



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.

**BUDIK GYÖRGY**

szálloda, kávéház és  
vendéglői ügynökség.

Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 21.

Szakmabeli tranzak-  
ciók és bankkölcsö-  
nök lebonyolítása. o

Az ország összes eladó üzletei nyilvántartva.

„TÁTRA“

**kartelen kívüli szikvizgyár**

Budapest, IX. ker., Gyp-utca 28. sz.?

Telefon József 3—48. és József 6—57.

Megszabadultak a vendéglősök a kartel lidércnyomásától a szikvizellátás terén. Minden vendéglős beszerezheti szikvizszükségletét a kartelen kívüli szikvizgyártól. Megrendelhető a „TÁTRA“ szikvizgyár helyiségeiben. A gyár vezetősége **Schmidt János** és **Zsin Gyula** vendéglős kartársak.

November első felében jelenik meg az 1919. évi

**VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA**

minden eddigi háborus kiadást  
felülmúló bő tartalommal és iz-  
lésesen kiállított kemény kötésben.  
A szakmához tartozóknak nél-  
külözhetetlen, csinos zsebnaptár

**ingyen**

kapja a „Fogadó“ minden elő-  
fizetője, ha az 1919. évi december  
hó 31-éig járó előfizetési díjat  
a kiadóhivatalnak beküldi. o o

# Ungár, Horti és Társa

Budapest, VIII., József-körút 11 sz.

**Szaktmabeli tranzakciók és bankkölcsönök közvetítése.**

fogadói (szállodai), vendéglői és  
kávéházi adás-vételi

**ügynökségi irodája**

Telefon: József 26—32.

Koritnik Károly

## NEWYORK nagyszállója

**Kolozsvár.**

A város központján, 85 modernül berendezett szoba, hideg- és melegvíz, központi légfűtés. Fényesen berendezett kávéház, francia és magyar konyha. Külön termék lakodalmak és társas ebédekre. Kisküüllöment és balatonmelléki saját szüretelésű fajborok. Az erdélyi uri közönség találkozóhelye.

## PANTOL MÁRTON

éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 29. szám.

### SCHWEITZER ADOLF

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

**Böcögő József Korona-fogadója és „Pannonia” kávéháza, Miskolc.** Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kítűnő borok.

## Daubner Béla

cukrászdája

Oroszháza, Kossuth-tér 403. (Saját ház.)

Oltbon étterem és kávéház. Saját szüretelésű fajborok. Izletes magyar konyha. Az étterem és kávéház vezetője Dömötör Béláné vendéglős.

## OZANITS nagyszálloda

Orsován.

Elsőrendű szálloda 40 szobával. Kávéház, étterem és cukrászda, izletes magyar konyha, saját szüretelésű fajborok. Figyelmes kiszolgálás. — Kereskedelmi utazó uraknak kedvezmény. Közvetlen a hajóállomásnál. Állandóan cigányzene.

Füredi András és Nagy István tulajdonosok.



## Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító intézet.

Budapest, IX., Szvetenay-u. 16.

## Vendéglő bérbeadás.

Tarcsa-fürdő igazgatósága a fürdőtelepen levő gyógyvendéglői üzletet esetleg több egymásután következő furdőidényre bérbeadja:

A furdőidény május 1-től október 1-ig tart. A gyógyvendéglő áll: 1 nagy és kis étteremből, polgári szobából és kávéházi helyiségekből, nagy terasz, továbbá a vendéglős részére szükséges lakás és mellékhelyiségekből.

Kellő számú asztalt és széket a tulajdonos rendelkezésre bocsájt, míg az egyéb szükséges berendezést u. m.: konyha- és asztali eszközöket a bérlő tartozik beszerezni. A saját gazdaságban termelt zöldségfélék maximális áron rendelkezésre állanak.

Ajánlattevők sziveskedjenek ajánlataikat a bér és ovadék megjelölésével Hoffmann Ignác, Szombathely címre küldeni.

1—1 Tarcsa-fürdő igazgatósága.

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

## Ferenc József nagyszálloda

étterem és kávéház

**Kolozsvárott.**

80 elsőrendű, izlésesen berendezett szoba hideg, melegvíz, gőzfűtés, vacuum cláaner, felvonógép. Saját szüretelésű fajborok. Izletes magyar konyha, pontos és lelkiismeretes kiszolgálás.

Idb. Gráf János és fia Gyula tulajdonosok.

## Kiss Ernő Korona-fogadója

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

## FIGYELEM!

Felhívom mindazon üzlettulajdonosok figyelmét, akik üzletüket eladni, vagy másikat venni kívánnak, úgy forduljanak bizalommal

## NEUMANN

hatóságilag engedélyezett és bejegyzett s országsszerite előnyösen ismert

**közvetítő irodájához**

Budapest, VII. ker., Akácfa-utca 18. sz.

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

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

## Bártfa-fürdőn

Reigl László

gyógyétermében

és kávéházában kítűnő magyar konyha és fajborok. — Napi ellátás 12 koronától kezdve. oo Nyári és téli szezon.

# „IMPERIAL” nagyszálló éttermei

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 90. szám.

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

Esténként **SOVANKA NANDOR** muzsikál.

Számos látogatást kér **Kádár Miklós** tulajdonos.

## Előfizetési ár:

Egy évre . . . . . 24 korona  
Fél évre . . . . . 12 " "  
Negyed évre . . . . . 6 " "  
Egyes szám ára: 1 korona.

## Lapmegjelenés:

Minden hó 1-én és 15-én.  
Kör. postaközpontszám: 35990. sz.

# FOGADÓ

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS SZAKKÖZLŐ

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

## Hirdetési árak:

Oldal-nagyság szerint. Többszöri hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja: 12 korona.

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS ÉS KÁVÉSPAR, 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-, Csongvári-, Kassai-, Érszébetfalvai-, Brassómezei-, Csepeli-, Sárvár és vidéke-, Pécs-Barányi-, Kispestszentlőrinci-, Németújvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronalóvidéki-, Sárosmezei-, Budatos és környéke-, Érsekújvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezotur-, Turkerke és Dévaványai fogadós (szállások) vendéglős, kocsmáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér öns. és elh. egyes. és több jótékony pincér-szaltársaságnak 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.

Főhívas és értesítés. Főhívatnak azon vidéki vendéglősök és kocsmárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesületnek” még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratás díj: 2 korona. Évi tagdíj: 4 korona.* Az „O. V. Egyesület” tagjainak sajtóügyletben tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az íróhához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő.

Az elsőkétség.

## SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSÁROSOK IPARTÁRSULATA.

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

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

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

Az ipartársulat mindenmü hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” útján közöltetik.

## Megszületett az új Magyarország!

Örömmel köszöntjük az október 30. és 31-ike közti éjjelen megszületett új Magyarországot és szebb, boldogabb jövőt kívánunk neki.

Mi nem politizálunk s ezért nem is írunk arról, hogy miért és hogyan következtek az események s miért kellett mindennek így lenni. Bennünk csak a tények érdekelnek s az a biztos remény,

hogy a nagy zivatarból egy boldog, szebb Magyarország született.

Minden reményünk meg van rá, hogy az új Magyarországot olyan emberek fogják vezetni, akik ismerik népüknek vágyait, becsületes törekvéseit, tudják, hogy békében akar élni mindenkivel a maga és az egész emberiség boldogságára. Ismerik az ország termő erejét, tudják, hogy mennyire lehet termelését fejleszteni, hogy mindenki az országban boldog és megelégedett lehessen.

Reméljük, hogy megfelelő okos törvényekkel fogják lehetővé tenni az ország fejlődését s hogy ezen törvényeknek okos, céltudatos végrehajtásáról a közigazgatás átszervezésével fognak gondoskodni.

Meg vagyunk róla győződve, hogy ebben a tejjel, mézzel folyó Kánaánban ezután minden szorgalmas, dolgos ember boldogulni fog.

Adj a Isten, hogy mielőbb elérjük a béke két, hogy a háborus intézkedések többé ne korlátozzák iparunkat, hanem a szabad és becsületes kereskedelem alapján állva, szolgálhassuk mi is a közéletmezést.

Örömmel köszöntjük az új Magyarországot és megilletődve rebejük a szent imádságot:

Isten áld meg a magyart.

