

A MAGYAR VENDÉGLŐS ÉS KÁVESIPAR A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP.

A Szekesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának, Kávéháztulajdonosok és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnavármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete, Veszprémmegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, — Kassai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, Erzsébetfalvai Vendéglősök, Kávésok és Halmezők Ipartársulata, — Brassómegei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulatának — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvár és Vidéke Vendéglősök, Mészárosok, Kávésok és Hentesek Ipartársulata, — Pécs-Baranyai Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Segélyező és Elhelyező Egyesület, — Némethújvári vendéglősök Ipartársulata — Pozsonyi Pincér Önszegélyező és Menház-Egyület, — Léva-vidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmármegyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata — és a Nemesőcsévidéki Vendéglősök Ipartársulata — **Hivatalos lapja**

Előfizetési díj: **Égész évre 12 korona.**
Félévre 6 korona.

Szerkesztő és lapfoglaló: **Flór Győző.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., kákóci-ut 13. sz.

TOKAJIBORTERMELŐK TÁRSÁGA R. T. = TOKAJ =

Ajánlja kiváló minőségű
valódi tokaji borait.

Ezen felséges ital adja meg a kellő
kedvet az igazi mulatságra. ::

Előkelőbb és olcsóbb ital mint a pezsgő.

Próbarendelésre alkalmas horodcskák:

60 lit. 1908. évi asztali bor K 56-10
60 „ 1907. „ pecsenye bor 66 K
60 „ 1904. „ szamorodni K 82-50

Próbarendelésre alkalmas ládaküldemények:

20 palack 0.7 literes 1904. évi
szamorodni bor 31 kor.

12 palack 0.5 literes 1904. évi 2
puttonos édes aszú bor 33 kor.

10 p. 0.7 lit. 1904. évi szamorodni, és
10 p. 0.5 „ 1904. „ 2 puttonos
édes aszúbor 43 kor.

Hordóért, ládáért, osmagolásért
semmit sem számítunk fel. A
megrendelő vasuti állomásáig
teherárúként bér-
mentve szállítunk minden
küldeményt.

TARTALOM

Felhívás az ors. vendéglős
kongresszusra.

Hivatalos rész.

Társulati élet.

A sörkártyát nem oszlik föl.

Falsú vendéglős meg a vásárnapi
kocsmazárás.

A Kvarmerőből.

Kalómféle közlemények.

Bejelentések a kongresszusra.
Szakközlemények. Becsá-
pás idegen horodkák. Hymen
hírek. A sajtós előny a ven-
deglős fölött. Füllemét alap-
főke. A tokaji bor értékesítése.
Adomány. Az erdélyi püsteri
sör. Az aradi pincéregylet

menháza. Kitüntetett vendé-
glős. A vendéglősök mint ado-
szedők. Tokai veszedelme. Ki-
tüntetés. Az utazási időnyre.
Névmagyarást. Az alkoholi-
ellenesek fölsülése. Apró hírek.
Jóteknővel nyári mulatság.
Panasz a főnök ellen. Egy
újabb sörkártyáról. Sülők la-
togetótlósága. Gyászozat.

A konyha köréből.

Üzleti híreink. (Helyváltozások.)

Egyről Másról.

Boldogtalanság (Szentmiklósi
Gábor).
Nyílt-tér.

Szerkesztői üzenetek.

Hirdetések.

Nagybánya szab. kir. város
tulajdonát képezi a

Borpataki Borviz

mely évszázadok óta használt
természetes savanyú, szénsav-
dus és bakteriummentes
gyógyhatású ásványvíz.

Orvosi szaktekintélyek véleménye
szertint kitűnő hatása van
minden baj és ama bántal-
makra, melyekre a selters,
az en s és a gliechenbergi
vizeket használják.

A bor színét nem változtatja.

A legjobb üdítő ital borral,
pezsgővel, cognakkal és min-
den növény-lével.

Központi iroda és főraktár:
Budapest, IX., Bakács-tér 5.

JÓZSEF FOHERCEG KAMARAI SZALLITÓK

SEIFERT HENRIK és FIAI

csász. és kir. udvari tekeasztalyárosok
a román, a bolgár, a szerb király és a perzsa sah O felseggek
udvari szállitók.

Csász. és kir. szab. jégsekreányárosok.
BUDAPEST, VII., DOB-UTCA 90. szám.

Ajánljuk legujabb és legjobb beszerzett
amerikai legkőforgású jégsekreányeket,
melyek eddig a legfőkeletesebb hűtő-
eredményt igazolták.

A HULFOLDINEB 50% OLCSÓBB ÉS JOBB!

SZULTÁN

BOR ÉS DÜSLITHION FORRAS
KIVALÓ HUGYHAJTÓ ÉS HUGYSÁVOLDÓ

MAGYAR ÁSUVNYÚ FORGALMI HÍVITELI BT
BUDAPEST - TELEFON 102-54

Nincs többé szalbor!

Nincs többé töröttbor!

Fogadós, vendéglős és főpincér szaktsármaj gyűjtemétől hívom az általában főtallalt és szabadalmat nyert borszűrőre, melyet

KRISTÁLY-SZÜRŐ

néven hoztam forgalomba. A több vendéglős által kipróbált és használatba vett **Kristály-szűrő** nem csak könnyű kezelési módjánál, de annál fogva is nélkülözhetetlen, mert a heverőzahalannal vélt tőr, ecetes és jogzavarosabb bort is **kristály-tiszítván** teszi. A **Kristály-szűrő** zománcozott vasból készült és így tisztán tartása gondját így igényel. A modern hajtóművelésnél sehol sem hiányozhat **Kristály-szűrő**, 100-150 liter munkaképességgel, egy szákkal, csomagolással. **44 korona** a budafoki zománcozott által szállítva ab **Budafo**g. Megrendelhető a főtallal: **HERCZOG SÁNDOR** (Délvasuti) **pályaudvar vendéglősnél, Csáktornya**yn. Az utánvét mellett **küldött Kristályszűrőhöz** kezelési utasítás mellékeltek!

Kaposvár, 1906. szept. 30-án. **Tek. Herczog Sándor** urnak **Csáktornya**ra. Az Ön által feltalált szabadalmozott **borszűrőt** egyesületünk több tagja kipróbálta és azt a szó szoros értelmében minden tekintetben megfelelőnek találta. — Munkaképessége várakozásom felüli, a leszárt folyadék kristály tisztja, sem ízéből, sem erejéből nem veszt, miért is egyesületünk Önnek ezen elismerő levelet küldi. Somogyvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok egyesülete nevében, teljes tisztelettel: **Mayer Berci** s. k. jegyző. **Grünwald Mór** s. k. elnök. P. H.

NYilatkozat. Herczog Sándor csáktornyai déli vasuti vendéglős által feltalált és szabadalmazott „**Borszűrő**” kipróbálásánál jelen voltunk és azt a óelnak teljesen megfelelőnek és célszerűnek találuk. Meggyevezük, hogy a szűrő kezelése lehető leggyorsabb, tisztja, ízéből, erejéből nem veszt és 11 percnyi működés alatt 10-12 liter bor szűrődött le. Csáktornya, 1907. február 17. **Petricus Ignác** s. k. Csáktornya nagyközség birája. **Novonovics József** és **Neubauer Máttyás** vendéglősök.

