből lehet megállapítani, hogy egyrészt a vendéglősök miként tettek eleget önmaguk és osztálytársaik iránti kötelességüknek, másrészt pedig fontos azért, mert ebből állapíthatjuk meg, hogy a vendéglősök érdekében és illetve vagyoni képviselőkben kik járnak el, vagyis, hogy a vendéglősök érdekei nem mások érdekeinek vannak-e alávetve.

Ezek a kérdések nagyon fontosak a vendéglősök szempontjából és a vezetőség igazán elkerülhetette volna, hogy ezek felől csak egy napig is kétségben lehessen valaki, ha az alapszabályok és részvényjegyzők névsorát közlésezi, vagy legalább a szaklapokkal közli. Kár, hogy nem tették, mert mi, akik fölünk telhető erővel támogattuk a megalakulást, feltétlenül megérdemeltünk volna ekkora előzetesnyiséget, s örömmel közöltük volna a vonatkozókat.

Egy sajnálatos körülményt már most mindenesetre leszögezhetünk, ez pedig az, hogy a Székeslővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának tagjait nem részesítették a részvétel arányának megfelelően a részvénytársasági hivataloknál.

Igaz, hogy tudomásunk szerint felkínáltak az elnöknek egy igazgatósági

tagságot — ha 30.000 korona részvényt jegyez. Az ilyen kitüntetés azonban Hájós Károly ur igen természetesen a legudvariasabban visszautasította.

Igazán nem volt okuk a vezetőknek és alapítóknak ilyen szűkkeblűnek lenni, hiszen az ő érdekük is az, hogy a vállalatban a kisvendéglősöket képviselő Székeslővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatához tartozók is megfelelő szerephez juszanak, mert így a vállalat zavartalan működése és a vendéglősök közös érdekeinek képviselése jobban kidomborodott volna. Főleg pedig azért, mert így a vállalat vezetésében való felelősség megosztásával maga a vállalatnak megfelelő iránnyal való működéséről feltétlenül bizonyosak volnánk és azt garantálva látnánk.

Eddig azt tapasztaltuk, hogy a részvénytársaság megalakulása dacára a pártpolitika fegyverei nem nyugsznak, pedig azt reméltük, hogy a részvénytársaság, mint közös szerv megalakulásával ez megszűnik.

Palkovics elnökön és a többi részvénytársasági vezetőkön áll, hogy a vendéglősöket szétválasztó pártpolitikát elvetve minden egyes vendéglőssel azt éreztessék, hogy az a nagy összességnek tagja s jogos igényei épp úgy kielégíttetnek, akkor is, ha a Székeslővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának tagja, vagy mintha a Szállodások stb. ipartársulatának lenne tagja. Ha az elbánásban nem lesz meg az egyenjogúság, ha ismét a pártpolitika szétválasztó fegyvereit engedik szóhoz, akkor a kellemetlen következményeket csak az amúgy is szétmenő és egységesen soha fellépni nem tudó vendéglősök fogják érezni, de azért a felelősség azokat fogja terhelni, akiknek még nem elég, hogy a Vendéglősök Beszerző Csoportja R. T.-nak a tagja lett a vendéglős és ezért tetemes vagyoni áldozatot is hozott, hanem a Szállodások stb. ipartársulatába való belépést és egyebet is követelnék, amint ugyanis ezt a Székeslővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatánál panaszolták.

Ezekről a visszaélésekről ma már tudomása van Palkovics elnöknek és rajta áll, hogy ezt a legerélyesebben megakadályozza, mert ellenében nagy károsodás érné a vendéglősök egyetemét.

Ne tegyenek különbséget nagy- és kisvendéglős és főleg az ipartársulati tagság között, hanem ha már részvényeket is jegyzett az illető, akkor minden további nélkül adják azt, ami van.

Ez az egyedül helyes és méltányos, sőt kötelező eljárás.

## TÁRSULATI ÉLET.

### Jegyzőkönyv.

Felvetették a „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pincérek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjgyestlete Igazgatóságának” 1917. évi december 28-án az egyesület központi irodájában megtartott rendes havi ülésén.

Jelen voltak: Waliz György, Bokros Károly, Kőváry Jenő, Peltzmann Ferenc, Baum János, Szántó Ferenc, Kúttner Mihály, Páris Vilmos, Francois Lajos igaz-

gatósági és felügyelőbizottsági tagok és dr. Nagy Sándor jogtanácsos.

Elmaradását kimentette: Várady Gyula. Elnök az ülést megnyitja, a jegyzőkönyv vezetésére dr. Nagy Sándor jogtanácsost, hitelesítésére Páris Vilmos urakéri fel.

Jogtanácsos felolvassa a mult havi ülés jegyzőkönyvét, melyet az igazgatóság észrevétel nélkül hitelesít.

Jogtanácsos bemutatja a választmányok elszámolásait.

A budapesti választmány december havi elszámolása szerint a bevétel 1750 korona 83 fillér, a kiadás a folyósított nyugdíjakkal együtt 1467 korona 69 fillér volt. Csekkzámlára beküldetett 283 korona 14 fillér

A pozsonyi választmány december havi elszámolása szerint a bevétel 476 korona 70 fillér a kiadás 37 korona 90 fillér volt. Csekkzámlára beküldetett 438 korona 80 fillér.

A kassai választmány december havi elszámolása szerint a bevétel 244 korona 20 fillér, a kiadás 20 korona volt. Csekkzámlára beküldetett 224 korona 20 fillér.

A szombathelyi választmány december havi elszámolása szerint a bevétel 450 korona 80 fillér, a kiadás a folyósított nyugdíjakkal együtt 106 korona 99 fillér volt. Csekkzámlára beküldetett 343 korona 83 fillér.

Igazgatóság a választmányok elszámolásait jóváhagyólag tudomásul veszi.

Jogtanácsos bemutatja Hack István igazgatósági tag levelét, melyben lejtvi, hogy tüzletét eladván, nyugdíjgyestületünk tagjai sorából kilép és a neki járó visszatérítési összeget teljes egészében alapítványként ajánlja fel. Amennyiben azonban ezen összeg az alapszabályok szerint megállapított alapítványi összegnek nem felelne meg, úgy azt kiegészíteni is hajlandó lenne.

