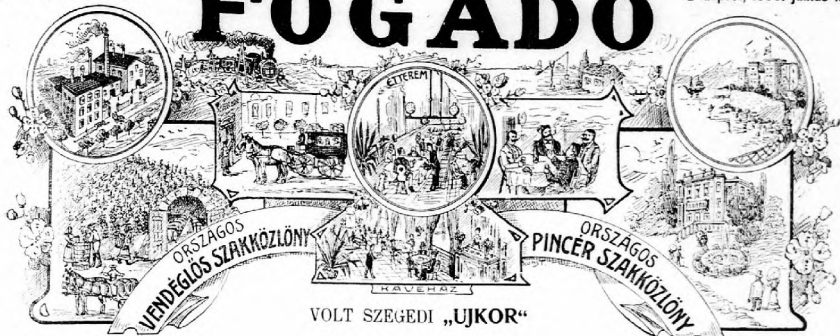


# FOGADÓ



A MAGYAR VENDÉGLŐS ÉS KÁVÉSIPAR, A HAZAI ÉRDEKEIT FELKAROLÓ  
ÉS IDEGENFORGALOM ÉS A HAZAI BORGAZDASÁG SZAKKÖZLŐNY.

SZERKESZTI ÉS KIADJA  
FLÓR GYŐZŐ.

## TARTALOM.

Vendéglősök sörgyára.

Alakuló értekezlet.

Borgazdaságunk.

Egyletek, szövethetek. —

Az étművészet története.  
(G. F. fölolvásása.)

Konyhaművészet.

Pénteki összejövetelek.

Különféle közlemények. —  
Kérem. Hymen hírek.  
A kaposvári . . . Vizsga.  
A Fogadó gyászja. Dr.  
Wagner és Társai. Her-  
ceg Sándor borszűrője.

A gombás szeszon tudni  
valók a poloskáról. A  
gyilkos acetylen. Az asz-  
szony miatt. Oltás. Bal-  
eset a vonaton. Gyász-  
rovat.

Gombák . . . (Láng J.)

Üzleti híreink. (Helyválto-  
zások.)

Hétről-Hétre. — Messze  
földről. (Matsád J.)

Szerkesztői üzenetek.

Üzletek vétele és eladása.  
Helyeszközök. — Hírle-  
tések. — Utmutató.



ORSZÁGOS  
VENDEGLŐS SZAKKÖZLÖNY**FOGADÓ**ORSZÁGOS  
PINCÉR SZAKKÖZLÖNY

VOLT SZEGEDI „UJKOR“

A MAGYAR VENDEGLŐS ÉS KÁVÉSIPAR, A HAZAI ÉS IDEGENFORGALOM ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEK SZAKKÖZLÖNYE

Előfizetés: Egy évre 12 kor. Félévre 6 kor.  
Negyedévre 3 kor.Szerkesztő és laptulajdonos:  
**FLÓR GYŐZŐ.**Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest, VIII., Kerepesi-ut 13. sz.**Vendéglősök sörgyára.**

XI.

**A mi jó barátaink.**

A »Fogadó«-nak régi és igen nagy igaza van abban, hogy a magyar közgazdaságnak egyik ága se lett megáldva az élőködők és más pályátvesztettekkel oly nagyon, mint a mi iparunk. Meg vagyunk mi áldva (igaz hogy a saját közömbösségünk és éheltelenségünk folytán) alaposan az olyan existenciákkal, akik a helyett, hogy foglalkozásuknak a képességükhöz legközelebb álló teret választanak, ide tódlanak a mi nyakunkra, itt formátlanok, gyarapszanak és — élnek és halnak. Azonban még jó, ha az ilyenek a saját üzletük körén belül mozognak és nem vindikálják maguknak azt, hogy ezen szakmai és az ezen szakmát érdeklő más ügyekben elibénk tolakodjanak.

Már pedig, van ily eset elég. Hogy tovább ne menjünk, ott van a magyar fogadós és vendéglős-ipart üzőknek magát szemlélve vezéreül föltöltő »Magyar Vendéglős és Kávé Ipar« című lap, amelyty ugyancsak az utóbbiakból kikerülő s a mi szakmánkat egyáltalán nem ismerő egyének szerkeszteneznek akként, hogy abban folytonosan hol egy és másik hivatásos szaklapot, hol pedig egy vagy másik szaktársunkat támadják. Ezt az egyébként nagyon alacsony gondolkodásra valló cselekedetet ez a lap, megindításakor nyomban megkezdte s egy jó időn által a »Vendéglősök Lapja«-ról igyekezett minden csöpp keresztvizet leöcsarolni, míg azután másokkal és jelenleg a »Fogadó«-val hadakozik — a nem mihozánk tartozóhoz ugyancsak illő módon és fegyverekkel. S ha kutatjuk hogy a műveltebb osztályoknál e rég kiküszöbölt személyeskedésnek mi a rugója, azonnal rájövünk, hogy minderre őket a kenyérrigység, a magukban megfelelő képesség és tudást nem érző embereknek ez az ismert roszakaratu tulajdonsága indítja. Másikömben kissé furcsának tűnik föl, hogy a kenyér miatt épen azok irigykednek, akiknek ahhoz sem jogeimük és semmi hivatásuk sincsen.

Mindezen közben megjegyezni kívánom, hogy az itt fölhozottakkal nem óhajom rekriminalni nevezett lap ellen,

amelynek utóbbi számában a vendéglősök sörgyarával kapcsolatos és réam vonatkozóan egy afféle hátra kiabáló gúnyos megjegyzés foglaltatik, amivel persze az én személyem kisebbitésére, illetve a vend. sörgyára létesítésében való közreműködésem nevétségessé tételére törekszik. Hát csak törekedjék. . . Egy olyan lap főszerkesztője, aki a lapja főnálhatása garanciáját csak a reklámgvűjtés és ezenkívül a Fogadó »Gseft« közleményei ismertette eljárásokban látja, az sem engem, sem egy az én szakosztályomhoz tartozót nem kisebbitet és annál kevésbé tehet nevétségessé egy olyan ügyet, amely a vendéglős szakma tagjai érdekét és gazdasági közjóját képezi.

Egyébiránt a magukat a mi jó barátaink névvel elölendéseink hasonló gunyja és gáncsolodása csak az ezen szakma közérdekeivel kapcsolatos ügyek előmenetelére szolgálnak és azt jelenti, hogy a mi osztályosaink ugyancsak megemerték annak az újabb kornak a személtét, amely mint minden gazdasági és társadalmi tényezőt, ugy mindket is arra serkent, hogy a mi dolgainkat mind magunk és csupán csak az e pályához tartozók végezzük. Nincs nekünk szükségünk sem az emiatt ránk agyarkodó »M. V. K. I.« szerkesztő-féle egyénekre, sem a dolgait velünk jól meg fizetett más idegen elemekre. A mi osztályosaink elég érettek arra, hogy a saját lábukon legyenek képesek járni s elég erősek és tehetségesek ahhoz, hogy a jelenleg folyamatban lévő »Vendéglősök Sörgyárát« valamin az ehhez hasonló bármely intézményt és vállalatot létesíteni és vezetni tudjanak.

Molnár Sándor  
»Orient« fogadós.

**Alakuló értekezlet.** A vendéglősök sörgyára létesítését jelentő s a multkor számunkban említett alakuló értekezlet megtartását a Vend. sörgyára elők, bizottsága, a nagy számban megnyílvánult érdeklődés s a közböjött pünkösdi és urnapi ünnepek miatt, a jövő hét egyik napjára halasztotta. Az alakuló értekezlet lefolyását július 1-én megjelenő számunk fogja ismertetni.

**BORGAZDASÁGUNK.****Felületesség és — jóakarát.**

(A pécsi kiállításról.)

Tuladuna egyik nagyobb városában Pécsen, a jövő évben és pedig május 15-től szeptember hó 15-ig bezárolag kiállítást tartanak. A kiállítás egyike lesz a nagyobb kiállításoknak és azon ugyancsak a legfontosabb érdekekkel kapcsolatos ágak: a mezőgazdaság és az ipar produktumjai kerülnek közszemlére. A kiállításon részt fognak venni ugya a gazdasági, mint az iparos körölböl való egysékek és testületek, gyárak, intézetek és különféle vállalatoknak nagy száma, ugy a mi országnak, miként a szomszédos Horvát-Szlavon országokból, de legkivált a kiállító Pécs városából. Amelynek egyébként t. i. Pécsnek, most minden vágya és igyekvése, hogy ez a kiállítás sikerüljön.

Ami ambátor könnyen meglehet, bárha ugyan ennek az ellenkezője se kizárt dolog. Mert hát nem sok kell ahhoz, hogy egy ily mindenféle érdekek kapcsolatos nagy vállalkozást a nagy decifit s ráfizetés kövessen. Csak egy kis felületesség és tájékozatlanság a rendezésnél s mindjárt kész a — malőr.

A pécsi kiállítás előkészítőiről különben fölteszük, hogy láttak már több ily kiállítást s hogy az 1899-ki szegedi mezőgazd. és ipari kiállítást sem mulasztották el megnézni; amelyhez hasonló lenne most az ő kiállításuk is, azzal a külömböszéggel, hogy a hazai közgazdaság egyik értékesebb része, szőlő- és borgazdaságunk, itt sokkal meglehetősen juthat érvényesítésre. Amit ugyan a pécsi kiállítás rendezőinek nemcsak azért volna fűszükség szemelőtt tartani, mert hogy a Pécs- és Baranya vidéke messze fölülmulja a maga homoki borairól ugyancsak jönevű Szeged és és környékét, de abból az esetből is, amit a pécsi borok jöneve tönkre tételéről sajna, még mindig annyai sokan tudnak. A pécsi kiállításnak ezt a hiedelmet eloszlatni illetoleg a pécsi és baranai borgazdaság régi jó hírneve visszaszerzésére volna tehát szükséges és mindenekelőtt törekedni.

