



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

SZERKESZTI ÉS KIADJA: FLÓR GYÖZŐ.

== SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BPEST, GYULAI P.-U. 9.

### Előfizetési árak:

1917. január 1-től a „Fogadó” előfizetése a következő:

Egy évre . . . 16 korona

Fél évre . . . 8 korona

Negyed évre 4 korona

Előfizetési és egyéb pénzek: Fogadó kiadóhivatala, Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-utca 9. szám intézendők.

A „Vendéglősök Naptára”, mely az 1917. évre a szokásos gazdag és változatos tartalommal jelent meg, ugyancsak a Fogadó kiadóhivatalában rendelhető meg. o o o

### TARTALOM:

Sorról-sorra.

Egy új fogadó és ennek hotelierje, a fővárosi sajtó magyarsága és más hasonlók.

Vendéglős iparunk jövője és a magyar-konyha. (Minden T.) Csak magyarul.

Bérsi levél. (P. Gy.)

Átbotában. Téli élet a fürdőkön (Tárcacikk).

**Különféle Közlemények.** Főhívás az előfizetőkhez. Kimaradtak A nyári időszámítás és a záróra. Számok . . . Borvásárlók figyelmébe. Siófok-fürdőtelep új kezében. Szivar és dohány-áremelés és egyéb kincstári kormányi helytelenségek.

A horganyzott konyhai edények. Uborkagyár Nagykovácsán. Kártya, teke, dominó. Csataképes levelezőlapok. Nagy Endre meséje vagy egy kellemetlen sajtószellőztetés. Apró események. Boldog prágaiak. Árdragításért elítelt fogadói portás. Papírszalvéták.

**Hasznos Tudnivalók.**

**Üzleti Híreink.**

**Egyről Másra.**

Szerkesztői üzenetek.

Kortyantós. — Süket Molnár. (Kis Kürtös).

Hírdetések.

### Étlapok

különböző s a legdiszesebb kivitelben készülnek a **Fogadó-nyomdában**, Budapest, VIII., József-utca 56. szám.

Ugyancsak a „Fogadó-nyomda” készíti az üzleti gyakorlatba bevezetett és jól bevált **egylapos „Étlapok”-at**. Ezek az étlapok nemcsak az ételek célszerűbb elhelyezése és a vendégek kényelme szempontjából, hanem olcsóságuk miatt is előnyösebbek.

Ugy az **egylapos**, mint a más beosztású étlapok, minden alakban megrendelhetők és kaphatók a **Fogadó-nyomdában** (VIII., József-utca 56. sz.)

## == Fővárosi Sörfőző R. T. ==

**Kőbányán**

**már az első évben 248.000 hl. sört gyártott, ez bizonyítja legfényesebben söreinek**

**kitünő minőségét.**

# Ungár Mór

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

**Budapest, VIII., József-körut II sz.**

**Telefon: József 26-32.**

**Szakmabeli tranzakciók és bankkölcsonök közvetítése.**

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

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

**PAPP LAJOS Korona-nagyfogadója, Nyíregyháza**

A város főterén. — A mai kor izlése és minden kényelmével berendezett 50 szoba. Diszes téli és nyári udvari éttermek. Bor- és sörház. Nagy fényes kávéház. Magyar konyha. Tisztán kezelt italok. Figyelmes kiszolgálás.

**SCHWEITZER ADOLF**

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



**Brunovszky Károly**

hygienikus játékkártya tisztító intézete.

**Budapest,**

**IX., Szvetenay-u. 16.**

**Eladó frakk és spenzerek.**

— Olcsó árban. —

Az üzlethez tartozók és különösen a pincér urak figyelemmel fölhi-juk egy jó-tékonyasági intézetnél visszamaradt és most eladásra kerülő **frakk és spenzerek** vételére. Cim megtudható a **Fogadó kiadóhivatalában.**

**Házasság.**

Számvevőaltiszt, ki a mozgóitáz óta a haretéren van, polgári életben üzletvezető-főpincér, egyike a legképzettebb és szolidabb szakembereknek (nem kártyás, dohányos és italos) nőszülni óhajt s a fogadós, vendéglős és kávécsaládból való kedves, házias és megértő hajadont keres hitvestársul, megfelelő hozománnyal, minthegy ő is megfelelő anyagiakkal rendelkezik. Ismerkedés céljából levelet fényképpel kér a „Fogadó” kiadóhivatala utján beküldeni s viszont ő is elküldi arcképét. Házasság a tavaszi szabadsága alkalmával megtörténhetik. A legszigorubb titoktartás minden körülmények között biztosítva. Személyére nézve megfelelő információ val volt üzleti főnökei fograk szolgálni. Emleltett fényképes levelet „Komoly párti” jellege alatt a Fogadó kiadóhivatalába kér küldeni. 3-4

Telefon: Interurban II-11.

**Figyelem!**

Jó hírnévnek örvendő irodám a háború miatt szünetelt. Irodámat újból megnyitottam és azt személyesen vezetem.

**MATZNER J. urat**

irodám részére **ügyvezetőnek** akceptáltam. — Az igen tisztelt főnök urak ugyszintén helykereső személyzet becses pártfogásáért kérve maradtam teljes tisztelettel

**Pollák József**

3-12 Budapest, VII. Sip-utca 7.

**KESZEY VINCE ÉTTERMEI**

Bpest, VII., Bákóci-ut 44. a Nemzeti színházzal szemben. Magyaros házias konyha, saját szüretelésű és tisztán kezelt borok. Mindig frissen csapolt pilseni sör. Polgári árak. Pontos kiszolgálás.

**Öcögő József Korona-fogadója és 'Pannonia' kávéháza, Miskolc.** Kávéház, elsőrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

**Magyar Paizs.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal: Zalaegerszeg. — A Magyar Paizs erős szokmónó, független hirtillap, magyar ipart, hani terméket véd magyar szellemet terjeszt minden téren. — Évi előzetesi ára 4 korona. (Legolcsóbb lap). Szerkesztők: **Borbély György és Horváth Lajos** Zalaegerszegen.

**Kiss Ernő Korona-fogadója**

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

**Állandó borvásár.**

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

**Kávéházi és vendéglői**

berendezéseket **alpakka, kinaezüst árut** vesz és elad

**Braun Gyula, Budapest**

VII. ker. Sip-u. 14. Távbeszélő (Telefon) 161-44

**Megjelent**

a I. évre is a „Vendéglősök Naptára” a fogadós és vendéglősiparhoz tartozóknak ez az érdekes és tanulságos szakkönyve, az eddigieknél is változatosabb tartalommal.

A „Vendéglősök Naptára” ára ezuttal is: 3 korona 20 fillér. Ajánlási díj 50 fillér.

Naptári megrendelések:

„Fogadó” kiadóhivatala Budapest VIII., Gyulai Pál-utca 9 sz. intézendők



**Tartalom:**

Az 1917-ki „Vendéglősök Naptára” a naptári, csillagászati és egyéb közérdekű részekben kívül a következő részekből áll:

1. Általános rész.
2. Bor- és Pincegazdaság.
3. Sörfőzés. — Sörfogyasztás.
4. Konyha.
5. Hasznos Tudnivalók.
6. Szórakoztató (Szépirodalom).
7. Különnféle közlemények.

Az 1917-ki „Vendéglősök Naptárát” a fogadós és vendéglősiparhoz tartozók közül senki se mulassza el megrendelni.

**Előfizetési ár:**

Egy évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8 „  
Negyed évre . . . . . 4 „  
Egyes szám ára: 70 fillér.  
Lapmegjel  
Minden hó 1-én és 15-én.

# FOGADÓ

ORSZÁGOS VENDEGLŐS SZAKKÖZLÖNY

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

**Hirdetési árak:**

Oidal-nagyság szerint. Többszöri hirdetésnél árkedvezmény. Legkisebb hirdetés díja: 4 korona 50 fillér.

**A FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPV. SZAKLAP.**

SZERKESZTŐ ÉS LAPTULAJDONOS: FLÓR GYÖZŐ.

**Hivatalos szaklapja:**

Az „Országos Vendéglős Egyesületnek“, a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulatának“, a Szabadkai-, Tolnai-, Vármegyei-, Kassai-, Erzsébetfalvai-, Brassómegyei-, Csepeli-, Sárvár és vidéke-, Pécs-Barányai-, Kispesztenlőrinci-, Németújvári-, Lévavidéki-, Szatmármegyei-, Zombori-, Nemesócsa és vidéke-, Hunyadvármegyei-, Csongrádvármegyei-, Sopronaloldévidéki-, Sárosmegyei-, Budatök és környéke-, Érsekejvár és vidéke-, Ceglédi-, Marosvásárhely és Marostorda-megyei-, Mezőtur-, Turkeré és Dévaványai fogadós (szállodások) vendéglős, kocsáros és kávé ipartársulatok illetve egyesületeknek; az Aradi pincér- és elh. egyeslet és több jótékony pincér-asztaltársaságnak és községi vendéglős-csoportnak.

**ORSZÁGOS VENDEGLŐS 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 kocsárosok, akik az „Országos Vendéglős Egyesületnek“ még nem tagjai, hogy lépjenek be és belépésüket jelentsék be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. *Beiratási díj:* 2 korona. *Evi tagdíj:* 4 korona. Az „O. V. Egyesület“ tagjainak szakújságokban tájékoztatást és esetleg jogtanácsot díjtalan nyújt, ha az irodához fordul. Ilyen esetekben a levéllel válaszbélyeg mellékelendő. *Az elnökség.*

**SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK 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 írodájához fordul.

Az ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó“ utján közöltetik.

**Előfizetés.**

A t. előfizetők kérelmek, hogy esedékes előfizetésüket a lejáratuk mindig pontosan ujítsák meg.

**A Fogadó előfizetési árai:**

— 1917. január 1-től —

Égész évre . . . . . 16 korona  
Fél évre . . . . . 8 „  
Negyed évre . . . . . 4 „

Előfizetési és egyéb pénzek: *Fogadó kiadóhivatala, Budapest, Gyulai Pál-ut. 9. sz.* fizetendő és küldendők be.

**Sorról-sorra.**

**Országos Idegenforgalmi Tanács?**

A napokban az a hír kelt szárnyra, hogy a kormány megalakítja az „Országos Idegenforgalmi Központot“ s ennek a szervezetnek működését kifogja terjeszteni az egész országra. Ugy tudniillik, hogy a hivatásos idegenforgalmi tényezőkn kívül, tényezői lesznek az összes hatóságok, s a létesítendő szervezet ezeknek az erőnek hathatós segítsége és közreműködésével irányítja majd egységesen és sikeresen az idegenforgalmi gazdaság nagy és fontos ügyét. Az orsz. idegenforgalmi szervezet vezetőjének Kampis János miniszteri tanácsos van kiszemelve.

Országos idegenforgalmi központ . . . Vajjon nem-e az akar lenni az „Országos Idegenforgalmi Tanács.“ amelynek megalakítását a „Fogadó“ két év óta ajánlja nagy buzgalommal a kormány figyelmébe? Ez a lap régen napirenden tartja ezt az ügyet s idegenforgalmi cikkei rég hirdetik, hogy Magyarország *idegenforgalmi gazdaságát* jól megalapozni és hatalmas nagygyá fejleszteni csak úgy lehetséges, ha az államhatalom maga veszi kezébe a kérdést és olyan központi szervezetet létesít, mely az idegenforgalom ügyét az egész országra kiterjedő leg. egységes alapon intézi és irányítja. Az idegenforgalom kérdése annyira nagyjelentőségű s nemzetgazdasági, ipargazdasági és népjóléti szempontból olyan óriási javakat tartalmaz. hogy kormányzatunk részéről minden tevékenységet és minden áldozatot megérdemel. Foglalkozzék tehát ezze! az érdeemes ügygel a kormány és — ajánlotta a Fogadó — alakítson egy „Országos Idegenforgalmi Tanácsot“, melynek vezetője egy arra hivatott kormánykiküldött lenne és helyet foglalnának benne a meglévő idegenforgalmi szervezeteken („Balatoni Szövetség“ és „Felsőmagyarországi idegenforgalmi szövetség“) s a hivatásos szakembereken (fogadósok s vendéglősökön) kívül: a statisztika, a közlekedés a vidéki hatóságok, s egyes nagyobb fürdők megbízottai és igazgatói.