Igazgatóság sajnálatlaltal való tudomásul egyesületünk tagjai sorából való kilépését és eddigi buzgó tevékenységéért, valamint alapítványáért hálás köszönetet szavaz. Minthogy azonban alapszabályaink értelmében az alapítványok legkisebb összege 3000 korona, míg a visszajáró összeg csak 257 korona 83 fillér, ennél fogja Igazgatóság elrendeli, hogy Hack urral ezen különbözeti összeg közöltessék.

Jogtanácsos jelenti, hogy a Postatakaréktól a Magyar Banknál levő folyószámlára 2800 korona utalható át.

Igazgatóság a 2800 koronát a Postatakaréktól a Magyar Banknál levő folyószámlára utalja át.

Elnök visszapillant az elmúlt esztendő eseményeire és meleg szavakban ad kifejezést jókívánságainak az igazgatóság és az egyesület minden egyes tagja iránt. Kívánja, hogy az új évben egyesületünk továbbra is, miként az elmúlt évben, fejlődjék, virágozzék és még eredményesebb tevékenységet fejlesszen ki és hogy a küszöbön álló új év hozza meg végre, oly sok megpróbáltatás és szenvedés után a mindnyujunk által nehezen várt békét.

Kőváry Jenő ur szeretettel köszönti az elnököt, aki immár 20 év óta vezeti egyesületünket önzetlenül és soha nem lankadó ügybuzgalommal. Tolmácsolja neki az igazgatóság és a nyugdíjgyestlet min-

Törv. oltalom alatt álló  
**„PANNONIA”**  
 Duplamalátasör.

Folyton emelkedő forgalmunk titka:  
 gyártmányaink kiváló minősége.

Évi 168.000 hl-es termelési képesség.



„PANNONIA” sörfőző részvénytársaság  
 Pécssett.

den egyes tagjának szivből jövő legjobb kívánságait.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

K. m. f.

dr. Nagy Sándor s. k. Bokros Károly s. k.  
 jogtanácsos. elnök.

**A magyar fürdők drágaságáról.**

— Nagy a bér — rövid a fürdőévad. —

Néhány hét mulva a fürdő és nyári vendéglő helyiségeket már tataroztatjuk. A nyaraló- és fürdővendéglősök gondja és munkája azonban már január hó végével megkezdődött. Személyzet összeállításáról, hiányzó leltári tárgyak utánpótlásáról és üzleti áru biztosításáról és beszerzéséről már most gondoskodnak az üzlettulajdonosok. Időszerűnek tartjuk tehát, hogy lapunkban a fürdő és nyári vendéglősök helyzetével most foglalkozunk.

Ha az utóbbi években a magyar fürdő- és nyaraló-vendéglőről a napilapokban megjelent közleményeket olvastuk, ugy azokból mindent, csak jóakaratot nem tudunk a magyar fürdők iránt kiolvasni. A fürdők, néhány kivétellel, elmaradtak, az épületek és berendezés ösdi, a megközelítés drága és nehézkes, az üdülés, nyaralás, gyógykezelés, lakás, valamint az élelmezés megfizethetetlen — ez ama közlemények alaphangja. Ha tárgyilagosa akarunk lenni, ugy el kell ismerni, hogy ezek a panaszok részben, sajnos, igazak. De most nem az általános panaszokról akarunk írni, hanem kizárólag a fürdő-vendéglő drágaságáról. Tagadhatatlan, ha a külföldi modernebb fürdők vendéglői étlapárnkat a mi fürdő-vendéglőnk étlap árával összehasonlítjuk, ugy megállapíthatjuk, hogy bizony minálunk az élelmezés drágább mint a külföldön. Ennek oka a fürdő-vendéglők viszonyaival ismerős elött tudott.

Elsősorban a fürdő-vendéglőn tñn fizetendő bérösszeg tul magas. Ugyanis a fürdővállalat tulajdonosainak általában az a felfogusuk, hogy a vendéglőnek, kávéháznak és cukrázdának a vállalat legjobban jövedelmező objektumának kell lenni. Ebből a felfogásból kiindulva azután mértéktelen bérösszeget követelnek a bérletől. Ezzel a fürdőtulajdonosok indirekte kényszerítik a vendéglőt, hogy a

normálisnál magasabban állapítsa meg az étlap-árakat. Ez természetes is, mert ha nem ugy cselekednének, nem találnák meg számadásukat és ráfizetnének.

Másodsorban drágítja a fürdő-vendéglői étkezést a vendégek fevelmezzetlen nagy válogatási igénye. A vendéglős kénytelen a vendég igényéhez alkalmazkodni s ehhez képest készül a mindennapi étlap 20—30 féle étellel. Hogy mennyi anyag pazarlásba, kockázatba és munkaerő-többletbe kerül ez a nagy főzés, minden szakember tudja.

A harmadik ok az árubeszerzés nehézsége s végül a negyedik fő ok, a magyar fürdőidény rövidsége.

A fürdő- és nyaraló-vendéglő bérösszegének mérsékeltebb megállapítására egyelőre nem igen számíthatatni addig, amíg a fürdővállalat tulajdonosait egy modernebb üzleti szellem nem hatja át, nem fognak letenni arról a szándékról, hogy a kávéház vagy vendéglő bérletétől nagyobb jövedelmet ne préseljenek ki. Ha talán a szakajtó és a napilapok ezt a fürdő-vendéglői bér-ügyet pertraktálná, ugy talán elérhető volna, hogy a fürdővállalatok jobb meggyőződésre jutnának s lemondanának erről a kétes értékű jövedelemlről.

A tul sok és felesleges sokféle étel elkészítéséből származó rizikót már könnyebben lehetne megszüntetni. Egy kis jóakarot és kartársi öszertartás kell hozzá. Az étlapon feltüntetett nagy választékot közösen kell megszüntetni s minden versengést kizárni. Ebben az ügyben a fürdőkben lévő három-négy vendéglős közösen könnyen megállapodhatik.