Föltelessük, hogy e kiállítás rendezőinek szinten egyik fontencióját képezi ez a kérdés, és hogy ennek megoldását nemcsak az eddig egy-kétszer közzétett

sajtói tájékoztatás valja, hanem a valószínűség maguk is gyakorlatilag fogják. Csak az a kérdés, hogy gyakorolhatják-e, illetve a kiállítás előkészítése és rendezése nem-e fogja affele szakutcaba juttatni ezt a fontosabb ügyet? A mi impresszióink ugyanis, a kiállítás eddigi rendezése körül szerzett tapasztalatok révén az, hogy a pécsi kiállításon éppen ez a gazdasági rész nem érvényesülhet a maga fontosságának megfelelő módon. Azt is megmondjuk, hogy miért. Mert a kiállítást rendezőbizottság már most az előkészítés kezdetén olyan fölületeséget és egyoldalúságot tanusít, hogy ebből minden egyébre, csak a borgezdaság és az ezzel kapcsolatos részek előnyére nem lehet következtetni. Hogy egyébként ennek némi igazolását is adjuk, csak a kiállítás területén leendő vendéglőkre hivatkozunk, de különösen az egész kiállítás közönség befogadása és ellátására szánt nagy vendéglőre, amelynek sorsát a r-bizottság máris egy olyan vállalkozó kezébe tette, aki a borgezdasággal legszorosabban kapcsolatos ezen szakmában ugyancsak ismeretlen. Igaz ugyan, hogy a helybeli vendéglősöket is fölhitvák a pályázatra, ám arra a területön óriási bérelte miatt egy pécsi fogadós-vendéglős se vállalkozott, ép ahogy nem vállalkoztak volna más vidéki vendéglősök sem. Ez azonban csak kisebb részét képező ügye a kiállítás rendezésének, bárha több bizalmunk nekünk az iránt sincsen, hogy vajjon a kiállító szőlő- és bortermelők megtalálják-e azt az érdeklődést, amelynek a fogyasztó világgal kapcsolatos minden részről, tehát nemcsak a kereskedelem, hanem a fogyasztó vendéglőség részéről, is szükséges megnyilvánulni. A pécsi kiállítás rendezésének egyik nagy hibája az lesz, hogy éppen ez az érdeklődés nem fog látni megfelelő képviseletet; már pedig akkor hiába a *M. Sz. O. E.* vezére, az állami intézmények és más egyes tényezőknek minden jóakaró ténykedése, ha éppen maguk a bortermelők, (ilyenekből áll Pécs lakóinak nagy része) a saját érdekében ugyan csak közel álló ezen ügyek iránt magukban egy csipetnyi jó akaratot sem éreznek.

## EGYLETEK, SZÖVETKEZETEK.

**Diszközgyűlés.** A Bpesti P.-egylet e hó 7-én délután diszközgyűlést hívott egybe, amelyen a Frohner-féle alapítvány kamatait képező 400 koronás jutalom kiosztása volt napirenden. A gyűlésen 40—45 egyleti tag vett részt, akiket az ülést megnyitó *Pauly Antal* elnök üdvözlőlvén, a mai nap jelentőségét vázolta, majd ennek kapcsán nyilvánoságra hozta, hogy a Frohner-féle 200 forintos jutalmat, 7 szavazattal 5 ellenében az egylet elnöke, *Varga István* nyerte el. — Amikor pedig mi ezt a minden évben megújuló diszközgyűlést

esetet a jelen közgyűlés lefolyásának megfelelő egyszerű hűséggel regisztráljuk: még csak annak konstatálásuk akarjuk kimutatni, hogy a *Fogadó* utóbbi számainak a Bpesti P.-egylet és vezetéséről írott közlései a most lefolyt esettel mindenben egyeznek. Azok sem mondanak többet, mint a mi itten kiviláglik, hogy t. l. a B.P.-egylet választmánya nem áll a földadata magaslattal, s ennél fogva nincs tisztában azzal, hogy hatásköre mennyire és mily terre terjed. Azok a teendők ugyanis, amelyeket az egyesület vezetésével kapcsolatban eddig teljesítettek, nemcsak az egyesület érdekei, hanem a szabályokba is bele ütöknek, de nem mondtunk valótlan, amidőn azt állítjuk, hogy a törvény engedélyezte hatáskört is jóval túllépték. Ezt egyébként mi sem igazolja jobban, mint a jelen eset, amelyben a választmány az alapítványozó óhajával ellenkezőleg a 400 kor. jutalmat egy olyan egyének szavazza meg, aki erre a jutalomra mégcsak kombinációba se jöhet. A Frohner-féle alapítványnak ide vonatkozó része ugyanis akként intézkedik, hogy a 400 kor. jutalom mindenkor a B. P.-egylet tagjai közül való olyan példás magaviseletű pincerné adományozható, akit egyuttal a pályáján való előmenetelben, pl. a főpincéri vagy az önállósításra vonatkozó törekvésében is segít. Már pedig a jelen körülményben ennek a ténynek egy legkisebb esete sem áll, amennyiben a jutalmazott egyleti elnök, *Varga István* ezuttal még nem is pincér, hanem az egyletnek egyszerű fizetéses alkalmazója. Már most aztán hogy gondolja ezt a hagyományozó rendelkezésével így nyilvánvalóan szembehalleyező egyleti választmány, hogy ez a cselekedetük így is jó és helyes... Mi egyébként nagyon csodálkozunk azon, hogy a B. P.-egylet elnöke, akinek az egyt. alapítványok körüli eljárását ugyancsak szükséges ismerni, hogy e 200 forintos jutalomra kandidatek magát a hogy azt egy olyan egyleti tagnak nem hagyta elnyerni, aki azt ugyancsak megérdemelte.

## Az étművészet története.

*Glück Frigyes* gasztronómiai előadása az *Urania* tudományos színházban 1906. március 12-én.

Hanem a szakács gráciát kapott és — ha igaz — a pápa öröme meglehetősen nagy. Gerhard Dou, hollandi festő nyónyörű interieurje bizonyítéka annak, hogy még ez a nagy festő is szívesen foglalkozott gasztronómiai motívumokkal, míg *Pieter de Hoch* képe egy hollandi vendéglőbe vezet, ahol éppen osztrigaevés és ostryasütés járja.

David Tennier lakodalom előtti konyhája meleg színeivel, kedves színekkel tünteti elénk a lakodalmi étkezés varakozásteli igazalmait.

Éz a cherrenchiemsei mesés fényes-szerű bajor királyi palota ebédlője, melynek asztala külön e célra szabóval sülyesztő készülékkel van ellátva. Valóságos Tischlein deckdich. Üresen száll le, terítve minden jóval tünik föl.

Ebéd a luxemburgi császári palotában vadászat után 1750 körül. Az első főasztalnál az örökös főkamárás, a másodikkal a főpálca, a harmadikkal az örökös főalkancs és a negyedikkel az örökös főalkancs prezeidál.

Bécsvárosi bankett 1740-ben. Az ebédet Bécs képviselői adták a vidéki városok polgármesterei és képviselők tisztelőtérre. A képek nagy terítésre, mint a felszolgálásra vonatkozó részei ezen ebéd nagyszerűségei és rendkívüli nagy arányai mellett bizonyítanak.

Hölgyeim és Uram!

Közletem előadásom végéhez. De mielőtt befejezném ezt az igénytelen gasztronómiai elmefuttatásomat, engedjék meg, hogy megfigyeléseimet kiterjeszthessem az egyes egyénekre oly irányban, hogyan fogják, hogyan végzik el ezen étkezést.

Minden magyarázat nélküli mutatok itt be egy német tudóst, amint szegényes, sovány ebédjét fogyasztja el, amely hering és krumpliból áll s mégis szinte sugárzik arcáról a hála, mellyel boldogan köszöni Istenének a mindennapi kenyert.

Milyen izgatott ezzel szemben a francia vadász, aki Vernet Károly képen habzsolja dus reggelijét, s mert harsan a kürt hívó szava, aig ér rá lélekezni is.

Milyen megdöbbenő ezzel szemben a fári képe, aki egy fahoz láncolva valóban ijesztő önmegadással fogyasztja szerény ételét.

Megnyugvással, csendes boldogsággal szemlélhetjük Grütznernek képét a retket reggeliző jöképu papot és ennek ugyancsak egyszerű vacsoráját, valamint a német lovagkor pirosképű, jöétrégyu lovagját is.

Mivel pedig témám, amint nyájas hallgatónim látják, ép oly gazdag, változatos, kimeríthetlen, mint maguk az étetek és italok nem és feleségei, nem folytatom azt, nehogy türelmüket kimerítem. Csak még az Eszterházy herceg országi vadászátát, József főherceg egy halászszerű reggelijét mutatom meg, melyet Müller Antal barátom főzött, végül egy ebédet, melyet József főherceg adott a kisjenői vadászaton, maga főzven »az jóféle bakagombócot«.

Szóval ettek-ittak, esznek-isznak mindenütt az emberek és hála Istennek szeretett hazánkban is, mert azt tartja a magyar:

Akármi van vacsorára,

Csak legyen a csutorába.

S jól teszi, hogy ezt tartja, így tartja, mert így teszi jól, ha így mulat.

## KONYHAMŰVÉSZET.

Láng Jánostól.

*Vollan vent a la Toulouse.*

(Pástétom Toulouse módra.)

Vajas zsombókot sütött kis pástétó-mal szárnyas vagdalekkel megtöltünk, egy mirigy és gombából álló fehér ragout öntünk rá a tálalásnál és idej vajas burgonyát adunk melléje.

*Homard au gratin.*

(Tengeri rák sültre.)

Középnagyságu tengeri rákot megfőzünk, villeroi mártással vastagon bekenjük a miután parmezánnal és kevés zsemlyemorzsával behintettük, a sütőbe megsütjük.

*Pêches a la Cardinal.*

(Barack bibornok módra.)

Szép barackokat leforázunk és lehámozá egy vastag vanília cukorszirupban megfőzzük a kihűlés után üvegtálba öntjük; kevéssel a tálalás előtt vastag áttört ribizskét és friss eperzsémeket öntünk s tálaláskor — az üvegtál — egy jéggel megtelt edénybe tesszük.

*Töltött borju borda*

(Bethlen B. módra.)

Cinchober F. től.