## A sörgyárak „nagyelkűsége”.

A napilapokban egy meglehetősen elrejtett kis tudósítást olvastunk, mely hírről adta, hogy az Országos központi árvizsgáló bizottság magához hívta a budapesti sörkarnel vezető embereit, közölve velük, hogy saját elhatározásukból szálítsák le a sörárakat, mert másképpen a bizottság fogja azt tenni a sörgyárak üzemkönyveinek megvizsgálása alapján. Ettől, ugylátszik, megijedtek a sörgyárak és inkább, elképzelhető milyen fájós szívvel, önként mentek bele a sörárak leállításába. A sörgyárak ezen „nagyelkűsége” olyan kicsiny, hogy alig érdemes figyelembe venni. Olyan csekély az árleállítás, hogy a sok milliós hasznuk nem fogja megérezni. De nem is helyeseltük az Országos központi árvizsgáló bizottság eljárását. Neki kellett volna a sör-

árakat megállapítani és minthogy még nem késő, hiszen a sörgyáraknak még csak az ajánlatáról van szó, az árvizsgáló bizottság ne fogadja el a felajánlott ár-csökkenést. Ezt közérdekből kell megtennie.

Hogy a sörgyáraknak egy kissé a kör-mére néztek, az a Székesfővárosi vendéglős- és kocsmáros ipartársulat érdene. Ez a társulat a vendéglősök és a fogyasztóközönség érdekeinek szem előtt tartásával felhívta az árvizsgáló bizottság figyelmét a sörgyárak igen gyakori ár-emelésére és beavatkozást kért.

A beadvány így szólt:

„Tekintetes

Országos Központi Árvizsgáló Bizottság  
Budapest.

A Budapest-kőbányai sörkarnel, nevezetesen ennek a karnelnek következő sörgyárai: Dreher Antal r.-t., Első magyar részvénytársaság, Hagenmayer kőbányai és budapesti r.-t., Kőbányai polgári sörfőző r.-t. és a Fővárosi sörfőző r.-t., a háboru alatt most emelte ötödször a sörárakat és teszi ezt önkényesen, minden ellenőrzés, minden ármegállapító és árvizsgáló hatóság megkeresése, engedélye és beavatkozása nélkül. Minden termelési ágban, de különösen az élelmezési és élelvezeti cikkek előállításában a legmagasabb eladási ár hivatalosan meg van állapítva, minthogy a teldolgozandó nyersanyagok eladási ára is maximálva van és büntetés alá esik mindenki, aki a hatóságilag megállapított áron felül vesz és elad árakat.

A sörgyárak tudunkkal ez alól a szabály alól nincsenek kivéve és mégis, a háboru tartamával lépést tartva, ötödször emelik a sörárakat.

A sör akár képez élelmi cikket, akár élelvezeti cikkeknek tekintetik, annyi bizonyos, hogy közfogyasztási cikk, mely arra van hivatva, hogy a tuldrága bort a közfogyasztásban pótolja és ebből a szempontból a fogyasztóközönség érdekében mellőzhetetlen a hatóság beavatkozása és a forgglombáhozatal legmagasabb árának hatóság megállapítása.

## BENKŐ és POLLÁK

szálloda, vendéglő, kávéház és az összes szakmabelli 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.

A f. hó 10-én hatálybalépett sörárak a következők:

királysör hektoliterje hordóban	136 K
különleges- és tápsör	146 „
Palacksör ára 0.45 l. ielzésű, 1/2 literes és ennél kisebb palackonként:	
királysör	120 K
különleges- és tápsör	135 „
1/2 liternél nagyobb palackonként:	
királysör	145 K
különleges- és tápsör	160 „

Közlök továbbá a vendéglősökkel, hogy ezek az árak netto, tartály nélkül „abgyár” értendők és semminemű jutalékok, átalány és egyéb engedmények utólag sem térítetnek meg.

Tehát ezeknek az elvonásával még jobban drágul a sör. A vendéglős a 25, 50 vagy 100 literes hordóból sohasem mérhet ki olyan mennyiséget, mint amennyit a sörgyárnak fizet, mert a hordók légnymósos töltésénél meglehetősen űrt a képződő hab tölt ki, amit sörnek kell megfizetni.

A sörgyárak ismétlődő áremelési eljárása magán hordja az ádrágitás bélyegét, miért az iránt eszedezünk egy a vendéglősök, mint a fogyasztóközönség érdekében, méltózlással az ügybe beleavatkozni, az ügyet vizsgálat tárgyává tenni és annak eredményéhez képest a sörárakat hivatalosan megállapítani, illetve maximálni.

Ezen beadvány következtében megindult az eljárás a bizottság részéről és egyelőre arra vezetett, hogy a sörgyárak valamit, nagyon keveset ajánlottak fel, csak hogy könyveiket ne vizsgálják a sör megmutassák, hogy „nekik is van szívük”. Nem akarjuk azonban hinnit, hogy az árvizsgáló bizottság falhoz állítja magát a kitűnően számítani tudó sörgyáraktól, hogy ők ezután a porhintés után markukba nevetessenek. Mert igazán nevetéses, hogy a 136 koronás sörnél 24 korona, a 146 koronásnál pedig 14 korona legyen az árengedmény.

Ugy a vendéglősök, mint a fogyasztóközönség érdekében felkérjük az Országos közp. árvizsgáló bizottságot, hogy a sörgyárak kényszerből „önként” felajánlott árengedményét *ne fogadja el*, hanem üzemműködés- (könyv-) vizsgálat alapján maximálja sürgősen a sörárakat. Elég volt négy és fél évig a háborus konjunktúrákat kihasználni és a mértéktelen ádrágitással hadi-milliókat szerezni.

Tessék ennek a szabadalomnak véget vetni! A soknál is több volt az eddigi türelem.

## Az elmaradt szakoktatás.

— A budapesti pincér tanonc iskola. —

Sajnos, hazánkban a vendéglős- és kávésipar elméleti szakoktatás még mindig igen kezdetleges stádiumban van. Kéthárom vidéki ugynevezett pincérszakiskola van, továbbá van Budapesten egy a szállodás ipartársulat által fenntartott pincértanonc szakiskola is egy a kávé ipartársulat által létesített kávéstanonc szakiskola. A vidéki pincér iskolákról most nem fogunk beszélni, majd más alkalommal azokról is lesz szó, mert azokról is van mit írni. De most a tanév kezdetén, a fővárosi szakiskolákról írni időszérűnek találjuk és azt hogy általánosságban foglalkozunk ezekkel az intézményekkel. A naptári idő szerint az 1918/19-iki tanév elején vagyunk ugyan, de hogy megkezdődött-e már ott az előadás, igazán nem tudjuk. Hirt ezekről a szunyadozó iskolákról nem igen hallunk. Még annyi fáradságot sem vett magának a szakiskola vezetősége, hogy a szaklapokkal közölte volna, mikor kezdődnek a beiratások stb. Pedig mi mindenki, amely a szakközönségünket érdekli, mindenkor a legnagyobb készséggel publikálunk. De most nem a szakiskola-vezetőség apró ügyetlenkedéséről akarunk írni, hanem mint már jeleztük, általánosságban röviden rá akarunk mutatni a stagnáló budapesti szakiskola állapotára. Előre bocsájtsuk, csakis a szakiskola iránti jóakarattal készített eme tárgyilagos kritikára.

Már jó néhány éve, hogy a szállodás ipartársulat a pincértanonc szakiskolát létesítette. Mióta ez az intézet megvan, az ipartársulat avval egyebet sem csinált, minthogy *konzerválta*. Egyébiránt nem törődött vele. Ahogy felállításakor volt ez a tanintézet, ugyanabban a *kezdetleges* állapotban most is megvan. Talán ugyanazok a tanerők is működnek még ottan kezdettől fogva; ami ugyan nem volna ha... Igen ám, feladatunknak és hivatásunknak valószínűleg megfelelték, de sok vizet nem zavartak. De nemcsak a tanerők nem igen változtak, hanem a tanrend, taneszköz is a tankönyvek is még a régiek. Pedig azóta mekkorát fejlődött, haladt a világ! A földön minden fejlődik, kialakul, tökéletességre törekszik, csak a budapesti vendéglős szakiskola nem. Hogy ezek után eredményről nem lehet beszámolni, azon igazán nem lehet csodálkozni. Az ugynevezett iskola évi beszámoló, amit a szállodás-ipartársulat választmánya is azután a közgyűlése év-