Az árubeszerzés olcsóbbá tétele már nehezebb. De ezen is lehet segíteni. A Balatoni Szövetség ezen a téren a kezdeményező lépéseket már megtette. A balatonmenti vendéglősöket árubeszerzési csoport szervezésére felhívta. Minden vendéglős tudja, milyen árucikkre és abból mennyire van neki az egész idény alatt szüksége. Ha az egész áru-készletet nagyban és egyszerre — a szezon árun kívül — vásárolják és megfelelő helyen a fürdőhelyen vagy közelében elraktározzák, ugy olcsóbban és kevesebb költséggel fog a szükséges áru rendelkezésre állni. Az így itt megtakarított kiadás egy jelentékeny összeget fog kitenni az évad végén. Nagy baj még, hogy a zöldégféle, gyü-

mölcs és az új meg friss főzeléket majdnem kizárólag a budapesti vásárcsarnokból kell harmad-negyed kézből beszerezni. Hogy az „idei” és „korai” főzelék- és zöldség-féle Budapesten mibe kerül, erről minden vendéglősnek tudna regélni. Nagyon ajánlatos volna, ha a fürdő-vendéglősök egyenként vagy együtt, minden fürdőhelyen maguk termelnék a főzelék-féléit, mert hogy az idén a zöldéggiacon milyen árak lesznek, azt már most sejt-hetjük. Azt írják a lapok, a sárga répa magja nem régen 20—30 koronába került, most 1200 koronát követelnek! (Ez is Mauthner diadal!) Konyhabertnek megfelelő földet, üvegházat mindenütt lehet létesíteni, csak egy kertészt kell alkalmazni. Rendszeres kertgazdasággal minden fürdő-vendéglős maga természet-hetné összes szükséges kerti termékét. Mennyi pénzt lehetne csak ennél a cikk-nél is megtakarítani.

A fürdőévad rövidsége ugyancsak lényegesen hozzájárul a fürdői élelmezés drágaságához. Hazánk éghajlati fekvése, társadalmi berendezkedése olyan, hogy a közönség legnagyobb része nyolc hét alatt — július és augusztus havában — megy nyaralni. Ezekben a hetekben tehát a vendéglősnek az egész évre valót megkeresni. Ez pedig baj. A közel jövőben talán már ezen is lehet segíteni. De ez nemcsak a vendéglősöktől függ, itt mind a három tényezőnek: a fürdővállalat tulajdonosoknak, az orvosoknak és a vendéglősöknek kell összefogni. A kezdet már meg van. Balatonfüred gyógyfürdő az idén február 11-én már megnyílik. Megtehető berendezéssel, reklámmal minden gyógyfürdő évadját ki lehet nyújtani. Beteg és gyógyfürdőre szoruló egész éven át vannak. Miért ne lehessen tehát korábban megnyitani a gyógyfürdőket és késő őszig nyitva tartani? Utóbbi években a téli sport is nagyon divatba jött. alkalmas vidéken, reklámmal, szervezkedéssel tehát még télen is lehetne néhány hétre benépesíteni egyes fürdőhelyeket.

Nemzetgazdasági szempontból fontos, hogy a közönség pénzét ne a külföldre vigye, hanem itt költse el; azért tehát módot és alkalmat kell adni annak, hogy itthon üdüljön, szórakozzon és költson. Ha tehát az összes tényezőkr erős akarat-tal összefognak, ugy hazánkban is azt tudják nyújtani a közönségnek, amit a külföld.

# Saját termésű ujborek

Nemes kadarka, Ezerjő, Kövidinka, Rizling és Zöldszilváni fajok napi árban nagy választékban kaphatók a

Czegledi Bortermelők pincéjében, Cegléd-  
Első Pincészövetkezete den, a Vásártérben, a  
vasutól 600 lépés.

A főzés rendje is alapos reformra szorult. A közönség izlésének nagyjában ott-hon megfelel a jó zsiros és fűszerezett ételkészítési módja. De modern gyógyfűrdő dietikus koszt nélkül ma már el sem képzelhető.

Uj és jobb üzleti szellem; akkor olcsóbb és versenyképesek lesznek a magyar fürdők s még a külföldit, az igazi idegent is ide fogják csalni.

P. Gy.

## KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

**Nagyszébenben** a vendéglősök azon panaszkodnak, hogy a rettenetes drágasághoz mérten az étlap-árakak nagyon olcsón tudják megállapítani, hogy mi az oka, azt nem tudjuk, csak látjuk egy elsőrendű étterem étlapját, amit beküldöttek a részünkre, hogy igazán Nagyszébenben paradicsomi, illetőleg háboru előtti viszonyoknak kell hogy legyenek. Igazán elképzelhetetlen nekünk szegény pesti halandóknak, hogy egy leves 30 fillér, főzelek feltéttel 2-40 K, nyulgerinc 4 K, nyulcomb 3 K, sertés sült 3-40 K, borjú sült 3-20 K, sertés borda 3-40 K, szűz sült 3-60 K, térsza 1 K, marha hus 2-80 K, székely gulyás 2-80 K, hecsinált borjú 3 K, töltött borjú zengő 3 K árban vesztessék. Megjegyzendő a sülték ára mind körettel vannak érte. Hol a hiba? Vagy a vendéglősök maguk a hibásak vagy az ipartársulat nem törődik a vendéglősök érdekeivel.

**A srofoló sörgyárosok és a cirók.** Ugy mint nálunk, az osztrák sörsők is lelemelték a sör árát. Az ausztriai sörözők stájerolása szerényebb keretekben mozgott, ott csak 20-tól 30 koronáig emelték a sör árát. Ha már a kormány a pár millió korona hadikölcsön jegyzéséért téri a sörgyarak losztogató hadjárátát, igazán próbára kellene tenni, milyen sör irányát állapít meg az árbitráli és vizsgáló bizottság, figyelemmel a sörgyarak utóbbi három év mérlegére. A magyar sörgyarak indokolását ismerjük: anyag és munkaerő drágaság, redukált termelés. Ezt már kívülről tudjuk. Az osztrák sörgyarak jobban konferálták be a söráremelést. Azt mondják: „a sörnek újabb megdrágulása el lehetett volna kerülni, ha a sörözők legalább részben megfelelő mennyiségű sörárpát kaptak volna. Árpahiány következtében Magyarország-ból a drága árpapótló anyagot kell beszerezni, a cirókat s míg egy métermázsára 60 ko ona, cirókért a magyar szállítónak 450 koronát kell fizetni métermázsánként. Hogy ezt a termelési költség többletet a sörözők maguk nem fizethetik, az csak természetes. A sör ára most a következő: 1 hl. (5 fokos hadi) sör eddig 64, most 84 koróna, nehezebb sörök előbb 80, most 109 korona hektoliterenként. Ugyanaz napon, mikor ezt a sördrágítási indokolást olvastuk, a magyar lapokban a következő hírt olvashattuk: „*Felhívás cikóriatermesésre.* A földművelésügyi miniszter körrendeletben hívta fel a gazdasági gyesületeket s közgazgatási

