



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

A



SZENT ISTVÁN

Duplamalátasört

Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

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

Hentesárugyárnál, Győrszentmártonban.

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 sőtés- és konyhakönyveket, sőtés-
konyha- és kávéházi felíró-iveket, bon-blokkokat (10 féle szín-
ben), táblakrétaikat, dákókrétaikat, dákóbőr-ragasztókat, dákó-
bőröket és Laibachi csiszolt fogvájókat stb. stb.

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

Papírszalvéták ára

1000 darabonként:

Nagy kreppelt éttermi szalvétá ----- 55.—
35x35 cm. kreppelt szalvétá ----- 32.—

Ungár, Horti és Társa

Budapest, VIII., József-körút 11 sz.
Szakmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.

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

Telefon: József 26—32.

PANTOL MÁRTON

éttermei

Budapest, VIII., Rákóci-ut 29. szám.

PAPP LAJOS Korona-nagyfogadója, Nyíregyháza

A város főterén. — A mai kor izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Disztes 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 kényelmével 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 jáékkártya tisztító in-
tézete.

Budapest,

IX., Szvetenay-u. 16.

Eladó

S olonkon egy 10 szobával és italmérsi joggal bíró, a vasútállomás közelében levő

szálló és vendéglő

Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos: **özv. Moroksejd Pálné**, Tündér-utca 522. sz. 1—3

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

Minden kényelmével berendezett 60 szoba. Központi fűtés. Hideg- melegvíz szolgáltatás minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pihenő sörház. — Nagy fényes kávéház. Villamos megálló.

Raposa Margit éttermei

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

Híres magyar konyha. Saját szűretelésű fajborok utcán áti kimérése. Vasmegeyek találkozóhelye. Mindig frissen csapolt Haagenmacher sör. — Pontos és figyelmes kiszolgálás.

Kiadó szálló és étterem.

A badacsonyi „Hableány és Neptun“ szálló és étterem, a hozzátartozó fürdővel és parkkal **kiadó**. Vasútállomás, hajó kikötő, posta, táviró és telefon a szálló beltelkén. Fényes nyári üzlet. Bővebbet Schwarz Emil szőlő-nagybirtokosnál. **Tapolcán.** 3—3



„TEXAS“ kézi-daráló.
A „TEXAS“ gyorsdarálója mindenkor legelső és legolcsóbb darálója, mindenféle magot, kávébirtot, borsot, zabot, árpat stb. megőröl.
ára: 100 — Kfr.

8—8

Böcögő József Korona-fogadója és
„Pannonia“ kávéháza, Miskolc. Kávéház, előrendű éttermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Nagykárolyi

Polgári Casinó

vendéglő 10.000 koronával átvehető. Hozzá tartozik egy nagy és egy kis étterem, söntés, 2 pince, 5 szoba, 2 konyha, nagy táncterem, nagy nyári kert nagy szaletlival, két kuglizó és istálló. A kis étterem ajtaja a színház udvarára nyílik. Olcsó bérlet. Bővebb felvilágosítást ad: a Polgári Casinó bérletje. 1—1

Kiss Ernő Korona-fogadója

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

Neumann Lipót

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

adás-vételi ügynökségi irodája

Budapest, VII., Akácfa-utca 18.

12—12

Krondorfi savanyuvíz

Pincér urak szives figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyuvizet ajánljanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutválatat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

„IMPERIAL,, nagyszálloda éttermei és kávéháza

Telefon József 26—19.

Budapest, VII., Rákóci-ut 90. szám.

Telefon József 26—19.

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

Esténként **SOVANKA NÁNDOR** muzsikál.

Számos látogatást kér

Kádár Miklós

tulajdonos.

Előfizetési ár:

Egy évre 20 korona
Fél évre 10 "
Negyed évre 5 "
Egyes szám ára: 1 korona.

Lapmegjelenés:
Minden hó 1-én és 15-én.
Ír. postaiáraképvénár száma 3399. sz.

FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLŐ

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

Hirdetési árak:

Oidal-nagyság szerint. Több-szóri hirdetésnél árkedvez-mény. Legkisebb hirdetés díja: 12 korona.

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

SZERKESZTŐ: Dr. CSIZMADIA IMRE.

Hivatalos szaklapja:

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek”, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának”, a Szabadkai, Tolnai, vármegyei, Kassai-, Erzsébetfalvai, Brassómegeyi, Csepeli-Sárvár és vidéke, Pécs-Baranyai, Kispesztenyőincsi, Nemetújvári, Lérvavideki, Szatmármegyei, Zombori, Nemescsa és vidéke, Hunyadvármegyei, Csongrádvármegyei, Sopronaló-vidéki, Sárosmegeyi, Budatök és környéke, Érsekújvár és vidéke, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei, Mezőtur-, Turkeve és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyleteknek; az Aradi pincér öns. és elh. egylet és több jótékony pincér-szállásrészletnek és községi vendéglős-csopornak.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET.

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

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

Főhívás és értesítés. Főhívatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesület”-nek meg nem tagjai, hogy lépjenek be és helyesüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. **Beiratás díj:** 2 korona. **Évi tagdíj:** 4 korona. Az „O. V. Egyesület” tagjainak munkájukon tájékoztatás és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az iródnak fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbelégy mellékelendő. *As elnökésg.*

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 iródjához fordul.

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

A pincérek bérmozgalma.

A mai rettenetes drágaság a szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottakat is újabb béremelés kiküzdésére szorítja.

Tény az, hogy a mai viszonyok mellett ezek az igazán nehéz munkát végző emberek nem tudnak megélni és nyomorognak. Ezért a helyzetük javítására irányuló törekvéseiket mi szimpáthiával kísérjük, sőt kötelességünkhez híven tá-

mogatjuk is, annál inkább, mert egy látjuk, hogy a pincérek jogos igényeik ki-elégítését is az általunk már több ízben hangoztatott módon, az egyes ipartársu-latok útján igyekeznek elérni. Ez a mód egyedül a helyes és eredményre vezető, mert így nem az alkalmazottaknak a munkaadókkal szemben való agresszív harcát provokálják, hanem a közös cél érdekében való megegyezést segítik elő. Hogy ez mit jelent, azt nem igen kell magyarázni: ott ahol a munkaadó és alkalmazott egymást támogatva dolgozik a közös cél érdekében; ott az eredmény nem fog elmaradni.

A f. hó 2 án tartott nagy pincér gyűlé-seken ott volt Budapest minden szerve-zett pincére, hogy sérelmeiket és helyze-tük javításának módját megbeszélje.

Mindenek előtt a borralaló rendszer eltörléséről tárgyaltak. Ez a problema nem új keletű, hanem már hosszú idő óta állandóan napirenden van. Tény az, hogy a borralaló-rendszerben van valami lealacsonyító; bántó az egyéniségre, mert ember és embertárs közt különbséget tesz. Mi, akik az egyenlőség és testvériség eszméjét mindig örömmel üdvözljük, szívesen látjuk azt is, hogy a pincérek etől a rájuk nézve lealacsonyító rend-szertől megszabadulni akarnak s helyette munkájuknak megfelelő tiszteséges díja-zást követelnek.

Sajnos azonban, hogy a mi egész tár-sadalmi rendszerünk a borralaló-rend-szeren alapul: ez úgy bevezetődött, hogy ma alig találunk foglalkozási ágat, ahol a köteles munka elvégzése ellenében is ne várnának, sőt maguk is ne adnának borralalót. Ez a mi társadalmi életünk valóságos rákfeneje, amit kivágni csak úgy egyszerűen vajmi bajos.