ről-évre „egyhangú helyesléssel” tudomásul vesz, oly banális olvasmány, akár egy quaker predikációs és statisztikai szám csoportosításokban merül ki, ezt ezekután mindenki természetesen fogja találni. A szakiskola felügyelő bizottsága — mert ilyenféle is van — úgy látszik nem igen törődött a *felügyeleti* jogával. Az utolsó falusi iskolában láthatjuk, hogy azon vannak, hogy az oktatást javítsák, reformálják. A mostani gyerekek az a, b, c-t már másképp tanulták mint annak idején mi. Csak a pincér-szakiskola halad taposott utakon. A tanrend hézagos, ezen változtatni kellene, a nyelv tanulásra alig helyeznek súlyt. Tanulnak ugyan franciául és németül, de a régi módszer szerint, a fiukat főképpen a grammatikával gyötrik a „nekem van, neked vannak” azért nem is tudnak semmit. Az igen szorgalmas és talentomos fiúnak az év végén az idegen nyelvből alig 100 szóból áll a szókinése. Ez a metodus már rég lejártá magát; tessék ott a Berlitz szisztémája szerint tanulni a nyelveket. Az ugynevezett *szak-tankönyveknek* annyi közülük van a szakmához, hogy az olvasókönyvben apró mesék vannak a vendéglős iparról meg a bortermelésről, szőlőről stb. A tankönyveket egy alapos revízió alá kellene venni. A számtant a 3. elemi osztályban jobban tanítják. Könyvelésről, üzleti levelezésről a fiúknak sejtelmük nincsen. Azt tanítják üzleti levelezés alatt, hogy plakát vagy egyéb hirdetési kéziratot íratnak az üzlet nyitásról, átvételről stb. De ezt is hogyan! Például: *Van szerencsém a nagyérdemű* stb. Hogy miért tanítják ezt az ócska furcsaságot, „van szerencsém” még mindig, ezt igaz nem tudom. Ha valakinek szerencséje van, ez jó neki, de minek kell ezt a trázist egy üzlet-átvételi plakáton használni? A mindig gunyolódó kedvében levő közönség, ha ilyen szakiskolailag is tanított hirdetési formulát olvas, azt szokta mondani, ha szerencséje van vegyen egy sorsjegyet, de ne vegye át Parasztrény Titus vendéglőjét.

Hézagos a tanrend; hogy ne mondjunk többet, ma már egy kis nemzetgazdász-tant, idegenforgalmat, reklám (hirdetés) tant, ipari törvény ismertetést stb. is kellene tanítani. Az elméleti oktatással a tanuló szellemi képességét emelni kellene, sokoldaluvá tenni, látókörét kibővíteni. Emellett azonban a *gyakorlati* oktatásról sem szabadna megfeledkezni. A pincegazdaságot és borkezelést feltétlenül gyakorlatilag kell tanítani. Ugyszintén *illetve* is. Ezen a téren igen sok pótolni való

# NAGY JÓZSEF

tudakozó irodája és országos adás-vételi iroda

Budapest, VII. ker., Bethlen-utca 6. sz.

A legmegbízhatóbb vállalat. Törvényszékiileg bejegyzett cég. Közvetít úgy eladá-ra, mint bérbé és elszámolásra szállodát, vendéglőt, kávéházat, mindenféle üzleteket és ingatlanokat.

Jogügyletekben díjtalan felvilágosítás.



volna. De nem folytatjuk tovább. Már említettük, a szállodás ipartársulatba új, fiatalos szellemet és tett erőt kell bevinni. A szakoktatás bizottságába is új emberek kellene. Maradi gondolkozású embereknek, kik egész életükben otthon ültek ott nincs helyük. Ki ezt a szakmát tanulta, külföldön járt és intelligenciával rendelkezik az *merjen* a szakoktatás felügyelő bizottság tagja lenni.

Körülöttünk a szabad nemzetek versenyezni fognak, ki tud többet és jobbat produkálni. Ki élelmesebb, leleményesebb és intelligensebb lesz az fog győzni, a maradiak elfognak szegényedni és tönkremennek. Tanulás, tudás nélkül nincs boldogulás. Szakítson végre a szállodás ipartársulat a tradíciókkal, reformálja legalább azokat az intézményeket, amelyeket annak idején maga létesített. Nem kell ahhoz más, mint új vezetőség, friss és modern gondolkodás és agilitás. P. Gy.

## Hasznos Tudnivalók.

### A tejről.

Most, amikor a háborus állapotok az élelmiszerek sorában is előidézték az árak szédítő versenylulását s megértük azt, hogy a legközönségesebb élelmicikkekért a békebeli árak 15—20-szorosát kell fizetnünk: nem lesz érdektelen egyet mást elmondanunk a tejről, mint egyik igazán nélkülözhetetlen élelmicikkről, amely még ebben az őrült árversenyben is oly erővel tarja magát, hogy a tojásón kívül egy cikk sincs, amely messziről is megközelítené áremelkedésben.

Hogy a tej a háznál nagy kincs, azt mindnyájan érezzük és látjuk, hogy ellenben a tejbíány veszedelmes katasztrófa lehet: nagyon sok esetben szomorúan tapasztaljuk.

Nagy kincs a tej a háznál, mert a nagyon könnyen végrehajtható forralás után azonnal kész táplálékul szolgál. A tejbíány pedig nagy katasztrófa lehet. Mert a gyenge gyomor egyéneknek, kis gyermekeknek csaknem kizárólagos tápláléka a tej s mert tej nincs, az egyén, a kis gyermek elpusztul.

A tejnek rendkívüli fontossága abban van, hogy ez a legtekélyesebb élelmiszer. Benne a gyomor által azonnal használható hig állapotban mindaz megvan, amire a testnek szüksége van. Ezért van az, hogy kis gyermekeknek egymagában is elégséges táplálószer a tej.

Minden újszülött egyedre nézve legjobb a saját anyja teje, másodsorban az ugyanazon fajú anyatársak teje. Ez adja magyarázatát, hogy miért a lehető legjobb megoldás, ha az édes anya szoptatni nem tudván, szoptatós dajkát fogad csecsemője számára, amikor is figyelembe kell venni, hogy a szoptatós legyen teljesen egészséges, szülésre is, életidőre is lehetőleg egy idős az anyával.

Mindezt pedig azért mondjuk el, mert nem lehet sohasem eléggé óvatos az ember a tej körül és a visszaélés és gondatlanság sehol sem bosszulja úgy meg magát, mint éppen a tejnél.

Étkezési célokra hazánkban rendszeren tehenéjű használnak. Használatos még a kecske-, bivalytej, sőt vidékenként a juhtej is.

Történeli hűség kedvéért meg kell említenünk, hogy hajdan a lótej volt olyan általánosan használt, mint ma a tehenéj. És ma is vannak országok, ahol a lótejet használják, sőt szeszest italt is készítenek belőle.

Az elmodott tejek közül legkönnyebben emészthető a lótej, legnehezebben a juhtej, amely majdnem kétszer olyan sűrű, mint a tehenéj.

Áttekinthetőség kedvéért egy kis táblázatot mutatunk be arról, hogy miből mennyi van a táplálkozási célokra szolgáló tiszta, állati tejekben:

Az állat neve	Egy kilogramm tejből van grammokban						
	Víz-tartalom	Fehérje	Zsír	Tejpej	Élesztő	Fosfor-sav	Egyéb
Ló	906.45	20	12	57	1.24	1.31	2
Szarvasmarha	874.43	35	43	36	1.6	1.97	8
Kecske	865.19	37	37	49	1.97	2.84	7
Juh	794.62	49	93	50	2.45	2.93	8
Rénszarvas	681.00	104	172	28	—	—	15

Ebből a táblázatból nyilvánvalóvá válik, hogy az egyes állati tejek alkotórészei ugyanazok, csak azoknak a mennyiségei különböznek. Együttal ebből a táblázatból válik nyilvánvalóvá az is, hogy miért legkönnyebben emészthető a lótej s viszont, hogy miért több értékű a ló-, szarvasmarhatejtel szemben a juhtej, amely külsőleg is sűrűbb, vastagabb, zsírosabb valamennyi tejelő háziállatunk tejénél. Ezért is használják a juhtejet inkább sajt készítésre.

Köztudomású dolog, hogy egyforma tápláló értékű akár édes, akár aludt a tej. Mégis talán értékeesebb a lefőlözletlen aludt, ha savója nélkül élvezzük, csak-hogy az aludt tejet nem élvezheti mindenki, például nem mindegyik beteg ember.

Köztudomású dolog, hogy a beteg állat tejtét használni nem tanácsos. Mivel azonban sohasem tudni, hogy nincs-e annak az állatnak baja, amelyiknek a tejtét élvezzük: soha forralatlanul ne igyuk meg a tejtét. Különösen a kezdődő tüdővész az, amit még orvos, sem tud megállapítani az élő állaton. És épp ez a betegség az, amely leghamarabb és legtöbbet pusztít az emberek között is.