A kifejtett bordák egyikét 1 drb sódarra, a másikat 1 drb libamájjal megtöltjük s megszóva, vajban megsütjük; tálalásnál egy ováltl középre, félgömb alakú rizibizit helyezzük, melynek egyfelére az egyik s a másik felére a másik bordát teszszük s a libamájjal töltött bordát perigord mártással és a sódarasat madaire mártással leöntjük.

## PÉNTEKI ÖSSZEJÖVETELEK.

A »Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata« tagjai közelebbi társasuzsonnál a következő helyeken tartják: Junius 15-én, *Breuer József* vendéglőjében, I. Kelehenygy-ut 4. (a Ferenc József híddal szemben.) Junius 22-én, *Horváth Lajos* vendéglőjében VI. Hungária-ut 96. — Junius 28-án, (csütörtökön) *Bischof Pál* vendéglőjében, IX., Vágóhid-utca 8.

Nyilatkozatok-tól föl egyre *Barta-Feischner* Bélának, a B.-F.-B.-né »M. V. és K. I.« című lapja *főszerkesztőjé*-nek a feje. az utóbbi lapjukban megint nyilatkozik, s ebben a »Fogadó« szerkesztőjére vonatkozó össze-mond hetet-havat, tücsököt-bokrot és az ilyen reklám urakat jellemző mindenféle badarságot, miközben a *Fogadó*-t és szerkesztőjét is szeretné alaposan elítéltetni. Csak lassan-lassan azokkal a bogarakkal, tisztelt reklám kollega . . . Majd kitetszik minden *azoknak* a *pöröknek* a végén . . . Amit azonban B.-F. Béla, mint fő-

szerkesztő, immár aligha ér meg, mert mint biztos forrásból értesülünk, azt a néki annyi keserű pillanatot szerző lapot, t. i. a »M. V. és K. Ipart« elszándékozik, illetve elszeretné adni . . .

## KÜLÖNFELE KÖZLEMÉNYEK.

Kérelem. Azon t. előfizetőinket, kiknek a mult lapokkal utalvány mellékellett, kérjük, hogy az utalványok felhasználásával sziveskedjenek esedékes előfizetésüket beküldeni. — *Jóbarátainkat és ösmerőseinket kérjük, hogy a »Fogadó*-t körülben terjesztési sziveskedjenek.

**Hymen hírek.** — *Jung Péter* fővárosi és a mi szakosztályunkban is előnyösen ösmert nagykereskedő és hó 3-án vezette oltarhoz *Kirsch* Boriska kisasszonyt, a Terézvárosi templomban. — *Frischmann* Ernő, volt szombathelyi főpincér *Kasper* Annát és hó elején eljegyezte.

A kaposvári vendéglős irányú szaktanonc-iskola, melyet az oltani derék ügybuzgó vezetőséggel ellátott Vendéglős-egyesület a mult évben létesített, és hó 20-án tartja évzáró vizsgáját. A mi szakosztályunk kiváló vezére, *Glück* Frigyes, akinek a kaposiak iskolája megalapításában is egyik nagyobb része volt, már előzőleg leküldött 50 koronát, amely a szakiskola legjobb tanulója jutalmát fogja képezni.

**A gombás szezon . . .** Borus az ég. hűvös az idő, úgy hogy az öszi-téli föltöltőből és az othoni födel alól senki sem igyekszik kifelé. . . Aminek pedig sem mink, sem pedig egyetlen nyári és fűrdői fogadós vagy vendéglős sem örül. Nem örömlék kivált az olyanok, akiknek egész től és évre valójukat a kellemes és minél melegebb fényt sugárzó nyár szokta meghozni. Mert hát, ha minél melegebb és tartósabb a nyár, a fűrdők és nyári kirándulóokra vagyó publikum annál nagyobb számmal tölti meg az e helyeken ugyancsak nagy kiadással és készütséggel benrendezkedő vendéglőket. Igaz bár, hogy így esetekben a legnagyobb izzadást, a mi vendéglős és pincér kartársaink érzik, amit azonban szivesen kiálnak, ha nem is a végzett nagy teendőknél megfelelő, csak némi fölös haszon is mutatkozik. Ilyesmire persze, vagyis fényes nagy nyári keresetre az idén vajmi kevésnek van reménye, mivelhogy hűvös az idő és folyton beborult az ég. . . Ami persze csak a gombába jó: és hogy ebben a tekintetben mennyire előnyös, legjobban az mutatja, hogy az idej nagy gombatermesben egyes helyeken, mint pl. Bácsperovoszelell és Pétervárt táján 25—28 kilós sulyú és nagy kosarakhoz hasonló óriás gombákat szedtek és szállítottak részint Bpestre, részint Bécsbe. A kosárnyi gombák — mint beszélük,

mind igen kitűnőek és élvezhetőek, s a gombát szeretők ezért csöppet se okolkaj ez a nekünk annyi keserű ségét okozó rossz időt. Ami pedig ha minél kevesebb gombának és minél több sebb napnak kedvezne, — ezt még a gomba rendszert oly melegen kultiváló Láng János, szakács-munkatársunk se bánta.

**Vizsga.** A bpesti pincératanonc-iskola évzáró vizsgájt és hó 5-én tartották (a szaknyilvánosság kizárásával). A vizsgálaton a tanoncok — mint rendszerint — jól feleltek s többen közülük jutalmat is kaptak. A vizsga után lakoma volt.

**A Fogadó gyászja.** A rózsavirágoknak gyönyörű ünnepe, a piros pünkösöd gyász hozott miránk. Az elmúlásnak sok siralmat osztó sötét képviselője közbén toppant s magával vitte a mi sajátj társaságunk egyik hű tagját, munkatársunkat, *Török Lászlót*. Az élet nyarába lépni készülő derék társunkat orvul, észrevétlen támadta meg ez a gyászos lovag, s néhány perc alatt kioltta fiatal életét. A mi *Török* Lacinál alig 37 éves korában bagyta itt az annyi szép örömmel, de még több buval-bajjal teljes életet . . . Betegnek nem látszott, de mégis az volt: régi reumájából eredő belső baj émszette lassan-lassan. Mindzáltal sem maga, sem mi nem hittük, hogy a máskülönben teljes erejében lévő életéhez ily közel legyen a vég. Epen azért mi és sok ösmerősei is a legnagyobb megdöbbenéssel voltunk hirtelen elmulása iránt, mely e hó 4-én, pünkösöd-hétfőn történt, amelynek delutánját mitse sejtőleg s jövedvélrel töltötte a Margitszigeten, ahonnan való hazaterése közben esti hét óra tájban hirtelen rosszul lett, úgy, hogy az alig 3 percre lévő lakására kocsin kellett haza szállítani, amelyről midőn lakására fölsegítették, kétszéri söhajtás után elaludt — örökre . . . A hirtelen és fájdalom nélkül joblétre szenderült munkatársunkat ugyancsak lakásáról, e hó 6-án delután temették el, s a temetésen lapunk szerkesztőségén kívül sok jó barátja és ösmerőse és a Budapesti Pincéregylet — melynek tagja volt — elnöke vezetésével testületileg jelentek meg. Az esős és hűvös idő dacára a gyászház udvara, a kapujára teljesen megtelt s az utcáról is nagyszámu gyászoló közönség nézte a koszorúkkal teleagott gyászkocsin végső utjára menő *Török* munkatársunkat. A résztvevők a *Fogadó* szerkesztősége tagjain kívül jelen voltak: *Ihász* György, a »Vendéglősök Lapja« szerkesztője, *Szűcs* Béla, a »Kocsmáros« szerkesztője, *Springer* József, a »Budapesti Kocsmárosok Ipartársulata« elnöke és az ipartársulat számu tagja, *Varga* István, a »Bpesti P.-egylet« elnöke és sok tagja az egy-letnek és az elhunyt személyes jó ba-

rátái és ismerősei közül: *Wurglits Antal* és *Vilmos vendéglősök*, *Gáttó Karoly*, *Mohos Ferenc*, *Kossa János*, *Jankó Ferenc*, *Bartuszek Ernő*, *Koltay D. József*, *Lakatos Gyula*, *Jan-kay B. stb.* vendéglősök. Ravatalára koszorút helyeztek: a Fogadó szerkesztője, *Wurglits Antal* és *Vilmos vendéglősök* családja, hozzátartozói és menyaszonya: *Kondor Franciska* és a *Bpesti P.-egyet.* Gyászejelentést adtak az elhunytól: *Hozzártartozói*, *Török Sándor* és neje, *sz. Farkas Amália* szülői, ifj. *Török Sándor* és neje, *Török József* és neje m. testvérei és sógornói stb., ezenkívül a »Fogadó« szerkesztője és a P.-egyet. Az elhunyt jóbarát és munkatárs iránti igazi szeretet és tiszteletet jelenti az a részvét, amit az elköltözött sok jó barátja és ösmerőse úgy a fővárosból, mint a vidékről fejezett ki szóval és levélben lapunk szerkesztőségének. E részvétel mély bensőségét jellemzik *Reverenciás István* alsó-lendvai vendéglősnek, aki közelből maga is a legnagyobb gyászcsapáson ment keresztül, itteni sorai:

A magam rettetés gyászában is megrendülve adtam tudomásra, hogy *Laci meghalt!* Hogyan, lehetséges ez... Lélekben, szíven ott vagyok abban a szobában, ahol onok azt az óriási munkát végzik azokért, akik majd csak később tudják meg, hogy vannak, vagy voltak igazi munkás és igazi onellen emberek. Gyászoló, igaz barátjuk, *Reverenciás István*, Alsó-lendva.

Ezt és csöndes zokogását, fájdalomtát öreg, beteges szülőinek, gyászos sóhajt testvéreinek és menyasszonyának és szomorú bándokását jó barátának, sok jó vendégől és pincér ösmerőseinek, nem halja, nem érzi márt a mi munkatársunk, aki a fővárosi központi-tenető csöndes hantjai alatt alussza mélyeséges nagyálmát. Aludjék és pihenjen örök békességben...