T. étlapíró és vendéglős uraknak

egmelegben ajánlom a legjobbnak elismert és sok idős és munkát megkísérítő **Berkovits**-féle

Hektograph-lapok.



s minden színben kivé ten-tákat.

Nagy választékban **Hektograph**-tekercsek, kész étlapok, menü-kártyák, könyv-szentes-ívek és kinyitók, bonn-béck minden nagyság és színben, ruhata-ramok, borlet-fizetek, levelelapok és borletlapok, sa-er-szettek, kővéntra cépműveléssel is, legújabb saccenyő-és halászek, torta-és tángör-papírok, sütemény-kapszlok, papír-szaveták, papír-ész-támpapírok, fagyókák, újságtartók, íróasztalok, kretak, szalvosok stbít olcsó, szabott árak mellett, gyorsan és pontosan szállít.

BERKOVITS KÁROLY

hektograph-készítő, célszerű íródal és vendéglői cikkek raktára

BUDAPEST, VII., SIP-UTCA 11. sz.

Fiatal szakács

(28 éves), ki elsőrendű üzletekben volt és van jelenleg is. **november 1-re** jobb forszalm vendégölt (vagy **urikaszinói vendégölt**) keres. Bismarck-lásra esedeg bére. Meglöröcsköt „**Jó konyha**” című a Fogadó kiadóhivatalába intézendők. 2-3

Eladó 3 hold szőlő

a községhez, valamint a vasuti állomáshoz 3 kilométernyire. Nagyon jó termés mutatók. Eladás a községből való eltávolás miatt történik.

Gábor István szőlőbirtokos, Lajosmizse (Pest m.) 2-3

Böcögő József »Korona» és **Budapest** szállodája és »Abbazia» kávéháza, Miskolc kávéház, visórendű éttermek, saccsarnok Magyar konyha, kiténő borok.



Brunovszky Károly

hygienikus játékkártya tisztító

üzintéze ::

BUDAPEST.

IX., Gát-utca 20.

Eladó vendéglő.

A város mellett szép sétauttal, nagyforgalom **nyári üzlet**, melyhez télen is látogatott **kávéház, tánc terem, nagy kerthelyiség**, több mellékhelyiség, nagy konyhakert, **hat kabinos (kád) fürdő**, 6 hold rét. (több tehenhátrással), stb tartozik, jutányosan eladó. **Vételár:** 3200 kor. **Évi bér:** 600 kor. Csakis keresztény vendéglősök pályázzanak. Bővebbet a »Fogadó» kiadóhivatalában. 3-3

Szállodai, nagyvendéglői

vagy kávéházi

üzletvezetők

állást keres óvadékképes, reprezentálói, könyveléshez isértő fiatalember, kinek e téren 6-10 évi gyakorlata van. Szíves megkeresések: »Szakképzett» Sopron. Post restanté jellege alatt kéretnek.

Borkezelés, pincei teendőikkel

kapcsolatos eljárás névze megjelölt útmutatás és teljes tájékoztató szőlőgál az 19-0-ki »Vendéglősök Nap-tára» melynek ár 1 kor. 20 fill.

Magyar Paizs

Szakkönyvtárság kiadóhivatala: Zalagereseg és Magyar Paizs orvó-észtimondó. Függelék: csillag; magyar ipart, honi terméket véd magyar szellemet terjeszt minden téren Évi ár 4 korona. (Leg-olcsóbb lap). **Szerkesztők:** **Borbély György** és **Horváth Lajos** Zalageresegen.

Szombathelyi Ujság

Szerk. és kiadóhiv. **Széchenyi-tér 2.** »Vas-és Zalamegye» egyetlen keresztény keltó irányú és leg-olvasottabb, politikai hetilapja. Megjelenik vasárnaponként 12 oldal terjedelemben. Ára: évrés étre 16 korona. Hirdetési mérőteltek: A Szombathelyi Ujság-ot tanúsító és föltimondó gazsók 6 kor. ked-vezményesen áru rendelhetők meg.

Hirdetések

felvétel-tenek a »Fogadó» kiadóhivatalában, Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13.

Erdély fővárosában,

Kolozsváron, a város legterjedelmesebb géopontján, a szállodai hiányt pótlóan, egy pompás háromemeletes ház épült **FOGADÓNAK**

étterem és kávéházi helyiséggel. A fogadónak ily célra épült részében tartja előadásait az **Uránia színház**, melyet több ezer ember látogat. A fogadó bérlete 1911-től kezdődők. Óvadékképes és lehetőleg szakképzett egyének bérleti ajánlatukat a kolozsvári Uránia színház igazgatója:

UDVARI ANDRÁS

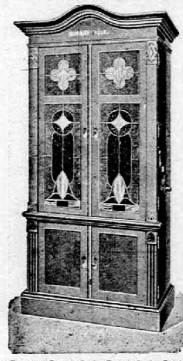
címre intézők. Reflektálók a rajzokat (esetlegesen átalakítás miatt) két héten belül megtekinthetik a helyszínén. 3-3

ifj. Totzer Ferenc vendéglője, Szé. pad. Mérey utca. Üzletiek találkozzanak.

Eladó szőlőbirtok.

— Vendéglősök figyelmébe. —

4 hold, legjobb bort termő szőlő öregség miatt eladó. A szőlő a községhez, valamint az állomáshoz 3 kilométerre van, s van benne főnem eszemegészlős kiválóan nemes gyümölcsfák. Az idén nagyon jó termés mutatók. A kiténő fajokkal beültetett szőlőt, melyhez minden szükséges hordó sat, szőlőestés eszköz megvan, legjobban vendéglősöknek ajánlom. **Kántor - József** tulajdonos (vendéglős) - Lajosmizse (Pest m.) 8-3



A gyors meggazdagodás titka

megduható

ELSŐ MAGYAR ZENAELOMATA

kölcsonzó és eladási intézet **Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13.**

Allóndán nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételköté-letesség nélkül bemutatjuk mű-ködésében egy villany, mint sulyba berendezett, tehát üzemműködés nélküli zenénket, a melyekért **5 évi jótállást vállalunk.**

Csekély havi részletfizetésre és hetenkénti hengercsere, Zenéinkben a modern technika minden vivimánya, mandolin, xylophon, hegedő, stb. be van építve. Meg-hívásra az ország bármely részé-ben felkeressük az érdeklődőket.

Penzbedobásra jár, tehát ön-magát kifizeti. Nincs kockázat.

Havibérlet 20 koronától kezdve.

Használt automaták félárban.

ORSZÁGOS;
VENDÉGLŐS SZAKKÖZLÖNY

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR SZAKKÖZLÖNY

A MAGYAR VENDÉGLŐS- ÉS KÁVÉESIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISLŐ SZAKLAP

A Székesfehérvári Vendéglős és Kocsmárosok Ipartársulatának,
a Szabadkai Szállodások, Vendéglős, Kávéháztulajdonosok és Kocsmárosok Egylete, — Tolnaivármegyei vendéglősök és Kocsmárosok egyesülete, Veszprémvármegyei Vendéglős, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata — Kassai Szállodások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulatának, Érsebetfalvai Vendéglősök, Kávésok és Italmérk Ipartársulata, — Brassói Megyei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulatának, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sávár és Vidéke Vendéglősök, Mészárosok, Kávésok és Hentesek Ipartársulata, — A Pécs-Baranyai Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Önszolgálat, — Elhelyező Egyesület, — Némethyvári Vendéglősök Ipartársulata — Pozsonyi Pincér Önszolgálat és Menház-Egyület, — Léva-vidéki Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — A Szatmárnémeti Fogadósk, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zombori fogadósk és Vendéglősök Ipartársulata és a — Nemesócsavédei Vendéglősök Ipartársulata — **Hivatalos lapja.**

Előfizetés: **Egy évre 12 kor. Félévre 6 kor.**
Megjelenik: 1-én és 15-én.