hatóságok figyelmét a kőkenygyökér-cikória termesztésének fontosságára. A buzdításnak azonban nagy foganatja volna, ha a mostani 15 koronás cikória árát a kormány felemelné legalább is 28—30 koronára. A cikóriatermesztési területet a földművelési miniszter 15 ezer katasztrális holdban szabta meg, illetve a hazai pótkávégyáraknak legfeljebb akkora területre vonatkozó természetési szerződések kérését engedélyezte. Tegyük fel az osztrák sörgyarak állítása igaz s ők egy métermázsra cirókért 450 koronát fizettek, melynek ára a biradás szerinti 15 korona métermázsánként. Nem volna-e érdemes kikutatni, kik azok a szállítók, kik harmincoros árért szállítják Ausztriába a cirókot? A földművelésügyi miniszter ur figyelmébe ajánljuk ezt a cikória ügyet. (P.)

**Hol vásároljunk? Vendéglősök és borkereskedők** figyelmébe ajánljuk a jászberényi borpiacot. Az idej borok Jászberényben elsőrendű minőségűek. Mint értesülünk, az ottani Bortermelők pincészövetkezete mint Részvénytársaság összes borait mintegy 20 000 hektolitert, a Jászberényi Földművelés Iskola borait és a többi számottevő urasági borféléteket az *Első Kőbányai Pecsőgőpár és Borkereskedelmi Társaság, Budapest Kőbánya* (Állomás-utca 2. sz.) vásárolta meg. Ajánlatosnak tartjuk, ha az érdeklődők ezen előnyöket ismert cégezh fordulnak.

**Ambrus Sándor** brassói vasúti vendéglős, aki már két év óta küzd a hazáért különféle harcerekben és több kitüntetésben részesült, meg van neki a nagy és kis ezüst vilézéségi érme, a Károly csapatkereszt. Nemes és jószívűségének jelét adta az által, hogy az érmei után járó díjakat a brassói gyalogezred árva-alapjának adományozta. Mi is üdvözlőjük Ambrus barátunkat ezen szép és nemes cselekedeteért.

**Hymenhirek.** *Töppner* Vilmos brassói főpincér január hó 3 án tartotta esküvőjét Kapt Leopoldina urleánnyal Brassóban.

**A Polgári serfőző r.-t. jótékony adományáról.** Múltkor számunkban közöltük hogy a Polgári sörfőző r.-t. nagy nyereségéből milyen jótékony intézmények javára tett adományokat s akkor említtünk, hogy csak a vendéglősök jótékony intézményéről feledkezett meg. Mődukban volt meggyőződni arról, hogy a Polgári sörfőző r.-t. amint eddig minden évben 10 000 koronát adományozott a vendéglős-menhely céljaira, így az idén is, nagy nyereségére való tekintettel 12 000 koronát adott ugyanezen vendéglős jótékony intézmény céljaira. Ezt készséggel hozzuk olvasóink tudtára, hogy ezzel a korábbi közleményünk tévedését kiigazítsuk.

**Borvásárlók figyelmébe.** A múlt és az előző évben tudvalevően igen sok helyen nagyon rosszul fizetett a sörfőzések, ami aztán a jó borok iránti nagyobb keresletet vonta maga után. Az ismert „Visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepekborért. r.-t. igazgatóságát is ez indította arra, hogy a régi évjáratok feltűve őrzött kincseit forgalomba hozza. A Visontamatra bortermelő társ. szőlőtelepein különben a múlt évi termés is jól beütött és ezt a jentiekkel ezuttal is a t. borvásárló vendéglősök figyelmébe ajánljuk.

**A vendéglősök beszerző csoportja r.-t. figyelmébe** ajánljuk a következő, hozzánk érkezett panaszokat olyképpen, hogy a részvénytársaság vendéglősei is vegyék tudomásul. A dió-elárusító (Rottersmann

sajtós) a vendéglősök részéről hozott (saját) zsákjukat *hozzáméri* a dióhoz és megfizeteti a zsák súlyát is. Amilyen sulya tehát a zsáknak van, annyival kevesebb diót kap a vevő. Igaz ugyan, hogy a vendéglősök ebből megtudják, hogy milyen értékkel emelkedett a saját zsákjuk, de viszont, ha ezt a súlyértéket megkeli fizetniök, mint ahogy fizetik is, akkor ráfizetnek erre az érték többletre, mert elvesztik dióban. Tehát ügyeljen arra a beszerzési csoport, de a vásárló részvényesek is, hogy annyi kilogramm diót kapjanak, amennyiért fizettek és hogy a vendéglős zsákjának a súlyát az eladó ne számítsa be a dió súlyába, mivel ez a különbözet az eladó zsebében marad, ami azonos az árdragítással. — II. A vendéglősök beszerző csoportja r.-t. különálló testület, melynek semmi köze a szállítósok ipartársulatához, viszont az ipartársulatnak semmi köze a részvénytársasághoz. Mégis honnan van az, hogy a bevásárlás céljából megjelenő részvényes vendéglőst kényszeríteni akarják, hogy a szállítósok ipartársulatába is iratkozzék be, mikor a kettő egymástól teljesen független. Ezt is vegye tudomásul a részvénytársaság és magyarázza meg a szállítósok ipartársulatának, hogy nem áll jogában a bevásárló vendéglőst kényszeríteni, hogy a társulatba beiratkozzék, ugy amint ilyen eljárásra a részvénytársaságnak sincs joga, mivel az alapszabályok bizonyára nem adnak neki erre felhatalmazást.

**A szállítási igazolványok.** A kormány által zár alá vett különböző iparcikkek szállítására vonatkozó igazolvány-kérvényeket a kereskedelmi miniszterium illetékes műszaki osztályához kellett beadni és ezek adták ki a feleknek. Természetesen ez megnehezítette a szállítási igazolványoknak megszerzését és a késedelmes eljárás miatt sok panasz hangzott el. Sztérenyi József kereskedelmi miniszter intézkedésére a kereskedelmi miniszterium műszaki osztályai megszüntették az igazolványok kiadását és ezek helyett most a különböző központok fogják kiadni a szállítási igazolványokat, megfelelő állami ellenőrzés mellett. Ez az intézkedés minden esetben megkönnyíti már az igazolványok megszerzését, de természetesen az állami ellenőrzésnek ойynakk kell lenni, hogy kizárjon minden visszaélést. Az új kormány intézkedése minden bizonyval csak helyeselhető s miután a központoknak eddig árujuk nem lévén, ugys vajmi kevés dolguk volt, legalább ezután tudnak adni — szállítási igazolványokat.