Vajjon ez az „Orsz. Idegenforgalmi Tanács“-e az a központi szervezet, amelyet a kormány létesíteni szándékozik? Mi hisszük, hogy az, mert ama nagy gazdasági céloknak c-akik egy ilyen alapon alkotott és ilyen összetételű idegenforgalmi szervezet felelhet

meg teljesen. S ezért is ajánljuk nemcsak a szervezet ilyen összetételére figyelemmel lenni, hanem az intézmény címét is fentartani. Idegenforgalmi központ, különben sem kifejező és nem is magyaros.

Ezekután most már csak azt szeretnénk megírni, hogy ez a fontos közgazdasági hír valóra váljon. Hogy kicsoda nagyjelentőségű kérdés megvalósulását és gazdasági érdekeinknek mi-csoda nagy és fontos érvényesülését jelenti ennek az idegenforgalmi szervezetnek a létesítése, azt tán hamarjában az alkotó tényezők sem tudják elképzelni. Mi azonban tudjuk, aminthogy az idegenforgalomnak minden hivatásos tényezője előtt tisztán áll a kérdés, hogy a kormány és mindazok, akik ennek az alakulatnak az eszméjét magukéva tették és megvalósulásra fogják vinni, ezzel a tényekkel Magyarország jövő gazdaságának s az itt lakó minden rendű és rangú nép jólétének a legbiztosabb alapját vetették meg. — Az idegenforgalmi gazdaság igazi kincses forrás, mindenki bőven meríthet belőle; állam ipar, kereskedelem és minden gazdasági ágra nézve a viruló jólétnek és különböző értékes javaknak kiapathatatlan bányája, ha annak ügyét lelkiösmeretes és hozzáértő vezetők okos tervszerűen fogják intézni.

Vendégotthon elnevezést alkalmazzunk és ajánljuk mindenütt a kifejezéstelen és csunya züllesztelen idegen „pension“ szó helyett.

**Egy új fogadó és ennek „hotelier“-je, a fővárosi sajtó magyarsága és más hasonlók.**

— A belügyminiszter figyelmébe. —

Egy új budapesti fogadó megnyílásáról adtak hírt a fővárosi napilapok, hirdetésekben és újság-közleményekben. A közlemények újdonsági (napihírek) rovatokban láttak napvilágot és ezekben, valamint a lapok közepén megjelent hirdetésekben is az — és ugy — áll, hogy: megnyílt a „Grand hotel Imperial.“ Vagyis nem az Imperial nagyfogadó vagy nagy szálloda nyílt meg, hanem a — grand hotel imperial . . .

És a budapesti magyar lapok leközlíték azokat a hirdetéseket és híreket anélkül, hogy csak pár szóval is adtak

**Vendéglősök Naptára**

1917. évre.

Kapható: a Fogadó kiadóhivatalában. Ára 3 kor. 20 fillér. Ajánlási díj: 50 fillér.

**„FOGADÓ NYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT“**

BUDAPEST, VIII. KERÜLET JÓZSEF-UTCA 56. SZÁM.

Távbeszélő: JÓZSEF 39-70. (Telefon)

Vendéglői és ávéházi nyomtatványok nagy raktára. A legszebb és izléesb kivitelben készülnek: folyóiratok, árjegyzékek, társulati és egyleti évi jelentések, közgyűlési meghívók és az összes fogadói, vendéglői és kávéházi nyomtatványok u. m.: étlapok, borjegyzékek, konyha-, söntés és kávéházi ívek, asztalkártyák, bérletfüzetek, szobajelentések stb. □ □ □

volna kifejezést megbotránkozásuknak a „Grand hotel imperiál” tulajdonosának ezen idegen címét hirdető és alkalmazó szemérmetlen ténye miatt. Hát, így vagyunk azzal a híres magyarsággal kedves jü magyar napisajtó, hogy azért az 50 vagy 100 koronáért, amit Keleti Lajos tisztviselőtakarékpénztári igazgató, „Grand hotel imperiál” és „Központi szálloda” (?) tulajdonos, azokért a reklám-közleményekért fizetett, kénytelenek vagyunk lenyelni a legundokabb békát és megtagadni azt a csöpp kis magyarságot is, aminek néha immel-ámmal kifejezést adunk.

Szomorúan jellemző ez a magyar napisajtó magyarságára és hazafias érzületére. Pedig hogy érték a mellüket, a mostani papirhiány kezdetén, hogy mily nagy érdeme van a sajtónak a magyar katonaság harcias hangulatának befolyásában. Hogy mekkora jelentőségű ez az érdem, azt ez a gyászos szereplésük legjobban igazolja.

Keleti Lajos hotelier, takarékpénztári igazgatónak ezen a csunya, hazefiatlan tényén nem is igen csodálkozunk. Mit tudhatta az ő szegény feje, hogy háboru van, hogy a magyar katonák milliói azokkal szemben állnak, szenvednek, véreznék és pusztulnak immár harmad éve, akiknek faj- és nemzetiségét ő még most is oly kiváló becsben és tiszteletben tartja. Mit tudhatta ez a jámbor idegen-majmoló, hogy az antantosok, de kiváltképpen az ő imádott franciái, tüzzel-vassal pusztítottak ki mindent, ami a központi szövetségesek nemzetit, nyelvi és egyéb szokásai emlékeztetett. Sok francia fogadóban és vendéglőben voltak alkalmazva jobb állásokra a háboru kitöréseig magyarok és hasonló számban németek. Minthogy ezek a franciáknál jobb szakértőknek bizonyultak. Hogy a háboru kitört, közönséges gonosztevékként inter-

náltak őket és egyik elterjedt napilapjukban állandóan ez a fölhívás állt:

„Tiszteletteljesen megkérjük olvasóinkat, hogy mindnyájunk érdekében, jelentsék föl nálunk azokat az üzleteket, főleg fogadókat (szállókát), amelyek bocheok kezében vannak, vagy amelyek boche személyzetet tartanak.”

Ezeknek a bocheoknak (németek) mint említettük, nagy részük magyar volt.

De Keleti hotelier, tisztv. takarékp. igazgató, ezt se olvasta, pedig ezt a közleményt annak idején s magyar lapok is hozták.

Azt mondhatja ezekre az új hotelier: — Mit törődöm én a sajtóval, magyaros dolgokkal és más egyébvel; nekem a székesfőváros vezetősége a mérvadó, már pedig az hasonló dolgokra egyszer sem figyelmeztetett.

Igaza van Keleti hoteliernek. Országos nevű és hírv. polgármesterünk, Bárcy István dr., nagy és fényes beszédekben költötte az ebet a karóhoz, hogy a főváros magyaros kultúrája érdekében, mi mindent fog elkövetni, arról azonban szó-ementést vagy figyelemzést se tett, hogy a főváros csu!, magyartalan jellegét is meg kellene változtatni, hogy a magyar főváros izléstelen idegen üzleti címeit és föliratait ki kellene küszöbölni. Pedig Bárcy előtt ott állt már a német példa. Berlin kitünő vezető hatósága, nemcsak a hotel, restaurant stb. francia, angol és szláv eredetű szavakat törölte le az ilyen üzletek homlokáról, hanem még az éllapot idegen szavait is kitiltotta. De azért Bárcy István polgármesternek kevésbé se borítja majd szégyenpir az arcát, ha az idevetődő idegenek a „grand hotel imperiál” láttára azt fogják mondani: micsoda balkáni keverék népségnek a fővárosa ez a Budapest?

Sándor János belügyminiszterünk széke, tehát igazi vérbeli magyar ember. A külföldi és horvát-szlavonországi városok tört magyar vonatkozásu neveit ő

helyezte vissza régi jogaikba. Vegye kezébe ezt a kérdést is s az idegen címek és üzleti föliratok használatát eltilló néhány soros rendeletben, tegye jóvá, amit a magyar főváros magyartalan szellemi vezetői mindaddig tenni elmulasztottak.

Fogadó — Gasthof. A „Fogadó” vagy „Vendéglő” mellett — ha szükségesnek mutatkozik — „Gasthof” elnevezést alkalmazunk a „hotel” helyett. A „legműveltebb”-nek hiit franciák „Hotel” szavát, sem az utcai föliraton, sem az üzleti leveleken vagy éllapjainkon ne tőrjünk meg.

## A vendéglős iparunk jövője és a magyar konyha.

A helyes magyar főzési rendszer.

Régi konyhagazdasági politikája ennek a lapnak a magyar-konyha fejlesztése és régi jó hírnevének visszaállítása. A magyar-konyha jóhíre az utóbbi évtizedekben egészen lehanyatlott. Néhány vendéglőn kívül, ma már csak vidéki uri- és gazdacsaládok élnek pompás ételleivel. Csak itt, ezeken a helyeken tudják, hogy a magyar-konyha főztjével, jószág és izletesség dolgában, egy nemzet konyhája sem vetekedhetik.

Többször kimutattuk a magyar-konyha kérdésével foglalkozó közleményeink során, hogy a mi konyhánk izletes és tápláló ételleink nagy számánál fogva egyedül alkalmas és hivatott az idegen nemzetek konyháit közt arra, hogy majd az egész művelt világ vendéglőit meghódító francia-konyhát, kizökkentse uralmából. Most azokat a kivételes és nevezetes időket éljük, hogy az „idegenszerűség” s a legműveltebbnek tartott franciák majmolásaival, a szövetséges államokban teljesen szakítottak. Ez igen alkalmas időpontnak mutatkozik nekünk is egy olyan akció (mozgalom) megindítására, mely a magyar-konyhát ősi jogaiba visszahelyezi és vendéglős-iparunkban teljes érvényesülésre juttatja. Nos és kik lesznek vagy

## Átobotában.

Téli élet a fürdőön.

— Királyi fürdők. —

Bartafürdő, 1917. március.

(F—ő.) Hó földi a földet magas, két arasznyi hó. Amerre vasutunk halad, mást se látni, mint havat és megint csak havat. Köröskörül és mindentűt fehér a világ s vastag hótakarója alatt zavartalanul alussza hosszú téli álmát a Természet. Mozgást, életet nem látni sehoh.

Hasonló volt a hazai fürdők élete is a háboru előtt. A holt némaságon kívül itt se látszott semmi eleveenség. Ahogy augusztus utolján vagy szeptember elején az utolsó fürdő-vendégek elutaztak; bezáródtak a fürdői fogadók, vendéglők, gyógyfürdők és mindenféle intézmények és magánlakok ajtó- és ablakai, és így maradtak s álltak hosszú kilenc vagy kilenc-cédfél hónapig. Csak a következő esztendő június hónapjának elején vagy végén ébresztették föl őket.