Hozzájárult ehhez még a háboru okozta értékeltolódás, értékcsökkenés és pénz-bőség is. Ma azok, akik a háborus kon-junkturák következtében könnyen keresik, sőt találják a pénzt, azt tele marok-kal szórják, különösen ott, ahol ezt a borralaló alakjában tehetik, mert ezzel akarják „uri” mivoltukat igazolni. Ezért

ma nehéz ezt a rendszert csak úgy hir-telenében megváltoztatni.

Vegyük hozzá az elmondottakhoz, hogy a borralaló eltörlése, milyen további megterhelést jelent a munkaadókra. Ezek természetesen azt kénytelenek lesznek a vendégekre áthárítani, az arak emelése útján. Mi lesz akkor, hogy fog a nagy-közönség újból siránkozni s az újságok írni az árdrágító vendéglősök és kávéosk ellen.

Pedig ugyebár nem történik más, mint az, hogy azt a borralalót, amit eddig a vendég adott önként a pincéreknak, ezután a gazda szedi be és fizetés alakjában adja ki az alkalmazottaknak. Még sem fogja ezt a vendég jó néven venni azért, mert ő akarja borralalóadásával uraságát megmutatni.

Ezért nehéz ezt a rendszert ma eltö-rölni és az egyedül helyes és ideális borralaló nélküli rendszert bevezetni. Hiába, ehhez előbb a társadalmat kell megnevelni és belevenni azt a felfogást, hogy kötelességet mindenki tegye meg, azért külön díjazást ne várjon, de viszont munkájának ellenértékét, megélhetésének biztosítását hagyja meg mindenki.

A gyűlés egyébként a borralaló-rend-szer eltörlése mellett foglalt állást s en-nek folytán további követelések ezek:

Általánosságban követelik a szállodai, éttermi és kávéházi alkalmazottak, hogy a napi munkaidő 10 óra legyen, amelybe beletartoznak a pihenési szünetek és töl-pihenés is. A napi 10 óras munkaidőn túl minden megkezdett óra különórának számítandó. A munkabér heti munkabér-ből és százalékából álljon. Az előbbi szombatonként, az utóbbit naponta fizés-sék a munkaadók. A munkabéren kívül az alkalmazottaknak megfelelő teljes napi élelmezés is jár.

A szállodai és éttermi segédek, akiknek heti munkabére eddig 20 korona volt és akik borralalóval együtt átlagban 80-100 koronát kerestek, 36 korona heti munkabérrel követelenek.

Ugyannyiben kívánják megállapítani a pincérnök és az ugynevezett „borászok”

BENKŐ és POLLÁK

szálloda, vendéglő, kávéház és az összes szakmabeli üzletek és ingatlanok adás-vételét közvetítő irodája.

Feleinknek hitel- és kölcsönnyújtás.

Budapest, VII., Sip-utca 7. sz.

TELEFON: II-II (Interurban) és József 38-61.

(bort felszolgáló ételhordók) heti munkabérért is, míg a felszabadult borfiúknak 30 korona hetibéért követelnek. Ezenkívül — s ez az új árszabálytervezet legfontosabb része — követelik, hogy a felszolgáló alkalmazottak az összebevételből hat százalékot kapjanak, amely akként osztandó fel, hogy az összebevétel 2 százaléka a főpincéré, 4 százaléka pedig együttesen a segédeké legyen.

A segédek százaléka egyenlő arányban osztandó fel, vagy mindenki az általa teljesített forgalom után kapja a százalékes részesedést. Kisegítők hétköznap 10, vasárnap 12 korona munkabéért kérnek és 4 százalékot az általuk teljesített forgalom után. A nyári szezonüzemekben a munkabér és százalék magasabb. Követelik, hogy a főpincérek ne legyenek felelősek a feltáért és óvadékuk két napi bevételnél ne legyen nagyobb. Heti egy szabadnapon kívül egységes és mosható munkaöltönyt követelnek, amelynek beszerzéséről és tisztántartásáról a munkáltató legyen köteles gondoskodni.

A kávésipari alkalmazottak

követelése nagyjában azonos az éttermiekével. A kávéházi üzemek megfelelően különböző beosztású napi tíz óras munkaidőt követelnek, míg az eddigi 20—24 korona hetibé helyett 48 koronát és az éttermi segédekével azonos százalékos részesedést. A kávéfőzők heti bérminimumát 60 koronában, a konyhai-leanyokat 35 koronában kívánják megállapítani.

Az itt felvetett javaslatokat a pincér-szervezet meg fogja küldeni egy a vendéglős, mint a kávéipartársulatoknak és felkéri azokat, hogy a pincérek követeléseit a társulati gyűléseken tárgyalják és azok életbeléptetése végett hozzanak határozatokat.

Kétségtelen, hogy a pincérek fentebb felsorolt követeléseit nem mondhatók szerzetelt túlzottnak, de viszont az is igaz, hogy a vendéglős és kávéiparág annyira meg van ma már terhelve mindennemű köz és egyéb fizetésekkel, jövedelme pedig a különböző korlátozó rendeletek és intézkedések miatt annyira megcsappant, hogy egy ilyen újabb megterhelést az el nem bír s azért inkább azt ajánlanánk, hogy a mai nehéz viszonyok miatt a borrhavió rendszer eltörlését inkább el kellene halasztani s a meglévő bérek emelésével segíteni a pincérek helyzetét.

Ily módon talán lehetővé válnék, hogy a vendéglős és kávéiparág tönkremenésére vezető újabb nagy megterhelés nélkül javíthatóak a pincérek helyzetét.

A magyar idegenforgalom és a budapesti szállodás ipartársulat.

A kormány az idegenforgalom fejlesztésére a jövőben nagyobb gondot kíván fordítani — írja egy felhivatalos tudósítás — s evégből felmerült az a terv, hogy az idegenforgalom intézését a belügyminisztérium hatásköréből átviszik a kereskedelmi minisztériumba és az ott levő hasonló ügyosztályal egyesítik. Ugy halatszik, az új ügyosztály élére kormánybiztosi hatáskörrel dr. Miklós Elemér székesfővárosi tanácsjegyzőt nevezik ki.

Az egyik német napilapunk újabb időben néhány cikkben foglalkozott az idegenforgalmi ügyekkel. Legutóbb azt indítványozta a budapesti fogadó hiánnyal kapcsolatban, hogy urak részére kizárólag férfi kiszolgálással is építsenek fővárosunkban egy szállodát. Ilyen van Anglia és Olaszország minden nagyobb városában.

A Magyarország legutóbbi több érdekes cikkben a magyar idegenforgalomról és a hazai fürdők fellendüléséről írt érdekesen.