**Működik a kávéházi ármegállapító bizottság.** A kávéházi ármegállapító bizottság, hogy a különböző kávéházakban szokásban levő árakat lehetőleg egyöntetűsítse, no meg, hogy a különböző korlátozó rendelkezésekkel (korai záróra, fűtés és világítás korlátozása stbi) amugy is eléggé megnyomorított kávékoszt eddigi elég alacsony hasznúktól is lehetőleg elüsse, megállapította a kávé, tea és egyéb kávéházi cikkekre vonatkozó árakat. Nézetünk sze-

# 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.

rint nem annyira az árak megállapítása volna fontos, mint inkább az, hogy a kávéosok az egyes szükségleti cikkeket a maximális, vagy ha már ez a mi közgazdasági viszonyaink szerint abszolúte lehetetlen, hát legalább a maximálisnál nem négy-öttszörös áron tudják megszerezni, akkor aztán igazán könnyen adhatnák, sőt szívesen is adnák olcsóbban a kávéházi cikkeket. Akkor talán nem is kellene az árakat hatóságilag mérsékelni, mert a jóval alacsonyabb ár mellett is meg volna a kávéos tisztességes polgári haszna, míg a mai beszerzési viszonyok mellett a magas árak dacára sem tudják fentartani magukat. Egy ilyen irányban való lépést csakugyan tesz is az ármezsgállapító bizottság, t. i. azt igyekszik keresztül vinni, hogy a kondenzált tejet, melyet ma 2 K 65 fillérjével kell literenként fizetni, olyan áron kaphassák a kávéosok, mint a tehén tejet s akkor esetleg még mérsékeltbben állapítják meg a tejes kávé árát. Ez a fellépés a helyes. Ha ilyen irányban fejt ki befolyását az ármezsgállapító bizottság, akkor csakugyan hasznos munkát végez és a kávéosok lesznek neki a legköszönőbbek. Ha azonban csak a kávéházi árakat mérsékli, de az olcsóbb beszerzést nem biztosítja, akkor igazán egyoldalúan fogja fel a feladatát s csak ártani fog a szakiparnak. A megállapított árak különben a következők: egy adag (egy deci) fekete kávé az első osztályú kávéházakban 60 fillér, a második osztályúakban 50 fillér, a kávémérésben 50, illetve 40 fillér. Egy adag tejeskávé cukorral 70—60, illetve 60—50 fillér. Egy adag (két deci) tea cukorral 60—60, illetve 50—40 fillér. A rumért vagy egy negyed citromért külön 40 fillér jár. Málnaszörp három deci 1 korona 20 fillér, 1 korona 10, illetve 100—90 fill. Egy adag vaj (25 gramm) 80, illetve 70 fillér, egy vajaskenyér 80, illetve 70 fillér. Két tojás 80 fillér, tojásrántotta két tojásból 2 K, illetve 1 K 80 fill. Kemény sajt 6 deka 1 K 20 fill., illetve 1 K 10 fill., puha sajt 6 deka 1 K 50 fill., illetve 1 K 40 fillér. Amint értesülünk, az említett árak február 10-én lépnek életbe.

**Gyászrovat.** Leimeder József, köztisztviselőn állott sorokasri vendég, e hó 29-én, 51 éves korában meghalt. A megboldogult nagyszámú karcsai és barátai kísérték utolsó útjára. A óvárosból is sok vendég látott részt a temetésen a vendéglovas ipartársulat díszes zászlója alatt. A bucsuzatkozó beszédet Hájós Károly ipartársulati elnök tartotta, ki az elhunyt érdemeit méltatta. Bécs páraira.

A denaturált szesz árát a pénzügyminiszter 164.700. számú rendeletével a következőkben állapította meg. A denaturáló telep vállalkozója által 100 hektoliterenként a) denaturált szesznek nagyban való eladására jogosító engedéllyel bíró fél, nagykereskedő részére hordókban való eladásnál 360 K b) denaturált

szesznek kicsinyben való eladására jogosító engedéllyel bíró fél (kiskereskedő) részére, valamint denaturált szesz felhasználó ipari vállalat és egyéb fogyasztó részére hordókban való eladásánál 370 K, palackokban üveggel együtt való eladásnál 410 K. A nagykereskedő által 100 hektoliterenként kiskereskedő, valamint denaturált szesz felhasználó ipari vállalat és egyéb fogyasztó részére hordókban való eladásánál 420 K. A kiskereskedő által legalább 90 térfogat-szalék alkoholtartalommal bíró denaturált szesz eladásánál literenként kimérve 3 K 90 fill., palackokban üveggel együtt való eladásánál 4 K 24 fill.

### Hasznos Tudnivalók.

#### Háziszappan készítésének módja.

A szappan drágasága és hiánya miatt leghelyesebb, ha a vendéglovas maga főzi szappanját. Itt közlünk egy kitűnő szappan-készítési receptet:

Egy negyed rész faggyu, háromnegyed rész disznózsír (bél és gyomorzsír, zsíradék a moslékból) összeolvasztandó, azután háromnegyed rész 38 fokos lugkoldatot, fél rész szódával jól összefőzzük míg a szappan fent uszik. Ha jól meg van főzve, valamilyen formába, amelybe valami kendőt terítünk, öntjük és kihagyjuk hűlni — és a szappan kész.

### NYILT-TÉR\*)

**Köszönetnyilvánítás.** A Székesfehérvárosi Vendéglovas Ipartársulata igen tisztelt vezetőségének, valamint azon vendéglovas és kocsmáros uraknak, kik boldogult férjem temetésén megjelenni szívesek voltak, hála köszönetemet fejezem ki.

özv. *Kirchenknopf Imréné*  
vendéglovas.