**Dr. Wágner és Társai.**... Ez valójában címe egy fővárosi gyári cégnek, mely a mi üzletünket is érdekli hűtők, jég és sörkészítéssel és más hasonló készülékek előállításával foglalkozik. A nagyobb, illetve forgalmasabb üzletek persze, a mi szakmánkban eszköztől, azaz hogy eszközölné, mivelhogy az ilyen eszközöknek legjobban ebben az ipari körben van kelendőségük. Minél fogva ez a fenti gyári cég leginkább ebben az irányban igyekszik érvényesülni s a vendégösszakhoz tartozókat reklám és több eféle módon hívja föl a különféle hűtő és sörkészítékre. Hogy aztán a mi iparunk izei esetében hogy járnak Dr. Wágner és társai aparátjaival, ezt Löbl Mihály és fia kaposvári vendéglős szaktársaink és egy másnámban történt olyan eszté bizonny, hogy *Löbl Ferenc* (L. M. fia) április 24-én nevezett cégén egy 125 koronás sör-aparátust rendelt lefizetésre, oly kikötéssel, hogy a készüléknek május 1-én a helyszínén. Kaposvárt kellett volna lenni. Am a májusi 1-5-é, de a 15- és 25-ik is elmult anélkül, hogy a sörkészítők megérkezett volna, bárha azt Löbl F. többször megsürgette. *Löbl Ferenc* vendéglős, akit mint egész Kapos, úgy mi is jól szituált és vagyonos vendéglősnek és személyesen ösmerünk, a Dr. Wágner és T.-nak a vendéglős üzlemből illető ezen fölültesében azt a magyarázatot látja, hogy nevezett cég a rendelt aparátust vagy nem volt képes elkészíteni, vagy esetleg a rendeléményt a haz-

nálhatóságának meg nem felelő rossz volta miatt nem merle a rendes időben elküldeni. De bármilyen eset is áll, szerinte ez a cég készítményének megbízhatatlanságát jelenti, miért is a szerződésértelleg kötött rendelémény elem fogadásáról — fenti céget Löbl szaktársunk a határidőig jóhonnapp meghaladólag, vagyis május iparunk értesítelése. — Nekünk a mi gyári iparunk eredményeire kezelettségesség jellemző ezen esztéhez csak az a hozzájárulásunk, hogy vendéglős szaktársaink a hasonló szükségletük beszerzésénél s az ily cikket előállító Dr. Wágner és T.-sai-féle gyári céggel szemben több óvatosság és figyelemmel való eljárást ajánljuk.

**Öltás.** Miként az oltott fa csak szelid és nemes gyümölcsöt hozhat, úgy a hasonló procedúrán átmenő emberiségből is csak szelid erkölcsössé hajlamok sarjadoznak. Minél fogva ösi szokás, hogy az embereket már csecsemő korukban alávetik ennek a nem épen kellemes mulatságnak, és ugyancsak, ennél fogva hívták föl a fővárost IV. kerületének előjárósága az érdekelt iparosokat (közülük természetesen pincértanoncot szerződtető vendéglősöket is) hogy *tanoncokat* mindaddig nem szabad szerződtetni, amíg 12 éves korukig való újra oltása igazolva nincsen.

**Herceg Sándor borszűrője.** A barcsi vasuti vendéglő derék üzletvezetőjének a mi üzleteinkben praktikus találmannyárol egy izben s még szegedi »Ujkorunkban emlékeztünk meg. A mi Edison-unk ugyanis abban az időben egy a söröcsapokat biztosító készüléket talált föl, ami leginkább a *gebindben* dolgozó főpincérek hasznára volt, míg nem sokára rá egy s a bármily irtartalmu hordóból leeresztett bor illetve a hordóban lévő bor mennyiségét mindig pontosan mutató hordócsapot talált ki. De fődözött föl és készítettett ezenkívül több apró s a nála és több vendéglőben ugyancsak sikerrel alkalmazott praktikus dolgot is, mi ezidőszert egy a jelenleg használatban lévő posztó kalapok és többi itatások helyettesítésére szolgáló olyan borszűrőt talált ki, amely nemcsak az eddigi szűrők igényelte bibelődő és hosszadalmas eljárás szünteti teljesen meg, hanem a szűrőt bor tisztaságát és gyors lefolyását is biztosítja. A jelenleg szabadalom alatt álló, s a vendéglős és főpincér szaktársaknak ugyancsak nagy előnyére való ezen borszűrő egy példányá lapunk kiadóhivatalában közszemlére van téve, s ennek praktikus voltáról mindenki meggyőződést szerzezhét. Herceg szaktársunknak ezen bárki által könnyen kezelhető és automatociszéri borszűrőjét olvasóinknak közelebb fényképek felvételben is bemutatjuk.

**Tudnivalók a poloskáról.** Jó tudni sok mindent ezen a világon. A többek közt azt is, hogy ez a kellemetlen háziállat, t. i. a poloska, mily tekintetben hasznos, illetve kártékony az emberiségre nézve. A Pasteur-intézet egyik kiváló tagja, a híres tudós tanár híreből amló *Mecsnikof*, például

a poloska életét hosszasan tanulmányozta és eközben arra a tudatra jött rá, hogy a poloska nem hasznos, mert himlőnek és a nyakszirt merevedésnek valóságos terjesztője Minél fogva minden fogadóst, de különösen a fővárosiak (közülük *Budapest főváros*) lakóit is arra hívja föl, hogy amennyiben a poloskák életkörüből nagyon sok fontos apróságot lehet megtudni, figyeljék meg őket, és aztán annál inkább is pusztítsák ki, mert ezen az alapon a kizusztítás igen könnyen válik lehetségessé. Szóval a poloskákat tanuljék és pusztítsák, mivelhogy ez is a tenni és tudnivalók közé tartozik.

**Az asszony miatt.** Minden bajnak, veszedelemnek asszony az okozója — mondta Plató, a legregibb görög bölc. Amit szintén így és sajnos kellett tapasztalnia *Litke Lőrinc* pécsi pezsgő-gyárosnak, kinek szép, fiatal felesége, amíg ő hosszabb ideig tavol járt, valami Cvetkovits közigyakornokkal balósvényre lépett. Mikor aztán hazajöttével az esetet megtudta, a csábítót fölhipta, hogy feleségét, akitől el fog válni, vegye el, s amidőn Cvetkovits az ezen nyilatkozatot vonatkodott aláírni, a nyílt utcán háromszor utána lölt, úgy, hogy a Hajófogadó kint álló főportását s az emelet ablakból kihajoló szobaasszonyt is majd megsebezte. De kapott vagy két golyót a háziárat is, akit míg az orvos vett gondosába, Litke L. a főkapitányhoz ment, ahol jegyzőkönyvet vettek föl az esetről s aztán szabadon eresztették. A csalfa asszony pedig most odahaza, Körtömden gondolkodik az egyszerre két derék embert veszedelembe döntő tette fölött.

**Baleset a vonaton.** A *Máv.* humanuságára valló lehet az a körülmény, hogy a személyvonatokon utazó termelő és az ezzel érintkezé kofai és egyéb termelő közvetítő osztálynak megengedi, hogy a szükségesé kézi podgyáson kívül nemcsak a tej-, turó-, vaj-, tojás, tejföllel (mely rendszeren egyéb csöpfungyala s padoy lököt) s több ily holmival tele pakkolt és óriási kosarakat, hanem a zsákokba kvártélyozott malackákat és csipogó baromfikacskákat is a személyükkel kapcsolatos kúpeban utatassák. S ahogy a kalauz nem szól az ily terhekkel lévő pasasoknak, így egy nem tesz kifogást a II-od osztály utasoknál sem, kiknek legelőbb rendszerint egy-két kis és egy 40—50 kilós nagy *kosárpodgyász* vagy bröndön kíséretében teszi meg az aránylag rövid utat. Az ily rengeteg csomagos utasoknál persze, mi többször megtörténik, hogy egy-egy sulyos brönd, hol egyik, hol másik utazó fejére esik, a *Máv.* humanusága szép dicséretére. Így történt aztán a március elején Bpestre utazó *Schreiber* Lipót kaposvári kávéssal is, akinek lábára Bpest és Kelenföld között, egy

sulyos ruhás kosár esett, aminek sulyos következménye 2-3 hónapos ágybafekvés és az lett, hogy lábán operációt kellett végezni. A véletlen és erős szervezetenek köszönhető, hogy Schreiber szakértársunk e vonati balesetből származó sulyos bajt kitudta alni s hogy egyik lábát el nem veszté, amit ugyan a Máv. humánusan érző vezetősége sose pótolni vél, ép miként a több hónapi betegség által vesztett üzleti jövedelmét se fogja kárpótolni.

**Sütemény, tisztát!** — Egy idő óta a nagy közönségnek, illetve a kávéházba járó vendégeknek, valami  $\frac{1}{2}$ -re való százaléka, ezenkívül a sajtnak egy kisebb része és azután a pékek is, sehogyan sincsenek megelégedve, hogy a kávéházakban a kosarakba rakott gebedikkel minden vendég összeüleit, összepatogatja, igaz ugyan, hogy ez már ósidók óta, vagyis a mióta csak kávéházak léteznek, is így volt, de hát ez csak volt, — a voltira pedig még I. Lebaudy ó felsége sem ad semmit se, és így az a fő, a mi most van, azaz hogy a mit a jelen modern korszak szab elénk. Ez pedig azt diktálja, hogy a péksüteménynek olyan tisztának kell lenni, mint a nap s azt még a lenge szélfulalomnak sem szabad megtapintani, nehogy emberi kéznek. Ergo, mondja az egy negyed százaléknyi kávéházi vendég és a sajtnak ide csatálkozott része, hogy a péksüteményeket illetőleg hatóságai szabályokat szűkséges hoznia, hogy azokat aki el nem fogyasztja, meg se érthesse. Ugyanilyen értelemben döntenek a pékek is, azzal a különbséggel, hogy ugyan szabad a kávéházi asztalra fölrakott süteményt megfogni, meg is tapogítani, csakhogy az ilyeneket azonnal dezinficiálni, az az hogy külön egy szekrénybe kell felretenni a kávéház tulajdonosnak zsonleprezli számára. Az ám, hogy ni! — mondta erre egy fővárosi főpincér (az Abbazia kávéházból) — hiszen ezek a pékek teljesen jó uton járnak. És nyomban levelet szerkesztett és elküldte egy fővárosi 2 krajczár lapnak, s abban oda nyilvánította nézetét, hogy minden főpincér minden vendég elől csak 2 db süteményt rakjon, s ha illető megeszti a 2 db kiflit, jó, ha pedig nem, — a megmaradt 1 db a péknek adódjék vissza — süteménymorzsa számára...