Köztudomású dolog az is, hogy a tejjel épp azért, mert annyira kelendő cikk: sok minden visszaélést követnek el, amelyek ellen sohasem tudunk kellően védekezni.

Mi, közönségesen csak annyit tudunk, hogy jó a tej, ha sűrű, fehérszínű és nem hig, kékeszínű; jó, ha a vízbe cseppentett tejeccsepp alámerül, ha tiszta, száraz körökre cseppentve egész gömbölyű alakú marad s nem folyik szét.

Ma azonban már annyira „fejlődött” a tejhamisítás, hogy még ezek sem biztos adatok s csak a tejmérővel, lakmusz papírral való eljárás mutatja meg a valóságot.

S ha most mindezekhez hozzászámítjuk, hogy semmi élelmiszer sem olyan könnyen romlandó, mint a tej, semmit sem kedvelnek úgy a levegőben állandóan milliószámra hemzsegő végtelen apró élőlények, mint egyben a tejtét: tisztán áll előttünk a kép, hogy mennyi mindentől kell óvni a tejtét, hogy meg ne romoljon, mennyi mindenre kell az embernek gondolni, hogy a tejtét tisztán tarthassa.

Kellene!

Kellene bizony, ha lehetne!

Mert a legnagyobb elővigyázat mellett is hiábavalónak bizonyul sokszor minden. Ismeretes dolog, hogy a tej legjobb, legbiztosabb épségbentartója a főforralás. Igen ám, ha éppen itt nem volna a bökkenő.

Mert ugy-e bár hideg időjárással még csak megjárja, de mihielyt melegebb az idő, mi történik?

Az, hogy mire a fogyasztó kezébe kerül a tej, legtöbbnyire már savanyodásnak indult s a forralás alatt összefut és ezzel élvezhetlenné vált.

Ez pedig kettős kár a mérgegrága téjért, mivel először is az érte adott óriási pénz kidobott pénz, másodsor pedig kár, mert mit állítunk elő helyette az amugy is nincstelen világban?

Hogy a tej össze ne fusson, eddig is megpróbáltak sokféle dolgot: clórsavat, szalicilsavat, belzolsavat, sodabikarbonát, szódát.

Azonban mindegyik szer alkalmazásának van valami hátránya. És talán a legnagyobb hátránya van a szódabikarbonának és a szódának, mivel a savanyodást előmozdító anyagokat a tejből lekötik ugyan, de ugyanakkor a veszedelmes hasmenést és halált is okozhatják egyéb anyagok élettelteltelt meg fokozzák.

Ebből egészen világos, hogy a szódabikarbonázott tej felforralása is, kétséges segítség, mert a veszedelmes hasmenést és halált is okozható anyagokat a forralás sem képes elpusztítani.

Vegyük azonban a jobbik esetet: nincsenek a tejből még veszedelmes anyagok, csak csupán savanyodásnak indult a tej, amikor a szódabikarbona megtehetette a kellő szolgálót. Ám ekkor sem tudunk egy dolgot elkerülni azt, hogy a tejnek ne maradjon a bikarbona bekeverése folytán meg az udorító szódabikarbona mellékzete.

Emellett még az elmondott szerek maguk is olyanok, amelyek többé-kevésbé veszélyeztetik az egészséget, amiért azok alkalmazásának mellőzése egészségi szempontból egyenesen kívánatos.

Van azonban egy anyag, amelyet minden veszély nélkül alkalmazhatunk és amely anyag teljes biztosítékot ad a tej főforralhatása és szárnálhatása szempontjából. Ez az anyag a *hidrogén hiperoksid* (hydrogen hyperoxid). Ez az anyag vizesoldat, vagy pasztilla alakjában kerül forgalomba. A vizesoldatból elég literenként 1 kis kávéskanállal, a pasztillákból 1/2 darab, ami a tejtét literenként körülbelül 1—1.5 fillérrel teszi drágábbá. A szert a tejtét tevés után tökéletesen el kell keverni. Ezzel a szerrel elérjük mindazt, amit csak kell. Elérjük, hogy tejtétünk tökéletesen jó, élvezhető, mellékiztól mentes lesz főforralás után. Mellékiztól mentes lesz, mert a szer a forralás alatt teljesen fölbomlik és eltávozik a tejtétből a levegőbe; bárki által bátran élvezhető, mert tejtétünket ez a szer tökéletesen mentesítette minden oda nem való anyagtól.

**Papirszalvéták** többféle minőségben, legújanyosabbban a Fagadó nyomdában, Budapest, VIII., József-utca 56. sz. szereshetők be.

# Saját termésü ujborkok

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

Czegledi Bortermelők pincéjében, Cegléd, a Vásártéren, a vasutól 600 lépés.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Vendéglős árdrágítása vendéglőssel szemben. Megtörtént az a komikus dolog, hogy a vendéglős saját kartársát is meghuzza az árban és teszi ezt abban a meggyőződésben, hogy a kartárs a kartársat csak nem jelenti föl. Két budapesti vendéglős ugyanis kiment Ráckeve mustot vásárolni. Megéheztek. Megtörténik vendéglőssel is, hogy megéheznek. Betértek a Gőnczi-féle vendéglőbe, kinek csaplórosa Tolnai István kartárs. Rendeltek egy-egy adag kolbászt, aminek a súlya egyenként, jól becsülve 8 deka volt. Megitták hozzá egy liter mustot. Fizettek. Tolnai kartárs a 8 deka kolbászt 10 koronát, a liter mustért ugyancsak 10 koronát számított. Tudni kell, hogy a kolbász kilójának hatóságilag megállapított ára 17 korona. Tolnai kartárs számítása szerint nála 125 koronába kerül egy kiló. A mustnál sem volt fukar. A must literje a termelőnél 2 kor. 50 fill., a haszon tehát az adó és egyéb költség térítésével 7 kor. Meg kell állapítani azt az igazságot is, hogy más fogyasztók (tehát nem vendéglősök) 6 koronáért kapják a must literjét a vendéglőben. Fogadni mernénk, hogy Tolnai kartárs nagyon szeretné, ha naponta legalább három tucat budapesti vendéglős térne be hozzá kolbász és mustfogyasztóra. Van azonban egyéb árdrágítás is Ráckeve. Egy darab einschlagert egyik ottani boltos 2 koronát követelt, mikor annak kilóját 16 koronával hirdetik. Egy deka szegéd 20 fillért fizetett ugyanaz a boltos és elfelejti, ha ezért az árdrágításért feljelentik, akkor egy kis időre hüvőre teszik. Hiába, boldogok a vidékiek; azok manipulációjával nem törődik senki.

A milliós haszonra dolgozó polgári sörgyár tisztviselői sztrájkra készülnek, mert az igazgatóság megtagadta a háborus segély felemelését. A nyomorgó tisztviselők mindenesetre figyelmen kívül hagyják, hogy a sörgyár csak a sör árát szeretni emelni, de nem azok fizetését, akik munkájukkal gyarapítják a milliós nyereségüket.

Hymen hírek. Tarsitz Antónia és Szalay József vendéglős szeptember 29-én házasságot kötöttek.

Egy jó asszony halála. Csak a múlt számunkban adtuk róla hírt, hogy Németh Ferenc győri „Fehérhajó” fogadást az a megtiszteltetés érte, hogy a győri vendéglőspártársulat elnökevé választotta. És jelen számunkban már gyászhiirt kell közölnünk: Németh Ferenc elvesztette hitvesét, Németh Ferencné szül. Tóry Mariskát, aki a most dúló spanyol-rém áldozata lett. A szokástól eltérőleg kell a fiatalon, a 34 éves viruló korban elköltözött uti asszonyról megemlékeznünk, aki a csendes jótékonyág egyik mintaképe volt, aki, míg a háborus örület tobzó drágasága lehetetlenné nem tette soha sem volt 2—3 vendég-kosztos diák nélkül. Állandó ingyen-asztalt tartott 2—3 rászoruló vidéki tanító Győrben tanuló gyermeke számára és oly szeretettel, gondviseléssel volt mindig a „diákjai” iránt, mintha csak a családhoz tartoztak volna,

anélkül, hogy még csak a „köszönöm szépenre” is várt volna. Megesett egyszer, hogy egyik vidéki tanító négy gyermeket volt kénytelen egyszerre Győrbe taníttatni. De hogyan? Ez a luxus 300 forintos nyomorúságból nem tellett. Szaladt szegény apa fűhöz-lához. Így került hozzám is s én azt az ajánlatot tettem szegény apának, hogy majd próbálunk valamit, ne essék kétségbe. Én pedig véletlenül első utamat Németh Ferencékhez tettem, ahol elmondtam a dolgot s kértem, hogy valami uton legyenek támogatásomra. És ime mi történt? Bár ekkor már bőven megtelt az ingyen-asztalos diákok létszáma, dehogyan engedték volna el Némethék a két szegény diákot. Azonnal ott fogták őket a legnagyobb készséggel és előzékenységgel és gondjukat viselték, hogy talán otthon sem különben. Ilyen asszonyt vesztettünk Németh Ferencnében! Neki igazán áldott az emléke!