Az e rovatban közzétettéért nem vállal felelősséget a szerkesztőség

### Ajánlunk

## azonnali szállításra

Cognac „Vieux Facon“  $\frac{7}{10}$  palack . . . K 24.—

„Vieux Facon“  $\frac{25}{100}$  „ . . . „ 12.—

„ Világosi „Marty“  $\frac{7}{10}$  „ . . . „ 28.—

**Rumától, likőrök és valódi megyikör**

Tea valódi Suchong, Császárkeverék és „Park Club“ eredeti csomagokban

Cacao szabadon II-a minősége . . . . . K 80.—

Bors örött vegyített, igen zamatos . . . 78.—

Levantei kömény . . . . . 43.—

Konlap I a ru 20/24 szelet csomagja

tiszta kén . . . . . 12.—

**SCHWARZ és TAUBER**

gyarmatáru nagykereskedők 3—4

**NAGYKANIZSA**

### Jó barátok társas-összejövetelei.

(Összejövétel minden szerdán délután 4 órakor.)

Február 6-án Subik János vendéglovasban, X, Korponai ut 7.

Február 13-án Tompa Lukács vendéglovasban, IX., Vendel- u. és Márton- u. sarok.

Február 20-án Mayer István vendéglovasban, IX., Drégely- u. 5.

### ÜZLETI HIREINK.

**Zsovák Károly** előnyösen ismert főpincér, aki hosszabb ideig volt Budapesten a Schuller-éttermek, továbbá Kassán az Európa-fogadó főpincére, az utóbbi időben pedig Siófokon a telepi éttermek és kávéház főpincéri állását töltötte be, megvette Budán a Zsigmond-utca 38—40. szám alatti Esplanade nagyfogadó étterméit, azt teljesen átalakította, megnagyobbította, fényesen rendezte be a mai kor igényeinek megfelelően. Zsovák vendéglovas üzletének jó menetelét szorgalma, nagy szaktudása és jó gazdaságszony felelőségének közreműködése előre is biztosítja. Az üzlet ünnepélyes megnyitása január 26-án történt. Zsovák barátunk fogadja részünktől is szerencsekívánatainkat új vállalkozásához.

**Gemperle Károly** a brassói Korona nagyfogadó volt igazgatója, ugyancsak Brassóban megvette a Drexler-kávéházat s azt átalakítva, megnagyobbította és ujonnan berendezve 1917. évi november hó 22-én nyitotta meg ünnepélyesen.

**Fábián István** a budapesti „Népopera“ kávéház hosszabb ideig volt főpincére, Nagyszébenben megvette a Transylvania kávéházat. Fábián kávéos az elhanyagolt üzletet már is magas nívóra emelte és üzletének forgalmát megkétszerezte. Az ünnepélyes megnyitás 1917. évi december hó 20-án történt.

**Schuller György** a nagyszébeni „Római császár“ fogadó 26 éven át volt főportása megvette ugyanott a vasuti állomás közelében levő Schmiedt-fogadót örök áron 240 000 koronáért s azt teljesen át fogja alakítani a mai igényeknek megfelelően és ünnepélyesen folyó évi április hó 1-én személyes vezetéssel nyitja meg.

**Rosenbaum Jenő** volt bajai kávéos megvette Gyulafehérváron az Európa fogadót s azt teljesen átalakította, ugy a szobákat, mint az éttermeket, a mai igényeknek megfelelően rendezte be, kávéházát a tavasz folyamán fogja átalakítani és új bútortalattal ellátni. Az utazó urak kedvezményben részesülnek. Az ünnepélyes megnyitás a múlt év december hó 20-án történt meg.

**Munkácsy kávéházban** Budapesten, Rákóczi-ut 59. szám alatt esté kent **Vidák Józsi** közkedvelt zenekora muzsikál. Szám- s látogatást kér a tulajdonos, Hor áth Mihály kávéos.

**Fuhrmann Domonkos** vendéglovas a villányi Vornicek fogadót f. évi január hó 2-án

# Luh-Erzsébet gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

átvette, azt megnagyobbítva és átalakítva únnepélyesen nyitotta meg.

**Horváth Mihály** a budapesti Munkácsy kávéház agilis tulajdonosa, nagy utánjárásal megszerezte vendégeinek szórakoztatására a Hazám kávéházban hosszú éveken át játszott Vidák Józsi cigányprimást bandájával, aki esténként kávéházában vendégeit szórakoztatja.

**András Mihály** gyulafehérvári vendéglős kartsánk üzetelét a városi vendéglőből áthelyezte a Zöldfa-fogadóba, amennyiben azt megvette, telje-en átalakítva, új és modern butorzattal látta el és únnepélyesen ugyancsak Zöldfa-fogadó címen nyitotta meg.

**Helyváltozások.** Brassóban a Transylvánia-étterem főpincéri állását Szabó György foglalta el. Töppfer Vilmos a Drexler kávéház főpincéri állását tölti be, mellette mint fizető Duszó Kálmán működik. Az Elfre kávéház főpincéri állását Tabán Miksa foglalta el. A Vigadó-étterem főpincéri állását Vass Béla tölti be. A vasuti vendéglő főpincéri állását Hágel János foglalta el. A Korona-nygyfogadó kávéház főpincéri állását Bertliff András és Palkovits Gyula tölti be.

Nagyváradon a „Római császárs”-nygyfogadó kávéház főpincéri állását Schmidt József foglalta el. Az „Európa”-kávéház főpincéri állását Fromusz Mihály tölti be.

A nagyvárasi vasuti vendéglő I. oszt. étterem főpincéri állását Ádám József foglalta el, ki hosszabb ideig volt a komáromi vasuti vendéglő főpincére. A II. oszt. étterem főpincéri állását Nagy Lajos tölti be.

Miskolcon a vasuti vendéglő I-II. oszt. étterem főpincéri állását Horváth István foglalta el.

Petrovits Gyula a sepsiszentgyörgyi vasuti vendéglő III. oszt. étterem főp. állását foglalta el.

Az Üzleti hírek és hirdetés rovatáért **Fekete Gyula** t. szerkesztő felel.

## Eladó szállodák.

Szegeden a vasutnál, szálloda kávéházzal, szépen berendezve azonnal átvehető.

Felsőmagyarországon, megye székhelyen, jólorgalmu szálloda, kávéház, étterem, sörház eladó.

Bővebb felvilágosítást ad:

**Williger József**

ügynöki irodája

Szeged, Kelemen-utca 1.