**A gyilkos acetylen.** Az újabb kornek ez a hőbortos alapon összeállított világító eszköze, eddigelé ugyancsak sok végzetes bajnak volt és lesz ezentul is (amig csak valami hatóságai intézkedés közbe nem szól) az okozója. A pünkösdi előtti napokban megint két áldozatot követelt, és pedig *Tivald Mihály* pápai vendégloást és — szolgáját. Akiknek ez a szerencsétlen esete úgy történt, hogy a vasutnál lévő *Tivald* vendégelőben a m. hó utolsó nap-

ján, este sötétedni kezdtek a lángok, mire a vendégloás a fejelesztő kamrába ment, hol a sötéttség miatt gyufát gyújtott. Ebben a pillanatban, a valóságos mély okból kiomlótt gáz fölrobbant éj oly erővel, hogy a vendégloás épülete csak a tetőnél kapcsolot fejlesztőt teljesen romba döntötte; a romok *Tivaldot* teljesen eltemették, míg a szolgát az erős légnomás szintén halálra sebezte messze lökte. A szerencsétlenül járt és nyomban meghalt vendégloást péteken, míg a háziszolgát harmadnapra temették el igen nagy részvétel mellett.

**Gyászrovat.** *Kocsy Antal*, borosjenői és országszerte előnyösön ösmert fogadószaktársunk, május hó 31-én rövid szenvedés után joblétre szenderült. Megboldogult szaktársunk temetése e hó 3-án az aradi közkörházból, ottani szaktársainak nagy részvétel mellett történt. Elhunytát bánatos özvegye és három kis árvája siratja. Áldás és béke halmaira.

### Gomba a konyhaművészetben.

Dacára, hogy a gombának konyhai érteke szak szempontból régen ismeretes, a közönség körében eddigelé még se tudta azt a helyét elfoglalni, amely a gombát mint élelmiszert megilleti. Ez annál inkább is nagyobb hiba, mert az erdeihusnak joggal nevezhető gombához még a legszegényebb ember is könnyen hozzá juthat. Amilyen mérvadó a tojás fehértartalom az élelmiszereknél, a gomba ugyancsak olyan elsőrendű helyet foglal el a vegetabiliák közt. A legújabb vizsgálat szerint a kucsma gombának 33-tól 37 százalék, míg a nemes champignon gombának 45 százaléknyi a tojás fehértartalma.

Hol keressük a hibát, hogy ezen kivételes alkatrészekből álló élelmiszert nem fogyasztatik oly mértékben, ahogy kívánatos volna?

Erre könnyen felelhetünk: A közönség fél a gomba mérgezősét. — Ez a félelem ugyan meg is van okolva, mivel igen sok betegség, sőt haláleset a gombák élvezetétől eredt. Am, ez mind elhárítható a gombaneműek ismerete által, mely körülményhez azonban nemcsak a mérges és nem mérges gombáknak egymástól való elkülönítése tartozik, hanem a gombák kezelése és elkészítési módja is. Van rá kimutatás, hogy a gombáktól keletkezett mérgezősének, majdnem több mint a felére, a kevésbé mérges gombák rossz kezelésétől keletkezett: tudniillik a gombát szedése után lehetőleg azonnal szükséges megtisztítani és elkészíteni, mert a gombának nagymennyiségű nedvtartalma, a gyors rothadást elősegíti, és ilyen gomba elfogyasztása többnyire bél és gyomor görcsöket idéz elő Sokkal kevesebb a mérges gombák száma, amint hisszük.

Eddig ugyan minden gomba, amely az elvágással tejet eresztett vagy színt változtatta, mérgesnek találtott, de vannak, akik a szemérsce, kucsma és champignon gomba kivételével minden gombát mérgesnek tartanak. Ezek azonban ép olyan valótlanságok, mintahogy az ezisztáló és hagymának eléggé ismeretes gyakorlata felel meg az igazságnak s ez csak afele babonának tekinthető. A valóság az, hogy szakembernek mint magán, mint pedig üzleti érdeke, hogy a különbségeket megtanulja.

A gomba legjobb ismerői a tanítók. Igen kívánatos volna, hogy szakiskolai oktatásunk erre a tere is kiterjedjen, s hogy e szak művelői már tanonc korukban elsajátítsák ismeretét a gombának, ami a modern konyhaművészetnél ugyancsak nélkülözhetetlen.

*Láng János.*

### A pincérség ügye.

(A Bpesti P.-egyletől.)

Jól van már nő, a dolgok teljes logikai rendben és épen úgy folynak a Bpesti P.-egyletnél, mint ahogy a „Fogadó” ezen közleményeiben hírül adva és jelezve voltak. Varga elnök egyszerű mint egyleti alkalmazott, hajszálnyira se tért el az eddigi vezetés irányától, s a Bpesti P.-egylet hajóját viszi egyenesen neki az örvénynek. Ha azután valami végzetes balsors éri az egyeletet, mit törődik, mit gondol ő azzal. . . Az ő zenája, hála a helyközvetítői és a bankosvilág égenek, rendben van már. Van pénze, vagyonja, kocsija, lova s kifolyólag mindez a B. P.-egyletnél jelenleg gyakorolt vezetéssel, amelyet addig-addig gyakorolt, hogy végre a P.-egylet Frohnerfele alapítvány 200 frjtát is megkapta.

Hogy mennyire mondhat igazat a „Pincérség ügye” sorozatos közleményei, ezt legjobban ismét ez a 200 frjtos jutalmi ügy bizonyítja. Erre az ügy feljelenyre különben az egyletnek be nem folyósítható és tisztán látó tagjai is megmozdultak, sőt egykettő kilépését is bejelentette az egyesületből. Mindnyája pedig a — néhány intímuszt képező tagot kivéve — fölháborodva tárgyalta ezt az ugyancsak halatlanság számba menő eseményt, hogy az egyesületnek egy arra érdemesült tagja elől az alapítvány kanonistáit épen az elnök vitte el, aki . . . annál inkább is jótalanabbul cselekedte, mert ő mint egyszerű egyleti alkalmazott, tehát nem pincér, az egyesületnek erre a 200 frjtára még csak nem is aspirálhatott. Az alapítványozó világosan meghagyja, hogy az alapítvány kamatait csak pincér, és olyan pincér, aki foglalkozásban van, nyherheti el.

Erthető-és megokoltan található-e

tehát, hogy az egyeslet tagjai konsternálva vannak s hogy egy nagyobb része már ugyan csak szeretné, ha az egyeslet eme balsorsát, valamely jobb véget elvinné a fejük fölül? A saját érdekeit és számadásait nagyszerűen megtaláló elnök s egyszerűen egy alkalmas azonban minderre és minden más főláborodásra, mitse ad, csak had habozogjanak és békétlenkedjenek, és csak had' nőjőn s szaporodjon az én jóvödelmem, hogy honnan és mily módon, — azzal ugyan én vajmi keveset törődöm — gondolja magában, az egyeslet balsorsa illetve a saját haszna szempontjából nagy zseniánsan számító egyleti elnök.

Az egyesletnek egy volt és a fenti eset miatt kilépett tagja N. J. a mult napokban, egy olyan alkalommal találkoztott az egyeslet elnökével, (egyszerűsint egyl. alkalmazott) amikora a fogatjáról szállott le. — No-o? mondta néki és kezeivel a kocsiolovakra mutatott. »Igen, — felelt a megelpett elnök — vettem egy olcsó fogatot, mert a villamos nagyon sokba kerül. Azt a villamos ráncát ennek a kocsiolvasföldgolyó-bisnak! Az egyeslet legtöbb tagjainak villamosra se jut, s előlük saját fogatán halad a szocializmus és a szabadnap jegyében indult magas reformcéljai felé...

*Matsád János.*

## ÜZLETI HIREINK.

**Figyelmeztetés.** Aki lapunkat bármily okból a rendes időben meg nem kapja, kérjük lapunk kiadóhivatalát egy levelező-lapon értesíteni.

**Uj vendéglős.** Pécsent a Metsek-egyesület tulajdonát képező tettei nagyvendéglőt *Krautvig Ferenc* előnyösen ösmert főpincér szaktársunk kibérelte s azt megfelelően berendezve, a pünkösdi ünnepekben nyitotta meg. A régi közönség legszebb kirándulója új vendéglősenek kellemes nyarat és sok sikert kívánunk.

**Budapest** — az Andrássy-uti Földy-Lajosné-fele kávéházat *Wiener Dezős* a Francia kávéház főpincére megvette. A kávéház jelenleg átalakítás alatt áll.

**Hauer Bercei fogadója.** A kalvinista Róma gentri fogadója, *Hauer Bertalan* kiváló szaktársunk, Debrecennek egy a mai modern kor szerinti előkelő fogadót készülni emelni. Mely célból a napokban megvette az ottani Bulter-féle (Európa néven ismeretes) házat s ennek és a szomszédjában lévő Marjalaki ház telken építteti a nagy éttermet és kávéházal rendelkező szállodai üzletet. *Hauer szaktársunk* nagy vállalatához eleve is sok szerencsét kívánunk.

**Tatán** az Otthon kávéházat *Papp András* volt miskolci kávé megvette

s azt új rendezéssel és saját kezelésében június 1-től intézi.

**Pápan** a Hungária szállodát Ötvös S.-től május 1-én *Böhm Bertalan* megvette s annak éttermi és kávéházi helyiségeit valamint a szobákat újonnan rendezte be és villany világítással látta el. Az új tulajdonos a kiváló csinnal füstölt kávéház és étterem ünnepeit megnyitását a pünkösdi ünnepekben eszközölte.

**Zsombolván** a vasuti állomással szembeni Vasut szállodát *Mesényi Imre* kibérelte s azt saját vezetésébe a m. hó utolján vette át.