„Nincs ez így jó sehogysem: kilenc hónapi tespedés, három hónapi élet, amiből azonban a valódi fürdői élet csak hat, legfeljebb nyolc hét és azután megint néptelenség és élettelenység... Ennyi időre bezárni. a hasznavehetlenség lomtárába dobni egész sor fogadó-, vendéglő- és

fürdői középületet, nemkülönbön magánházakat, palotákat és villa-épületeket, amelyeknek fölépítése milliókba került — hol van itt a józan számítás? A sajtó folyton azt dudorássza a közönség fülébe, hogy drága a magyar fürdői élet, hogy a fürdőigazgatóság, fogadósok, vendéglősök és más lakásadók lenyúzzák a fürdőközönség bőrét... Hát, lehet ez másként? Lehetséges hat vagy nyolc hét alatt — még az ilyen drága árak mellett is — annyit bevételezni, hogy a nagy befektetés és beruházási költségek kamaiai csak némileg is megtérüljenek, hogy a drága üzleti bér, személyzet-fizetés és más nagy kiadásokra kötelezett üzletemberek nehez és fáradságos munkájuk után csak némi hasznot is mondassanak a magukénak?! Nem, ez a mostani állapotok mellett másként nem lehetséges. Azonban, lehet a helyzetet nagyban javítani, ha az állapotokon is változtatunk. Tessék a fürdői életét meghosszabbítani sőt, egész éven át zavartalanul tartani, és nyomban változik a helyzet. Fáradt, törődött, üdülés és levegőváltózsára vágyó emberek, kiváltképpen a középosztályban, minden időben nagy számmal vannak; már most, ha az őszi, téli és tavaszi fürdőidények bevezetésével annyira olcsóbbá tehetjük a fürdői életet, hogy annak a

kisebb igényű közönségnek csak valamivel kerüljön többé fürdői, mint otthoni ellátása, akkor nemcsak az egész éven át nyitvatartott fürdők életét és jövedelmezőségét biztosítják, hanem az annyit hangoztatott fürdői élet drágaságát is jóval csökkenthetjük.”

Igy merengett el a „Fogadó” egy szép téli napon a Balaton partján s a gondolatoknak hangot is adott és az eszmét a hazai fürdőtulajdonosok figyelmébe ajánlotta. Az eszme azonban csak eszme maradt, míg nem bekövetkezett, amit senki sem várt, a nagy világháboru.

A világháborunak mindent megbénító első félesztendeje még el sem mult, amikor bizonyos távoli idegenforgalmi érdekeltségök mozgolódni kezdtek. Így a svájci fogadósok egyesülete, kormányuk útján, arra kérte föl hadvezetőségünket, hogy a háboruban megbesült és egyéb betegség következtében üdülésre utalt tiszték és katonák közül, megfélelő nagyobb számot küldjön oda gyógyulásra és üdülésre. Úgyanezeker élénk tevékenységbe kezdte a bécsi „Fehéskereszt” egyesület is, mely üdülő tisztekkel az osztrák fürdőket igyekezett benépesíteni. Az osztrák fürdőtulajdonosok nem is maradtak érzéketlenek a közvetett és közvetlen figyel-

lehetnek azok, akik ezt a mozgalmat vinni, célját megvalósítani s a helyes magyar főzési rendszert visszaállítani logják?

Kik lehetnének mások, mint a főzés hivatott mesterei — a magyar szakácsmesterek.

Ezt a kijelentést tettem egy ezen a téren jól tájékozott, tudós főorvosnak, aki azon panaszkodott, hogy jóformán a legtöbb gyomor- és bélbajos a vendéglőkben étkezők közül kerül ki és sajnos, nincs rá mód, hogy ezek a konyhák javuljanak, sőt, szemlélatomást sülyednek és hanyatlanak.

— No és — kérdeztem — miért ne lehetne más ezen az állapoton változtatni?

— Igen egyszerű okból: mert hiányoznak a megfelelő szakavatott erők, mert — hogy érthetőbben fejezzem ki — nincsen, aki jól főzni tudjon. — Ezeknél a szóknál egyuttal fölemlítette, hogy évekkel ezelőtt az egyetemi főorvosi karrel sokat tárgyaltak egy nagyobbszabású diétikus-konyha létesítéséről, humánus tervüket azonban a fenti ok miatt nem valósíthatták meg.

— Szó sincs róla — feleltem — igen nagy hátrányok vannak ezen a téren s a legnagyobb baj az, hogy a magyar-konyha helyes főzési rendszerétől teljesen eltértek; azonban főző-erők, bárha kis számmal is, vannak és a jó és egészséges táplálkozást szolgáló magyar-konyha régi jó hírét és helyes főzési rendszerét a magyar szakács mestereknek ez a kis száma fogja helyreállítani!

Ötletszerűen jött s tán kissé merész is volt ez a kijelentés; azonban nem volt minden következtetés nélkül való. Mert a magyar szakácsok között tényleg vannak képzett jó erők és olyan művészek, jobb s kiválóbbat a „hires“ francia sza-

francia és angol fogadók konyháin, nem egy esetben idegen királyi hercegeknél, s így az előző angol király konyháján is az első helyen magyar szakácsmesterek álltak. No és, ha ott az idegenben így tudott érvényesülni a jó magyar főző-erő: hát ne volna képes arra, hogy a főzési terén rendszert tudjon változtatni? Különösen akkor, amikor ezt a konyhai rendszer-változást a jelenlegihez hasonló sajnálatos körülmények teszik indokolttá és nemcsak a magyar főző- és szakács művészet jó hírre hanem a vendéglős ipar jövője is kockán forog.

A háboru után mindenütt, de kivált nálunk, nagy átalakulások és változások várhatók. Ezt a kincses földet nemcsak a külföldi ipari és gyáripari gazdaság fogja majd fölkeresni (amit pár németgyár alapításából már most előre láthatunk), hanem az idegenek nagyszámmal fognak ide ellátogatni. Amit eddig teljesen nélkülöztünk és hiből is alig ösmertünk; lesz itt idegen járás, lesz idegen forgalom s ennek nyomán lendületes élet a fogadós- és vendéglősipar terén. Mindez azonban kötelességet ró a mi iparunkhoz tartozókra és pedig azt a kötelességet, hogy az idegeneket nemcsak a mai korszerűt s minden kényelemmel, hanem a legjobb és legkifogástalanabb élelmézzel is el kell tudnunk látni. De kiváltképpen az élelmézzel nem szabad hiánynak mutatkozni. Azt az idegent, nemcsak a főváros és a vidéki városok nagy éttermeinek, hanem az ország bármely faluközsége vendéglősének is izletes és jó (ha nem is változatos) étellel kell tudni kiszolgálni. S ha ennek a feladatnak képesek leszünk mi mindenütt megfelelni, akkor állandósítottuk idegenforgalmunkat sem képes fölmutatni. Egyszerű igazolása ennek, hogy előkelő

galmunkat s vendéglősiparunk jövőjét és viruló gazdaságát egyszer s mindenkorra a legjobban biztosítottak.

Mindezt kivívni a fent említett mozgalom van hivatva s a helyes magyar főzési rendszert a hazai vendéglői konyhakkal a magyar szakácsmestereknek kell megösmertetni.

A francia főzőművészet alapját, tudvalevően pár szakíró (a híres Brillat Savarin s még egy két kartárs) és néhány szakács-művész vetette meg a mult század elején. Ez a főzőművészet — a fogalommal lett francia konyha — képezte aztán föalapját annak az idegenforgalomnak, mely a francia fogadós- és vendéglősipar óriási föllendülését és Franciaország mezés gazdaságát eredményezte. A mi szakácsmestereink előtt szinte hasonló föladat áll; s mi bizunk benne, hogy ennek a föladatnak a magyar főzőművészek is meg fognak felelni.

Most pedig nézzünk kissé szét a konyhán, a mi főzőművészeink között.

A „Fogadó“ konyhagazdasági írásai ellene szólnak a tulhosszu, 28–30 ételt szerepeltető étlapoknak. Az a nézete, hogy 3–4 fő husétel, az ezekből előállítható mellékételekkel, utíng elég s ha még ehhez az aprólékhúsokból való ételeket is vesszük, éppen eléggé dus és választékos étlapot állíthatunk elő. Őt-hat is egyszerre. Csak világos, hogy ennyit egyszerre jól, pláne főzelék-félékben, nem lehet elkészíteni, — mondta a Fogadó. Főzelék, valamint pörkölt, gulyás és becsinált-féléknek, ha a maguk valódi jó ízét meg akarjuk adni; ehhez idő kell. Szóba kerültek ezek a kérdések a husételek korlátozása alkalmával és ennek kapcsán „napirendre“ került a lapokban a „jóiz“ kérdése, amihez aztán, hivatásos főzők és főzőnők szóltak hozzá és a Fogadónak ebbeli álláspontját, kivétel nélkül helyesítették. Az előző számban pedig Theiszler József fővárosi főszakácsmester irt egy alaposan átgondolt közleményt, melyben az előbbi kérdésekre ugyancsak kiterjedt. Én pedig a mi főszakácsmestereink írására óhajtok kissé kitérni.

Ámbátor nem sok munka lesz vele, minthogy Theiszler főszakácsmester cikke is a mi álláspontunk helyességét fejezi ki s mintha csak a „Fogadó“ föllögléséből vágta volna ki ezeket az aranyigazságokat: *A főzőnek tudni kell főzni és „szívé“-nek kell lenni!* (Ezeket a „jóiz“ kérdésre vonatkoztatta).

A legérdekesebb azonban a mi derék főszakácsmesterünk cikkének az a része melyben a vendéglői konyha gazdasági főderékének az aprólék húsok földolgozását jelöli meg. Fő hus ételknél (sertés, szárnyas, borju, bárány stb.) tudvalevően mindig van aprólék s ennek elkészítését egyidejűleg intézi és úgy állítja be étrendjébe, hogy ezzel nemcsak étlapját teszi választékossá, hanem az ételeknek is a legjavát képes adni.

Es Theiszler főszakácsmesternek a hosszu és értékes gyakorlatból leszűrt emez igazsága szól leginkább a „Fogadó“ írásainak a főzelék, pörkölt és becsinált-félékről mondott azon igazsága mellett, amely azt tartja, hogy a jó magyar-konyhának voltaképpen ezek az ételek képezik

meztetéssel szemben és mindent elkövettek, hogy fürdővállalataikat megélénkítsék. Minderről ez a szaklap azonnal hírt adott s a hazai fürdőtulajdonosokat hosszabb közleményekben szólította cselekvésre.

„Ez az alkalom nemcsak arra jó, hogy a háboru hirtelen kitörése folytán szenvedett érdekcsoorbáikat helyrehozzák fürdőink, hanem arra is, hogy a hazai fürdők zavartalan élete biztosítva legyen s a közönség a nyárutáni fürdőzést megszokja. Azokon a fürdőkön, ahol katonatisztek üdülnek, ezeknek hozzátartozói és ösmerősei közül, valamint a közeli s távoli környékből, mindig többen akadnak, akik majd a fürdőkön hosszabb és rövidebb időt töltenek s így ezek — a katonaközönségen kívül — máris megszokják és tudatában lesznek annak, hogy a fürdők egészségi és szórakozási szempontból a nyárutáni évszakokban is, ugyanazok: a kellemes előnyöket képesek nyújtani, mint a nyári évadban.“

Igy irta és képzelte ezt a „Fogadó“ lap, amely egyszerűen arra nézve is gondoskodott, hogy a hazai fürdők nyári és téli idegenforgalma megalapozásáról szóló eme közleményeiről az érdekeltek és más illetékes körök is, értesüljenek. Ha nem is egészen, de részben ez a szak-sajtói akció is elősegítette azt az eredményt, hogy egyes fürdőink rövidesen

lépéseket tettek katonai üdülők küldése iránt. S néhány nagyobb fürdőnkön az 1915 ki nyári évad óta, nem szünetel az élet. Az itt elhelyezett vagy létesített tisztis- és katonai üdülőtelepeken állandó a „személyforgalom“ és mindig biztosítva van a kellő „fürdői létszám“. A katonai közönségen kívül, hol kisebb, hol nagyobb száma a polgári fürdőzőknek is; élvezvén ez a rész is a fürdők őszi, téli és tavaszi örömeit.