1-1

Dunántúl egyik legerősebben berendezett, re- mek étkező s épp ily kiterjedt kávéházi hely- séggel és igen élénk forgalommal bíró **nagy- szállójának hosszabb időre terjedő berlet** - te jes berendezéssel 320,000 koronáért **azonnal átadó.** Dráva határmenti góponon kitűnő szálló és vendéglő új berendezéssel 120,000 koronáért, járási székhelyen fekvő új és forgalmas szálló, étkező és kávéház szép berendezéssel, jó forgalommal 250 000 koronáért és több kisebb-nygyobb hasonló jó- forgalmu üzletet, igen jó gócpontokon, 50-200 000 koronáj **Örkáron eladó.** k. Értesíté t ad: **Szigriaxzt Lajos** ingatlanok adás-vételét köz- vetítő irodája, Pécs, Széchenyi-tér 17. I em. 1-1

Kitűnő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélvektől melegen ajánlja **gyomorbántalmak, étvágytalan- ság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések** eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim gróf urad. ásványvizeinek bérletőségénél, Szolyva.

Egy széles opozon

## galléros ulánka

felmentés folytán jutányos áron

# eladó.

Bővebbet a kiadóhivatalban.

Magyar Királyi Államvasutak Üzletvezetősége Pécs.

34651/1917. szám.

### Pályázati hirdetmény.

A magyar királyi államvasutak Dalj állomásán megüresedő pályaudvari vendéglő bérletére cenzell nyilvános pályázatot hirdetettik.

A bérlet 1918. évi április hó 1-én kezdődik és tart ezen időponttól számítandó 5 éven át, vagyis 1923. évi március hó 31-éig.

Bérletnek a következő helyiségek bocsájtatnak rendelkezésére:

Két lakászoba, egy I-II. osztályu étterem, egy pincér szoba, egy előtér (perronrés), egy konyha, egy padlás, egy jégverem, egy felhúzó, egy külön- álló szoba (fűtőház épületben), egy előkamra, egy pincse, egy árnyékszék, egy fűskamra, egy mosó- konyha, egy konyha a lakáshoz és egy előszoba (közcs).

Az I koronás bélyeggel és „Ajánlat a Dalj állomásán lévő vendéglő üzlet bérbevétele” felirattal ellátott, borítékba zárt és lepecsételt, nemkülönbön a kellő okmányokkal felszerelt ajánlatok 1918. évi február hó 20-án déli 12 óráig a magyar királyi államvasutak pécsi üzletvezetőségéhez posta útján térti vevény mellett, vagy személyesen nyújtandók be. Bánatpénz fejében pedig 100, azaz Egyszáz ko- rona készpénzben, vagy állami letétekre alkalmas értékpapirokban 1918. évi február hó 15-én déli 12 óráig a nevezett üzletvezetőség gyűjtőpénztáránál befizetendő. Készpénzben letett összeg után kamat nem fizetetik.

A 6 százalékos állami járadék kölcsönkötvénye- 95 százalékos árfolyamon, míg azokat az értékpap- irokat, melyek 1914. évi július hó 23-ika előtt bo- csájtották ki, a budapesti tősdén 1914. évi július hó 25-én, illetve a napi jegyzés hiányában ezt a napot megelőző tőzsdési árfolyamjegyzés szerinti, de a névértéknél nem magasabb értékben fo- gadjuk el.

Szóban levő vendéglő bérletére vonatkozó köze- lebbi értesítések ezen üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában a hivatalos órák alatt szereshetők, miért is az ajánlattevőkről feltételez- tetik, hogy a feltételeket ismerik és ezeket magukra nézve egész terjedelmükben kötelezőnek elfogadják. Bánatpénz nélkül, vagy a fent említett benyújtási határidő után beérkező ajánlatok nem vétetnek figyelembe.

A magyar királyi államvasutak fentartják maguk- nak azt a jogot, hogy az ajánlattevők közül tén- ketlen nélkül a felajánlott bérre, szabadon választ- hassanak.

Pécs 1918. évi január hó.

Az üzletvezetőség.

## ELADO BOR.

Alsólendva (Zala)-i pincém- ből 80 hl. literenként 4 kor. 50 fill. Ugyanott szőlőhegy, kaszáló, gyümölcsös, felépít- ményeivel eladó. Cim: özv. Tomka Györgyné, Csáktornya.

### Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzáknak intézett levelükre külön választ kérnek, válaszholgyot vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek soralkhoz.

Csakis előfizetőinknek válaszolunk. A nevet, lakóhelyet, utolsó postát, keletkezett körjük mindenkor pontosan és olvashatóan kiírni!

Mértelen leveleket figyelembe nem veszünk.

Matajecz Sátoraljujhely. Mai lapunkban közöljük a mádefálvi vasuti vendéglő pályázatát. A közből érkezőköt levélben is megküldjük. Beküldött össze- get megkaptuk.

Videki olvasóink. Naptár még van, pénzért azon- ban nem adhatjuk, csak előfizetőinknek — ingyen, ha a díjat december 31-ig előre befizetik.

Békés megye, Orosháza nagyközség főterén **40 év óta fennálló**

„Magyar király”

**vendéglő és kávéház**

helyiségei 5 esetleg 6 évre 1918 évi április hó 1-től

**kiadó.**

Az üzlet megkivánja, hogy csakis képzett szakember és intelligens egyének pályázzanak. Érdeklődni a tulajdonosnál, Daubner Béla cukrász, Orosháza. 1-3

Magy. Kir. Államvasutak Üzletvezetősége Kolozsvártt.

1889/918.—I. szám.

### Pályázat.

A magyar királyi államvasutak Mádéfalva állomásán berendezett vendéglői üzlet 1918. évi június hó 1-től számítottó 5 (öt) évre bérbeadandó lévén, annak bérbeadása iránt cenzell pályázatot hirdetünk.

Felhívjuk ennél fogva mindazokat, kik említett állomási vendéglőt bérbevenni óhajtják, hogy a szabályszerűen felblyegzett és bizonyítványokkal felszerelt ajánlatukat legkésőbbben 1918. évi március hó 1-én déli 12 óráig külön lepecsételt és „Ajánlat a mádefálvi állomási vendéglő bérletére” megjelöléssel ellátott borítékban a magyar királyi állam- vasutak kolozsvári üzletvezetősége általános osztályá- hoz (titkárság) címzve küldjék be.