**Rehling János**, ismert pécsi vendéglős, ugyanott a Deak-utca 6-ik sz. alatti házat megvette, amelyet szálloda és vendéglőnek alakított át. A mai modern igényeknek megfelelő szép berendezéssel ellátott üzlet *Rehling szaktársunk* a m. hó elejével nyitotta meg.

**Kávéház vétel.** Makón az Otthon kávéházat *Pártos Adolf* előnyösen ösmert kávé szaktársunk megvette s azt megfelelő rendezéssel május 1-én nyitotta meg újból.

**Albert Viktor fogadója.** Albert Viktor ismert nevű fővárosi vendéglős, Csongrádon megvette a »Magyar király« fogadót *Goda István* szaktársunktól. Uj fogadós szaktársunk a közelebbi napokban veszi át új üzletét.

**Kisteleken** a községi nagyvendéglőt *Huhman József* átalakította és több vendégzobával bővítette ki. A nagy új új berendezéssel ellátott üzlet megnyitása e hó folyamán lesz.

**Jászberényben** a megszűnt Japán kávéházal szembeni saját házában *Erdős István* ismert vendéglős szaktársunk vendéglőjét kávéháznak alakította át, melyet modern berendezéssel ellátva e hó elején »Tulipán« címen nyitott meg. Hogy pedig a jó bort és konyhát szerető közönség se érezzen hiányt, nagyobb szabású vendéglőjét most építteti, melynek megnyitása szintén nemskóra lesz.

**Nagykőrösi** új *Dini Dénes* egy a mai kor igényeinek megfelelő vendéglőt rendezett meg, amelyet ünnepelesen a m. hó elejével nyitott meg.

**Uj kávé.** Kiszszébenben a Spertling-féle kávéházat és cukrázdát főpincér karunk egyik közismert tagja, *Kassai Adolf* megvette, s azt új eleganciával ellátva és berendezve e hó 15-én nyitja meg. Uj kávé szaktársunk vállalatához sok szerencsét kívánunk.

**Makón** a Rankl-féle vendéglőt *Baló Mátyas* ismert vendéglős megvette és azt saját kezelésébe e hó végével veszi át.

**Fogadó kibővítés.** Hatvanban a Nemzeti fogadó tulajdonosa, *Schwartz Emil* szaktársunk kibérelte a fogadó szomszédjában lévő *Lefebert-féle*

helyiséget, amelynek gyönyörű kertjéből nyári éttermet rendezett meg. Az ünnepeit megnyitja e hó 3-án volt.

**Fogadó átvétel.** Jászberényben a Lebel fogadót *Borgida Farkas* több fűzesabonyi vasuti vendéglős június 1-én átvette. Mi vállalatához kívánunk sok szerencsét.

**Kern József** előnyösen ösmert pápai vendéglős szaktársunk u. ott a Kossuth Lajos és Petőfi utcák sarkán egy csinos berendezéssel ellátott és több helyiségből álló sűrűdelt létesített. A máris nagy látogatottságnak örvendő szép üzlet *Kern szaktársunk* a m. hó 1-én nyitotta meg.

**Kemény Béla**, a makói Korona fogadónak huzamosb időn át volt főpincére az ottani Vigadó vendéglőt kibérelte. Szakavatott új vendéglős szaktársunk a nagykiterjedésű üzletet május 1-én vette át.

**Uj vendéglő.** Kisteleken, a fűtácán újonnan épült saját házában *Nemes Kovács Pál*, ismert vendéglős, egy több helyiségből álló csinos vendéglőt rendezett meg, amelyet *Polgári vendéglős* címen a jövő hóban fog ünnepelesen megnyitni.

**Kerestetek.** T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek holtét, a megtudni óhajtottakkal egy levelező-lapon tudatni sziveskedjenek.

**Pintér Gyula**, hosszabban Balassagyarmaton és ugyancsak itt (és később Bpsten) alkalmazott *Milletts Gyula* pincérrel holtétre nézve *Zámolyi Dénes* fők. (Kisecél, Korona szálloda) kéri a kártarsakat, hogy illetők címét egy lev. lapon sziveskedjenek vele közölni.

A »Fogadó« L. olvasót kérem, hogy öz. *Csuthi Péterné* holtétéről, — aki mint szakácsné, kolozsvári nagyobb szállodákban és utóbb Deesen működött, — egy lev. lapon sziveskedjenek (G. S. Kolozsvár, *Központi fogadó*) értesíteni. Az értesítései eleve is köszönettel megfejezem ki.

**Erdő János**, kecskeméti születésű éthordó holtét E. J.-né urnó (Szeged, Ipar-utca 10.) kéri egy l.-lapon tudatni.

**Renováció.** *Doffing Frigyes* szaktársunk, a Dobány-utcai Dvorzsák-féle vendéglőnek máris népszerű gazdája, üzletét e hó elején egész ujjan renováltatta és rendezte be. *Doffing szaktársunk* üzletében tehát minden szép és új, csak kitűnő turós rétese és káposztája marad a régi...

**Kiskundorozsmán** a fűrdő és vendéglője bérletét *Richter Lajos* ismert szakember nyerte el s azt saját kezelésébe május elejével vette át. A jó konyhájáról is előnyösen ösmert szaktársunknak sok sikert kívánunk.

**Caládi örm.** *Gombós Lajos* előnyösen ösmert fővárosi vendéglős szaktársunkat kellemes ajándékkal, az új leánybábalval lepte meg derek nejje. Az új honleány *Böcögőné K. Annamária* Huska, Irénke és Pirokskára kereszteleli.

**Szombathelyen** a kereszt-utca 6-ik szám alatt lévő saját házában *Dvorzsáky József* egy a mai kor izlésének megfelelő csinos vendéglőt rendezett meg, amelyet ünnepelesen a mult szombaton nyitott meg.

**Kaposváron** a Berzsenyi-utcaban lévő Mátyás király kávéház és vendéglőjét **Butsky Péter** egy tágas és fedett udvari vendéglővel bővítette ki, s ugyan-csak most alakítja át és rendezte be az üzlethez tartozó nagy tánctermet is.

**Helyváltozások.** — **Budapest** az Otthon és Hirnaplók köre vendéglője főp. állását **Dióssy Agoston** szaktársunk helyét **Kerkapoly József** foglalta el. **Gombóc János** a kővághid kávéház főp. állását töltte be.

**Kirschner Gyula** Reszó a szegedi kis Kass vendéglője főp. állg. foglalta el. **Tiefenthaler István** a "szekesfehérvári Magyar kinyúl" szálló főpincérei állását töltötte be. **Wlástis Kázmér** a szombathelyi vasuti vendéglőben éthorádi állást nyert. **Magyar János** a kassai Európa fogadó étermebe lépett be. **Dubrowa Károly** Szabadkán a Nemzeti szálló kávéháza fizető-pincérei állását töltötte be. **Harkány-fürdőn** a nagyföldő főpincérei állását **Rougmont Tivadar** s u. ít. a szobapincérei állását **Lengyel Viktor** foglalták el. **Egrests István** a győri Royal nagyföldő pincéi éterme főp. állását foglalta el. **Ricsa Jakab** a nagyváradhelyi Transylvánia szálló főpincérei állását töltötte be. **Nagykárolyban** a vasuti vendéglő főp. állását **Hencely Jenő** foglalta el; u. ít. m. éthorád **Szegi József** nyert alkalmazást. **Kapostvárt** a Korona fogadó kávéházában **Háldás Imre** főp. mellett **Hermann Gyula** a r-füzőp. és **Fekete László** a s-pincérei állást foglalták el. **Deutsch Lajos** a Fiume kávéház főpincérei állását töltötte be. **B.-Berényben** a Lengyel nagyszálló főp. állását **Dorner Dávid** s u. ít. az ételapó-éthorádi állást **Somorjai C. Lajos** foglalták el. **Pécsért** a Nádor szálló főp. állását **Sámsón István** töltötte be. U. ít. m. éthorádok **Palkovits Ferenc** és **Matics Mátyás** vannak alkalmazva.

A Vadember fogadó főp. állását **Güttessell János** tölti be. **Babay Ferenc** az Otthon kávéház r-füzőp. és **Margánovits Lajos** a Hungáriai sörözője főp. állását töltötte be. **Nagy István** a Royal kávéházban a tekepári állást foglalta el. Az Aranyhíd fogadónak, **Nagy Gyula** és **Simon János** mint éthorádok működnek. **B.-Boglárán** a Vasut fogadónak **Brucky Zsigmond** főpincérről az ételapó-éth. állást **Házt Ede** intézi. **Pápán** a Hungaria fogadó főp. állását **Oslányi József** töltötte be. **Rozmán Gyula** a Gaál-söröde főp. állását foglalta el. Az Otthon kávéház és söröde főp. teendőt **Sandy Reszó** és **Tonnesz Ede** intézik. **Moravcsék Ferenc** az új-dombóvári vasuti vendéglőben régi éth. állását újból elfoglalta. **Barcsón** a korona szálló főp. állását **Guttman Károly** tölti be. **Omisch Ignác** Barcs és vidéken e ösmert kaptárs a legenyemihályi v-vendéglő főp. állását nyerte el. **Bükky István** a kis-celli Hungaria szálló főp. állását, **Magyar Bódog** pestorsényi vasuti vendéglő főp. állását foglalta el. **Erdeltis Lajos** Pöstyénben a Gyógyház étermeben éthorádi állást nyert. **Nagybecskereken** a kaszinó nyilvános étermei főpincérei állását **Schausz Mihály**, a Pest fogadó étermei főp. állást **Horváth István** u. o. a kávéházi főp. állást **Ostó János** töltötte be. **Horváth P. Jenő** a Rozsca szállóban mint éthorád működik. **Nagykiskindán** a városi fogadó főp. állását **Báts Gyula**, a szobap. állást **Engel Lipót** töltötte be; a Nemzeti szálló főp. állását előleptetés folytán **Hahner Ferenc** nyerte el. **Zimonyban** a Grand fogadónak **Schmiederer Keresztély** éthorádi alkalmazást nyert. **Siklósán** a Pelikán szálló fizetőp. állását **Görgy Károly** u. o. a kaszinói fizetőp. állását **Illés Pál** töltötte be. **Makon** a Nemzeti szálló főp. állását **Batka Mihály** töltötte be. **Nagykovácsán** a városi fogadó szobap. állását **Foky Ferenc** foglalta el. **Jászchényben** a Lehel fogadó főp. állását **Geller Samu** a szobapincérei **Jancsics János** és a r-füzőp. állását **Stern Sándor** foglalták el. **Galánygyőzén** a Bruckner fogadó főp. állását **Valyach János** töltötte be; míg mellette **Nagy Lajos** és **Valyach Gyula** éthorádok működnek. **Németh István** a rozsnóvi Weinberger fogadó főpincérei állását töltötte be. **Dióssy Agoston** szaktársunk a fonódyi nagy fogadó