\* \*

Havas uton megyünk Bártfáról Bártfa-fürdő felé. A poroszok lovakat orosz kocsis hajtja, Egyike tán a mi kocsisunk is azoknak a hadifoglyoknak, akiket az 1915. év telén vívott nagy csatákban ezen a tájon fogtak el katonáink. A híres csatahelyekből azonban nem látni semmit. Magas hó főd be mindent. Havas az a három nagy hegy is, amelyek közbe ékelek Bártfa-fürdőt. A fürdő a kanyarodás miatt még nem látjuk, csak a havas fenyvesek közül a magasba igyekvő kémények füstjét, amely előre jelzi, hogy itt is van élet. Bártfa-fürdőn 1916. évi november óta van katonatiszti üdülőtelep s a különböző harcéri csapatoktól ide küldött tiszték élvezik a gyógyulásukat szemlélatomást előmozdító gyógy- és ásványvizeket s a fürdőnek mindig egyforma tiszta levegőjét.

(Folytatása következik.)

alapját. Ezekkel az ételekkel — főzelék, becsinált és hasonló leveses ételekkel, ugy szintén a mi pörkölt (tokány) és gulyás ételleinkel, valamint ezeknek kitűnő főzési módjával, egyetlen nemzet konyhája sem rendelkezik. Egy kitűnően elkészített „Tárkonyos báránnyt“ (ez is aprólékos) s az ugyancsak erdélyies készítésű „zöld babot“ (paszulyka) vagy Lucskos káposztát, Vetrecét, Székelygulyást stb. melyik nemzet konyháján tudnák előállítani? Sajnos, a legnagyobb baj ezeknél a fontos ételeknél van, amennyiben ezeknek valódi készítési módját a legtöbb helyen, ugyszólván elfeledték. Ugyanigy vagyunk a főzelék-félékkel és más speciális (különleges) magyaros ételekkel is.

„A főzőknek mindenekelőtt tudni kell főzni!“ — hirdeté Theiszler főszakácsmester. S a helyes magyar főzési rendszer visszaállítását célzó akciónak ezt a mondást jelszójává kell tenni s a teendőkkel először is ezen a részen szükséges megkezdni. Amíg azonban az igazi munka kezdetét veheti; Theiszler főszakácsmester és hasonló gondolkozású társai hirdessék tovább is az ígét: ösmertessék szóval és tollal a konyhaművészet dolgait, a jó főzés titkait, amikre a mi iparunkhoz tartozóknak és vendéglői konyhagazdáságunknak, olyan igen nagy szükségük van.

Minden Tamás.

### Csak magyarul.

Fogadót, vendéglőt vagy kávéházat ha létesítenk (nyitunk), csak magyarul hangzású címmel lássuk el, vagy a saját nevünk „cimen“ vezessük. Fogadói (szállodai) üzletnél ne a „szálloda“ szót, hanem a „fogadó“ szót alkalmazzuk, mert a „szálloda“ nem magyaros, (az „Einkehrwirthshaus“-ból származik.) — „Beszálló-vendéglő“ helyett a magyar névtábla is megörökített szép „Vendégfogadó“ szót használjuk. Étlápirásnál étlápirók és éthordók ne használjanak idegen. pl. francia és angol ételneveket. Csak magyarul írjanak. A magyar becstület és őnérzet teszi a mai időkben minden magyarnak kötelességévé, hogy: csak magyarul gondolkozzon és cselekedjen.

A magyar nyelv tisztasága szempontjából csak c. irandó. Űz (ceze) betűt se névben, se más szóban ne írjon senki.

Magyarságunk védelméhez hozzátartozik, hogy vendéglőink és kávéházainkban csak magyar terméket tartsunk és mindenképen arra törekedjünk, hogy magyarságunkat erősítsük és őnmagunkat — se ne az idegeneket — gazdagítsuk.

### Amiről megint megfélekedtek.

Folyton szóvá tesszük, hogy mindig kifelejtsék a vendéglősöket a különböző élelmiszeri bizottságokból, melyekben mint szakértőknek jó hasznukat vehetnék. Mert akármennyire vannak a fő- és altanácsosok az ő tudományukkal, szakértők nélkül csak olyan intézkedéseket tehetnek mint eddig tettek, melyek t. i. nem felelnek meg a gyakorlatnak és nem alkalmasak a közszükséglet kielégítésére. Minden központban meglátják az akadémikus okoskodás, de nagyon kevés gyakorlatosság van benne és ennek a közéletmezés adja meg az árát.

Mikor a fővárosi tanács jónak találta a lisztelosztást más alapra fektetni és elrendelni, hogy a vendéglőkben tésztát csak kenyérjegy ellenében lehet találni, és csak ezen jegyek mennyiségének megfelelően fogják ezental a vendéglősöket újabb liszttel ellátni. — rámutattunk. hogy

ebben a számításban hiba lesz, mert a vendéglősök nem lesznek képesek az elfogyasztott lisztet megfelelő számú kenyérjeggel fedezni. Mert a bölcs tanács megfélekedett arról, hogy a főzelékfélékkel liszttel berántani is kell, amely rántáslisztet nem lehet kenyérjegyvel igazolni. Ma pedig, mikor nemcsak a szegényebb fővárosi lakosság, hanem még a közepes társasági tagjai is kénytelenek a huslogyaszítás luxuszáról lemondani, mikor tehát a főzelékféléket a főzelék képezi, a vendéglőkben nagyobb mennyiségben kell főzelékféléket készíteni és ez az étel nagyobb mennyiségű lisztet is emészt, amiért pótlás nem jár.

Mi lesz ennek a természetes következménye? Az, hogy a vendéglősök liszt nélkül maradnak. Nemcsak, hogy tésztát nem lesznek képesek készíteni, de még rántásra való lisztjük sem lesz. Mintha a lisztelosztó központnak az volna a célja, hogy a vendéglősök zárják be üzletüket és menjenek tönkre. Nem gondolván arra, hogy a vendéglői élkezésre szoruló közönség hol és hogyan fog táplálkozni. És ha erre az állapotra a lisztelhatalt figyelmeztetik, akkor még neki áll feljebb és tiltakozik a kritika ellen. Már pedig akár tetszik a kritika, akár nem, a lisztelosztás csak elméletben lehet tetszetős formájú, a gyakorlati valóságban azonban helytelen, célszerűtlen és sehogyssem válik be. Ha ezen az állapoton elég gyorsan nem segítenek, igen sok vendéglőt anyagi romlásba kergetnek, mert nem képesek üzletüket fenntartani.

Ehhez a bajhoz hozzájárul a tej, kávé és a tüzelőanyag hiánya. Összeiratták a vendéglősök tej szükségletét, de senkinek sem tudja, hogy milyen célra. Se értesítés, se utalvány, szóval: nincs semmi intézkedés arra nézve, hogy a vendéglősök üzleti céljaikra, konyhájuk szükségletére hol és mi módon juthatnak tejhez. De azért megcsinálták a tejközpontra is ugyanannyi hozzáértéssel mint a többi és épolyan gyakorlati körültekintéssel mint akár melyik mást. Kávéközpontra is csináltak, mely dekagramokra osztotta a kávéjegyek után szerezhető kávé mennyiségét. A vendéglős tehát szintén csak ilyen módon juthat kávéhoz, melynek mennyisége talán a család szükségletét sem fedezi. Hol marad a vendéglős szükséglete? ez kielégítetlen marad. Ha valamely vendég kávéért kér, akkor kínálják meg ahelyett drága borral vagy üres söröspalackkal, mert így rendezte ezt a „kávéközpontra“.

Mindezek után ránk szakadt a tüzelőanyag hiánya. Ezt is úgy rendezték el, hogy a vendéglősöknek ne jusson más kép és nem több, mint amennyi azoknak jut, kik órákon keresztül kénytelenek a fa-szén árusító pincék előtt rendőri fedezet mellett 2—3 kilónyi mennyiségért esőben, hóban vagy dermesztő hidegben ácsorogni. Hogyan főzön a vendéglős és hogyan tartson meleg szobát vendégeinek, ha nincs tüzelőanyag. De minderről megfélekedtek a mérvadók és az általuk saját tehetségük mintájára alakított „központra“. Pedig a kérdés megoldása végett alakították ezt a központra is, tehát valamelyes megoldási módot mégis ki-  
eszettek — talán. De bármint, legyen,

azt a cseppnyi körültekintést és jóindulatot mégis csak ellehetett volna várni, hogy a vendéglősök szükségletét valamiképpen, ha szűkösen is, ha részletekben is, fedezzék, mert annyit csak szabad feltételezni a „központra“-tól, hogy tudják, mire van szükségük a vendéglősöknek, ha a közéletmezés nagy részének kielégítése rájuk van bízva.

Ismérjük a nehézségeket, a hiányokat és akadályokat, de ha már vannak készletek és azokat elosztani lehet, akkor helyénvalónak kell tartani, hogy a vendéglősöknek is jusson mindenképp, mert itt nem egyes család szükségletének kielégítéséről, hanem igen sok egyén és család élelmezéséről van szó. De a sok „központra“-nak nem jut eszébe erről gondoskodni és a vendéglősöket testületük útján értesíteni. Nem tudják sem a vendéglősök sem azok testületei, hogy hol és milyen módon juthatnak a vendéglősök tejhez, kávéhoz és tüzelőanyaghoz. Mért nem értesítik őket? Megfélekedtek róluk? Hát jusson eszükbe a vendéglősökkel szemben is tartozó kötelességük épügy, amint eszükbe jut a vendéglősöknek küldendő adóintés. A vendéglősök a súlyos állapot mellett szenvednek és küzdenek, hogy hivatásuknak eleget tessenek. Nem lármáznak, nem deputációznak, hanem bízalmal viselteknek a főváros és a kormány intézkedéseivel szemben. Mindez azonban nem ad jogot a másik résznek arra, hogy a vendéglősökről mindenben megfélekedzenek, őket nemlétezőknek tekintsek és átengedjék őket sorsuknak és egyéni küzdelmüknek.

Ennek a türelmes viselkedésnek nem szabad, hogy a vendéglősök anyagi tönkremenését vonja maga után.

Gyors és célravezető segítséget kérünk a vendéglősök részére.

### Bécsi levél.

Elégedetlen kávéosok. Késő bánat — maradt a régi elnök. Kávéházi árak szabályozása.

A bécsi kávéosok már rég nincsenek megelégedve az ipartársulatuk vezetőségével. A háboru alatt ugyanis anyni nehézséges megrendszabályozás érte a hatóság részéről a kávésipar gyakorlatását, hogy annak se szeri se száma s ezért most a vezetőséget hibáztatják. A kávéosok egy része, és pedig a nagyobb kávéházak tulajdonosai, a vezetőségnek ezt a tehetetlenségét annak tulajdonítják, hogy az elnök személye nem eléggé tekintélyes. Hogy itt-e, vagy másutt a baj, ugyan nem lehet tudni, azonban az bizonyos, hogy az elnökségnek eddig semmiféle közbenjárása a tagok érdekében, nem járt sikerrel. Szóval, egy tekintélyesebb és erőlyesebb elnököt akartak a társulat élére állítani, aki pedig erre a tisztességre megfelel, nem lehet más mint Riedl Lajos a Stefan platzi Európa-kávéház tulajdonosa. Grazer J. Dom-kávé elnöklésével egy szervező bizottság meg is kezdte az agitációt Riedl elnöksége érdekében s hogy ez sikerrel jár, egész biztosra vették.

A kávésiipartársulat közgyűlése február havában lett megtartva, s már-már ugylátzott, hogy az elégedetlen kávéosoknak sikerülni fog Riedl javára többséget szerezni. A hosszú és szenvedélyes szemrehányásokkal telített vita után és a szava-

zás előtt azonban fölállott Egger-elnök, védekezett a támadók ellen és egyben kijelentette, hogy az élelmezési miniszter-től föl lett hatalmazva annak kinyilatkoztatására, hogy február 17-től ismét szabad delután egy és három közt a kávéházban feketekávé vizsgálgatni.

Ez a bejelentés aztán megtette a hatását. A közgyűlés tagjainak egy része élénk éljen riadalomban tört ki s a régi vezetőséget ismét szótöbbséggel megválasztották. Riedlre ennek dacára 34 szavazat esett.