Munkácsy kavéházban Budapest, Rákóczi-ut. 59. szám alatt estéként Rácz Józsi körkvedvelt zenekara muszikál. Számos látogatást kér a tulajdonos, Horváth Mihály kavés.

Az állami fürdők bérlete. Mindkét budapesti szakklap-társunk megírta, hogy az állami fürdők bérbeadása tekintetében a tárgyalások befejeződtek s az állami fürdők ezek folytán egy nagy banknak a kezébe kerülnek. Ezzel szemben arról értesültünk, hogy a tárgyalások egyenesen megakadtak azért, mert még gróf Serényi miniszter kikapcsoltatta Vizakna és Herkulesfürdőt, azzal, hogy ezeket az állam házi kezelésben tartja. Ennek folytán így egészen új alapon kell tárgyalni. Az új tárgyalások még meg sem kezdődtek, hogy pedig az nagy átalakulás folytán megkezdődhetik-e az is teljesen bizonytalan. Egyelőre tehát az állami fürdők házi kezelésben maradnak.

Gyászrovat. Tihanyi József, a budapesti „Balaton” kavéház megalapítója és tulajdonosa, f. é. október hó 13-án rövid szenvedés után meghalt. Igazi, képzett szakember volt. Szorgalmával, munkájával küzdötte fel magát. Mint régi pincérember a gazda és pincér közti pártikális viszonyt kultiválta; híres volt abban, hogy nála éveken át megmaradt a személyzet. A kávéspártársulat választmányi tagja volt, de nem igen tudott az ott előbb uralkodó viszonyokkal megbarkákozni, mindig mondta: „nem való ő oda, mert ott a kontárok dominálnak”. Halála váratlanul gyorsan következett be.

Nagy csapás érte a Budapesti Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Pártársulatának érdemes titkárát, Kürschner Béla urat, kinek Kornéi nevű fia, harctérien szerzett betegségében 23 éves korában meghalt. Öszinte részvétellel osztozunk a gyászban.

Maul József vendéglős, f. évi október hó 17-én, 38 éves korában, rövid és kínos szenvedés után meghalt.

Duba Sándor, életének 38-ik évében, hosszas szenvedés után, f. hó 16-án meghalt.

Heinzel Ferenc főpincér, Gottwald Rezső szegedi fogadós sógora, f. évi október hó 7-én elhalálozott, temetése október hó 9-én történt Szegeden, ahol a családi sírboltban tették örök pihenő helyére.

Hertz Péter vendéglős, 62 éves korában, hosszas szenvedés után, f. hó 24-én elhunyt.

## A spanyol betegség elleni védekezésről.

A spanyol betegség mindegyre szedi áldozatait s bár úgy a hatóságok, mint a magánosok minden lehetőleg megtesznek a baj leküzdésére, mégsem sikerült eddig megnyugtató eredményt elérni.

Miután a baj ellenszerét ez ideig megtalálni nem sikerült hasznosnak látszik, hogy egyes kiválóbb orvosoknak tapasztalatait és eredményeit mi is közöljük, mert ezekből mindig tanulunk valamit s esetleg megmenthetünk valakit a bajtól. A Pesti Hírlapban olvassuk a következő értekezést, melyet Törzs Kálmán kiváló orvos írt:

A spanyol járvány rohamosan országos elterjedtsége és ezzel kapcsolatosan az esetek súlyossága és a főleg életerős fiatalok között folyton megismétlődő halálozások kénszerítenek bennünket orvosokat, hogy ne nézzük tétlenül e járvány dühöngését, tehetetlenül vergődve a már súlyosan beteg szervezettel való küzdelemben, hanem igyekezzünk minden lehető módon e járványok gátat vetni.

Ma már elismert, minden orvos által tapasztalt tény, hogy a járvány főleg a középosztálynak s az izoláltabb rétegnek a járványa, itt is gyakoribb és súlyosabb formát mutat a nők megbetegedése. Ez a tény, de még a járvány gyors, szinte napok alatt országossá terjedése, leghatározottabb bizonyíték amellett, hogy e járványt okozó baktériumokat a levegő terjeszti. A szervezetbe tehát a köröző baktériumok a belégzés útján jutnak. Kézfogás és egyéb nem nagyon intim érintkezések e betegség terjesztésében fontos szerepet nem játszanak, csak amennyiben, nyálank, váladékoknak átvitelét egy más egyénre elősegíthetik. Minden esetre e többi ut, a tüdő, légutak nyákhartyáinak levegő útján való fertőzése mellett elenyészően kicsi. Csak így terjedési mód magyarázza meg a spanyol betegség szomorúan ismert tüneteit, főleg a rohamosan jelentkező, terjedő s néha órák alatt halálhoz vezető tüdőlobot. Ez észleléssel szemben áll, látszólag, az a tapasztalatunk, hogy a munkásosztály aránytalanul kevesebbet szenved és veszít e járvány alatt, holott a levegő okozta fertőzésnek ők ép úgy ki vannak téve, csak nem jobban, tekintve a munkahelyek zsúfoltságát. Sőt egyes ipari osztályok tapasztalásom szerint a legnagyobb fokban mentesek voltak ez ideig a járványtól, néhol mondhatni teljesen. Tekintve, hogy az ipari alkalmazottaknál az ártalom ép úgy szerepel, mint másutt, viszont a megbetegedések szárványosabban és elég nyihén, néhol meg egyáltalán nem jelentkeznek, arra a következtetésre jutottam, hogy az ipari osztálynál magában a munkában kell keresnünk a járvány baktériumai ellen a védelmet. Legközelebb fekvő gondolat, az egyes iparágaknál a munkahelyen szereplő gázanyagok desinfectio (fertőtlenítő) hatása. Utóbb, a franciák által talán hiteles eredmény, mely szerint a járvány baktériumai kizárólag a nyálkahártyák, főleg a légutak fertőzését okozzák, szintén azt erősíti, hogy az ellene védekezés is leghatósabban a légutak, tehát a belégzés útján érhető el. Ez magyarázza azt a tapasztalatot, hogy az erősen dohányzóknak kevésbé vannak kitéve az ártalomnak és így értjük meg, az ipari osztályllyal szemben a középosztály erősebb veszélyeztettségét is, mivel ez osztály, főleg a nők, távol az ipari munkahelyektől oly légkörben mozognak, melyben fertőtlenítő gázok-gökök nem fejlődnek. Azt tapasztaltam, hogy oly ipariaknál, mint pl. a lőszérfeldolgozóknál, hol a belégzésnél a rőpkódó finom por és szőrreszek, tehát nem gáz anyagok kerül-

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

Folyton emelkedő forgalmunk titka  
 gyártmányaink kiváló minősége.

Évi 168.000 hl-es termelési képesség.



„PANNONIA” sörfőző részvénytársaság

Pécsett.

nek a tüdőbe. a spanyol betegedések a ren-  
 des százalékot adják. Ezzel szemben ott, hol  
 a munkahelyen valamely gáz (fertőtlenítő,  
 mérges) fejlődik, a spanyol megbetegedések  
 feltűnően kis számuak. Sőt ugyanazon iparnál  
 pl. a vasiparnál, az olvasztók forrasztóknál  
 lényegesen kevesebb az esetek száma, mint  
 ugyanazon ipar másnemű munkásainál. Tud-  
 tommal mások is hasonló tapasztalatra jutot-  
 tak. E tapasztalásaimat bővítve igyekeztem  
 azokat hasznossá is tenni.