főp. állását tölti be. **Kosztka Frigyes** a síófoki Fogas nagyfogadó főp. állását jún. 15-én foglalta el. Szovát-fürdőn a kávéház-cukrársz. főp. állását **Dukits Gyula** töltötte be; u. ít. **Winkler Ferenc** s-pincérei állást nyert. **Herkulesfürdőn** a Gyógyház (Kursalon) kávéház főp. állását újból **Briher Kálmán** töltötte be, míg u. ít. **Kráth István** s-pincérei állást állást nyert. **Palics-fürdőn** a nagyvendéglő üzletereve főp. állását **Horváth Lajos** töltötte be; u. ít. **Lázár Lajos** fizetőpincérei és **Steiner Mátyás**, **Petrík József** és **Mamusits Mihály** éth. állást nyertek. A kisvendéglő főp. állását **Almás Lajos** foglalta el. **Csuka János** m. számban tévesen **István**-nak írta; a sz.-brodi Sargaház főp. állását töltötte be.

## HÉTRŐL-HÉTRE.

### Messze földről . . .

Messze földről, szellők hátán,  
Gyorsan szálló posta szárnyán,  
Szállott egy kicsiny levelem,  
Messze földre — Budapestre.

Mert itt lakik az Ó fia,  
Kinek a levétlét írta,  
Mélyre (hogy nyugodjon lelke),  
Rá írta : saját kezébe.

Szegény anyám! 'te jó lélek,  
Hej, de áldott szived neked,  
Még akkor is félt a gondod,  
Mikor kis levélked írod.

D' azért a belső sorába,  
Lelke örömet kitarja,  
S a boldog érzés elfogja —  
Hogy fűának semmi gonja.  
Azt hiszi az én jó anyám,  
Hogy a szerencse nevet rám;  
Hogy jó módban és nagy fényben,  
Fut vídámán az én étem.

Hej, jó anyám bár úgy volna,  
Miként lelked véli, tudja,  
S bár életem sose lenne,  
A nélkül gond s balszerencse.

De te csak hídd azt a szép s jót,  
Én meg nem írom a valót;  
Mért is írnam, hisz' ha tudnád,  
A bu ege szakadna rá . . .

Másdaján.

## Szerkesztői üzenetek.

Kéziratokat nem adunk vissza. — Névtelen levelekre nem válaszolunk.

L. J. eng. jog. Ebben az ügyben forduljon egyenesen a p-igazgatóság föltöltése a pénzügy-miniszterhez s az intézőnő s a jelzett értelemben elkészített kérvényt benyújtás. végett küldje be mihozzánk, 10—12 nap alatt az ügy rendezése. — **K. M. Pápa.** Egy magyar-német és magyar-francia szótárt A. k-kereskedő által és egy mult é. Almanach-ot (Étel-ételapimé) kassára azonnal elküldött. — **H. F. Szeged.** Kis kosa kábaa lettünk — rögvét. Uv. S. F. Tsnad. Az ügy komplikált (mint mindig ha aszony van a dolokban). Levélben töböt. Szives köszönetés. **G. I. Kolozsvár.** Kereset címe iránt a mai számnak hasonló című rovatában (Zselyi híreknben) intéztünk kérdést. — **C. I. Uszabai.** A név és szives idev! kigiztatásnak név is eleget tettünk. Uzenetünk! — **T. S. T.** — A Kőszöntését átnyújtottuk a kávé, szivar, eskoládával kapcsolatos T—cs bá—nak, aki a pontokat — lsten kegyelmőből — még egyre eszöközi. Hasonló sok sikerkívánat és szives ödv. — **Vizek bősége.** A dolgot egyik közelebbi számunkban megoldozzuk. — **Cs. J. S.-Bród**

A téves dolgokat rendbe hoztuk s hibát mai számban javítottuk. Köszönet a figyelmért.

## Fürdők, kirándulók.

**Siófok** — Telepi nagy vendéglő és kávéház; fürdőbérlet és vendéglős: **Várad Gyula**. Fogas nagy fogadó és étterem, tul. **Cservenyi Vince.**

**Hévíz** — **Briher János** nagyvendéglője, a fürdő központján. **Póca Lajos** Mexikó vendéglője, a fürdőtől pár percre.

**Lelle.** — **Boda Mihály** fogadója és vendéglője. **B.-Berény.** — **Lengyel József** fogadója és éttermei.

**Magyar Tenger** fogadó, közvetlen a balaton partján: **L. Galovits András.**

**Lipik.** — **Szöke Pál** fogadója és vendéglője **Paulitsce** János Schweicerelei-féle vendéglője.

**Korondfürdő** (Erdély). — **Matajez** Gyula vendéglője.

**Bártafürdő.** — **Strasser M. Royal** nagy fogadója és vendéglője. **Hegedűs Zsigmond** Hungaria vendéglője és kávéháza.

**Kassovskij** Józsefné Molnár-féle vendéglője. **Biskszád-fürdő** — **Ekamp Gyula** nagyvendéglője.

**Cemete-fürdő.** — **Sármegh Géza** vendéglője. **Herkules-fürdő** — **Otto Mihály** nagy éttermei.

**F.-Ruzsach** — **Masztilák Mihály** vendéglője. **Parád.** — **Versghy István** nagyvendéglője.

**Pástyán.** — **Bock Ferenc** vendéglője. **Stoósfürdő** — **Csilling Antal** vendéglője.

**Szent László (Püspök)-fürdő.** — **Kernáts János** fogadója és éttermei.

**Tarcsa.** **Jelacsis Ignác** Korona fogadó és vendéglője.

**Posch Károly** és **Gyula Gyógyterem** (Kursalon) vendéglője.

**Tr.-Peplc.** — **Ehn József** Teplic fogadója és éttermei.

**Gyógyterem** (Kursalon), ú. v. vendéglős **Ehn János.**

**Messinger Zsigmond** kávéháza.

**Viskvárhegy-fürdő.** (Mármaros n') **Böhm Lajos** nagy vendéglője.

## NYILTÉR\*).

### Nyilatkozat.

A Szent-Lukácsfürdő „Kristály”-forrásának vizét üdítő italként szivesen alkalmazom s mint terápiai segédeszközt is használt láttam ott, a hol a szénvast étvágyjavító és béltülmúsi hatására vannak rávalta.

Dr. Kuthy Dező,

a vizgyógyászat egyet. m. tanára, a szegényorsú Tudós-társulat Számotársja, a Fogadó helyesközlő igazgatója. **Budapest (Budaörs).**

\*) E rovatban foglalkáért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

## HELYESZKÖZLŐ.

Személyhelyettesítőknél a t. vendéglős, kávé- és főpincérek iránti Fogadó helyesközlőjünk használatára. Az ezután rendelt személyzet elhelyezése díjtalan.

Intelligens, jobb megjelenésű nőtlen s e számbanban teljesen képzett egyén. (volt vendéglős) szálladói, vendéglői, vagy kávéházi üzletereveket ajánlunk, helybe vagy vidékre. Szives megkeresések a "Fogadó" kiadvónak alá kértnek.

Állást keresők tartózkodási helyük pontos címét előjegyzés végett keressék beküldeni. — A "Fogadó" útján csak ismerős szakemberek helyettesközlőnek.

## ÜZLETEK VETELE és ELADÁSA.

Az ezen rovatban közzét hirdetéseket (eladások) kiadássalapszám kiadványaitalvan annak összekötésében, s azokról felvilágosítást csak komoly üzletereve felelősek nyújtanak.

**Biztos existenciát** nyújtó kávéháza, mely tudalunai határszéli nagyforgalomban van, átvételre kerestetik. 5000 korona szükséges az átvelethez. Cím a kiadvón.

**Határozati** nagy forgalmu városnak (tuladon) nyoman berendezett nagy szálloda a vendéglő eladó. **Vételár:** 16,000 korona, évibér 1910 korona, melyből azonban 670 kor. visszatérül. **Csakis** komoly vendéglő nyújt felvilágosítást a kiadóhivatal. 15

**Uj szálloda** 9 szobával, nagy forgalmu városnak és étteremmel, melynek felszereléséből diszes kávéház is alakítható diszes berendezésű átadó. **Vételár** 15, illetve 20 ezer forint. Fölvilágosítást kiadóhivatalunk nyújt. 16

**A fővárosához közel** eső nagy forgalmu városban a **nagyvendéglő** szőlőkkel, étterem, söntés és nagy udvarral eladó. Az üzlet ára 22 ezer forint; **átvételhez 5-6 ezer forint szükséges.** Cim a kiadóhivatalban. 17

**Eladó szálloda** jó meneti kávéházzal, kóser étteremmel és 16 teljesen berendezett szobával. **Nyári nagy forgalom.** Cime a „Fogadó”-nál. 18

**Erdélyi megye** székvárosában biztos megélhetést nyújtó, jó forgalmu szálloda eladó. 8-9 ezer forint szükséges a megvételhez. Cim a „Fogadó”-nál. 19

**Budapest**en gyári munkások által látogatott jó forgalmu kocsma-üzlet jutányosan átadó. Cim a kiadóban. 20

**Budapest** egyik nagy forgalmu utján szálloda polgári étterem, nagy nyíl udvarral, lakással 4000 (négyezer) forint átadó. Sörgyár 2000 frt ad az üzlethez. Évi bér 20,0 frt. 21

**Sőcsarnok,** Bpest forgalmas helyén, 1400 (négyezer) forint átadó. Sörgyár 500 frt ad hozzá. Házbér 800 frt. 22

**Rorozó,** a főváros élénk helyén, szép napali és éjjeli forgalommal, átadó. **Vételár** 2000, házbér 1600 frt. 23

**Az alföld** egyik legnagyobb városának egyik főutcáján, nagy gyárak szomszédságában s az állomáshoz közel egy jobb forgalmu vendéglő és szálloda, házzal együtt alkalmi áron eladó. Az üzlethez 6 szoba, étterem, bor és sörkimérő, bilárd-szoba és tágas udvari kert tartozik. **Vételhez** 20,000 korona szükséges. 24

**Magyarország** egyik nagy szállodai üzlete eladó. **Átvételhez 45 ezer frt.** készpénz szükséges. Fölvilágosítást, komoly szándékú vendéglők személyesen nyújt a kiadóhivatal. 25

**Kávéházi és vendéglői berendezés,** **Kalpacca és chinaezüst árut vesz s elad Braun, Bpest, Sip-u. 14.**

## KIS HIRDETÉSEK.

**Eladó szálloda,** 15 szobával, két egylettel, egy nagy alföldi városban. **Vételhez** 10,000 kor. szükséges. Cim a kiadóban.