A Magyar bank és kereskedelmi r. t. pedig a következő jelejtést adta ki:

Az idegenforgalom fejlesztése a háboru alatt természetesen nem sok sikerrel járhatott, annál nagyobb arányokban kerül majd háboru után megvalósításra mindaz a terv, amely az idegenforgalom fejlesztése céljából eddig elkészült. Az idegenforgalom fejlesztésére irányuló akciókba belekapcsolódik a hazai fürdők fejlesztése és propagálása. Ebben az irányban a Magyar Bank és Kereskedelmi Részvénytársaság nagyszabású programot dolgozott ki, amelynek egyik része a hazai fürdők propagálása. Ebből a célból alapította meg a Balatonmenti Fürdők Részvénytársasága című vállalatot, amelynek részére Siótok és Balatonföldvár között mintegy nyolc kilométer hosszban több mint ezer katasztrális boldnyi területet szerzett oly célból, hogy ott nagyszabású fürdőt és üdülőtelepeket létesítsen. Újja akarja szervezni az Erzsébet Sósfürdőt és Forrásvállalat Részvénytársaságát, amelyet három millió korona részvénytőkével a Magyar Város és Községfejlesztő Részvénytársasággal együtt alapított a Magyar Bank. Közül hatvanöt ezer négyszögöl kiterjedésű budai telket szerzett az Erzsébet sósfürdővel együtt s azt modern igényeknek megfelelő fürdővel akarja átalakítani. A budai hegyvidék fejlesztésére alapította a Magyar Bank a Parkváros Részvénytársaságát és ez a társaság folytatja Budán telekvásárlásait és már is birtokában van az idegenforgalmi akció céljaira szükséges legértékesebb budai hegyvidéki telkeknek és megkezdte a Svábhegyen szándékolt klimatikus gyógyhely, illetve parkváros tervének kidolgozását. Nagyjelentőségű és széles perspektívát nyújtó akció az, amelyet az Idegenforgalmi- és Utazási Vállalat Részvénytársaság fejlesztésével tűzött ki magának a Magyar Bank: Az Idegenforgalmi Részvénytársaság a Mávval új szerződést kötött és a közép-európai menetjegyirodára vonatkozó megállapodásokról fogva, a részvénytársaság a közép-európai és a balkánforgalom megfelelő irányításának igen értékes intézménye lesz. Ugyancsak a magyarországi idegenforgalom fejlesztésére irányuló akciójába illesztette be a Magyar Bank azt az elhatározását is, mellyel megszerezte a Tátrai Heleyidékű Villamosvasut Részvénytársaság elsőbbségi részvényeit és fokozni fogja ennek a vasutnak teljesítőképességét, hálózatát új vonalakkal fogja kibővíteni; ugy hogy ez a vasut különösen a tátrai forgalom fejlesztésének lesz egyik leghatásosabb eszköze.

Az Országos Vendéglős Egyesület 1912. évben, a kassai is 1914-ben a marosvásárhelyi országos kongresszuson már foglal-

kozott behatóan az idegenforgalom kérdésével.

Most, mikor a hosszú, néha reménytelen kilátással kecsegtető idegenforgalmi agitáció, melyet lapunk jó sokáig egyedül folytatott, szélesebben kezd gyűrűzni, mikor a kormány, napilapok, bankok és pénzügyintézetek mintegy felhasználva ezen a téren a mult mulasztásait sebes futammal be akarnak hozni, sajnálatlalt kell tapasztalnunk, hogy a budapesti szállodás ipartársulati — hallgat. A budapesti fogadós szervezetet, ugy látszik, ez az egész kérdés nem érdekli. E mozgalom sikerétől függ majd az egész szállodás jövője, fejlődése, haladása. A szállodás ipartársulat hivatása volna ebben az ügyben, amely szorosan összefügg a fogadóiparral, irányítónak hatni, de sajnos, erről nem olvastunk s nem hallottunk semmit. A kormány bürokratái és a bankok kalkulálói és matematikusai csinálják a terveket.

A Fogadó legutóbbi számában közöltük, hogy Bécsben a szállodás ipartársulati oda törekszik, hogy a balkán idegenforgalom irányításánál Bécsnek legyen a főszerepe és Bécsben legyen a nyugat és keleti idegenforgalom központja. Azóta az osztrák idegenforgalmi szervezetek és napilapok, szóval az összes érdekelt körök, erős agítációt fejtenek ki ennek a célnak elérésére.

Ha a gyomorról vagy a zsebkérdésről van szó. Ausztriában a telekezet, nemzetiségi és társadalmi kérdésekkel mindjárt elhallgatnak s egységesen harcolnak a kifizetőt és anyagi előnyökkel kecsegtető cél érdekében. Mióta a bécsi szállodások kiadták a jelszót, hogy a keleti, főképen a balkáni idegenforgalmat Bécsbe kell központositani, majdnem minden érdeklődő megmozdult, hogy a kifizetőt cél elérését elősegítsék. S nálunk? A szállodások a bankokra bízzák az idegenforgalmat — a szállodákat dupla bérért átadják a központoknak.

A magyar főváros szállodás-ipartársulatának véleményét szeretnénk hallani a bécsi fogadósok agitációjáról. P. Gy.

A franciák gyalázzák a német fürdőket.

A magyar fürdők a külföld előtt nem igen ismertek, különben, ezek sem kerültek volna el a franciák leposzkondirozását. Egy francia fürdőiparos, valami Dr. Lavielle, nagyon haragszik a német és ausztriai fürdőkre. Az ellenségeskedő hangulatot kihasználva egy füzetet adott ki „Le Bluff des stations thermales austro-allemandes par les docteurs Charles et Louis Lavielle” cím alatt, amelyben nem annyira az igazsággal akar a német és néhány osztrák fürdő hírnevét rontani, hanem inkább tajtékzó dühvel. Ugy látszik ez a fürdőorvoska már erősen érezhette a német fürdők — konkurenciáját. Kivonatossan itt közlünk szemelvényeket ebből a gyalázkodó füzetből. Az első fejezet címe: Miért látogatták a német gyógyfürdőket? S kezdi mindjárt Wörris-hofennal, „melynek nevét csakis tüsszenzéssel lehet kiejteni”. Kneipp páter ott az összes pácienseket, kivétel nélkül, hideg vízzel locsolgatta és leöntöztette, meztőláb hagyta futkosni és csak szalon-

Saját termésű ujborkok

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

Czegjádi Bortermelők pincéjében, Cegléd-
den, a Vásártéren, a
Első Pincészetközösség vasuttól 600 lépés.

nával, főzelékekkel és korpakenyérrel — a mostani hadikenyér előfutárjával — táplálta. Némely francia Wiesbadenba és Karlsbadba utazott, mert azt beszéltek neki, hogy ott az emésztésszervi betegségeket ügyes specialisták gyógyítják. Ez a neveléses vélelem onnan keletkezett, mert az orvosi világ félrevezetni hagyta magát. Különösen erősen támadja a „gyógy-díjat”, melyet úgy állít oda, mintha az egy rettenetes „kiszákmányolás” volna, ennek dacára a következő fejezetben a francia fürdőgondnokságnak már ajánlja a gyógydíj szedésének sürgős bevezetését. Hogy a német és osztrák fürdők fellendültek, a francia fürdők pedig nem haladnak vagy visszafejlődnek, annak oka, Lavielle szerint az, hogy a francia egyetemeken nem tanítják a hydrologiát és klimatológiát.

Az egyik fejezetben, melynek címe: Hogyan csinálnak a németek Belgiumban és Franciaországban reklámot a német fürdőknek? Azt írja a szerző, hogy ezt olyantórában csinálják, miként a kémkedést is űzik. A fogadó igazgatók, többnyire svájciak, s ezek a felhajtók. Neuheim gyógyhatásának felsorolása neveléses hosszú, némely szívbaj ellen jó hatása van ennek a fürdőnek, de a francia Royat, Rognols, Bourbon-Lancy és Brides teljesen pótolja Neuheimot. Franzensbad pedig vásári kikiáltókkal dolgozik, vagy mint Lavielle-féle gyalázkodó lexikon írja: Franzensbad egy „tökéletes Blufftherapia és Esbrouffotherapia”.