A világító gáz és melléktermékei nem tehe-  
 tők közkinccsé a közönség megvédése cél-  
 jából, mert anyaguk nehezen használható,  
 mérgező. Oly gáz vagy gőzanyagra van szük-  
 ségünk, mely könnyen szerezhető, nem veszé-  
 lyes, de erőlyes fertőtlenítő. Ez a kengőz.  
 Kutatásomban segítségemre volt egyik fővárosi  
 nagy kénlap-gyárunk, hol vizsgálódva azt ta-  
 láltam, hogy a gyár kengőzőknek kitett mun-  
 kásai, munkásnői közül egyetlen egy sem  
 kapta meg a spanyol betegséget. De nemcsak  
 a munkások, hanem az irodai alkalmazottak,  
 sőt az épületnél dolgozó kőműves alkalma-  
 zottak is mentesek maradtak a járványtól,  
 holott ez utóbbi két csoport a kengőzők csak  
 kis részét kaphatta. Ezek, után orvosi gyakor-  
 latomban is próbálkoztam e gőzzel, az emlit-  
 tett gyár szívességéből, olyképen, hogy a  
 lakás egyik, lehetőleg sokat használt szobájá-  
 ban, konyhájában kis kérlapokat égettem el,  
 egyrészt, hogy a beteg környezetét óvjam a  
 megfertőzéstől, másrészt, hogy óvjam mind-  
 azokat a megbetegedéstől, kik még a jár-  
 ványtól mentesek. A kengőzőleket napon-  
 ként, másodnaponként végeztem, néhol kis  
 alkalmas füstölőkkel. Sulyosabb beteg környe-  
 zetében a kengőzőlést naponta kétszer ren-  
 deltem. A gőzökből annyit fejlesztettem, hogy  
 jól érezhető volt a kevés muló köhögésinge-  
 ren kívül egyéb kellemetlenséget nem okozott.  
 Az eljárás egyszerű, mindenütt és mindenkor  
 alkalmazható veszélytelen, s ami fő, olcsó.  
 Az elért eredményeim tökéletesek. A beteg  
 környezete minden esetben mentes maradt a  
 fertőzéstől. Kezdtő megbetegedésnél alkalmazva,  
 tüdőlobot nem láttam föllépni, a láztalanodás  
 is gyorsabban, hírtelenebbül állott be. Mint  
 védelmi berendezkedést is teljesen bevált.  
 A gőzölgésnek kitettek egyike sem betege-  
 dett meg.

Ma, amikor mindenütt ólálkodik a betegség,  
 a kengőzőlésekben, meggyőződésem szerint,  
 mindenütt és mindenkor hathatós fegyvert  
 bírunk, mellyel tapasztalatom szerint a beteg-  
 séget, a járvány megállpithatjuk, egyrészt,

mert a lakóhelyek, gyülestermek, iskolák,  
 munkahelyek stb., stb. levegője fertőtleníthető,  
 másrészt belégzésével a légutak dezinfekciója  
 és tartós edzése is elérhető. Oly munkások,  
 kik csak a munkahelyükön kapták a kengőző-  
 ket, egészségesek maradtak, bár családjuk á-  
 esett a járványon. Lakóhelyeink többszörös,  
 naponkénti vagy másodnaponkénti előbb jel-  
 zett dezinfekciójával és légzőszerveink edzé-  
 sével, meggyőződésem, hogy e sulyos járvány  
 megállítható, mindenesetre inkább, mint a nem  
 sokat érő kézmosásokkal, cukorkaszopogatas-  
 sal. Megelőzni a betegséget annyi, mint le-  
 győzni azt.

Ugyancsak nemrégiben írt egy másik orvos  
 arról, hogy az alkohol beadásával milyen  
 eredményeket ért el olyan betegeknel, akik  
 már reménytelenül kintódtak a korral.

Az alkoholt vörös bor alakjában ajánlja.  
 A vörös borból borlevest kell főzni s azt a  
 még oly lázas betegnek is naponta 3—4 csé-  
 szével beadni.

Mindezek olyan dolgok, amelyek figyelmet  
 érdemelnek. Ilyenkor természetesen az első az,  
 hogy a beteghez orvost hívjanak, mert hiszen  
 minden beteg más és más s általános módon  
 nem kezelhető. Addig is azonban, míg az  
 orvos megérkezik, azonnali lefekvés vörös  
 bor levest és a fenti cikkben közölt óvinté-  
 kedés ajánlatos.

ÜZLETI HIREINK.

Kuruc Endre főpincér megvette Szegeden  
 a Demokrata kávéházat azt teljesen átálakítva  
 f. évi szeptember hó 15-én nyitotta meg  
 Hungária kávéház címen. A szegedi és vidéki  
 szakmabeliek találkozoja a Hungária kávéház.  
 Sőreghy Mátyas orsovai Schweitzer fogadós  
 fogadóját egy nagyszabású étteremmel és  
 kávéházzal kibővítette, azt új butorral látta el  
 és ünnepélyesen f. évi október hó 1-én nyi-  
 totta meg.

Winter Adolf a budapesti Árpád kávéház  
 volt tulajdonosa megvette ugyancsak Buda-  
 pesten a „Sanremó” kávéházat azt átálakítva,  
 megnagyobbítva ünnepélyesen f. évi október  
 hó 1-én nyitotta meg.

Bíró József volt balatonboglári vasut fogad-  
 ós és miskolci Abbázia nagy fogadós meg-  
 vette Kaposváron a Turul nagy fogadót, Bíró  
 József fogadós országzszerzte ismert nagyszak-  
 tudásáról is előzékenységeről, a Turul nagy-  
 fogadót ismét a régi nivójára fogja emelni  
 Költséget sem kímélve új üzletét teljesen át-  
 alakítva új és fényes butorzáttal látta, el ugy

annyira hogy a Turul nagyfogadó a 80 szo-  
 bájával fényes kávéházzal és éttermeivel az  
 ország egyik legfényesebb fogadójává válto-  
 zott át. Részünkről is csak üdvözölhetjük Bíró  
 fogadóst a szerencsés és előnyös vétel al-  
 kalmából.

Stupek Paula vendéglősné a VI. Szondy-  
 utca 70 sz. alatt szeptember 10 én vendé-  
 glőt nyitott.

Helyváltozások. Szegeden a belvárosi kávéház  
 fizetőp. állását Knopf Károly foglalta el. A Próféta  
 fogadó éttermeinek f. p. állását Pregitzer Antal  
 foglalta el. Szabadkán a Nádor kávéház f. p. állását.  
 Juhász Antal tölti be a szegedroksusi vasuti ven-  
 deglő I—II. oszt. éttermeinek f. p. állását. Szanis József  
 foglalta el. Orsován a vasuti vendéglő I—II. osztályu  
 étterem f. p. állását Fülöp György tölti be.

Az Üzleti hírek és hírdetés rovatolért Fekete Gyula  
 t. szerkesztő felel.

Ajánlok

azonnali szállításra

míg a készletem tart:

Legelső minőségű tököly,  
 szivórium, borovicska,  
 seprő és rumcszenciát ki-  
 logrammonként ..... K 80.—  
 Cognac eszenciát ..... „ 90.—  
 Császárkörte, rozslópin,  
 meggy, barack, angolke-  
 serű eszenciát kg.-ként... „ 95.—  
 Benedictiner, coantro, csokol-  
 láde, cacao, kávé, narancs,  
 absynth, curacao, mara-  
 quino eszenciát kg.-ként „ 135.—  
 Mindezen áruk kiváló minőségűek,  
 cca 90% szeszartalommal. Ezen áru-  
 ból 100 liter fejtfinomabb pálinka, likőr,  
 rum vagy cognac előállításához 1 kgr.  
 eszencia szükséges.

Málnaszörp eszencia, egy kanálnyi egy  
 pohár vízben a legfinomabb édes  
 málnaszörpöt adja, ára kgr.-ként  
 65.— korona. Citromlimonádé ára  
 kilogrammonként 60.— korona.

**MOLNÁR ANDOR**

„Universal” vegyészeti laboratórium  
 Budapest, IX., Mester-utca 2—4.

# Szolyvai gyógyforrás.

**borral a legjobb fröccs!**

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz. Bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.  
Orvosi szaktekintélvélteleg melegen ajánlja gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorerős, köhögés, verszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető  
Schönborn Buchheim gróf  
urad. ásványvízeinek  
bértőléségénél, Szolyva

Zalaegerszeg rend. tanácsú város polgármesterétől.

7311/1918. sz.