Szerkesztő és lapfajtalanos:
Flór Győző.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

Hátralékos előfizetőinket tiszteltel kérjük, hogy elmaradt előfizetésüket sziveskedjenek beküldeni. A „Fogadó” kiadóhivatala, VIII., Rákóczi-ut 13.

Felhívás a vendéglőskongresszusra.

Az országos vendéglőskongresszust előkészítő bizottság az ország vendégüljáróit a következő felhívást bocsátotta ki.

Kartársak!

Országos vendéglőskongresszusra hívjuk meg Önöket 6. évi szeptember hó 6. és 7-re.

Hazánk vendégüljárói és kocsmárosai eljutottak azon határponthoz, ahol helyzetük tarthatatlanságot, úgy ahogy van, tetlenül továbbra nem nézhetik. Hallgatással és türelmes megadással, a sorba való beletöréssel és cserbenhagyó reménnyel a felhalmozódott bajokat nem lehet orvosolni. Letűnt az a boldog korszak, mikor a vendéglős és kocsmáros magától ment.

A pénzügyi hatóságok olyan konkurenciát teremtenek az italmérési engedélyek tömeges kiadásával, hogy a régi üzletek egymásután mennek tönkre. A bortermeleket engedélyt kapnak az italmérésre; a vegyeskereskedők stb. mellékfoglalkozás gyanánt s olesó pénzén italmérési jogot nyernek. Kasztnók és körök korlátlan italmérési üzemeltető válnak és csekély teherviselés mellett harcba szállnak a vendéglősök és kocsmárosok mindennapi kenyere ellen.

Tág tere nyílik minden nem szaképpelt egyének arra, hogy tisztességtelen versenyre lépjen a tisztességes vendéglőssel szemben. Az élt hajtótöröttjei, mikor már mindent megpróbáltak sikertelenül, felcsapnak vendéglősnek és kocsmárosnak, lesüllyesztik ennek az ászidők óta tisztességes iparunkat a színvonalára és megteremtik a lebujszát, a fosztogató ódokat a vendéglősipar rovására.

Nagyvárosokban a pálinkagyárosok tucatjára nyitnak bor- és sörmérseket, tönkreteszik a magyar bor jó hírnevét, olesó árakkal csabítják a közönséget és gyomortrontó kotyvalék-

kal kábitják el. Olyan üzletek ezek is, melyekkel a tisztességes vendéglős és kocsmáros nem veheti fel a versenyt.

És mindezt az állam teteletlen kápszisága okozza. Ez a kápsziság indokolatlanul és teljesen szükségtelenül szaporítja az italméréseket, lehetetlenül teszi záltal a vendéglősök és kocsmárosok ekszisztenciáját, míg a másik oldalon rejtjük rakja a legtöbb adót és illetéket. Hogy a teherviselés képessége honnét, miből kerüljön ki, azzal az állam nem törődik. »Menjen tönkre, ki a létért való harcban gyengének bizonyul!» Ez az ő elve!

Pénzügyi, közigazgatási és rendőrhatalóságok parancsolói és urai a vendéglősöknek és kocsmárosoknak. A legkisebb ok élett arra, hogy a legkisebbnél bányának velünk; büntessenek és üldözzenek bennünket. Ezt az állapotot nem nézhetjük, nem tűrhetjük tovább. **Szervezkednünk kell védelemre! Egyesülnünk kell,** hogy iparunk jogviszonyát törvényes biztosítókkal láttassuk el! Mint legtöbb adófizetőkre ne szabadított ránk a hiányos törvény tisztességtelen konkurenciát, hanem nyujtsunk nekünk is legalább annyi védelmet, mint a milyent a többi iparágunk nyujt.

Napszamosai vagyunk a bortermelekeknek és a kartalban lévő sörgyárosoknak s joggal tanulszolgái az államnak!

Szüntessük meg ezt az állapotot, mert amellet, hogy ránk vendéglősökre és kocsmárosokra nézve szegényletes, még azzal is fenyeget, hogy ma-holnap nem lesz kenyereünk!

Mindezeket az ügyeket és bajokat megvitattuk a kongresszusunkon és tanácskoztunk az orvoslásról és annak eszközeiről.

Fel kell emelnünk tiltakozó szavunkat, mert másképp emeljük!

Az országos vendéglős kongresszus f. évi szeptember hó 6. és 7-én (kedden és szerdán) tartatik Budapesten. A kongresszus helyisége az új városház közgyűlési terme, IV. ker., Váci-utca 62—64 sz. alatt. A tanács-

kozást kedden, **szeptember 6-án délelőtt 9 órakor** kezdjük meg.

A kongresszus tárgyszorozata:

1. Az »Országos vendéglős-egyesület» megalakítása, az egyesület alapszabályának megállapítása és a tisztikar megválasztása.

2. A vendéglősipar jogviszonyainak rendezése, melynek alapját képezi:

a) az italmérési törvény megfelelő módosítása;

b) az ipartörvény célirányú megváltoztatása, a kötelező társulás kimondásával;

c) iparunknak az iparhatóságok jogkörébe való besorozása, úgy, hogy az italmérési engedély kiadása is az iparhatóság feladatát képezze.

3. Megszüntetése a korlátolt és kismértékű italmérési engedélyek további kiadásának, kivéve a kávéházakat. Eddig szerzett jogok azonban épségben hagyandók.

4. Vendéglő- vagy kocsmarendély kiadása előtt az illetékes ipartársulat véleménye beszerzendő és figyelembe veendő.

5. Vendéglő vagy kocsmára nyitásának engedélyezése előtt folyamodó legalább két évi gyakorlatot tartozzon kimutatni. Az eddig fennálló és engedélyezett üzletek ez alól kivétel képezzenek.

6. Termelő 50 literen alól való eladási joga megszüntetendő. Zart palackokban való eladásra nem jogosítandó.

7. Pálinkamérés jellegével bíró üzletek bor- és sörkimérésre ne kapjanak engedélyt. Kivételt képezzenek csupán azon vidéki üzletek, hol a nagy távolaság miatt a meglevő kocsmák vagy vendéglők a közszükségletet nem elégíthetik ki.

A kongresszus határozatait emlékiratba foglalva, egy a kormány, mint az országgyűlés elé fogjuk terjeszteni.

Felkérjük a kartársakat, egy a fővárosiakat, mint a vidékieket, kik a kongresszuson résztvenni óhajtanak, sziveskedjenek magukat írásban alulirt ipartársulatunk feljeleníteni. Bejelentésüket augusztus 20-ig fogadjuk el.

Minden résztvevő a kongresszus költségeinek fedezésére 2 koronával tartozik hozzájárulni. Ez a díj posta-utalvány útján *Fehér Sándor* vendéglős, *Budapest Üllői-út 53.*, cím alá küldendő. Egy helyről többen érkezők egy utalványon (együtt) küldhetik a kongr. tagsági díjat, az utalvány szelvényén azonban felirandó a befizetőök neve.