A szerző nevelésnek találja, hogy Franzensbadban gyermekbetegségeket, érlelmeszedést és „férfi gyengeséget” kezelnek. Kissingen gyógyhatása egyenlő bármilyen sósfürdővel. Hirnevét annak köszönheti, mert Bismarck ott soványító kurát tartott. Bismarck által használt fürdőkádát olyan hódolat- és kegyeletteljesen mutatják, mint a nagy Napoleon sírját Párisban. Emsben kevés az ásvány, hogy ezt a fogyatékoságot leplezzék, 80-féle különböző rendszerű inhalációt sütöttek ki, de mihez nemcsak emsi ásványvizet használnak, hanem terpentint, olajat, kukolykuszolajot és más gyógyszereket. „Hát ez nem elegendő bizonyíték az emsi víz értéketelenségére?”

Ugy gondoljuk, ez a gyalázkodó füzet nem fog a francia fürdő-irodalom dicsőségére válni. De azért mi okulhatunk abból. Fürdőink pedig ezental szivjelők a francia orvos gunyját: az egyes fürdő gyógyhatását szűkebb körre kell szabni!

P. Gy.

A szeszfőzés decentralizálása.

A szeszfőzésnek az egyes nagy gyárak és szeszbaróktól való elvétele, vagy legalább annak lehető megosztása a vendéglősök szempontjából is elsőrangú érdek. Nyilvánvaló, hogy akkor, amikor a szeszfőzés nem pár gyárnak vagy szeszbarónak kezében összpontosul, akkor könnyebb ilyenek kartellszerű termelői hátrányait elkerülni s nincsenek a vendéglő-

sők az ilyen érdekalakulatoknak kitéve.

Ha már nem tudjuk elérni, hogy a szesztermelést az állam monopolizálja, akkor legalább arra kell törekedni, hogy minél több szeszfőzde alakuljon, hogy így a nagygyárosok és szeszbarók zsarnoki eljárásának ne legyen kiszolgáltatva vendéglős és fogyasztó egyaránt.

Ezért látjuk mi örömmel, hogy a vendéglős csoportok itt is, ott is igyekeznek szeszfőzdeket felállítani és saját üzembem tartani.

De éppen ezen felfogásunkkal találkozunk az is, hogy szívesen látunk minden olyan, nem teljesen a rideg üzleti önzésen alapuló kerületet, községet, amely a szeszfőzést a maga kezében kívánja menni.

Miután a politikai községek is mind nagyobb számban igyekeznek ilyen községi központi szeszfőzdeket felállítani és mi ezen törekvéseket szimpatihával kísérjük, nem tartjuk érdektelennek a Borászati Lapok egyik legközelebbi számában megjelent cikket közölni. Ez a cikk utmutatást ad a községi szeszfőzdeket felállításának módozatára, amely bennünket is igen közelről érint. A cikk a következőket tartalmazza:

Lapunk egyik utolsó számában olvastam azt az örvendetes közleményt, hogy már százánál több község kapott engedélyt központi szeszfőzdeket felállítására. Lapunk rovataiból is tapasztalhatjuk, hogy mindinkább több érdeklődést tanúsítanak a központi szeszfőzdeket ügye iránt.

Bizonyos elégtelével regisztráljuk ezen tényről, mert látjuk azt, hogy az elültetett fa kezd terebélyessé lenni és abban az irányban fejlődni, ahogy mi azt a gazdaság közönség legjobb érdekei szerint óhajljuk.

Egyes pénzügyi írók ugyan azt hangoztatják, hogy műipari és kereskedelmi vállalatok tartása nem fér össze a község feladatával és ezen állásponton vannak azok a magánvállalkozók is, kik elestek attól a jogtól, hogy központi szeszfőzdeket felállíthassanak.

A központi szeszfőzde nem üzérkedésre szánt vállalat, abban a percben, amint azt a község vagy egyes termelők szövetkezeti alapon alapítják. Ezt bővebben magyarázni szükségtelen és aki még kereskedelmi vállalatot lát a községi vagy szövetkezeti központi szeszfőzdekben, az nem itél tárgyilagosan.

A községnek egyáltalában nem volna szabad átengedni magánvállalatban a központi szeszfőzdeket, mert ily esetben a magán- és közérdeket alig lehet kikerülni. Mivel a vállalkozó a tényleges egyeduralmi helyzetét feltétlenül a közönséggel szemben ki fogja használni, bármennyire korlátozza is a törvény; míg a község számlájára alapított és üzembem tartott központi szeszfőzde a közérdek kielégítésén kívül a községi háztartás céljaira is tetemes jövedelmet szolgáltat.

A központi szeszfőzdek és bor- és hús-fogyasztás a községek által való kezelése a jelen viszonyok között és még sokáig a jövőben anyagilag fel fogja virágoztatni a községeket.

Vizsgáljuk meg közelebbről, hogy miképpen is alakul a helyzet a községi központi szeszfőzdek vezetésében.

A törvény kimondja, hogy ha község folyomodik központi szeszfőzdeket felállításáért, köteles vagyónából oly összeget kihatítani, mely elegendő a vállalat zavartalan vezetésére. Miből következik, hogy amidőn a község a jogért folyomodik, az anyagi rész már szabályszerű módon rendbe jött.

A községi törvény kimondja, hogy a községi vagyon szaporítása, apasztása vagy megváltoztatása, csakis törvényhatósági jóváhagyás után történhetik meg. Sőt a törvény ily esetben a képviselőtestületi gyűlésen névszerinti szavazást kíván és megállapítja, hogy azon képviselőtestületi tagok, kik igennel szavaztak, anyagilag is felelősek.

A községi és városi törvény a vagyonkezelésre vonatkozólag igen szigorú szabályokat állít fel, melyek egyáltalában nem alkalmasak arra, hogy egy nagyobb-szerű községi vállalat zavartalanul működhessek, a vállalathoz fűződött eredmények akadálytalanul működhessek.

Nem csekély fontosságú kérdés, vajjon mily módon lehet a központi szeszfőzdeket, betartva a községi vagyonkezelésre vonatkozó szabályokat, a legelőnyösebben vezetni. Egyöntetőséget e kérdésben megteremtteni alig lehet.

Két fontos tényezőt kell számba vetni és pedig a törvény betűje szerint eljárni és a vállalat életképességét fentartani.

Némileg megfelelő lesz a következő eljárás.

Amint a törvényhatóság jóváhagyta a község határozatát, hogy központi szeszfőzdeket felállítson, illetve, hogy ezen célra vagyónának bizonyos részét kihatítsa, a község alapot létesít, „központi szeszfőzde alap” mely alapot a községi vagyontól teljesen elkülönítve vezeti. A vezetés módjára, a nyereség hovatartására, illetve veszteség honnan való pótlására szabályrendeletet alkot.

Ezen szabályrendelet értelmében időnként folyamán — a központi szeszfőzde előre látható nyeresége a községi költségvetésben, mint állandó bevétel szerepel, a vállalat értéke pedig a vagyonleltárban, mint vagyonérték felvételik. Így a községi törvény rendelkezésének elég van tőve.