A választás után azonban amolyan „kellemetlen“ meglepetésre ébredtek a tagok. Kiderült, hogy az elnök eme „vivmánya“ nem az ő érdeme, hanem Riedl-é, mert ő járt két ízben is küldöttséggel az élelmezési miniszternél s az ő érvelésére engedélyezték aztán a delutáni feketekávé kiszolgálását. Ámde, késő bánat, maradt a régi elnök, — legyintettek nagy busan fölben.

Az élelmezési miniszternek azonban most megint kiterjeszté atyai gondoskodását a kávéosokra. Miniszteri rendeletre ugyanis az összes kávéházakból beszédtek az ital-étel árlapok egy példányát, előre láthatólag oly célból, hogy a kávéházi árakat szabályozzák.

P. Gy.

## Előkészületek a „magyar fürdővendégek“ fogadására Ausztriában.

A budapesti magyarság egy része különös előszeretettel árasztja el az idegen nyaraló és fürdőhelyeket. Idehaza semmi sem jó nekik. Drága és — nem előkelő. Izelítőknek alább pár hirt közlünk, amiből megtudhatják ezek a kedves honfitársak, hogy milyen fogadtatásban fognak részesülni, ha kedvük kerekedik az idén is az idegenben „fürdőzni“.

Salzkammergut nyaraló- és fürdőtelep érdekessége, melyhez Gmunden, Grünau, Ebensee, Ischl, St.-Wolfgang, Goisern és Hallstatt tartoznak, Salzburg gróf elnöklelte alatt ülést tartott. Az elnök, mint „idegenforgalmi egyesület elnöke, eddigi működéséről beszámolt és jelentette, hogy a hatóságok és a közlelmezési hivatal a legmesszebbmenő támogatásban fogják vidéküket a nyáron részesíteni, hogy a közlelmezés akadálytalanul lebonyolítható legyen. Egyben bejelenté, hogy olyan intézkedések fognak történni, amelyek lehetetlenné teszik majd, hogy a nyári vendégek a helyi lakosság elől összevásárolják az élelmicikkeket.

Egyik polgármester ezután azt javasolta, hogy a közönséget megfelelő formában előre figyelmeztessék, hogy szívesen látják ugyan a Salzkammergutban, de az élelmezésre nézve felelősséget nem vállalhatnak.

Az ischli és st. wolfgangi kiküldötteken kívül mindenki helyeselte a fölészólaló nézetét. Laimer, a munkásság megbízottja, a mostani élelmezési bajokat hozta föl s azt kérdezte, hogy mi lesz majd nyáron, ha a vidéken tartózkodók száma az idegenekkel megduplázódik? Adjon a hatóság megfelelő mennyiségű élelmiszert s akkor a munkásságunk nincs kifogása a nyári fürdőidény ellen.

De az ellen már eleve tiltakozik, hogy a magyar gabonauzsorások idejijjenek Salzkammergutba, itt pöffeszkedjenek, ölembüket sonkával essék s emellett a munkások alig kapják annak felét, ami jólakáshoz szükséges. Ha az urak azt mondják, van elegendő élelmiszter a nyaraló vendégek részére: miért

nem szerzik be azt most is a nehezen dolgozó munkások részére.

Miután az értekezleten nem tudtak megállapodni, néhány hét múlva újabb értekezleten fognak a „fürdőidény-nyitásra“ és „egyebekről“ határozni.

Weyer község (Salzburg tartományban) közhírré tette, hogy az élelmezés nehézsége miatt — és hogy a lakosságnak elégedetlenségére ne adjon okot, — az idei nyáron községükben lakást nem adnak ki. *Gmundenben* az idén nem lesz gyógyzene, sem nyári színház. A közönséget figyelmeztetik az ellátás nehézségére.

Az idegent járnai szerető magyarok okulására közöltük ezeket a sorokat. Legalább tudják meg, milyen „véleménnyel“ vannak irántuk és hogy mit várhatnak ottan.

## KÜLÖNFÉLE KOZLEMENYEK

**Felhívás az előfizetőkhoz.** Azon T. előfizetőinket, akiknek előfizetése *január elsejével* járt le, ismételten is föl hívjuk, hogy az esedékes díjat az akkor mellékelt postautalványon szíveskedjenek kiegyenlíteni. Ugyancsak kérjük azokat is, akik más uton nyertek föl szólítást, hogy a *kapott postautalvány fölhasználásával* szíveskedjenek rendezni hátralékos tartozásukat — Akiknek előfizetése most lett esedékes, az előfizetés céljából a mai számmal mellékelünk postautalványt. — T. előfizetőinket kérjük, hogy esedékes előfizetésük mindíg a *lejáratkor*, amire a lap-pal mellékelt postautalvány figyelmeztet, szíveskedjenek megújítani. Előfizetési és egyéb pénzek a *„Fogadó kiadóhivatala“*-nak Bpest, VIII., Gyulai Pál-utca 9 szám alá küldendő be.

**Kimaradtak.** Mai számunkból térszűke miatt kimaradtak: *„Mozgólódás a sinek mentén.“* — *„Konyha“* és több kisebb és nagyobb közlemény, amelyek a következő számunkban fognak megjelenni.

**A nyári időszámítás és a záróra.** A berlini vendéglősök-ipartársulata vezetői a napokban a birodalmi kancellárnál tisztelegtek és arra kérték, hogy a nyári időszámítás életbeléptekor tegye lehetővé, hogy a vendéglők zárórája változatlanul megmaradjon. Ekkor t. i. a mostani 11 órai záróra tizenkét órára esne. A kancellár ebben az ügyben a legmesszebb menő jóakarát helyezte kilátásba a vendéglős-küldöttségnek.

**Számok.** Az országgyűlésben a mult héten Hantos képviselő az ország háborus költségéről beszélt s ennek kapcsán amolyan statisztikai kimutatást közölt három előző év adó bevételéről. Eszerint bevételeztettek *egyenesadók:* 1913-ban 340 millió, 1914-ben 301 millió és 1915-ben 331 millió korona. *Fogyasztási adókból* befolyt: 1913-ban 314 millió, 1914-ben 329 és 1915-ben 383 millió korona. — A számok beszélnek és ez a számbeszéd tisztán megmondja, hogy a fogyasztási az összes adózás fölött nagy fölénnyel van s a kincstárnak a legtöbb hasznot hajtja. Nos ez ezzel szemben mit tapasztalunk? Hogy éppen a legtöbb adót beszállgáltatók, és különösen a vendéglős-iparhoz tartozók, lesznek legkevésbé megbecsülve a

kincstári fő- és az egyéb illetékes tényezők részéről. Sem megbecsülés, sem elnézés, sem más e fajta tekintet e jó adózókkal szemben és pedig azért, mert ama tényezői körök szemében csak — közönséges adóalanyok.

**Siófok-fürdőtelep új kezében.** Siófok fürdőtelepe gazdát cserélt. Az eddigi bérlő részv.-társaságtól a Budapesti Takarékpénztár és Zalogkölcshöz Intézet vették meg 1.400.000 koronáért. Az új takarékpénztár-gazdák hír szerint nagyobb befektetést fognak eszközölni a fürdőtelep fejlesztésébe.

**Uborkagyár Nagykorörsön.** Végre kezdenek magukhoz térni Nagykorörsön, a saláta és uborka duster-mó honában, ahonnan évente száz és száz vagon-számba szállítják ki a nyers uborkát Znaimba, honnan víz-uton mint savanyított és ecetes uborka kerül vissza, természetesen mennyiségben Magyarországra. — „Znaimi uborka“, — szinte fogalom lett, minthogy olyan finoman, izletesen sehol se tudták az uborkát savanyítani. Nagykorörsön aztán — hírszerint — elhatározták, hogy hasonló gyárat alapítanak s a nagymennyiségben termelt uborka jelentékeny részét maguk dolgozzák föl és hozzák forgalomba. — Hát, ezt már régebben is megtehették volna az élelmezés nagykörösieik, bár ugyan ami jó, az seose késő, de különös jókor jön ennek az okos tervnek a megvalósulása akkor, ha a nagykörösieik szintén olyan pompás uborkát fognak tudni fábrikálni, mint a znaimi uborka.

**Kártya, teke, dominó.** Ezek is adóalanyként szerepeltek a mindentéle adókat kigondolók terveiben és különösen a fővárosi adóigondolói szerették volna, ha ez a tervük sikerül. Felsőbb helyen azonban, miként nem rége a pezsgőnél, a kigondolók értesítésére adták, hogy a kártya, biliárd és dominó most se lehet megadózni. A kigondolók tehát gondolkodhatnak tovább és törhetik a fejüket más adóalanyokon.

**Csatakepes számolócédulák.** A honvédelmi miniszterium Hadsegélyző Hivatala a háború alatt vendéglői és kávéházi pincérszámolócédulákat hozott forgalomba, amelyek után a nagyközönség számlái fizetésénél 2, 4 vagy 10 fillérral adakozott az elesett hősök özvegyei és árvái alapja javára. Az eddigi forgalomba hozott hivatalos számolócédulák képe a jövőben megváltozik. A postényi földigazgatóság ugyanis *csatakepes számolócédulák* ajándékozott a Hadsegélyző Hivatalnak, amelyek forgalomba-hozatalát és árusítását most kezdi meg a hivatal. A jótékonyasági mozgalmat egy fővárosi vendéglőipartársulatok, mint az országos vendéglős egyesület elnökségei melegen támogatja. A Hadsegélyző Hivatal ezután kéri az üzletlajdosokat, hogy e pincér számolócédulák révén támogassák a hős katonák családjait. Rendelések postán a Hadsegélyző Hivatal (V., Akadémia utca 17. sz.) címén eszközöndők. A postai rendelés épp úgy mint a szállítás, hivatalból portmentes.

**Szólóművelési tanfolyam nők részére.** A hesseni nagyhercegség földműveléstudományi kormányzata a hadbavonult vincellérek pótlása céljából már a mult évben elrendelte, hogy a nők részére tanfolyamokat tartanak, hogy azok elméletileg és gyakorlatilag is elsajátíthatassák a szőlő okstermi művelésével járó teendőket. A nőknek ezt a szőlőszeti kiképzést a mostani télen is folytatták s mint az oppenheimi gyümölcsészeti és szőlőszeti iskola igazgatósága jelenti, a tanfolyamok igen szép eredménnyel jártak s a szőlők szakszerű megművelése az egész nagyhercegségben biztosíva van.

**Figyelmeztetés!** T. olvasóink ne csak a „vezércikket és egyéb közleményeket olvassák el, hanem figyelemmel böngésszék át a hiruettér-rovatot is.