**Üvegédények,** (bor-, sör-, pezsgős-poharak boros-üvegek, stb.) a legújabb kirivitelben „Magyar királyi szálloda” felirással, jutányos áron eladók. Úgyanott teáskannák (berdörfi kina-ezüst), dákok és bilárdgolyók is oleso árban vehetők át. Cim a kiadóhivatalban.

**Házasság,** 30 éves intelligens vendéglős, akinek egy vidéki nagy városban jóforgalmu vendéglője (és kapcsolatban

Eltapiró (éthordó) uraknak ajánlható a legjobbakban. Eltárolja és sok ládot és munkát megtakarító „Berkovits”-féle

## Hektográf-lapok

s minden színen levő „tónák”. A néklőzöhetlen hektográf-lap mindkét oldalon, többször használható és egy eredetű 100-200 másolat nyerhető. Lehúzás után pedig nem kell lemenni. Kíméletlenül ruhajelző-festékek és Schapirág-tekercsek minden nagyságtan rendelkezhető.

**BERKOVITS KÁROLY** Sokszorosított-készülékek, Hektográf-raktárban Budapest, VII., Sip-u. 11. Árjegyzék ingyen

élénk meneti fűszer-üzlete) van, ismeretségi hiányában ezuton óhaját nőtülni. Ajánlatok „Diszkreció” címen és a hozomány megjelölésével a „Fogadó” kiadóhivatalába kéretnek. Titoktartás biztosítottak.

## ELADÓ FOGADÓ

Ipolytság, Hont megye székhelyén, a főterem levő **nagy szálloda,** teljes berendezéssel. 3 évi bérlettel azonnal, **vagy október 1-re eladó.** Bővebb felvilágosítást nyújt a tulajdonos. ---

**Sárkány István**  
szállodás 3-3  
**I POLYSÁGON.**

## ELADÓ HÁZTELEK.

Komáromban, a törvényszéki palotával szemben szálloda, esetleg vendéglő részére alkalmas kisebb háztelek eladó.

## NAGY MIHÁLY

épitőmester,

**KOMÁROM.**

## Árverési hirdetésény.

Alulírott községi előjáróság közírhíré teszi, hogy a község ujonnan épített egy emeletes vendéglőfogadója az 1906. évi június hó 18-án, délelőtt 10 órakor Jászárokszállás községébe tanácsstermben tartandó nyilvános árverésen a legelőbb ígérőnek és a községi képviselőtestület jóváhagyásától feltételezhető, az 1906. évi július hó 1-től 1911. évi december hó 31-ig terjedő öt és fél évi időre haszonbérbe fog adni.

Kikiáltási ár 5000 korona, melynek 10%-tólja készpénzben vagy ovadékképes értékpapirokban árverés előtt a kiküldött kezéhez leteendő, a képviselőtestület jóváhagyása esetén az elért bérösszeg 25%-tóljárja egészítendő ki, ami biztosítékot fog képezni, és bérlo javára kezeltni, az utolsó év utolsó negyedévi bérösszegébe beszámíttatni.

Az épületben lévő két holtbelsőz egy ugyanakkor fog bérbe adni 600 és 300 koronás kikiáltási árak mellett a fenti módon.

Bővebb feltételek az előjáróságnál megdutható az épület leírásával együtt

Kelt Jászárokszállás, 1906. május 29-én.

**Bazsó György**

főjegyző

**Csikós József**

főbíró.

1-2

## Pincérek figyelmébe. oldal-zsebtárca

Fő- és füzölőpincék, kiknek (papirospénz) vagy

**Pincértárca** (apró- és ezüstpénz számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé beillesztve. hanem a felsőréz az aljával egy darabból készült, — a legutányosabb árak mellett — szerzethetik be.

**Árak 3.50-től 5 forint.**

**Molnár Vilmos** BUDAPEST, IV., Károly-k. 28 (Közp. várezház).

Gummi- és hálgyógy-különlegességek tuatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görsegr, gumiharisnyák, sérvtökök, szuszpenzióriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

**ELADÓ.**

Trencsén-Teplíc világhírű fürdőhelyen egy 920 négy-szögmetéri háztelek, mely a fürdőhely központjában a fürdőkkel szemközt oly előnyösen fekszik, hogy **ús jövedelmet biztosít** annak, aki a jelenleg is

**jövedelmező egyszerű étkezde helyén egy modern**

**restaurációt,**

esetleg **- szállodát**

épitene. Komoly vevőknek felvilágosítással szolgál

**ZEMÁNYI JÁNOS** házbirtokos, Trencsén-Teplíczen.

**ZIMMER PÉTER**

**halászmester,**

tengeri és édes-vízi halkereskedő  
Budapest, IV., központi vásárcsarnok.  
Telefon 61-24.

Sürgönyeim: Z. P. halászmester Bpest.

A Balaton Halászati r.-t. kizárólagos képviselője. Az egyedüli budapesti cég, mely az előkelő szállodák, éttermek és uti háztartásokban szükségelt összes halféléket állandóan raktáron tartja. 3-12

**MAJOR BALAZS** fűszerkereskedése  
**GYÖR, Széchenyi-ter.**

A győri vendéglősök és kávéosk bevásárlási forrása.

**14 ezer** forinttal régi, jövedüli fővárosi kávéházhöz átvevő kerestetik. Felvilágosítást csakis komoly szándékú vevőknek személyesen nyújt a kiadóhivatal.

**== Sajt nagykereskedés. ==**

TELEFON 785

**JUNG PÉTER**

sajt, vaj  
és csemegeáru nagykereskedése.

**BUDAPEST,**

Főüzlet: IV., Vámház körút 12. sz.  
Fióküzlet: VII., Garay-ter 5. szám.

Mindenféle bel- és külföldi sajtok, hal- és husneműk. Hal-, Hus-, Szárnyas-, Főzeteik. Turista- és vadász stb. Conservék. Mustar, halikra, délygyümölcs és mindenféle csemegek, tea és hűkörök. — Magyar és francia pezsgőborok és mindenfajta ásványvizek a legszolidabb árak mellett kaphatók.

Vidéki fogadás, vendéglős és kávéosk urakkal level vagy sürgönyrendeletre mindenkor a legmegfelelőbb cikkek gyorsan és pontosan szállítanak.

**Kártya-tisztítás!**

**WEISZ ÁBRAHÁM**

„ vegyszeti kártyatisztító „  
idevonatkozó rendelés és megbízásokat elvállal és pontosan teljesít helyben és vidéken —  
Budapest, VIII., Vig-utca 6.

**Gerber S. fényjárdai műterme**

Budapest, VII., Király-utca II. sz.  
A „FOGADÓ“ közönségének kedvezményes árk.

**Eladó szálloda.** Marosvásárhelyt, csinos berendezésű szálloda — 14 szobával 200 személyre való nagy s egy kisebb étteremmel; 3 lakószobával és ezenkívül 20-30 lóra istálló. 18.000 koronáért eladó. A borkészlet (kitűnő borok) vételárban adandók át. Ügynökök kizárva. Cim megtudható a kiadóhivatalban.

**A KRISTÁLY**

szénsavval telített ásványvize hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borviz. — Hathatós szomszójelapító. — Övszer fertőző betegségek ellen. — Orvosi rendellet szerint egy melegített pohárral igyék áhgyomorra.

Kívánatra telítésméltú töltést is szállít a Szt. Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

*Törley Sz. és Tsa*

pegygyjára

*Talisman sec.*

Budapest (Promontor.)

**ÜZLET-BERENDEZÉSEK**

és fogyasztási cikkekben esz-  
közlendő bevásárlásaikat elő-  
fizetőinek teljesen díjtalanul  
intézi a „FOGADÓ“ kiadó-  
hivatala, Budapest, VIII. ker.,  
„ Kerepesi-ut 13. szám. „



**Szegedi tekeasztal gyár!**

**Márton István** Billardszerelő és Billard-  
asztalos.

Szeged, Boldogasszony-sugárút 58.

Elvállal minden e szakmába vágó munkákat, úgytintén átálakitásokat a legmodernebb módszer szerint. Árak jutányosak.

**HERRMANN J. L.**

cs. és kir. udvari szállító  
1819. évben alapított országos szabadalmazott Alpacca-,  
China-ézüst- és fémaru-gyáranak főraktára:

**BUDAPEST, ESKÜ-UT 6. szám (Clotild-palota).**

(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben)

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

A „Fogadó“ kiadásában megjelent az 1906-r szolő

Fogadás, vendéglős és pincér

a minden vendéglős (és vendéglősné) és kávéra nélkülözhetlen „Közhasznú rész“, a borászati és pincekezelési részszel, a kávéházi italok és a különféle vendéglői és háziizetek készíttési módja; ismerteteli ezenkívül az italmelési engedélyek körüli eljárást, a fogasztást és adóztást és a bortörvényeket. Az „Almanach“ ára a „Fogadó“ előfizetőinek 2 korona (nem előfizetőkné 3 korona).

Megrendelhető a „FOGADÓ“ kiadóhivatalában, Budapest, VIII. kerület, Kerepesi-ut 13. szám.