A községnek számtalan alapja van, mely a községi vagyontól, mint külön-vagyon kezelteik. A községi központi szeszfőzde vagyona pedig, mint a községi vagyontól kihatított és fejlesztett vagyon, mint alap külön kezelhető, már a vállalat természetét folytán, de a jövedelem fenti okból a községi jövedelmek között szerepel, mint oly jövedelem, mely a község magánvállalkozásából ered s amelynek feladata a községi terheket apasztani. Most, hogy kire bizza a község a szeszfőzde vezetését, az már a helyi viszonyoktól adódik. Az ellenőrzési jog, azonban a járási főszolgabíró és alispán

Törv. oltalom alatt álló
„PANNONIA”
 Duplamalátasör.

Folyton emelkedő forgalmunk titka
 gyártmánaink kiváló minősége.

Évi 168.000 hl.-es termelési képesség.



„PANNONIA” söröző részvénytársaság

Pécsett.

részeről természetesen fennáll, mert hiszen községi vagyronról van szó.

A központi szeszfőzde állandó előjáró-sági ellenőrzés alatt kell hogy legyen és év végén éppen egy köteles számadást adni a községi számadások kapcsán, mint bármely más községi vagyronról. Amidőn is a képviselőtestületnek módjában lesz észrevételeit megtenni és esetleges visszahelyezéseknek idejében utját állani.

Kétségtelen, hogy minél több község és más alakulat állít fel szeszfőzdet, annál kevésbé lesznek a vendéglősök és a fogyasztók a szeszkartellek zsarolásának kitéve, s azért örömmel vesszük, hogy a kormány maga is támogatja a községek ilyen törekvéseit.

Ha ezt az egyes vendéglős egyesületek és ipartársulatok is megvalósítanák, akkor igazán ideális állapot következne be a szeszfőzés terén.

Az osztrák fürdők élelemmel való ellátásáról.

A fürdők élelemmel való ellátása nagy gondot okoz egy magyar, mint az osztrák kormánynak. A nagyobbakat mégis a magyar kormánynak, mert nekünk kell — sajnos — az osztrák fürdők ellátásáról is gondoskodni, holott a magunk dolga sincsen rendben.

Hogy azonban mégis segítettünk az osztrák fürdők helyzetén, azt már mult-kori lapunkban is említettük, most közöljük azt is, hogy melyek azok az osztrák fürdők, amelyeknek ellátását sikerült biztosítani. Ezt a hirt különben az osztrák lapokból vesszük, mint amelyek erről irnak, hogy az osztrák élelmiszeri hivatal nem tudja ellátni az élelmiszerek hiánya miatt az összes ausztriai gyógyfürdőket, üdülőtelepeket s ezért ezen a nyáron csak egyes, kivételesen hatékony gyógyforrások fürdőiben kaphatnak ellátást a vendégek. Cukorral, zsírral, liszttel és hadikávéval csakis az alábbi fürdőket látják el: Baden, Bad-Hall, Bad Gastein, Hof Gastein, Gleichenberg, Rohitsch, Sauerbrunn, Johannsbad, Pödebrad, Tep-litz, Marienbad, Karlsbad, Joachimsbad, Franzensbad, Lubatschowitz, Graefenberg-Freiwadau és Zakopanye. De ezekbe a fürdőkbe is csupán olyan betegek mehetnek, akik tartózkodási helyük tisztiorvo-

sának bizonyítványával igazolják, hogy okvetlenül szükségük van a fürdőhelyen való kezelésre. Kisérő személyként csak egy személy mehet a beteggel, de ez is csak akkor, ha ugyancsak orvosi bizonyítvánnyal igazolja, hogy jelenlétét okvetlenül szükségesé teszi a beteg állapotára.

Hogy minél nagyobb számú beteg vehesse igénybe a fürdők gyógyító erejét, szigorúan korlátozzák a fürdőhelyen való tartózkodást, az ugynevezett kura időtartamát. Ennek az időtartamnak a megállapítását az illető gyógyfürdő politikai hatósága végzi. A megállapított idő meghosszabbítása fölött az illetékes politikai kerületi hatóság tisztiorvosa dönt. Stb.

Amint ebből látjuk, az osztrák fürdők ellátása legalább egy részben biztosítva van. Sajnos, a magyar fürdőkről ugyanazt ma még nem mondhatjuk el, mert éppen e hó 6-án tartottak a Tátravidéki fürdők Poprádon egy értekezletet, mely a tátravidéki fürdők ellátásának biztosítását volt hivatva megbeszélni, de egyelőre csak annyit határoztak, hogy a kormány és a hatóságok támogatását fogják kérni.

A tejjel való ellátás ügyét a tátrai fürdők a szepességi városokkal karöltve rayonirozással s a beszerzési helyekre vonatkozó megállapodásokkal kívánják rendezni s a kölcsönös érdeket így kiegyenlíteni. A közlekedés megjavítása érdekében egy gyorsvonatpár beállítását s a közvetlen gyors szaporitását, valamint menetrendi javításokat voltak a kérések, aminek lehető figyelembevétele körül a vasutak képviselői a legnagyobb jóindulattal helyezték kilátásba.

Mi úgy érezzük, hogy egy kicsit elkésztünk, — mint mindig. Az osztrák fürdők legalább részben már el vannak látva élelemmel, illetve ez biztosítva van, mi még csak most kezdünk feleletet tanácskozni. Ez a baj. Sietni kell a kormánynak és a hatóságoknak, ha nem akarják megérni, hogy a fürdőkről koplalás miatt meneküljenek el az idegenek és betegek.

Jó barátok társas-összejövetel.

(Összejövetel minden szerdán délután 4 órakor.)

Április 17-én Schmander József vendéglőjében, IX., Bokréta-utca 12. szám.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

A mulatóhelyek kiváltsága. A Nemzeti (Royal) sörkabaré üzletvezetőjét följelentették, mert az étlapon szereplő menüt nem szolgálták ki azzal a megokolással, hogy a menü már elfogyott. A panaszos azt is feljelentés tárgyává tette, hogy az ételsoron csak két husételt hagytak meg tizenkét-tizenkét koronás árban, a többi husételt pedig kihúzták. Az üzletvezető szigorú megbüntetését kérte a kötelező menü kiszolgáltatásának megtagadása és ezenkívül árdrágító visszaélés vétsége miatt is. Becsátolta a vállalat egy hirdetését, mely szerint az ételeket polgári áron adják. A VII. kerületi kapitányságon a rendőrbíró fölmentette a vádlottat azzal a megokolással, hogy mulatóhelyekre a fővárosi szabályrendelet nem vonatkozik, azokra nem kötelező a menü kiszolgáltatása és tetszés szerint követelhetnek árakat. A panaszos az ítélet ellen fölebezett. Az ítéletet semi esetre sem tartjuk igazságosnak, mert a kabarék a vendéglői menük tekintetében semmivel sem mások, mint az egyszerű vendéglők, vagy szállodai éttermek s ugyanazon szabályok alá esnek. Ilyen kiváltságoknak tehát helye nincs.

Hymenhirok. Schneider Vince ceglédi vasuti vendéglős, f. évi március hó 19-én tartotta esküvőjét Schadek Ida urleánnyal Cegléden.