## Árverési hirdetmény.

1. Zalaegerszeg r. t. város tanácsa a város képviselőtestületének 5704/1918. számú véghatározatával nyert felhatalmazása alapján zalaegerszegi 188. sz. tjkvben a város közönsége tulajdonánál bekebelezett 24. sorsz. 2738. hrsz. házat, udvart, kertet, vagyis az u. n. Fehérképi vendéglőt, az épületek által határolt területen kívül, az épületen túlterjedő, a Wlassits-utca által határolt területet, kivéve az elhordandó mérégházat öt részre felosztva és pedig: 1. a felosztásról készített s itt betekinthező vázrajzon 2738/1. hrszámmal jelölt 525 négyzetl területű házat, udvart, vagyis a Fehérképi vendéglőt, az épületek által határolva, az épületekkel együtt, 2. a 2738/2. hrszámmal jelölt 156 négyzetl területű, 3. a 2738/3. hrszámmal jelölt 156 négyzetl területű, 4. a 2738/4. hrszámmal jelölt 156 négyzetl területű, végül 5. a 2738/5. hrszámmal jelölt 175 négyzetl területű füves háztelkeket képező részleteket zárt írásbeli s ezt követő nyilvános szóbeli árverés útján eladja.

2. A tanács felhívja a venni szándékozókat, hogy írásbeli ajánlatukat a f. évi október 28. napjának d. e. 12. órájáig a v. tanácsoshoz címezve adják be.

3. A szóbeli árverés foganatosítására a f. évi október hó 29. napjának d. u. 3. óráját a v. tanács-termebe tűzi ki, ahova a venni szándékozókat a v. tanács meghívja. Ennek befejezésével fogja a tanács az írásbeli ajánlatokat felnyitni és kihirdetni.

4. Az ingatlan kikiáltási ára és pedig: 1. a 2738/1. hrsz. ingatlan 150.000 K, 2. a 2738/2. hrsz. ingatlan 10.000 K, 3. a 2738/3. hrsz. ingatlan 10.000 K, 4. a 2738/4. hrsz. ingatlan 10.000 K, 5. a 2738/5. hrsz. ingatlan 11.000 K.

5. Venni szándékozókat a kikiáltási ár 10 százalékat tartozék bántapénzzúl a v. pénztárába befizetni s az erről szóló leteti nyugtát az írásbeli ajánlat mellett, a szóbeli árverésen résztvevők pedig, amennyiben azt az írásbeli ajánlat mellett még be nem mutatták, az árverés megkezdése előtt az árverés vezetőjének átadni.

6. A vevő a vételárt az adás-vételi szerződés vm. törvényhatósági bizottság jóváhagyása napjától számított 30 nap alatt tartozik a v. pénztárába befizetni. A fizetés elmulasztása esetén a v. tanács a mulasztást elkövetett vevő veszélyére és költségére új árverést fog elrendelni s a város közönségét érhető károkat — bántapénzének elvesztésén felül — megteríteni köteles.

7. A vevő a megvett ingatlant azonnal birtokába veheti olyként, hogy annak hasznáit öt az adás-vételi ügylet joghatályosságának napjától kezdve illetik. Az ingatlanok a város közönsége által használt mellékreszeit a város közönsége az új majorepület elkészültéig, de legfeljebb egy évig, tovább is használhatja. Az ennek fejében a város közönsége által fizetendő térítési díj a vevő és a város közönsége között szabad egyezkedés tárgyát fogja képezni.

8. A város közönsége az ingatlan tehermentes tulajdonjogáért és a háborítatlan birtoklásáért szavatol.

9. Az adás-vételi ügylet jogi és bélyegilletkeit, az adás-vételi szerződés és bekebelezés költségeit a vevő tartozik viselni.

10. A jogügylet a vevőre azonnal kötelező. A város közönségének joghatályossága a felsőbb hatóságok jóváhagyásától függ.

11. A képviselőtestület jóváhagyása után a város közönsége utóajánlatokat nem vesz figyelembe.

12. Azokat az ajánlatokat, amelyeket a venni szándékozókat a telekönnyileg egy jószágtestet képező ingatlanra, mint osztatlan egészre fognak beadni, a képviselőtestület szintén figyelembe fogja venni.

Zalaegerszeg, 1918. október 14.

Czobor Mátyas s. k.  
polgármester,  
vármegyei t. b. főjegyző.

November 13-án Verbóczy Lajos vendéglőjében, IV., Városház u. 3—5. sz.

November 20-án Farkas Pál vendéglőjében, IX., Üllői-ut 97. sz.

November 27-én Csegei Sándor vendéglőjében, IV., Ferenc József rakpart 9. sz.

Zalaegerszeg rend. tanácsú város polgármesterétől.

9211/1918. sz.

## Árverési hirdetmény.

I. 1.) zalaegerszeg r. t. város közönsége a zalaegerszegi 188. sz. tjkvben a város tulajdonánál bekebelezett 11. sor 218/b hrsz. s az ezzel természetben egy jószágtestet képező 16. sor. 219/b hrsz. u. n. pénzügyi palotát, amely ingatlanokra telekönnyvi hatóságának 821/tk 1916. sz. a. kelt végzéseivel a m. kir. kincstár javára bekebelezett bérleti jog, továbbá a 218/b. hrsz. ingatlan a 219. hrsz. ingatlan javára biztosított teijzeti szolgalmi jog terhel, — ezen a terhek épségben tartásával — olyként, hogy a da dárparancsnoksági épültre nézve a katonai kincstárral szemben fennálló jogviszony tartama alatt a vevő mindama kötelezettségeket tartozik ellenmondás nélkül teljesíteni, amelyeket a beszállásolási törvény, s a fennálló jogviszony alapján a város tartoznak a katonai kincstárral szemben teljesíteni.

2.) u. o. szintén a város közönsége tulajdonánál bekebelezett 26. sorsz. 221/b/1 hrsz. u. n. „Arany Bárány” nagyvendéglőt s az ehhez tartozó üzlethelyiségeket, a fennálló bérleti szerződések épségben tartásával.

3.) végül a város közönsége által megszerzett, de ezideig még telekönnyvön kívül tulajdonát képező, a zalaegerszegi 2712. sz. tjkvben 4. sor. 2752/a/2, 2752/a/1/1 hrsz. és az u. o. 3708. tjkvben 1—4. sor. 3744/b, 2750/a/2, 2752/a/1/2/2 hrsz. a báró Solymosy Ödön tulajdonánál bekebelezett, a természetben egy jószágtestet képező u. n. dandárparancsnoksági épület, a katonai kincstárral fennálló bérleti szerződés épségben fenntartásával, zárt írásbeli s ezt követő nyilvános szóbeli árverés útján eladja.

II. a bizottság felhívja a venni szándékozókat, hogy zárt írásbeli ajánlatukat a f. évi november 14. napjának d. e. 12. órájáig a v. tanácsoshoz címezve adják be.

III. A szóbeli árverés foganatosítására a f. évi november hó 15. napjának d. u. 3 óráját a v. tanács-termebe tűzi ki, ahova a venni szándékozókat a v. tanács meghívja. Ennek befejeztével fogja a bizottság az írásbeli ajánlatokat felnyitni és kihirdetni.

IV. Az ingatlan kikiáltási ára és pedig:

1. 218/b és 819/b hrsz. ingatlan 300.000 K.

2. 221/b/1. hrsz. ingatlan 700.000 K.

3. 2752/a/2, 2752/1/1; 2744/b, 2750/a/2, 2751/a/2,

2752/a/1/2/1 hrsz. ingatlan 300.000 K.

4. Venni szándékozókat a kihirdetési ár 10%-át tartozék bántapénzzúl a v. pénztárába befizetni s az erről szóló leteti nyugtát az írásbeli ajánlat mellett, a szóbeli árverésen résztvevők pedig, amennyiben azt az írásbeli ajánlat mellett még be nem mutatták, az árverés megkezdése előtt az árverés vezetőjének átadni.

5. A vevő a vételárt az adás-vételi szerződés vm. törvényhatósági jóváhagyása napjától számított 30 nap alatt tartozik a v. pénztárába befizetni. A fizetés elmulasztása esetén a vevő veszélyére és költségére új árverést fog elrendelni s a város közönségét érhető károkat a bántapénzének elvesztésén felül megteríteni köteles.

A vevő a megvett ingatlant azonnal birtokába veheti olyként, hogy annak hasznáit öt az adás-vételi ügylet joghatályosságának napjától kezdve illetik.

6. A város közönsége az ingatlan tehermentes tulajdonjogáért és a háborítatlan birtoklásáért a jelzett fenntartásokkal szavatol.

7. Az adás-vételi ügylet jogi és bélyegilletkeit, az adás-vételi szerződés és bekebelezés költségeit a vevő tartozik viselni.

Zalaegerszeg, 1918. október 19.

Czobor Mátyas s. k.  
polgármester,  
vármegyei t. b. főjegyző.

## Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előfizetőink, akik a hozzánk intézett levelükre külön választ kérnek, válaszbellyeget vagy válaszos levelezőlapot mellékeljenek soraikhoz.