Bejelentés és tagsági díj beküldése után küldi meg a végrehajtó-bizottság a kongresszusi tagsági jegyet, mely nélkül a kongresszuson részt venni nem lehet.

Videki kartársainkat különösen kérjük, hogy a bejelentési határidőt pontosan tartsák be, mert a kedvezményes vasuti menetjegy részükre való kiállítás és megküldése hosszabb időt vesz igénybe, valamint az elszállásolás is nagyobb munkát okoz. Helyes elszállásolás végett szíveskedjenek azon kartársak, kik családtagokat hoznak magukkal, azt a bejelentésben megemlíteni.

Hétfőn, szeptember hó 5-én, este 8 óraor a kongresszus tagjai ismerkedési estélyt tartanak Kaszás Lajos kartárs vendéglőjében Rákóczi-út 44. sz. Budapest, 1910 július hó 29-én Üdvözlettel

Az országos vendéglősök kongresszus végrehajtó bizottsága nevében:
Szűcs Béla Kaszás Lajos
titkár. elnök.

Bejelentések címzendők: Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok Ipartársulata, Budapest, VIII., Rákóczi-út 13

Mennyi adót fizet? Kérjük kartársainkat az egész országban, hogy saját érdekében közöljék velünk mennyi állami adót és adópótlékot, mennyi fogyasztási adót és mennyi italmérési illetéket fizetnek. (A községi adókat nem szükséges közölni.)
A szerkesztőség.

A Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata hivatalos közleményei

Az ipartársulat hivatalos helyisége VIII., Rákóczi-út 13, II. 20. sz. a. van.

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

Az Ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a »Fogadó« útján közöltetik.

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

Az ipartársulat tagjai minden szakipari-, adó- és illetékügyben, szakbeli utbaigazításért forduljanak az ipartársulat titkárához.

TÁRSULATI ÉLET.

Alakuló gyűlés. Mint előző számunkban jeleztük, az érsekvjári és vidékbeli vendéglősök ugyanilyen címen ipartársulat létesítését határozták el. Az e célból megválasztott előkészítő bizottság f. hó 25-ére tüzte ki és az alakuló gyűlésre vonatkozólag a következő felhívást bocsájtotta ki:

Felhívás

az érsekvjári és vidéki fogadók, vendéglősök, kocsmárosok és kávék kartársainkhoz.

Kartársak!

»Az egye-ülésben van az erő«

Ezt az elvet ma már minden ipari szakma magáévá tette. Országszerte minden szakma szervezkedik és egyesült erővel iparkodik érdekeit megvédeni. Itt az ideje, hogy végre mi is belátván a szervezkedés szükségességét összefogjunk és egy közös mint egyéni érdekeink hathatós védelmére egyesült erővel törekedjünk.

A vendéglős, kocsmáros és kávésipar ma már minden tekintetben annyira meg van terhelve, annyi zaklatásnak van minden oldalról kitéve, hogy ha ennek valami uton-módon gátat nem vetünk, ma-holnap megélhetésünk is veszélyeztetve lesz.

Viszonyaink orvoslást kívánnak, helyzetünkön javitaniunk kell, mert ha ezt nem tesszük, gombamódra fognak szaporodni a már eddig is roskadásig róna rótt közterhek és továbbra is tűrnünk kell a tisztességtelen verseny határalan elfajlását.

Minden kartársunk érzi és tudja, hogy helyzetünk a mai állapotában tarthatatlan, magunknak kell tehát ügyünket felkarolni, tennünk és dolgoznunk kell helyzetünk könnyítésén, mert ha mi nem dolgozunk saját érdekében, hogyan várhatjuk azt másoktól?

Érdekeink előmozdítása és sérelmünk orvoslása céljából ez évi július hó 13-án egy szűkebbkörű értekezlet tartottunk, melyen elhatároztuk egy Érsekvjári és vidékre kiterjedő fogadók, vendéglősök és kávék ipartársulat létesítését és előkészítő bizottságot alakítottunk, hogy ez az alakuló közgyűlést előkészítse.

Az előkészítő bizottság feladatát bevégezvén, ez uton hívja meg a t. kartársakat az »Ersekvjári vidéki fogadók, vendéglősök és kávék ipartársulata« alakuló közgyűlésére, mely Érsekvjárott a városháza tanácstermében **augusztus hó 25-én délután 3 óraor** lesz megtartva.

Minden kartársunknak erkölcsi kötelessége egy a saját, mint a köz érdekében, hogy ezen alakuló közgyűlésünkön megjelenjen.

Ersekvjárott 1910. évi augusztus hó.

Az előkészítő bizottság nevében
Weisz Emil *Simkó Vilmos*
jegyző. elnök.

Meghívó a »Veszprémmegyei fogadók, vendéglősök és kávék ipartársulata« Veszprémben, az Ipartársulat helyiségében (Gizella-tér 223. sz. 1910. évi aug. hó 16-án d. e. 10 óraor tartandó **választmányi gyűlésre.**

Tárgyszorozat: 1. Folyó ügyek. 2. A budapesti kongresszus. 3. A határelők iránti intézkedés. 4. Indítványok. — Veszprém, 1910 aug. 9-én *Cserény Ferenc* elnök, *Szell István* ellenőr-jegyző.

Szekszárd. A Tolnavármegyei vendéglősök és kocsmárosok egyesülete július hó 28-án tartotta e. r. közgyűlését Szekszárdon, a »Szekszárdi fogadóban.« A közgyűlésen, dacára a nagy munkaidőnek, szép számmal vettek részt a tagok, akiket *Tóth Gyula* elnök szíves szavakkal üdvözölt, amídon a közgyűlést megnyitotta. Majd az elnökijelentés után melegsavakkalemlékezett meg az Egyesületnek nem régén elhunyt pénztárosa: *Fehér József*ről, kiből a társulat egy legáltalásabb és tevékenyebb tisztviselőjét vesztette el. A boldogult emléket jegyzőkönyvileg megörökíteni rendelte a közgyűlés.

Ezután *Haspel József* előterjesztette a számvizsgálói jelentést, melyet a közgyűlés egyhangulag fogadott el.

Tóth Gy. elnök ezután a felmentvény megadását kérte s a tisztikar lemondásával az új választást rendelte el. Közfelkiáltással megválasztottak: *Tóth Gyula* elnök, *Oberrnik Károly* és *Raisz Ferenc* (Bátaszék) alelnökök, *Haspel József* pénztáros és *Dömötör Sándor* jegyzőknak. Számvizsgálóknak: *Boday Gusztáv* és *Schäffer Sándor*. Ügyészek: dr. *Zsigmond Ferenc*.

A választmányi tagjai lettek (helyből): *Almássy Lajos*, *Dömötör Sándor*, *Komlósy Antal*, *Nagy Sándor*, *Buday Gusztáv*, *Schäffer Sándor*, *Waldmann Dező*, *Horváth József*; (videkről): *Erdős Zsigmond* és *Spiesz Gyula* (Bonyhád), *Rudnyánszky Ferenc* és *Peller Matyás* (Bátaszék), *Hirsch Lajos* (Tamási), *Jäger János* és *Kovács Dező* (Dunaföldvár), *Wirth Henrik* (Tolna), *Vice János* (Dörbörköz), *Szabó Jenő* (Dombóvár), *Schell Péter* (Dees) és *Frenks József* (Váralja).