Ujabb sérelem a kávéiparban. Már a mult számunkban közöltük azt a rendeletet, amely a kávéosztól a tejet elvonja. Ez ellen természetesen agítottak a kávéosok, mert jogos érdekeiket súlyosan sérti. Az agitációnak, deputálásnak meg is van az eredménye: a közlelmiszerügyi miniszter újra kiutalja a tejet — a kávéméréseknek és a tejívó-csarnokoknak. A kávéosok viselik a rettenetes adókat, házbéreket és egyéb nagy terheket, tejet pedig a kis regievel

PAPIRSZALVÉTÁK

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

Budapesti Ovadék Szövetkezet

Ovadékokat

éttermi-, kávéházi- és szállodai pincerek 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.

dolgozó tejvő-csarnokok kapnak. Így veszi figyelembe a kormány a kávéosok jogos kérelmét, nincs ettől a kormánytól semmi várni valójuk a kávéosoknak.

Munkácsy kávéházban Budapesten, Rákóczi-ut 59. szám alatt estéként Vidák Józsi közkedvelt zenekara muzsikál. Számos látogatást kér a tulajdonos, Horváth Mihály kávé.

A kormány újabb rendeletet adott ki, elrendelvé az ország területén a népszámlálást és a gazdasági javak összeírását. Össze fogják írni mennyi polgári lakos van Magyarországon, a női és férfi nem és a foglalkozási ág feltüntetésével. Össze fogják írni, hogy mennyi vetés-terület van, mennyi a buzával, rozssal, tengerivel burgonyával stb. bevett terület. Szóval mindenről lesz egy adatbalmaz. Szerencse, hogy ennek szükséges voltára is rájött a kormány a háború 4-ik esztendejében. Azt mondják erre azért van szükség, hogy fel tudják a termelvényeket igazságon osztani. Lehet, hogy így van, az azonban bizonyos, hogy a négy esztendő alatt ezt nem tudhatták, mert eddig volt mindenre központ annak gyönyörű vezetősége, busás jövedelme, áru azonban nem volt. Reméljük, most minden megváltozik, mert ezután a számadatok meglesznek s megtudjuk, hogy kinek mennyi mindent kellene kapni. Eddig nem tudtuk, de azért eddig sem kaptunk. A vendéglősök és kávéosok is megtudják, hogy mennyihez van joguk követelni, kapni azonban vajmi nehezen fognak többet, mint eddig. Reméljük, hogy mire a háború befejeződik, ez a nagy munka is elkészül s ezután a sok statisztikás és egyéb lap, számadat stb. jó lesz sajtókarónak! Nem az adatokat kellene gyűjteni, hanem azt kellene megcsinálni, hogy ne maradjon Magyarországon egy darabka terület sem bevett területül, akkor a sok minden adat nélkül is lesz termés. Attól félünk azonban, hogy erről lekésik a kormány s majd igen sok lesz a statisztikában a bevett terület marad terület, mert nincs vetőmag, emberi, és állati munkáerő. Erről kellene gondoskodni.

Benkő Pál majd 12 éven át a Grósz Ödön közvetítő irodájának volt irodavezetője, ezen állását elhagyta és Benkő és Poliak cég alatt zás-vétel ügynökségi irodát nyitott Budapesten, VII., Sip-u. 7. szám alatt. Benkő Pál közimert egyénisége és puritán becsületessége új vállalatának felvirágzását biztosítja.

A szászvárosi szállodások, vendéglősök és korcsmárosok egyesülete gyümölcspálinka füzésére kér engedélyt. A sörgyárosok és szeszgyárosok erőszakosságai a vendéglősöket újabb zaklatásnak teszi ki. Hogy ezektől megszabaduljanak mind vendéglősnek első rangú érdeke. Ez azonban a mai háborús viszonyok mellett nem könnyű, mert sajnos nagyon is rá vannak utalva a vendéglősök a gyárosokra, ezért tudják a helyzetet annyira a gyárosok kihasználni.

Nekünk mindig nagy örömmünkre szolgál, ha

azt halljuk, hogy egyik másik vendéglős csoport ki tud szabadulni a gyárosok kezéből. Ezért üdvözöljük a szászvárosi vendéglős egyesületet is örömmel abból az alkalomból, hogy elhatározta részvénytársasági formában egy szikvizgyár felállítását, most pedig engedélyt kér a minisztertől gyümölcspálinka főzésére. Reméljük, a miniszter méltányolni fogja a szászvárosi vendéglős egyesület kérelmét, mert lehetővé teszi, hogy egy vendéglős egyesület, egy erkölcsi testület vegye kezébe a gyümölcspálinka főzést, ami már előre is garantálja, hogy az így nyeredő szesz nem fog hallatlan üzérkedés eszközevé válni, viszont pedig legalább a szászvárosi vendéglősök megszabadulnak a gyárosok kezéből. Bár másfelé is követnék a szászvárosiak példáját, majd más-kép beszélnek a sör szesz stb. gyárosok a vendéglősökkel.

Halálozás. Pulay Antal vendéglős f. hó 4-én 49 éves korában elhunyt. Aldás és béke poraira.

A konzervek ára. Az Országos Közélemezési Hivatal vezető miniszter 74858. számú rendeletével újra megállapította a zöldség-, főzelék- és gyümölcs-konzervekért követelhető legnagyobb árakat március 15-től kezdve. A rendelet külön állapítja meg a gyári és a fogyasztói árakat. Ez utóbbiak a következők: Cseresznye, meggy, málna, köszméte, ribizske, cseresznyealma. (dizsalma), som, szeder, áfonya befőtt: egy egész doboz 1045 K, 1 literes üveg 1210 K; zamóca, kajszinbarack és őszibarack befőtt: egy egész doboz 1375 K, 1 literes üveg 1585 K; ringló, szilva, szőlő, körte, birs, díny és naspolya befőtt: egy egész doboz 915 K, 1 literes üveg 1080 K; cseresznye, meggy, málna, ribizske, szeder, áfonya, köszméte, szőlőíz és jam, vederben teljes (brutto) súly tiszta (netto) súlynak véve 1 kg. 1265 K; jam üvegben (vagy dobozban) 1 kg. 1395 K; kajszinbarack- és zamóca-íz és jam vederben 1 kg. 15 K; jam üvegben (vagy dobozban) 1 kg. 1650 K, elsőrendű vegyestiszta gyümölcsíz vederben 1 kg. 925 K, kimérve 970 K, almaíz vederben 1 kg. 490 K, kimérve 490 K, birs-almasajt 1 kg. 880 K, almasajt tiszta súlyban, edény önköltési áron 1 kg. 715 K, málnaszörp palackokban 1 literes üvegben (13 kg.) tiszta súly 1420 K, aszalt-alma és körte finomabb minőség, gyári készítmény (csomagolva vagy kimérve) 1 kg. 8 K, aszalt gyümölcs: erdei vadkörte 260 K, apró étkezési körte 395 K, hámozatlan almaszeletek 530 K, savanyított káposzta kimérve, leve nélkül 1 kg. 180 K, savanyított fehér (tarló) kerék (kerék) répa márciusban 169 K, április 1. után 180 K, savanyított takarmányrépa étkezési célra márciusban 114 K, április 1. után 121 K, savanyított (szózt) tök márciusban 224 K, április 1. után 235 K, ecetes tök márciusban 254 K, április 1. után 265 K, párolt és szózott zöldborsó egy egész dobozban 540 K, párolt zöldborsó

egy egész dobozban 690 K, sós-, vizes uborka 1 drb —20 K, ecetes uborka 1 drb —29 K, paradicsomlé 5—7 százalékos extrakt tartalommal 1 literes palackban 430 K, 07 literes palackban 330 K.

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

ÜZLETI HIREINK.