F. S. Nyiregyháza. Teljesen igaza van. Azt hiszem a cikkirő koplalna. ha csak annyi jóvedelme volna, mint a háború előtt. Hogy a vendéglősöktől rossz néven veszik, hogy többet keresnek, mint háború előtt, ez igazán a mi sajnónk igazságtalansága. Kellő formában kioktattuk az illetőt. R-méjlik használni.

K. B. Kolozsvár. Lapunkban közöljük a Vendéglősök naptárára vonatkozó ismertetést. Természetesen Ön is megkapja, csak keltse be az előfizetési díjat. Azért több, mint 24 K, mert Ön feléval hátralebban volt. A kiadóhivatal ezt is hozzászámítja.

H. J. Kassa. A spanyol betegség elleni védekezésről mai lapunkban írunk. Olvassa el figyelemmel. Az első a lefekvés és orvoshívás legyen.

A fennállott 13. számú román-bánáti határozatból alakult vagyonközösség, Karánsebes

2194/1918. sz.

## Bérleti hirdetmény.

A fennállott 13. számú román-bánáti határozatból alakult vagyonközösség zárt írásbeli ajánlatok útján való versenytárgyaláson 1919. évi május hó 1-től egymásután következő öt évre, azaz 1924. évi május hó 1-ig bérbeadja a herculesfürdői „Határőrök házában” levő vendéglőt. A vendéglőhöz tartoznak a „Határőrök háza” összes földszinti helyiségei, nevezetesen: két kosmai helyiség, egy lakószoba, konyha, kamra, pírce és egyéb mellék-helyiségek.

Pályázók fölhívának, hogy egy koronás bélyeggel ellátott zárt írásbeli ajánlatukat, melyhez bántapénz gyanánt a megajánlott évi bérösszeg készpénz, vagy ovadékképes értékpapirokban csatolandó, f. évi december hó 15-ig d. e. 10 óráig a vagyonközösség gazdasági hivatalához nyújtsák be. Elkészve érkezett távirati és utóajánlatok tekintetbe nem vétetnek.

A részletes bérleti feltételek alulírott hivatalnál a hivatalos órák alatt betekintheők, ahol a pályázók a netalán szükséges felvilágosításokat is megkaphatják

Karánsebes, 1918. október hó 23-án.

A vagyonközösség gazd. hivatala.

## Bérbeadó szálloda

Nagyszöllősen a Royal-szálló 14 vendégszobával, kávéházzal, étteremmel és a hozzátartozó melk helyiségekkel 1919. évi január hó 1-től bérbeadó. Bővebb felvilágosítást nyújt a Munkási hitelbank Részvényiársaság Munkácsón 1—2

## :: Bérbeadó kávéház. ::

Pécs egyik legelőkelőbb, kitünő forgalommal bíró kávéháza, még mintegy 12 évi bértartalommal, teljes berendezéssel, bőséges árukészlettel, bérbeadó. Az üzlet bármikor átvehető. Értesítést ad: 1—1

## SZIGRISZT LAJOS

ingatlanok adás-vételét közvetítő irodája  
Pécs, Széchenyi-tér 17. sz. I. emelet.

## PAPIRSZALVÉTÁK

különböző nagyság, minőség és árak szerint kaphatók a „FOGADÓ”-nyomdában Budapest, VIII. kerület, Lózsaf-utca 6. sz.

## Jó barátok társas-összejövetel.

(Összejövetel minden szerdán délután 4 órakor.)

November 6-án Mirt András vendéglőjében, VII., Dohány-u. 7. sz.

Az „Artesia“ részvénytársaság

**ILONA****üdítő vize**

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

„ARTESIA“ R.-T.-nál BUDAPEST.  
TELEFON József 92-26.

## Fürdőbérlo.

Egy a kárpátok lábánál fekvő kisebb fürdő részére **kerestetik** egy oly agilis, modern ovadékképes vendéglős, ki az egész fürdőüzemet vezetné. Megkiváncsoltatik, hogy a bérlo nek a teljes konyha-berendezésen kívül legalább is 30 szobához ágy- és fehéreneművel rendelkezzék.

Ajánlatok Blockner hirdetőjébe, Bp., IV., Semmelweis-utca 4., „Fürdőbérlo“ jelégre küldendők be.

## Krondorfi savanyuviz

### Pincér urak szives figyelmébe!

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

Dienes Kálmán  
tapolcai jóhírnevű szállodáját  
betegség miatt

## bérbe adja

hat évre. Feltételek a tulajdonosnál megtudhatók. Örök ároni eladás nincsen kizárva. 9-20

## Kávéházat

vagy szálloda kávéházat

**vennék**

50-100.000 korona készpénzzel, esetleg ilyenhez társulnék. Halász vendéglős, Léva. 1-4

**Eladó** vizszovalulás miatt Bácsme-  
gyében, a piactéren 20 éves  
jóforgalmu vendéglő, szálloda,  
kaszinó, moziterem, pálinka-, bor-, sórnagy-  
kereskedés, szikvizgyár és jégverem összes  
berendezései. 2-2  
Tulajdonos: **KOHUT, Bácskossuthfalva.**

Róm. kath. vallásu, voit szállodás és vendéglős  
leánya, ugyanilyen helyen  
**alkalmazást keres**  
csekély díjazásért, ahol a főzést teljesen eljá-  
títhatná és új otthonra lenne. Levelek a Fogadó  
kiadóhivatalába küldendők „Komoly munkaerő“  
címen. 1-1

**Szappanfőzőt** 4-7  
felelőséggel adok, kilóját **12 koronáért.** —  
**Ruhamosót 4 koronáért.**  
**GAÁL** fűszeres, Bpest, József-u. 54.

## Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szósására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérdézőkódésekre díjmentesen nyújt a **Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége** Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

**A gyors meggazdagodás titka megtudható**

## Első Magyar Zeneautomata

kölsönző 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.

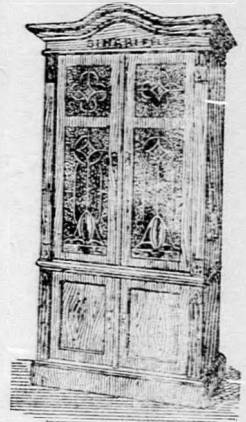
Csekély havi részletfizetésekre és hetenkénti hengercsere. Zeneinkben a modern technika minden vívmánya, mandolin, xylophon, hegedű stb. be van építve. — Meghívásra az ország bármely részében felkeressük az érdeklődőket.

Pénzbedobásra jár, tehát önmagát kifizeti. — Nincs kockázat.

**Havibérlet 20 koronától kezdve.**

Használt automaták félárban.

„BIHARI ZENEAUTOMATA“



TELEFON: 118-67.

**Vendéglői  
és kávéházi**

nyomatványokatiz-  
léses és szakszerű  
kiviteiben készít a

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

## Pincérek figyelmébe!

Ertesitem a 16- és fizetőpincér urakat, hogy a bőrhiány miatt egyelőre sem oldalzsebtárcát (papírpénz) sem pincértáskát (apró és ezüstpénz számára) nem szállíthatok. Szintén ezuton fogom az igen tisztelt 16- és fizetőpincér urakat értesitem, ha a szállítást újból megkezdhetem.

**Molnár Vilmos** sérvkötőgyáros

Budapest, IV., Király király-utca 38. (Központi városház.)

## FOGADÓ NYOMDA

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

**Raktáron tartunk** söntés- és konyhakönyveket, söntés-  
konyha- és kávéházi feliró-iveket, bon-blokkokat (10 téle szin-  
ben), táblakrétákat, dákókrétákat, 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:

40x40 puha éttermi szalvéta	53.—
35x35 cm. kreppelt szalvéta	38.—
30x30 fodros szélű szalvéta	29.—

FOGADÓ SZERKESZTŐSÉGE ÉS KIADÓHIVATALA: BUDAPEST, VIII. KER., GYULAI PÁL-UTCA 9. SZÁM.

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ő borok nagy választékban!

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek korértékesítő Részvénytársasága

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

Sürgönycim: 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

felvétetnek 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.

## Megjelent

**Utolsó kegyelemzenet a világ**  
elbukott emberiségének.

Irta: Graef Mária.

Kapható a kiadónál:

Rückauf Gy. Budapest, József-u. 59.

Német nyelven is kapható.

# Király Sörfőzde Részvénytársaság

## Nagykanizsán.



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

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

**Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.**

☺ Telefonszám: 36. ☺

☺ Telefonszám: 36. ☺