Miután *Tóth Gyula* elnök a megválasztott tisztikar nevében az újból megnyilvánult bizalmat szép szavak kíséretében megköszönte, az »Országos Vendéglős Egyesület« megalakító budapesti vendéglős kongresszuson való részvétel ü yet terjesztette elő. A szeptember 6 és 7-én tartandó **Országos vendéglős kongresszusra** a közgyűlés *Tóth Gyula* elnök, *Raisz Ferenc* alelnök, *Erdős Zsigmond* v.-tagot (Bonyhád) és dr. *Zsigmond Ferenc* egyesületi ügyészt küldte ki.

Raisz Ferenc indítványára a közgyűlés ezután kötelességgé tette kiküldötteknek, hogy a kongresszuson a hitelesítési törvényben lévő sérelmeket szóvá tegyék s az emlékiratba leendő felvételét kieszközöljék, melynek elő-

készítésére és tanulmányozására Tóth elnök Raisz Ferenc alelnököt kérte fel. A »Szegedi v.-társulat átíratát a közgyűlés tudomásul vette.

Elnök ezután szép beszéddel s a jelenlévők, valamint a szép számmal bejelent új tagok elítélésével a közgyűlést bezárta.

Fertővidék. Ezen a címen előző számaink hírt adtak itteni kartársaink ilyen címen létesítendő társulata mozgalmáról. A sopronmegyei Homokon két ízben is értekező vendéglősök utóbbi gyűlésükön elhatározták, hogy a létesítendő társulata Sopronmegyének egész alsó részét bevonják s erre való tekintettel a Fertővidéki sat. cím helyett a »Sopron-alsóvidéki vendéglősök és mészárosok ipartársulata« címben állapodtak meg. Az alakuló gyűlést pedig f. hó 28-ára Kapuvárra tűzték ki s erre nézve a következő meghívást küldték szjejei:

Meghívó.

A »Sopron-alsóvidéki vendéglősök és mészárosok ipartársulata«, melyhez eddig már 80-an csatlakoztak, augusztus hó 28-án d. u. 3 órakor, Kapuváron a Zöldia vendéglő kertjében gyűlésre várja alakuló gyűlését, melyre a Sopronmegye alsó területén levő összes érdekeltek meghívotnak. A gyűlésen részt vesz a Fogadó szerkesztője, Flór Gyvész, valamint dr. Tálos István volt orsz. képviselő, a létesítendő ipartársulat jogtanácsosa, ki a társulatra vonatkozó s a tagokat érintő jog ügyekben ingyenes foltvilágítással fog szolgálni. Az alakuló gyűlésen való megjelenést minél nagyobb számmal kéri az

Előkészítő bizottság.

Déva. A hunyadvármegei fogadós, vendéglős és kávék kartársaink társulási mozgalmá a beferezéshez közeledik. A f. hó 8-án Déván, Winkler Jakab szakértárus Fehér kereszt fogadjában tartott népes értekezleten ugyanis elhatározták, hogy a »Hunyadvármegei fogadós, vendéglősök és kávék ipartársulata« alakuló gyűlést augusztus hó 24-én fogják megtartani. Az alapszabályok és az alakuló gyűlés előkészítésére Winkler Jakab, Sarkadi Viktor, Reisz Vendel, Németh István és Hirsch Mihály választatták meg. Hunyadvármegei vendéglős kartársaink a dévai gyűlésen való megjelenésre ezután is felkértek.

Makó. Csanádmegei kartársaink már régebben elhatározták, hogy a vendéglői iparhoz tartozók érdekei védelme szempontjából társulatot létesítsenek. A »Csanádmegei fogadós, vendéglősök és kávék ipartársulata« előkészítési teendőit Vogel Péter, ottani fogadós szakértárus vette kézbe.

Nagybecskerek. Itteni vendéglős kartársaink érdekeik megvédése céljából mozgalmat indítottak. A mozgalmat élén, mely a »Torontálmegei fogadós, vendéglősök és kávék ipartársulata« megalakítását célozza, Szűcs Lajos kartársunk, a bégaparti vasúti vendéglős ismert tulajdonosa áll.

Zsombolya. Itteni kartársaink szintén

mozgalmat indítottak társulat alakítása céljából. A »Zsombolyavidéki vendéglős ipartársulata« létesítési munkálatait Meschini Imre, az ottani vasúti fogadó tulajdonosa vette kézbe.

Verecs. Bánátsági fogadós és vendéglős kartársaink az ipari érdekek védelmét ugyancsak egy erős szervezeti vendéglősipartársulataban kívánják érvényre juttatni. A társulat alakítását teendőit itt Glücksmann Lajos a Hungária fogadó tulajdonosa vette kezébe.

Nagykikinda. Itteni vendéglős kartársaink szintén mozgalmat indítottak s érdekeik védelme céljából társulat létesítést határozták el. A »Nagykikindavidéki vendéglősök ipartársulata« alakítását teendőit élén Kmetty Lajos ottani fogadós kartársunk áll.

A sörkarter nem oszlik fel!

Gundel János ur elnöksége alatt álló »Szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata« ezévi közgyűlésen több tagja ennek a társulathoz csatlakozott s a sörkarter erőszakoskodása és türethetetlen uralkodása ellen és védelmet kért ez ellen a társulat részéről. Gundel elnök ur kénytelen volt a panaszokat meghallgatni, de védelmet nem ígért, sem azt nem helyezte kilátásba, hogy a karter baszkodásának megszüntetésére kísérlet fog tenni. Ehelyett új gyűlést a jogosan és indokoltan felhaborodott vendéglősöket, hogy legyenek türelmek, a sörkarter ideje az idén lejár és nem lesz megújítva. És a panaszokdönk meg kellett elégedni az elnök ur nyilatkozatával; gondolván: hát várjuk be a sörkarter enyészését.

A közgyűlés után a »Fogadós« megírta, hogy a panaszokdó vendéglősök rossz helyre címelték felszólalásukat, mert Gundel ipartársulati elnök ur egyszerűen igazgatósági tagja az »Első magyar részvényesfordéknak« és mint ilyen érdkel fél, mert a karter fennállása reá nézve is anyagi előnyökkel jár. Megirtuk azt is ugyanakkor, hogy a sörkarter nem fog megszűnni, mert kitűnően bevált a sörgyarak és azok részvényesei javára, — de a vendéglősök kárára.

És az események nekünk adtak igazat. Egész formájában most már teljesen kétségtelen, hogy a sörkarter nem oszlik fel, hanem a vendéglősök és fogasztóközönség kárára tovább fog élni és hatalmaskodni.

Voltak a sörgyarak két valamelyes differenciák, de ezeket saját anyagi érdekükben rendezték és kontingentáltak a fogyasztást, úgy, hogy most már mindnyájan meg vannak elégedve. A vendéglősök érdeke?! Az semmi! Ha nem tetszik nekik, hogy Grünfeldnek módot nyújt a karter 6 krajaeros sör mérésére és a szalócsokat, fűszereseket, henteseket, sajtosokat stb. ellátják palackosréll, hogy ők is versenyzhes-

senek a vendéglősökkel, — hát tegyenek róla! A karter előtt egy cél lebeg, minél jobban összetartani, hogy a vendéglősök kénytelenek legyenek a karter árait és feltételeit a legpontosabban betartani, — ha továbbra is sört akarnak mérni. A Gundel János ur igazgatósága alatt álló »Részvényesfordéknak«, ugylátszik, nagyobb kontingenst kapott, mert négy millió korona befektetéssel kibővíti termelőképességét 240 ezer hektoliterrel 400 ezer hektoliterre és ezt a majdnem megduplázott termelés előfogyasztást — kénytelenek a vendéglősök közvetíteteni a dícsó karter feltételeinek pontos megtartása mellett.