Gergely János volt budapesti vendéglős és kávé elnyerte a dályai vasúti vendéglő bérletét. Gergely vendéglős nagy szakismerete biztosítja a dályai vasúti vendéglőben megforduló utazóközönség pontos és jó kiszolgálását. Gergely vendéglős üzletét teljesen ujjonnan berendezve f. évi április hó 1-én nyitotta meg. Sok szerencsét!

Scheier Károly, a zalaegerszegi Korona szálló nérlője a csáktornyai Zrinyi szállót és kávéházát átvette s azt folyó évi május 1-én nyitja meg. Sok szerencsét!

Schlesinger Jakab kávé s a resicabányai Hungária kávéházát átvette és azt f. évi április hó elsején megnyitotta.

Ajánlok

azonnali szállításra

míg a készítem tart:

Legelső minőségű tőrköly, szilvórium, borovicska, seprű és rumeszenciát kilogrammonként K 75.—
Cognac eszenciát „ 90.—
Császárkörte, rosztopsin, meggy, barack, angolkeserű eszenciát kg.-ként..... „ 80.—
Benedictiner, coantro, csokoládé, cacao, kávé, narancs, abszynth, curacao, marasquino eszenciát kg.-ként „ 135.—
Mindezen árak garantált háború előtti minőségűek, cca 90% szesz-tartalommal. Miután ilyen áru forgalomba egyáltalán nincs, s azt külföldről importálni a háborús viszonyok folytán nem lehet, ajánlom, hogy szükségletét azonnal fedezze. Ezen áruból 100 liter legfinomabb pálinka, likőr, rum vagy cognac előállításához csak fél kgr. eszencia szükséges.

MOLNÁR ANDOR

„Universal“ vegyészeti laboratóriuma
Budapest, IX., Mester-utca 2—4.

Polenai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

Ilkovits Dániel, a budapesti Stefánia corso kávéház agilis tulajdonosa, üzletét 80 ezer korona befektetéssel teljesen unjonnan rendezte be, a mai igényeknek megfelelően. Ilkovits barátunk kávéházában a vendégek szórakoztatására minden délután a postások zenekara, este pedig ifj. Banda Marci teljes zenekara fog hangversenyezni.

Winter Adolf, a budapesti „Beniczky“ kávéház volt tulajdonosa megvette ugyan-csak Budapesten, az Erzsébet-körút 8. szám alatt lévő Árpád kávéházat és azt teljesen átalakítva, új berendezéssel ellátva f. évi március hó 15-én nyitotta meg. Vendégei szórakoztatása céljából komáromi Bertók Józsi zenekarát szerződtette, ki kávéházában esténként hangversenyezni fog. — Fogadja szerencse-kívánatunkat.

Uray Odön főpincér, ki az ország nagyobb üzleteiben és a külföld nagyobb városában is, mint pincér és főpincér működött, megvette Gyulafehérváron a Hungaria fogadót és azt a mai igényeknek megfelelően berendezve f. évi április hó 1-én nyitotta meg.

Helyváltozások. — Gyékényesen a vasuti vendéglő I. II. osztályu éttermének főpincéri állását Batha Kálmán foglalta el.

Meggysy Géza a kassai Andrassy kávéház főpincéri állását foglalta el.

Keresetnek. — Gyöngyösi László és Bekesi Mihály éthordók hollétét kéri tudatni Kovács B. Mihály éthordó, Kolozsvár, vasuti vendéglő I. II. oszt. étterem.

Eladó vendéglő

Jánosháza (Vas megye) a vasúthoz közel, egy vendéglő házzal és berendezéssel, jóforgalmu hentes és mészárszékkel **előnyös feltételek mellett eladó.** Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos, Sik Péter. 2-3

Eladó söresarnok

házzal és teljes felszereléssel. 72 ezer koronával azonnal átvehető. — Aranybánya.

Pesti és Szemeray közvetítő irodája
Veszprém. 1-2

Eladó szálloda.

Oravicabányán, a Magyar kornához címzett Plank-féle szálloda, mely teljesen modernül és díszesen van berendezve, verseny nélkül áll, **betegség miatt eladó.** A szállodához tartozik: 30 vendégszoba, táncterem, kávéház, étterem, vendéglő helyiség, 2 konyha, 2 éléskamra, 3 scsélészsoba, 1 mosókonyha, 1 fürdőszoba, 1 nagy és két kis pince, 1 kocsiszin, 3 beholtzott istálló, 3 fakamra és egy külön üzlethelyiség. Ezenkívül a hozzátartozó nyári kerthelyiségek és pedig: 2 ház, egyenként 2 szoba és 1 konyhával, 1 nagy szaletti, 1 nyári konyha, 2 pince, 1 jégverem, 1 nagy raktár 20 waggon terményre és 2 hold kert. Bővebbet Plank Adolf, „Magyar korona“ szálloda tulajdonosánál, Oravicabánya. 3-5

Kitünő ízű, igen üdítő ásványviz. Bor, cognac vagy citromeavval vegyítve.
Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlja **gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorfégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések** eseteiben.

Megrendelhető
Schönborn Buchhelm gróf
urad. ásványvizeinek
bértőliségénél, Szolyva.

Dunántul,

megye székhelyén, egy 50 év óta fennálló hírneves **szálloda**, 30 berendezett szobával, nagy étterem és kocsma helyiség, istállók, kocsiszin, nagy nyári étterem és mellékhelyiséggel, a legforgalmasabb helyen, teljes berendezéssel, bevonulás miatt, kedvező feltételek mellett azonnal eladó. Cim a kiadóhivatalban. 1-1

Egy jóharban lévő

1-1

nagy takaréktűzhely

eladó. Bővebbet: Rákócy-tér 13. vendéglőben.

Eladó Veszprémben

a vasut mellett lévő **Erzsébet szálló és vendéglő.** Az üzem áll 8 berendezett szállószobából, egy nagy berendezett étteremből, két ivószobából, két lakószobából és a hozzátartozó mellékhelyiségekből, 60 pár lóra szolgáló két nagy istállóból. Az üzlet évi forgalma 600 hl. bor és 3-400 hl. sör. Bővebb felvilágosítást ad a tulajdonos Jákó Pongrác vendéglős. 2-3

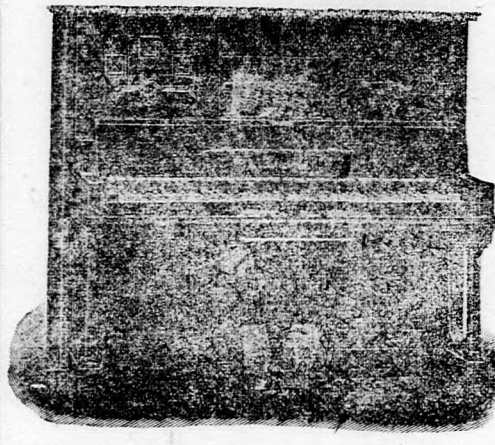


Patkányokat egereket

biztos sikerrel kipusztít a
„Patkány-halál“.

Emberekre és háziállatokra ártalmatlan.
Sok száz köszönő és halálir. 2-3
Ára 3.50 korona. Három doboz 8.— korona.

KEMÉNY, Kassa, I. Postafiók 12/R. 23.



Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozánk intézet levelükre külön választ kérnek, választélyegyet vagy választos levelezőlapot mellékeljenek sorakhoz.
Csekis előfizetőinknek választunk.
A nevet, lakóhelyet, utolsó postát, kelteztet kérjük mindenkor pontosan és olvashatóan kiírni!
Névtelen leveleket figyelmbe nem veszünk.