**Nagy Endre meséje vagy egy kellemetlen sajtószellőztetés.** Nagy Endre, a Nemzeti (volt Royal) orfeum ősmert mesemondója (konferanszé), a háború első önkéntes katonája és nyugalmazott (most már csak „műkedvelő”) újságíró, furfangos egy ember. Néha ugyanis kitug a mesemondó-mesteri hámból és olyan különleges (nem kabaréi) mesét kanyarít, hogy akiről és akinek a mese szól, a háta is megborsózik tőle. Egyedüli hibája az ilyen meséknek, hogy azokban a tiszta igazságot adja elő, már pedig az igazság igen gyakran — nem valami kellemes dolog. Ez a meséje különben arról szól, hogy a tizenegyórás zárórás rendelet kibocsátása alkalmával az újságírók kikunyerálták a belügyminiszteriumtól, hogy az ő két körhelyiségük éjfélutáni két óráig nyitva maradjon. Ez ugyan még nem volna baj, mert a szegény újságíró-fiúknak, hátha tényleg szükségük van egy kis éjféli ellátásra, kosztolásra és miegymásra. De — mondta Nagy Endre újság-meséje — (mert ezt a mesét egy déli lapban adta elő, az újságíróknak nem éppen eléle ellátás céljából volt szükségük a körhelyiségük nyitvatartására, hanem hogy egy klcsinyt szórakozhassanak. Kártyáznak, makaóznak meg ferbliznek a t. újságírók — mondta el őszintén a Nagy Endre meséje. Na hiszen lett erre riadalom a sajtó-berkekben. Másnap minden újságban nekitámadtak Nagy Endrének, hogy micsoda madár az, aki a saját fészkebe — tolláskodik! (Már t. i.: hogy fecseghet — konferázhat — ki ilyesmit, mint volt újságíró.) A furfangos mesemondó megszánta a telepezést „kollegákat” — azt mondta ugyanabban a lapban, hogy hát egészen még sem úgy van ám az, amint előtte való nap mesélte. Mindehhez azonban hozzáfogdolta (ha nem is mondotta), hogy csak kérdeznék meg a nevezett újságíró-körök tervei rejtelmeit jól ősmertő régi jó öreg pincéreteket, majd megmondanák azok is, hogy biz a t. újságíró urak „ellátásra” nem éppen az ő körhelyiségükbe, hanem ide csak a 32 és több levelű biblia keverésére járnak.

**APRÓ ESEMENYEK.** — A kalács ára. Berlinben a mult hónap végével medállapították, hogy hányféle kalácsot lehet sütni. Hát csak háromféle kalácsot és kétféle tortát. Ára pedig a kalácsnak kilonkint 3—4 és 4 $\frac{1}{2}$  s a tortát 4—5 márka. Amint ebből is látszik, Németország még sem áll az éhínség szelén, mint ezt ellenségeink hinni szeretnék, sőt, még a mienknél is jobb élelmiszeri viszonyai, mert mi sem egy, sem kétféle kalácsot már rég nem ősmertünk. — A pótkávé ára. A pótkávé árát országosan 2 kor. 60 fillére fogják kilonkint makszimálni. Eddig átlag 300 — 370-ért adták ezt a terméket, noha pedig testvérek közt se ér többet a fermé áránál. Az ármegeállító bizottság különben kifejtette, hogy még az ilyen megállapításnál is kecsesgató haszonra van kilitása a pótkávé-iparnak. — Visszatartott kabát zsarolás. Weisz Vilmos és Weisz Adolf, a Kenyérmező-utcai Szikszai Adolf kávéház pincérei 24 koronát számítottak vacsora és pezsgő címén Varga János asztalosságéknak, mely összeget azonban a vendég nem ősmert el, s minthogy nem is akarta megfizetni, elvették kahalját s kalapját. Varga zsarolás miatt tett föl-

jelentést s a budapesti büntetőtörvényszék ennek a tényét megállapítva, Weisz Vilmos pincért hét havi fogházra ítélte. Weisz Samu közben katona lett s így az ő ügyét főtartották. — A paprika ára, mint ezt nem rég írtuk, az uzoraspékuláció folytán 32—36—42 koronára szállt föl s ezért az árért egy adtak a Szeged táján termelt jobb fajta, mint a külföldről behozott silány, téglapor-paprikát. Állítólag most véget vetnek ennek a vakmerő üzérkedésnek, amennyiben 16—20 és 26 koronára fogják makszimálni a paprika árát. Ezt ugyan már rég megselekedhették volna. — Fütetlen kávéházak. A hamburgi kávéházaknak, más nyilvános helyiségekkel együtt szintén elrendelték a bezárását a széhiány miatt. A mostani nyhe időjárásra való tekintettel megengedték a kávéházak kinyitását, de olyan feltétellel, hogy nem szabad fütteniök. Hogy mit szolnak a hamburgi vendégek a fütetlen kávéházakhoz, pláne amolyan jó hűvös és fergeges „télies” napokon, arról nem szól a krónika.

**Házassági hírek.** — *Novák* Károly győri főpincér eljegyezte *Hanek* Irmát, *Hanek* József győri vendéglős szép műveltségű leányát.

**Boldog prágaiak.** Sajtói híresztelések nem rég azt tudatták velünk, hogy Prága városának engedélyt adott, hogy a babból sört gyártassanak az ottani sörözőknek. A babból nagyon élvezetes és finom sör termelhető, de csak a magyar babból, miért is a Moldvamenti főváros sörtenyezői utalva vannak, hogy csakis Magyarországon termet babot szerezhetnek be ez újabb fajta sörtermékük előállítására. Boldog prágaiak! — akiknek így sikerült győzelmeskedni a sörhiányon, és ez új anyagból főzött „bablével” a lehető legjobb sörítalhoz juthatnak... Ezt lehetne mondani akkor, ha nem férne oly nagy kétség a „babsör” híréhez. Ehhez azonban nagy kétség fér, már csak azért is, mert a bab egyike a legdrágább fözelékeinknek és arra nálunk is. Ausztriában is Élelmiszeri Hivatalok vizágnak, még pedig árgus szemekkel és figyelemmel. Minthogy pedig a babra a közéletkezésben is nagy szükség van: egész bátran elhíhetjük, hogy a prágai babsör híre sem külföldben, a „círók-seprű” meséjénél és hogy a prágaiaknak aligha lesz okuk arra, hogy *Gambrinus* őfelsége ezen újabb habosítala miatt boldogságot érezzenek.

**Árdrágítását elítelt fogadói portás.** A budapesti Astoria-fogadó igazgató-gazdája, néhány év előtt a „municions” Amerikában, állítólag mint kereskedőseget töltött több esztendő s ezt a szellemet „Astoria hotel”-jébe (csak ennek írta és hirdeti) is behozta és annyira elplántálta, hogy ott még a fogadói portás is kereskedik. Így az Astoria Sz. L. nevű portása cukor, liszt s mi egyebet vásárolt és *halmozott* egybe, hogy aztán ezeket a rendes áron jóval fölül értékesítse. De rajta csípték s pár heti fogházra és több száz koronára ítélték el. Az elítelt föllebbezett.

**Papirszalvéta beszerzése végett forduljanak a kartársaink a „Fogadó könyvnyomdához” Budapest, VIII., József-utca 56.)**

## Hasznos Tudnivalók.

### Tiszta és hamisított ecet.

A jó és tiszta ecet finom, kellemes ízűt adja az ételeknek, míg a kevésbé jó, vagy hamisított, a legjobb ételünket is

elrontja és egészségtelenné teszi. A tiszta ecet ebből a szempontból is fontos szerepet tölt be a konyhagazdaságban és nem is érdektelen, ha annak előállítására, tisztaságára, nemkülönböztetve hamisításáról egyet-mást elmondunk.

Nálunk az ecet hígított borszeszből, borból vagy eceteszenziából készül. Nagy-Britániában s más országokban is, ahol a szeszadó nagy, malátából és gabonafélékből készítik ecetet. Az Északamerikai Egyesült Államokban és Kanadában, főleg almaborból készül az ecet, de borból, malátából, cukoroldatból, szirupból és melaszából, valamint szőlőcukorból és borszeszből is gyártják.

A német birodalomban oly ecetet, ecetesszenciát, tömény ecetet és műecetet, mely az alább felorolt testekkel készült, élvezeti célokra forgalomba hozni nem szabad; hangyasav, benzoosav, borsav, vas-cianvegyületek, fluor-sav, formaldehid, és olyan vegyületek, amelyekből formaldehid fejlődik, faszész, kén-sav és a felsorolt savaknak más vegyületei. Az ecetben, az ecetesszenciában, a tömény ecetben és a műecetben nem szabad lenni ólomnak és nyomoknál nagyobb mennyiségű réznek, cinknek és ónnak.

Az ecet lehet tisztátalan is hamisított is. A jóminőségű ecet *világos színű, tiszta és átlátszó, szaga kellemesen savanykás, íze tisztán savanyu, de azért se nem csipős, se nem égető.* Az ecet tisztátalan, ha az ecet ecetférgektől (Angeillula aceti) zavaros, vagy pedig penészes és nyálkás.

Az eceteszenzia helyettesítésére évekkal ezelőtt egy budapesti cég „acetán” néven egy készítményt hozott forgalomba. Ez az acetán 85—87 százalékos, chemiailag nem tiszta *hangyasav.* A hangyasav használatát majd mindeu államban mérgező, maró és káros tulajdonságainál fogva tiltották, élelmiszerek konzerválásával pedig erre a célra csak 0.1—0.2 százalékos mennyiség elégséges. Hazánkban a hangyasavtartalmu hus- és kolbászkonzerváló szereket a forgalomból szintén kitiltották. Az osztrák belügyminiszter még 1907-ben kitiltotta a forgalomból a hangyasavtartalmu élvezeti szereket és e rendeletére hivatkozva állapította meg 1912-ben kelt körröndeletében, hogy az acetán közegészségügyi tekintetben káros. Figyelmeztette egyben a fogyasztóközönséget is, hogy az acetán vásárlásától és használatától tartózkodjék.

Mindez azonban még a háború előtt volt, amikor senki se volt utalva az ilyen hamisítványra, minthogy valódi tiszta ecetet is módjában volt beszerezni. Ám, azóta változtak az idők, fölfordult minden s a nagy fölfordulásban módfölvált meg nőtt a hamisítók, csalók serege és a hamisítványok száma. Ma művészet számba megy, tiszta hamisítatlan cikket s így ecetet is, beszerezni, mert majdnem minden hamisítva van.

# KASS-SZÁLLÓ

**Színház-tér, Stefánia-park mellett**  
Teljesen modern, minden kényelemmel berendezve, 60 szoba, központi fűtés, hideg-, melegvíz szolgáltatás minden szobában. Villanyvilágítás. Fűrdővel ellátott szobák. Külön fürdők. Külön lakosztályok 2—3 szobával. Városi és interurban telefon. Safe Deposits. Nagy csarnok (Hall). Disztes télikert. Nagy hangverseny és bankett-termek. Elegáns nagy étterem. Pilseni sörház. Nagy fényes kávéház. Etermi és kávéházi nyári helyiségek Villamos vasuti megálló. Mérsékelt árak. — A nagyérdemű közönség szives pártfogását kéri **Kass János** tulajdonos. Utazóknak kedvezmény.

# SZEGED



A



# SZENT ISTVÁN

## Duplamalátásör

### Világszerte utánozzák.

Gyártja:

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

#### ÜZLETI HIREINK.

A Fogadó előfizetése 1917. évi január 1-től 16 korona. T. előfizetőinket itt is kérjük, hogy hátralékos díjaikat beküldjék szíveskedjenek. A „Fogadó” kiadóhivatala.

A Fogadó-nyomda a VIII. ker. Szentkirályi-u 34. sz. alól a VIII. ker. József-utca 56. sz. alá helyeztetett át.

**Figyelmeztetés.** Azon t. előfizetőink, kik a „Fogadó” a megjelenés napján nem kapják meg, a kiadóhivatalt szíveskedjenek erről egy levelező-lapon értesíteni.

**Jó új-borok.** A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termett volna. Kivételt képez a „Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő r.-társ.,” melynek új borai minőség tekintetében még az eddigi termését a jóval fölülmulják.

**Tarcsa-fürdő új vendéglőse.** Az ismert vas megyei Tarcsa-fürdő gyógyvendéglője, kávéháza és cukrászdája új kezekbe került. A nevezett üzleteket, melyeket boldogult Balassa Mihály kartársunk a legelőkelőbb ízléssel és kényelemmel a mult esztendőben rendezett be, Szabó Márton, a szombathelyi Kovács-fogadó szobafőnöke vette meg. Szabó kartársunk a helyiségeket újonnan tataroztatja a tavasz folyamán és az ünnepélyes megnyitást május 25-én fogja eszközölni.

**Azon vendéglős és pincér előfizetőinket** akik fűrdősi vendéglőt, fogadót bérelnek és illetve fűrdőn vállalkozást alkalmazzák; már most kérjük, hogy eme változásukat idején szíveskedjenek jelenteni kiadóhivatalunknak, előbbi üzletük és állásuk megjelölésével.