Tehát a »Szállodások, vendéglősök ipartársulata« tagjai újabb panaszokdhatnak a társulat elnöke előtt a sörkarter fogjogtatása miatt, most már még avval sem vigasztalhatja őket, hogy a sörkarter feloszlik, hanem kijelentheti előttük, hogy erősebb lesz mint volt és nyomása fájóbb lesz, mint eddig volt.

Es a vendéglősök bámulatos türelmek elviselik, hogy ők akaratok ellenére és drága pénzük árán, a sörkarter beosztott kontingenst képeznek, kikkel úgy bannak, mint a hasznót jelentő statisztikai számokkal.

A sörkarter eileni panaszok mindennaposak. Minden vendéglős szabadulni szeretne ettől a diktátor nyűgétől, de nem bír. Nem bír pedig azért, mert egyedül gyöngre erre.

A »Fogadós« ezévi július 1-én megjelent számában tettünk javaslatot arra nézve, hogyan lehetne rést tenni a sörkarter bástyáin. Javasoltuk a sörfogyasztás központosítását. Próbálják meg vendéglős-kartársaink. Csak hasznunkra lehet, ha a jelzett irányban tesznek kísérletet. Javaslatainkat gyakorlati részletekkel indokoltuk. Fogjanak hozzá és próbálják meg. Minél többen egyesülnek a sörmenység fix lekötésére, annál kedvezőbb feltételeket érhetnek el. Amit Grünfeld egymaga tehet, azt bizavást megteheti 50, 100 vagy 200 vendéglős együttvéve.

A panaszokkal nem érünk célt. Ez már régen kipróbált dolog. Tessék cselekedni és az eredmény nem marad el. Neki kell menni a karternek, ott a hol lehet és úgy, ahogy lehet, mert a karterbe egyesült sörgyárosok nemcsak parancsolnak a vendéglősöknek, hanem jökdévien meg nevetnek is rajtuk, hogy olyan engedelmesek mint a bárányok és fizetnek mint a köles.

Falusi vendéglősök meg a vasárnapi kocsmazárás.

A Fogadó előző számai hosszabban foglalkoztak a vendéglős vasárnapi bezárásával, amelynek keresztülvitelére újabb mindenki: sajót, alkoholelőles szekták, megyei sat. hatóságok összefogtak. Ezen és különösen a falusi vendéglősök érdekében vágó fontos

kérdésben Kontz István, főhi vendéglős kartársunk figyelemre méltó s a következő sorokat küldte be lapunknak.

*

A fővárosi és ezeknek nyomán a vidéki lapok mind többet és többet foglalkoznak a kocsmák vasárnapi bezárása kérdésével, melyet utjabban a hatóságok is nagyon fölkaroltak. Ha ez a kérdés megvalósul, amiben — tekintettel a minden oldalról megindított akcióra — alig lehet kételkedni, ránk, falusi vendéglősökre ugyancsak sajnos és szomorú jövő vár.

Mi volna a teendő a fenyegető veszedelemmel szemben? Talpra állni és összefogni minden kocsmárosnak és addig, amíg idő van. A-n én azt hiszem, hogy mi erről a mindennél fontosabb teendőről is le fogunk kézni. Ugyanis a falusi vendéglősöknek az az egymáshoz való »kútya és macska« viszonya — tisztelet a kivételnek — az egymásra, esetleg a jobb üzletmenet miatti féltékenysége, irigysége mindenre inkább biztat, mint arra, hogy mint kartárs és kartárs s mint testvér és testvér álljanak egybe és így közös erővel törekedjenek érdekeiket megvédeni, a közlegő nagy veszedelemmel szemben.

Én, aki huszonhat éve folytatom ezt a pályát, sokat megértem; kocsmároskodtam a jobb időben, s amikor erre csakhamar rosszabb és nehezebb napok következtek, elszomorodva láttam, hogy a helyzete javításához mindenki, minden osztály és szakma hozzáfogott, csak mi, vendéglősök maradtunk tétlen, holott ugyancsak itt volna az ideje, hogy mi is megmozduljunk. Kartársaim és különösen a falusi vendéglősök figyelmét ezután és arra kívánom föl-hívni, hogy ne télenkedjünk, hanem az egy és mindnyája érdekében fogjunk össze. Szervekedjünk és tömörüljünk addig, míg nem késő.

Kontz István
vendéglős.

A Kvarneróbl.

— Magyar pincérek az Adrián. —

A nyáridénynek innen-onnan vége. Még egy-két nap, aztán megkezdődik a költözgödé. Mint a vándor-madarak, elkezdenek szállni, száll-dogálni a furdővendégek. Ki hazafelé, ki más táj felé — esetleg melegebb levegőjű furdőre — vándorol. Ami élet ezután lesz a furdőkön, az már csak olyan utókurázs nyaralás, amiből vendéglős, pincér-embernek nem sok haszna van.

Abházsiában, a Kvarnerónak ebben a szebbik csücskében, még nem venni észre ezt a változást. Ellenkezőleg, — a vendégforgalom itt most emelkedik. A Horvát-Dalmát partokra, az Olasz-egés és az Afrikai részekre utazók, vagy az onnét érkezők közül, alig egy-ketten vonulnak tovább anélkül, hogy Abhá

ze érintenek. Az utónyaralók is száll-dogálnak és mindinkább emelik az állandó »Courgästeek« számát.

A furdőközönység természetesen nemzetközi, de a vendégek nagyrészt magyarok képezik. — Olyan magyar világ van itt, akárcsak »Pösteyben« vagy »Trencsenteplicen«. Azal a kü-lömbéssel azonban, hogy itt a cég- és egyéb fölírás mind tiszta német: lévén Abházia igazi — ha nem is vérből — osztrák-furdő Dacára, hogy itt a »szükséges tudnivalókat« nem költik a világ minden nemzetének nyelvén — mint teszik ezt némely magyar furdőn, — a publikum úgy tudó ide, mintha itt mindent ingyen kapna és az egynyelvű állapot ellen szóval sem emel kifogást.

A fogadói és vendéglői üzleteket nagyrésztben szintén németek bírják. De azért akad köztük és aránylag elég szép számmal — magyar »penzionos« is. A Briztol fogadó s néhány kisebb és nagyobb »Penzion« s utjabban még három fogadó — magyar kezekben van. Magyar ember bírja Lovranának, az abházsi »Caffe Quarnero«-hoz hasonlóan a tenger szélére épített »Grand Caffé Lovrana« üzletét is, még pedig a szakavatottsága és intelligenciájáról ismert Kapeller Mihály, volt ceglédi fogadós. Itt a pincérség stb. üzleti személyzet is tiszta magyar.