Vendéglős sörgyár. A háboru előtt az volt a biztató szöveg: „egy kis akartall minden megye“. Mint sok más, a háboru ezt a közmondászerű szöveget is megváltoztatta. Mindenhez, amit akarunk, erős akarat kell. A vendéglős-sörgyár alapításához tehát nemcsak kis akartall, mint Ön írja, hanem „erős“ akartall fogunk hozzá. Akartall még türelem.

Főpincér — a fürdő. A leltári felelősségről bizony sokat lehetne írni. Majd ennek is sorát ejtjük.
Ny. S. K-g. Ismételten megirtuk már, az a rovat egyenlő a hirdetési rovattal, csak a hirdás szövege elér a hirdási sablontól.

Kávé P-y. Nem helyes álláspont. A pincéreknek feltétlenül meg van arra a joguk, hogy helyzetük javítására szervezkedjenek. A mostani nehéz viszonyokat mindenki stajly, ugy a pincérek is. Mi inkább azt tartjuk, nagy baj az, hogy a pincérek legnagyobb része eddig nagyon keveset foglalkoztak a szervezkedésükkel.

Vidéki város

központjában jóforgalmu **vendéglő**, halál-eset miatt eladó. Cim a kiadóhivatalban. 1-1

Az országos híri

kondorosi esárda

mely egy virágzó község központján van, nagyon jól megy, katonáskodás miatt, 130.000 koronáért

házzal együtt eladó.

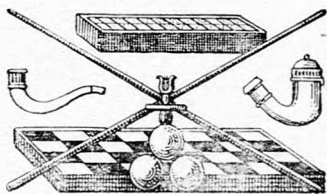
Hozzá tartozik: egy sörcsarnok, egy depó, étterem, kaszinóhelyiség, iparoskör, nagy mozi-terem, ahol az összes bálakat tartják. Vendéglős részére 2 szobás lakás előszobával, 4 vendégszoba, nagy konyha, 2 szobás lakás a személyzet részére, nagy istálló és több más mellékhelyiség, 2 fedett tekepálya, nagy jégverem külön hűtővel, 3 kiadott üzlethelyiség, diszkert, nagy udvar és gyümölcskert. Az épület fele 1914-ben épült. Bővebbet: Likar Mihály vendéglős, Kondoros, Békés megye. 1-3

Hupfeld-féle

villamos zongorák javítása.

Tisztelettel értesitem a tisztelt vendéglős-, kávé- és szállodatulajdonos urakat, hogy Hupfeld-féle zeneautomata és villamos-zongora javítását, valamint hangolást és kottatekercs javítását jutányos árak mellett elfogadok bármely megyébe. 1-1

FRANCSEK JÓZSEF
Trencsén, Simon-utca 99. sz.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 3. (Első Hazai Takarékpénztár szobában)

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke** (billiárd) golyók, **dákók**, sakk, dominó, **lignum santum-golyók**, **bábuk**, sétatötok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-gr 5k **esztergályozása**, **dákók**, sakk és dominó javítása **olcsó árszámítással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

Az „Artesia“ részvénytársaság

ILONA

üdítő vize!

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

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

Iparsó

fagylalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szöbélly vagy írásbeli kérdézősködésekre díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sójövedék Vezérigynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

Nagyváradon a Fekete sas éttermek

tulajdonosa

Somhegyi Dezső

Kitünő magyar és erdélyi konyha, saját szüretesü borok. A nagyváradai és biharmegyei uri közönség találkozóhelye. Számos látogatást kér a tulajdonos.

DEUTSCH FERENC

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

Budapest, VIII., Muzeum-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 damaszt lepedő 160/240 — drbja	95.—
Damaszt abrosz 140/140 — — — — —	45.—
Dupla damaszt abrosz 160/160 — — — — —	83.—
Dupla — — — — — 170/220 dbja	130.—
— — — — — 1 0 300 — — — — —	180.—
Égész nehéz damaszt törülköző tucatja	240.—
Damaszt szalvéta — — — — —	75.—
Dupla damaszt szalvéta — — — — —	96.—
Pincérkendő — — — — — tucatja	48.—
Fehér vagy színes kávé szalvéta — — — — —	24.—

ELADÓ

a VIII. kerületben, a Kálvária-tér közelében egy

jóforgalmu vendéglő

teljes felszereléssel együtt 500 000 koronáért.
Bővebbet a kiadóhivatalban.

ELADÓ

egy teljesen jó karban levő Hupfeld-féle **villany zongora** 62 kottával. Megtekinthető d. u. 4—6 óráig, József-utca 47. földsz. 5. alatt. 3—3

Yildiz kávéház

Rákóci-ut 36. felemelet. Rókusfal szemben.

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

Weisz Dezső ü. v.

Magyarkanizsa (Bács Bodrog megye) 18 000 lelket számláló rendezett tanácsu városban (gőzhajó- és vasútállomás) a Fő-utcán egy forgalmas

vendéglő

házzal, berendezéssel és vendégszobával ellátva, **előnyös feltételek mellett, azonnal eladó** s birtokba vehető. Érdeklődők forduljanak Magda István tulajdonoshoz 2 3

A békearáknál is olcsóbb a

Vendéglős Naptár

mert

ingyen

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

A gyors meggazdagodás titka megtudható Első Magyar Zeneautomata

kölcsönző és eladási intézet

Budapest, VIII., Rákóci-ut 14.

Állandó nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételeztelesség nélkül bemutatjuk működésben ugy villany, mint sulyra berendezett, tehát üzemkötség nélküli zeneinket, melyekért

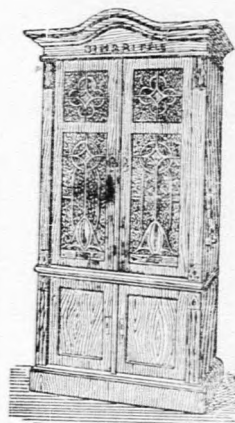
5 évi jótállást vállalunk.

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

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlét 20 koronától kezdve.

Használt automaták félárban.



Vendéglői és kávéházi

nyomatványokatizléses és szakszerű kivitelben készít a

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

Pincérek figyelmébe!

Értesítem a fő- és fizetőpincér urakat, hogy a bőrhiány miatt egyelőre sem oldalzsebtárcát (papírpénz) sem pincértáskát (apró és ezüstpénz számára) nem szállíthatok. Szintén ezután fogom az igen tisztelt fő- és fizetőpincér urakat értesítem, ha a szállítási újból megkezdhetem.

Molnár Vilmos sérvkötőgyáros
Budapest, IV., Király király utca 38. (Központi városház.)

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 ZOLTAN v. b. t. t., Hevesvárm. főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Új bankpalota).

Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visontamátra

Sürgönycim:

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejekorán való biztosítása céljából.

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



Hirdetések

felvételnek a Fogadókiadói hivatalában

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.)

Papírszalvéták

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

Magyar Jockey

a legjobb versenyklub. Szerkesztik a legjobb sportemberek. Hírei pontosak és megbízhatók, mert

mindent lát, tud és hall!

Egyes szám ára 50 fillér.

Mindenütt kapható.

Király Sörfőzde Részvénytársaság

Nagykanizsán.



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

Gyárt, ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetés és hízalási célokra pedig malátacsírát és sörtörkölyt.

Arjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.

☐☐ Telefonszám: 36. ☐☐

☐☐ Telefonszám: 36. ☐☐