Ajánlattevő köteles a kolozsvári üzletvezetőség gyűjtőpénztárára 1918. évi február hó 28 ig bánat- pénz fejében 500 koronát készpénzben, vagy állami letétekre alkalmas értékpapirokban letétbe helyezni vagy oda posta útján külön borítékban beküldeni.

Készpénzben letett összeg után kamatot nem fizetünk.

Az ajánlatban a letétel megtörténtére hivatkozás teendő, de a letétről nyert elismervényt mellékelni nem kell.

Az üzletvezetőség fentartja magának azon jogot, hogy az ajánlattevők közül, függetlenül a felajánlott bérösszeg magasságától, belátásához képest szabadon választhasson.

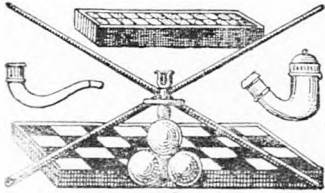
A fenti feltételektől eltérő, vagy a kitűzött ha- táridőn túl beérkező ajánlatokat, továbbá oly aján- latokat, melyek táviratilag tételtek s végre olyana- kat, melyekre az előirt bánatpénz le nem tételtek, figyelembe nem vesszük.

Ezen vendéglőre vonatkozó részletes feltételek a magyar királyi államvasutak kolozsvári üzletvezetősége általános I. osztályában tudhatók meg, mely- kerek nézve e helyen is megjegyezzük, hogy a vendéglőhöz az üzleti helyiségekben kívül a bérlet céljaira szolgáló egy szoba és előszobából álló ma- gánlakás is tartozik.

Kolozsvár, 1918. január hó 20-án.

Az Üzletvezetőség.

(Ütányomatát nem díjazunk.)



# Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, lignum santum-golyók, bábuk, sétatobok, tajték- és borostyánkő dohánvő-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó arszámítással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtatnak. ☐



Az „Artesia“ részvénytársaság

**ILONA**

**üdítő víz**

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA“ R.-T. nál BUDAPEST.  
TELEFON 50—72.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szására, valamint hűtőeszközökhöz. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdésközökre díjmentesen nyújt a Magyar Királyi Söjvédék Vezér-ügynöksége Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

## Nagyváradon a Fekete sas étterem

tulajdonosa

## Somhegyi Dezső

Kitűnő magyar és erdélyi konyha, saját szüretelésű borok. A nagyváradi és biharmegyei uriközönség találkozóhelye. Számos látogatást kér a tulajdonos

## DEUTSCH FERENC

..... vászon és damast áruháza .....  
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4—60.



Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletet már most megrendelni

	Kor. érték
Dupla damast lepedő 160/240 — drbja	98.—
Rumburgi lepedő 160/220 — — — — —	120.—
Damast abrosz 140/140 — — — — —	45.—
Dupla damast abrosz 150/180 — — — — —	55.—
Színes — — — — — 150/150 dbja	65.—
Egész nehéz damaszt törülköző tucatja	225.—
Dupla damast száivéta — — — — —	90.—
Neh. dam. törülköző — — — — —	150.—
Egész hosszú pincérendő — — — — — tucatja	48.—
Pincérendő, tucatja — — — — —	36.—

## Nyitramegyében

a fővonal mentén nagyforgalmu közsgben,

## jömeneteli vendéglő és kls kávéház eladó.

A helyiséghez tartozik egy kaszinóhelység, egy étterem és kávéház, nagy táncsterem mozgóval, 2 vendégszoba, vendéglő részére kétszobás lakás, 2 kamra, nagy istálló, sertés-szállás, gyönyörű pince, 12 méter hosszú konyhakert, gyümölcsös kert, saját világító telep, teljesen felszerelve, örök áron 45 000 koronáért eladó. 35 000 koronával átvehető. Bővebbet a kiadóhivatalban. 3-4

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

## Yildiz kávéház

Rákóci-ut 36. főemelet. Rókussal szemben.

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

Weisz Dezső ü. v.

## Nősülési szándékból

megismerkedne egy intelligens főpincér, kinek vagyona és saját bérháza van 9 lakóval, egy vendéglős vagy üzleti családból való intelligens leánnyal, vagy gyermektelen özvegyvel, kinek szintén hasonló vagyona van. 32 éves, róm. kath. vagyok. Leveleket a Fogadó kiadó hivatala továbbít zárt borítékban „Örök szerelem“ jelleg alatt. 1-4

A bekearáknál is olcsóbb a

## Vendéglős Naptár ingyen

kapja, aki a Fogadó 1918. december 31 ig járó előfizetési díjat beküldi.

## A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata kölcsonzó és eladási intézet Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Állandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség nélkül bemutatjuk működésben ugy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemműködés nélküli zeneinket, melyekért

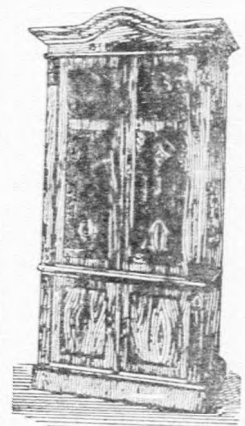
## 5 évi jótállást vállalunk.

Csekély havi részletfizetést kre és hetenkénti hengercsere. 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 felárban.



## Vendéglői és kávéházi

nyomtatványoktatizeléses és szakszerű kivitelben készít a

Fogadó nyomda és lapkiadó r.-t.  
BUDAPEST,  
VIII., József-utca 56

## Pincérek figyelmébe!

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

Molnár Vilmos

seroktőgyárossá, BUDAPEST, IV.,  
Károly-körút 28. (Központi városház).  
Képes árjegyzék bementve

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

Sürgöncim: **Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontamátra**

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.



## Hirdetések

felvételnek a Foga-  
dókiadóhivatalában

**BUDAPEST,**  
VIII., Gyulai Pál-u. 9.

Vendéglősök, kocsmárosok és  
kávésok figyelmébe!

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

## Papirszalvéták

kaphatók a legjobb minőségben és mérsékelt áron, cénygomással vagy anélkül, gyors szállítás mellett: **FOGADO-NYOMDA Budapest,** VIII. kerület, József-utca 55. szám.

## HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-  
Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 25. I. e.**

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

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

# Király Sörfőzde Részvénytársaság

## Nagykanizsán.

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

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

**Árjegyzékkel és föl-  
világosítással kész-  
séggel szolgálunk.**

☎ Telefonszám: 36. ☎

☎ Telefonszám: 36. ☎