Magyar pincérek vannak Abházsiában is, bár csak kis számmal. A Briztol fogadón kívül alig van egy-két üzlet, ezek is kisebb rendűek, ahol magyar pincéreket alkalmaznak. A »Quarnero«-ban, hol az előző években több magyar pincér nyert alkalmazást, Marschall igazgató, ki pár évvel ezelőtt az egyik tátrafurdő nagy üzletet vezetett, azon okból mellőzte a magyar pincéreket, mert azok nála — Tátrán — a fősaiszonban, sztrájkba léptek. Pedig elismerte s ennek kifejezést is adott, hogy a Quarneróban alkalmazott 35-40 német pincér teendőjét ép a fele magyar pincérrel végeznék. Am, az említett sztrájk- eset elő fájó benyomásokat okozott neki, hogy ezt sose képes megbocsájtani és minden esetben (még ha ily körülmény kapcsán is) igyekszik visszafizetni a — magyar pincéreknek.

A magyar pincérségnek még előbbi-nk is nagyobb ellensége a Genfi pincérszövetségnek Abházsiában székelő és rendes elhelyezkedésű irodát fentartó szekciója, mely a németen kívül semmiféle más nációt, de különösen a magyar pincért nem tűri meg. Utóbbi alkalmazása ellen tüzzel-vassal dolgozik és minden eszközt fölhasznál. S ha ennek dacára valamely jobb üzletbe mégis bejut egy magyar pincér, ott-maradása csak úgy lehetséges, ha magyar voltát eltagadja.

A német Genfistáknak a magyar pincérek iránti nagyellenszenvé, persze, érthető s ennek okát legjobban a »Quarnero igazgatójának fenti meg-

jegyzése magyarázza meg. Tudniillik a magyar pincér munkabírásában, ügyességében és szakképzettségében magasan felül áll a német pincéren s ez teszi félelmes előtte és bírja arra, hogy a magyar pincér terhődtássaellen mindent elkövessen. Marschallnak nagyon igaz van abban, hogy 30-40 német pincér munkáját 15-20 magyar pincér könnyen sőt, játszva elvégezi.

Ezt ugyan magagnak is volt alkalmam tapasztalni. — A »Caffé Quarnero« terrasznál ültem. A nagy-kiterjedésű terrasznál a vendéglözönység nagy sokasága lepte el, s az asztalok közt sürögtek-forogtak, vagy helyes-berben — cammogtak a pincérek. Mert biz nem volt az más, mint cammogás. Az a nehéz járásu pincér, mikor a vendéghez ment a rendelés végett, cammogott s a mikor a rendelésnek ment eleget tenni; cammogott és amíg megint vissza cammogott, a másik és harmadik asztalnál ülő vendégek éppen egy-egy felőráig várakoztak. Amikor pedig az egy pincérre eső 6-7 asztalnál ülő 18-20 vendég közül az utolsók is kilettek elégitve, — ép estére hajlott az idő. »No szent Habakuk! — gondoltam, amint ezt a keserves munkát végig néztem, — ha ezt az egész munkát 10 magyar pincér egy rövid óra leforgása alatt nem végeznék el, hát magam is Habakuk legyek! — Még azon a bázmulatos nagy túrelmen csodálkoztam, amit a magyar-részt magyarokból álló vendégsereg tanusított ezen infamis, rossz kiszolgálattal szemben. Bezzeg, csak volnának otthon és egy szempillantás alatt ne lenne elég téve a rendelkezésnek, — majd szólna a poháreszengés, a »pszt« meg a — hallja pincér!

A magyar pincért tehát, ez a más nemzetiségű pincérről nem tapasztalható ügyessége, a közönységgel szembeni figyelmessége, előzékenysége, vagyis a pincérségre valló igazi rátermettsége teszi félelmes az idegen pincérek előtt. Félnék tőle egy a német, mint a francia és angol pincérek, mert tudják, hogy hivatás tekintetében nem képesek vele versenyezni. De antul inkább szereti a közönség. Az a magyar pincérségnek eszébe jutna, hogy működési terébe ezt a részt is bevonná, 2-3 év múlva nem lenne más, mint magyar pincér az Adrián. Fiuméltól kezdve: Volosca, Abházia, Ika, Lovrana s a Veglia, Kherzo és Lusini szigeteken valamint a szemben lévő Horvát-Dalmát partokon (Cirkvenicán nagy részint ma is magyar pincérek működik) magyar pincérek urálhatnak a teret s gyarapíthatnak a maguk, valamint magyar nemzetük gazdaságát.

A Kvarnerónak azon a részén, hol a bóra legszabadabban jár és kedvére tombolhatja ki magát; a mi magyar Fiuménkban, van egy kis — magyar pincér asztaltársasága, mely az ottani magyar pincérség, a magyar üzlet-

tulajdonosok jóakaratu segítségével s esetleg a felsőbb hatóságok támogatásával egy olyan egyesületé fejlődhetne, hogy a magyar pincéreknek ottani terjeszkedését teljesen lehetővé tenné. Próbáljanak e gondolattal foglalkozni az érdekeltek de legkivált a fiunei magyar pincérség jobbjai, hatha sikerül nekik ezt a minden tekintetben jó és praktikus eszmét megvalósítani.

Minden

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK.

Bejelentések a kongresszusra. Az országos vendéglos kongresszuson részvételi szándékozó kartársainkat figyelemztetjük, hogy **e hó 20-ig** jelentsek meg magukat a **Székesfővárosi vendéglosok és kocsmárosok ipartársulatánál**, Rákóczi-ut. 13. A kongresszusi tagsági díj 2 kor., mely összeg postautalványon **Fehér Sándor** vendéglos Budapest, Üllői-ut. 53. sz. címre küldendő.

Szakközönségünközhöz. Felkérjük azon t. előfizetőinket, kiknek előfizetése most lett esedékes, hogy előfizetésüket a jelen számmal mellékelt postautalványon sziveskedjenek beküldeni. Ugyancsak kérjük azokat, akik esedékes előfizetésük kiigénylésére nézve levél- és illetve levelezőlap útján nyerne figyelemztést, hogy az elmaradt előfizetést sziveskedjenek beküldeni. Az előfizetési pénzek a »Fogadó« kiadóihratvala címén, Budapest, Rákóczi-ut. 13. küldendők be.

Becsapás idegen hordókkal. Egyik kartársunk figyelemztelő közleménye nyomán óvatosságot ajánlunk hordókból vett pálinkafélék átvételénél, mert a hordók nem ütök meg a mértéket, mindig kevesebbet kap a vevő, mint a mennyit vett. Célszerű tehát, hogy az ilyen módon (idegen hordókból) átvett pálinkát, rumot stb. mindjárt fejtse le és állapítsák meg a hiányt, amit aztán a vételárból levonni lehet. Ha az eladó ebben kételkedik, az ő köztéségén a hordót hitelesíttetni kell. Akkor aztán majd elhiszi.

Hymen hirték. — *Juhász Jenő* versenci vendéglos kartársunk augusztus 2-án tartotta egybeszólását *Szaturnusz* lonka kisasszonnyal, *Szaturnusz Fülöp* volt aonka vasuti vendéglos bájos leányával, *Temesváron*.

Hirsch Mihály pénzre a múlt hó 21-én tartotta esküvőjét *Röcsa Rózsikakisasszonnyal*, Aradon.

Kronstein Károly a temesvári Aranyzarvas fogadó főpincére a m. hónapban tartotta esküvőjét *Szauter Gizella* kisasszonnyal, *Szauter N.* kereskedő leányával *Temesvárott*.