**Győrött a polgári kör vendéglőjét.** Pernitz Lajos volt jónévű üzletét a győri Lloyd-vigadó előnyösen ösmert tulajdonosa, Gombás István kartársunk átvette.

**Üzlet-vétel vagy átvétel** alkalmával szokásos „vendéglő-átvételi” vagy „vendéglő-nyitási” értesítések és minden egyéb nyomtatványokat t. kartársaink a Fogadó-nyomdában (Budapest, József-utca 56. sz. rendeljék meg.

**Kávéház vétel.** Budapesten a VII. ker., Lövvölde-téren levő Kairó-kávéházat, Radó Samu, ismert szakember megvette. Az új tulajdonos üzletét egész ujan tataroztatja és ugyancsak egész új berendezéssel sze-

relte föl. Az ünnepélyes megnyitás a mult hónap közepével történt.

**Üzleti fehérmű.** Fogadói és vendéglői vászonfeléket a mi iparunkhoz tartozók a mindenkori legjobb minőségűt szállító és ismert *Deutsch Ferencné* (Bpest, VIII., Muzeum-körut 10. sz.) szerzesnek be.

**Székesfehérváron** a Várkapu-utca 7 szám alatti Hegyi-féle vendéglőt megvette *Izsák Géza*, a Lackovics vendéglőnek huzamosb időn át volt főpincére, aki üzletét megfelelően átalakította és ujan rendezte be. Új vendéglős kartársunk pompás hevesi és csókai borai valamint derék gazdasszony neje vezette konyhája, üzlete jömenetét máris biztosította.

A „Vendéglősök Naptára” meglepő gazdag és érdekes tartalommal, megjelent. Az érdekes és fontos kiadvány megrendelését mindenkinek ajánljuk. Nagy mulasztást követ el, aki ezt a tanulságos és közérdeklő szakkönyvet nem szerzi be. A „Vendéglősök Naptára” nagy terjedelme, gyönyörű kiállítás dacára sem drágult meg; ára most is 3 kor. 20 fillér. Ajánlasi díjra ezenkívül 50 fillér küldendő be. Megrendelések a „Fogadó” kiadóhivatalába küldendők.

**A nagyváradi Széchenyi-fogadó** a város tulajdonát képezi s város gazdája azt tervezte, hogy az emeletes régi fogadót lebontatja és nagy bérházat épített a helyére, mert a fogadó az ő 13 ezer koronás évi bérelve nem hozza be a kívánt hasznót. A terv azonban csak terv maradt, minthogy *Schütz Gábor*, az öreg „Széchenyi” régi bérője 25 ezer korona bért ajánlott s ezenkívül az építményt terhelő adó- és egyéb díjak fizetését is elvállalta.

A Fogadó II. oldalán (vezércikk-oldallal szembeni borítékon) közölt hirdetésekre itt is föl hívjuk t. olvasóink figyelmét.

**Bátya, pest megyei községben** a Schwartz féle vendéglőt ifj. *Guziván Antal* megvette. Az új gazda üzletét ez alkalommal megfelelően átalakította és ujan rendezte be.

**Ezüst, kínai ezüst evőeszközt és hasonló árut** lehetőleg mindig ujan vegyünk, mert a használt csak csekély százalékkal kerül kevesebbe. A legjobb ilyen áruk Budapesten, a IV. ker. Váci-utca 8. sz. alatt létező és előnyösen ismert *Hermann J. L.*, cégnél szerezhetők be.

**A Fogadó t. előfizetői** közül azokat, akik előfizetésükkél el vannak maradva, itt is kéri a kiadóhivatal, hogy hátralékos tar-

## FŐPINCÉR

4-4

elsőrendű és megbízható szakerő (ezen a téren az ország egyik leggyakorlottabb és ügyesebb szakerő) megfelelő állást óhajt elnyerni, nagyobb óvadékkal, akár fővárosi, akár vidéki nagyobb üzletben. Szíves megkeresések „**Elsőrendű szakerő H. I.**” címen a Fogadó-kiadóhivatalába kéretnek.

## Hirdetmény.

A „Szatmárnémeti Társas-kör” (Uri kaszinó) 1917 május 1-re vendéglőst keres. Bővebb fölvilágosítással szolgál: **HATVANI BÉLA** főgimnáziumi tanár **Szatmáron.** 2-4

## Kerestetik

**Lőw Béla** pincér (és portás), ki nálam illetve szállodámban 1916 é. nyáron, július és augusztus hónapokban mint portás volt alkalmazva, a saját érdekében tudassa velem hollétét, pontos címét. **Tatár Gusztáv** Grand-szálló **Ujvidék.**

## Minden bérfizetés nélkül

**Algyógy-gyógyfürdő** berendezett kávéháza és vendéglőjéhez bérlet keresek. Bérbeadó az egész gyógyfürdő is 55 berendezett vendégzobáival, konyhák, jégverem, kocslszin, istálló, tekepálya, táncterem stb. Továbbá a fürdők, uszoda hévízzel és morfoldek, megegyezés szerint. Fürdő bérbeadása esetén a letart biztosítására 4000 kor. kaució, a vendéglő és kávéház bérbeadásánál 1000 kor. szükségeltetik. Bővebbet a tulajdonosnál, **FRIED ESKELESNÉL, ALGYÓGY,** (Hunyadmegye).

## PAPIRSZALVÉTÁT

a legjobb minőségben és mérsékelt árak mellett, cégnyomással vagy anélkül, gyorsan és csinos kivitelben szállít a

**FOGADÓ-NYOMDA**  
BUDAPEST,  
VIII. KER., JÓZSEF-UTCA 56. SZ.

# Szolyvai gyógyforrás.

borral a legjobb fröccs!

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

Orvosi szaktekintélyektől melegen ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorgégés, köhögés, vérszegénység, tüdőbaj és vérköpések eseteiben.

Megrendelhető

Schönborn Buchheim író urad. ásványvízeinek bértőltségénél, Szolyva.

tozásukat a kapott postautalványon, szíveskedjenek kiegyenlíteni.

Vendéglői és kávéházi cikkek beszerzése. Ugy az éttermi, mint a kávéházi *főpincér* urak fogvájó, bon-block, tábla- és dákkóréta és minden más cikket, valamint az *éthordó* urak hektograf stb szükségletüket a legjutányosabban a *Fogadó-nyomda* útján Bpest, VIII., József-u. 56 szerezhetik be.

Lakás- és helyváltozásukat jelentő t. pinéér-előfizetőink az új címmel kapcsolatban *volt lakhelyüket* (hogy előbb hol voltak?) szintén szíveskedjenek megírni. Fogadó-kiadóhivatala, Bpest, Gyulai Pál-u. 9.

## EGYRŐL-MASRÓL.

### Kénszeletek.

Ki a háboruban a legnagyobb hatalmasság? Az inség. Ez olyan hatalom, hogy csak a háború meg-szüntetésével lehet rajta győzedelmeskedni.

Ha az inség utra kél, meghódol előtte mindenki, még a szemétre kerülő utolsó rongydarab is. És ekkor beáll a — papírhány.

A napilapoknak voltaképpen óriási szerencséjük az, hogy kevés a papír. Mert témájuk ugy sincs, csak az, amit hatod-hetedszer fölghigitottak, kirántottak, behabartak s mint valami izellen kotyvalékok, nap-nap után a közönségnek föltálaltak.

Az újságok folyton *szádják*, simfelik a vendéglősöket, drága és élvezhetlen konyhájuk miatt. Pedig ha tudnák, hogy a maguk főzje mennyivel koszmásabb és mi sokkal fájóbb bél- és hascsikarást okoz, mint amit a vendéglői konyhákban kotyvasztanak.

Mi lenne, ha az újságpapíros egészen elfogyna? Körülbélül az, hogy a háború hamarosan megszűnne, a boldog béke sietve visszatérne és az újságok is megtérnének — Ábrahám kebelébe.

## Szegeden

a város központján, egy rég fennálló *kávéház* vagy *vendéglő*, nyugalomba vonulás miatt eladó. Aki most benne van, öt év alatt vagyont szerzett. — **Vételhez** 12 ezer korona szükséges — a többi törleszhető. — Még öt évi szerződés van. — Cím megtudható a „Fogadó” kiadóhivatalában.

Ügynökök nem díjaztatnak.

2-3

## ÉRTESETÉS.

A mélyen tisztelt fogadós (szállodás) vendéglős és kávé urakkal, valamint az igen tisztelt állást kereső férfi- és női személyzettel tudatni kívánom, hogy *Matzner Jakob* urat irodámból végleg elbocsátottam. Tartós és súlyos betegségem folytán irodámat szakképzett alkalmazottaimmal nőm tovább vezeti, s igen kérem ugy régi mint jelenlegi összes üzletfeleimet, hogy szíves bizalmukkal cégemet továbbra is megfizetelné méltóztassanak. Ezen alkalmából kérem a t. férfi- és női személyzetet, hogy *fürdő- és nyári üzletek*, valamint *hajókra való leszerződöttes* végett irodámat mielőbb felkeresni szíveskedjenek. Végül még megjegyezni kívánom, hogy irodámban *szakképzett és csakis szolid* pincéernők is elhelyeztetnek. — Kérem szíves pártfogásukat

kiváló tisztelettel

**Kreibich Mihály**  
Budapest. IV., Borz-u. 3. Telefon 7-20.

3-4

## Eladó vendéglő, házzal, szőlővel és gyümölcsösrel.

Egy jóforgalmu **kiránduló-vendéglő**, télen-nyáron nyitva, öt perere a várostól, berendezéssel, házzal, kerttel, szőlővel — mely a háznál van — betegség miatt azonnal eladó. A kertben sok nemes gyümölcsfa és sok gyönyörű virág van. — **Vételár** 30.000 (harmincezer) korona. Bővebbet: **Till István** vendéglős, **Pécs**, Mátyás Flórián-utca 38. 1-4

## Pályázati hirdetmény.

A „Máv” Királyháza állomásán levő vasuti vendéglő bérletére 1917 évi május hó 1 től számítandó 5 évi időtartamra ezennel zárt ajánlati tárgyalás hirdettek. Az 1 koronás bélyeggel és „Ajánlat a magyar királyi államvasutak Királyháza állomásán levő vendéglői üzlet bérletére” felirattal ellátott, nemkülönböztetve a kellő okmányokkal felszerelt borítékba zárt és lepecsételt ajánlatok 1917 évi március hó 19-én déli 12 óráig a magyar királyi államvasutak debreceni üzletvezetősége titkári hivatalához posta útján térti bevényvel nyújtandók be. — Ugyanazon időpontig bánatpénzűl Háromszáz korona készpénzben küldendő be. — A vendéglők bérletére vonatkozó feltételek nevezett üzletvezetőség III. (forgalmi és kereskedelmi) osztályában (Tisza palota II. emelet 25. ajtó) a hivatalos órák alatt (délelőtt 8 délután 2 óráig) megtekinthetők, miért is az ajánlattevőkről feltételeztetik, hogy azokat ismerik, s magukra nézve egész teherjedelmükben kötelezőknek elfogadják. A „Máv” fenntartják maguknak a jogot, hogy a pályázók közül tekintet nélkül a felajánlott bérletösszeg nagyságára, ezabadon választhassanak. Debrecen, 1917. február hó.

Az üzletvezetőség.

## Magyarország legnagyobb

községében, a fő-utcán a legforgalmasabb helyen, egy ötven éve fennálló **jóforgalmu vendéglő**, házzal együtt, vezetés hiánya miatt, sürgősen eladó. Az üzlethez tartozik 1 depó, 2 terem, 1 nagy táncterem (mely mozinak is alkalmas) 2 boltelhelyiség és mellékelhelyiségek. Cím megtudható a kiadóhivatalban. 1-4

## SZERKESZTOI ÜZENETEK.

R vendéglős harctér. Az itteni helyzet, sajnos, semmivel se különb, mint ahogy soraiban jelzi és még remény sincs rá, hogy a háború alatt más legyen. Mozdalatlanság, télettség mindenfelé, noha pedig száz és egy ok volna rá, hogy az erők a saját érdekükben összefogjanak és közreműködjenek. Nézetünk szerint, mindezen csak a háború után történhetik változás, amikor a háborús küzdők visszatérnek; majd csak az ő segítségükkel és közreműködésükkel lehet az abamaradt közösmunkálatokat újra kezdeni, tovább folytatni s ezt a mostani siralmas helyzetet valamiképpen ugy át-alakítani, hogy az iparhoz tartozók érdekei minden tekintetben érvényesüljenek. Abban a másik kérdésben, ami némileg katonai ügy is, ugyancsak ilyen okok miatt nem lehet sikeresen eljárni. — Elkallódtott lap helyett másikat küldtünk. Hasonló szíves üdv. — V. K. Békés. Azt a rendeletet annak idején szöszserint közölte a „Fogadó”, tudatában annak, hogy annak egyes szakaszait tudni, mennyire fontos a vendéglősökre nézve. A jelen eset különben, azt az általunk sokszor hangoztatott igazságot igazolja, hogy a saját szaklapját mindenki olvassa át figyelemmel. — T. Gy. K. vágás. Csak külön engedély alapján lehet tovább nyitva tartani. Próbáljon kérvényt beadni az ottani hatósághoz, az állomásműködés olyan értelmi igazolásával, hogy az üzlet nyitvatartását a közönség érdeke kívánja. — Régi olvasó. Sem a Fogadó, sem a kiadóhivatal nem foglalkozik elhelyezéssel. Ilyen értelemben csak hirtetések közül, s legfeljebb önként is ezt a módot ajánljuk figyelembe. — T. B. Harctér. Eddig még nem érkezett be, de ha föladatott az összeg, mint azt soraiban jelzi, akkor föltétlen itt lesz néhány nap múlva. Naptár elment. Szíves üdv. — É. M. Nyitra. Az illető címéről nem tud a kiadóhivatal: bizonyára katoná, ha oly rég nem adott életjelet magáról. — M. D. N. várad. Az a baj t. kartársunk, hogy egyes dolgokat igen nehezen, vagy sehogyse képes beszerezni nyomdánk, s bizonyára most is hasonló az akadály. Mindazonáltal sürgőtt megrendelését a csatolt külön figyelmeztetéssel átadjuk a Fogadó-nyomdának. — L. J. né Gy. sziget. A borju (savanyu) tütöt — miként a borju fodort (krezlit) — ugy amint a Fogadó konyhai írásai mondják: egész világos rántással s ha van, teifölle fölereszteni (de ha ez szükiben van, enélkül is jó) és kellemes savanykásan ajánlatos készíteni. — V. Naptára elküldtet. Üdvözlötünk. — Baranyai. Azt az áremelést ajánlatos a többi kartársakkal egyöntetűen keresztül vinni, nehogy aztán a hatóság árdrágitás miatt a kérdésbe belekapaszkodhasson. A kívánt számok elküldtetek. Üdvözlöt.

## Boroshordókat

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

1-2

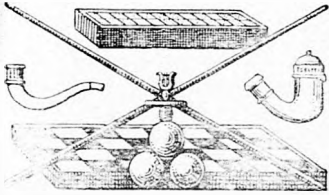
## Eladó budapesti vendéglő

Budapesten, a belváros legforgalmasabb pontján, forgalmas **villamos és hajóközlekedés** közvetlen közelében, egy régi, jóneműtelű **vendéglői üzlet**, teljes berendezéssel, betegség miatt eladó.

**Lakbér** 3250 korona. — **Eladási ár:**

9000 (kilencezer) korona. Bővebbet a

„Fogadó” kiadóhivatalában. 2-3



# Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefántcsont-teke (billiárd) golyók, dákók, sakk, domino, lignum santum-golyók, bábuk, sétabotok, tajték- és borostyánkő dohányzó-cszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákók, sakk és domino javítása olcso árszámitással, pontos határidőre való szállítással** — elfogadtatnak. ☐



## Deák Ödönné

elsőrangú női ruhaterme

Bpest, Rákóczi-ut 19. sz. félem. 16

elvéall minden e szakmába vágó munkákaat leg egyszerűbbtől a legfényesebb kivitelig. A szakmánkhoz tartozó urnóknak és urleányoknak — **árkedvezmény.**

Tisztelettel  
**Deákné.**

## PAPIRSZALVÉTAK

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

## Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

Áruhiány miatt kérném a tavaszi szükségletüket minél előbb fedezni

## Vászon és damaszt árakban

|   | Kor. érték |
|---|------------|
| Lenvászon lepedő 200 140 — drója                            | 16.—       |
| Damast abrosz — 150 150 —                                   | 11.—       |
| Dupla damast abrosz 150 150 —                               | 18.—       |
| „ „ 150 180 —   | 20.—       |
| „ „ 150 250 —   | 25.—       |
| „ „ 150 300 —   | 30.—       |
| Dupla damast szalvéta 60 60 tucata                          | 24.—       |
| „ „ 66 60 —   | 30.—       |
| Kávészalvéta fehér vagy színes —                            | 4.—        |
| Ajour kávé-szalvéta — — —                                   | 8.50       |
| Neh. dupla dam. törülköző 55 110 —                          | 40.—       |
| „ „ 60 120 —  | 45.—       |
| Színes beszövött keleti abrosz tiszta vászon — 140 150 dbja | 15.—       |
| „ „ — 140 200 —   | 20.—       |
| Pincér kendő — — — tctja                                    | 15.—       |
| Vászon pohár-edénytörlet tct 18. —                          | 24.—       |
| Flanel takaró 200 150 — drója                               | 25.—       |
| Teveszőr „ 200 150 —  | 35.—       |
| Pique takaró rózsza és kék 200 150 —                        | 34.—       |
| Trico nyári takaró 200 100 —                                | 28.—       |

## DEUTSCH FERENC

vászon és damaszt áruhaza  
szállodások és vendéglősök szállítója

Budapest, VIII., Múzeum-körút 10.

Alapítási év 1895. Telefon József 4 — 60.

## Kortyantó.

Süket molnár.

Jár az öreg vizi malom,  
Süket molnár a garaton;  
Óról s szedi a sok vátom,  
S kineveli a világot.

D: azután baja támadt,  
S nyomta lelkét sötét bánat;  
Barna kislány örlött nála,  
És szemét vetett reája.

Süket molnár rossz helyen jársz,  
Mégvénülisz ha reája vársz;  
Van neki már rég babája,  
Egy szép deli katonája.

Mit se, szól erre a molnár,  
Csak vár míg az éjjel leszáll:  
S mikor a lány elszunyadt —  
„Kukoricással” keverte  
Tele buzalángját legott.

Kis Kürtös.

## Papiros inség.

— A sör, bor és szénhiány után megértük a papiroséget is és — megfogytokozának az újságok; mit szól ehhez Viszlulai koma, mint szak-újságitró és pártoló?! — kérdezi Blumbergfi.

— Nem szölok én semmit Náci öcsém, hanem csak azt az egyet szeretném elérni, hogy a papiros hiány miatt ráérő némelyik újságszerkesztők vendéglőt nyitnának, s az ételeket és italokat olyan olcsón adnák, mint amilyen olcso áron ők kívánták lapjaikban, hogy a vendéglősök adják, — monta a nyugalmazott kocsmáros.

## Vendéglősnőt

ki ügyes és teljesen megbízható, ovadékkal, **szálló-étterem vezetése**re keresek. — Reflektáns, ha saját régiében vezet, nagyon kedvező feltételekkel vállalhata, esetleg a tulajdonos számlájára, megegyezés szerint. Ajánlatokat „Jövő” jelige alatt, a kiadóhivatalba kérek.

## EREDETI

szeredneyei bor (Zöld, Hárs és Rizling) kitünő minőségű, gróf Lónyay pincéjéből, pár gönci hordóval, Budapesten — vámon kívül átadatik. Ár és cím megtudható a kiadóhivatalban. 4-4

Az „Artesia” részvénytársaság

## ILONA

üdítő vize

legyen mindennapi italod!

Megrendelhető:

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

## Eladó vendéglő.

(Alkalmi vétel.)

Csókán (Torontál m.) a jóhírű és forgalmas **Kaszinó vendéglő**, a község legjobb helyén, 750 négyszögöl telekkel, eladó. Az üzlethez: söntés, polgári szoba, kávéház, „Uri-kaszinó”, mozi terem, egy kis terem, 4 vendég-szoba, 3 lakó-szoba, (a vendéglős részére) 3 konyha, jégverem, istálló, szép fedett tekepálya, nagy konyha-és veteményes-kert stb. stb. tartozik **Eladási ár: 32** (harminckettő) ezer korona. **Vételhez 12** (tizenkettő) ezer korona szükséges. Bővebbet: **Magyarics Ferenc vendéglős Csóka** (Torontál m.) 3-4

## Eladó kávéház.

**Gyulán**, megye székhelyén, a jó hírnévnek örvendő **Otthon-kávéház** nappali és estéli nagy vendéggörrel. — biztos existencia — házzal együtt, a város legforgalmasabb helyén, **jó feltételek mellett**, bevonulás miatt szabad kézből eladó. Értekezhetni a helyszínen. 2-3

## Német nyelv megtanulása magánuton

A német nyelv tudására fogadó- és vendéglőtulajdonosoknak és alkalmazottaknak feltétlenül szükségük van. **Dr. Ince Henrik** német nyelvtanából mindenki gyorsan és alaposan megtanulhat tanító nélkül németül. Az új kiadásban most megjelent kitünő könyv ára 2 korona (utánvéttel 2 kor. 55 fill.) Megrendelési cím: **Magyar könyvkiadó** Budapest, VIII., Szentkirályi-u. 23.

## SAJT

Többféle **kemény és lágy sajt**ot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti emmentáliiban állandóan nagy raktárt „art:

## Stauffer és Fiai

nyugatmagyarországi sajtgyárak **Répcelak.**

## Nagyszöllősön

a **Royal szálló**, emeletes új modern épület, 15 szobával, kávéház, étterem, söresarnok, kocsmá, nagyterem szinpaddal (mely „mozgósínháznak” különösen alkalmas) — „Kaszinó” a házban, — kényelmes mellékhelyiségekkel, nagy udvarral és teljes berendezéssel, előnyös feltételek mellett eladó. — Konkurenciamentes üzlet. — Értekezhetni lehet a „**Munkácsi hitelbanknál**.” 3-4

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

Kiváló új fajborok!

**Meghívás.**

Ó borok nagy választékban!

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

**Borértékesítő  
Részvénytársasága**

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

Sürgöncyim: Postafiók 42. sz. Telefon 99. sz. Visonta-Mátra

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

## Krondorfi savanyúvíz

### Pincér urak szíves figyelmébe!

Csak Krondorfi savanyúvizet ajánljanak borvagy pezsgőhöz. A Krondorfi kutvállalat mindenkor támogatja a jótékony intézményeket.

### 1917. Vendéglősök Naptára.

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



### Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosok figyelmébe!

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

### Papírszalvéták

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

## Pincérek figyelmébe!

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

**Molnár Vilmos** szerkesztőgyárosnál, **BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).**  
Képes árjegyzék bérmentve

## HERRMANN J. L. R.T.

cs. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca-,

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

**BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.**

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

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

## Király Sörfőzde Részvénytársaság

### Nagykanizsán.

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

Gyárt ezénfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlálási célokra pedig malátacsírát és sörtörkölyt.

**Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.**

Telefonszám: 36.

Telefonszám: 36.