A szatócs előnye a vendéglos fölött. A vendéglosokról stb. alkotott fővárosi szabályrendelet az üzlet nyitására szóló rendelkezése fölötté káros a vendéglosokra nézve. Mert amíg a vendéglot nyáron 5 és télen 6 óra előtt nem szabad kinyitni, addig a szatócsok stb., kik az italmérést *melléklagalkozás* gyanánt gyakorolják, akkor nyithatnak, amikor nekik

tetszik. Ezáltal a vendéglosok a korán reggel már munkához fogó közönség (fuvarosok, kertészek, csarnoki és piaci árusok) italfogyasztását elvesztik. Ezen igazságtalan rendelkezés ellen a Székesfővárosi vendéglos és kocsm. ipartársulatunk megokolt panaszsal fordult egy a székesfővárosi tanácshoz, mint a kereskedelmiügyi miniszterhez, melyben ennek az állapotnak megszüntetését kérte. Kérte pedig a rendezést oly módon, hogy vagy terjeszkék ki a nyitási időt a korlátozott italmérésekre is, vagy pedig engedjék meg a vendéglosoknak, hogy télen és nyáron egyaránt reggel 4 órakor nyithassanak. A társulat hasonló eljárásra atiraltlag megkereste a Szállodások, vendéglos, stb., valamint a budai oldalon működő vendéglos-ipartársulatot is.

Főlemelt alapítók. A Magyar Ásványvíz Forg. és Kivitel. Részv. Társaság alapítóijét 400.000 koronával főlemelte. A magyar ásványvíz forg. és kiv. vállalat érdemes vezetése ezzel az újabb nagy tőkebefektetéssel ismét bebiztosította azt, hogy a maga elé tűzött céljának, annak a céljának, hogy az egészségügy szempontból az egész világ vizeinél kiválóbb minőségű magyar ásványvizeket csekk a hazai, hanem a külföldi fogyasztásba is teljesen bevezesse, öszintén kíván megfelelni. E a derék és nemes intencional fogva a magy. ásványvíz forg. és kivitel. részv. társaság hatáskörébe tartozó vizeket szakközönségünknek ismételtelen is ajánlatul figyelembe ajánljuk.

A tokaji bor értékesítése. Előttünk fekszik a »Tokaji bortermelőktársasága r. t.« 1909/10. üzletéről szóló kimutatás, melynek adatai figyelmet érdemelnek s amellet tanuskodnak, hogy szorgalommal és iparkodással szép és üdös munkát lehet végezni a bortermelés érdekében. A társaság az említett üzletében Magyarországon és Ausztriában 144847.15 litert, a vámkülföldön 14698.99 l. bort helyezett el 286.869.72 kor. értékben. A lezárt üzlet forgalma 90.275 koronával haladta meg az előző üzlet eredményét. A mérleg szerinti nyereség 17.045 kor. 14 f. — Borkészlet értéke: 306.451 kor. A legutóbb tartott közgyűlés a részvénytőke felemelését határozta el.

Ülrefrome konzerv-üvegek, melyek teljesen kizárják a befőzött gyümölcsök és bármely élelemnek megromlását, ezton is felhívjuk a vendéglosok figyelmét.

Adomány. Kaszás Lajos vendéglos-kartársunk a Székesfőv. vendéglosok és kocsm. ipartársulat agilis elnöke bejelentette a társulatnak, hogy 100 koronát adományoz a társulatnak azért, mert üzletileg akadályozva volt a Károlyvárosban tartott Horvát-Szlavonországi vendéglosok kongresszusán részvételn, hová a társulat őt is delegálta. Elismerésre méltó cselekedet ez Kaszás kartársunk részéről, amit a társulat tagjai élénken meg is köszöntek.

Humor. A »M. Vend. és Kávés Ipar« című lap szerkesztője, F. Kiss Lajos, a »M. Szó« című lapban egy a szep-

tember 6—7-ki orsz. vendéglos-kongresszus iránti keserűséggel eltelt közleményt tetteék közzé, melyben azt igyekeztek kimutatni, hogy ez »ellenkongresszus«, (mintha lenne más vendégloskongresszus is!) s hogy programját teljesen a Gundel János-féle »Magyar vendéglosok országos szövetségétől vette. Ugyan kérem, ne humorizáljunk. Egy olyan szövetségnek, mint a Gundel-féle, ami van, de nem létezik, s amelynek célja minden egyéb érdeket (pl. sörkértel, sat.) szolgálhat, csak nem vendéglos-érdeket, — mi a fészkes csodájának az eféle „programm“, amit mint nem létező és nem működő szervezet, soha nem fog és nem tud megvalósítani.

Az eredeti pitzeni ször vezérképviseletét, mint előző számmunkban is jelezük, a »Pannonia borterm. és borértékesítő társasága« nyerte el, egy amint az lapunk hátsó lapján (horitikon) is olvasható. Az eredeti pitzeni ször, melyet már több fővárosi vendéglos bevezetett, ezton is felhívjuk vendéglos kartársaink figyelmét.

→ Az aradi pincéregylet menháza. Az Aradi pincéregylet derék vezetésege nemes és humanus tette határozta el magát. Menházat óhajtat leiteni az elagott és munkakeptelen pincérek javára. Az igazi közjót szolgáló ezen törekvésnek pedig maris megvan az ör vendetés és szép sikere, ami a nemes intézmény létesítését biztosítja. Arad város polgármestere, dr. Varjassy Lajos ugyanis engedélyt adott a nyilvános gyűjtésre, s ezenkívül a városi tanács kitálatása helyezte, hogy a menházának ingyen telket fog adni. Az aradi p.-egyleti menházbizottság fővédnökségeit *Urban Ivan* főispán vállalta el. Védnökök: *Schuch Ferenc* vendéglos és *Rónai János* fogadó. Bizottsági elnök: *Weinberger Lajos*, p.-egyleti elnök. A menház javára eddig a következők adakoztak: Aradi pincéregylet 400 korona, a *Törley pezsgógyár* (a mi intézményeinknek az is ismert és nemes partfogója) 200 kor., *Tisza István* gör. Arad város képviseleje 100 kor., *Hámory László* 10 kor., összesen pedig 710 koronát. Vendéglos és pincérközönségünk figyelmélt felhívjuk a létesítendő humanus intézményre, melynek vezetésege a legszerényebb adományt is hálasau fogadja. Az adakozásban részvettveket neveit és illetve a ajajtes eredményét a Fogadó esetről-esetre közölni fogja.

Triumph takaréktyűzelek. (szparherdek) amelyek a weisi Goldschmidt és fia gyárában készülnek, világírűdek és a legeslegjobbak.

Kitüntetett vendéglos. Lichtenbeckort András, a Bácskában johirnévnek örvendés és azt meg is érdemlo nyugalmabonult fogadó és vendéglos kartársunk kitüntetésben részesült. A kiraly ugyanis koronás arany érdemkeresztel tüntette ki a nagyérdemü iparosferfiut, ki egy hosszú emberéleten körszűlt végzett hasznou munkát szakmájában. Gratulálunk a kitüntetéshez.

és kívánjuk, hogy Lichteneckert kártársunk nagyon sokáig viselhesse kitüntetésének eme szép jelét.

Paprikát, ha jót és valódi! Ohajt beszerezni, forduljon Horváth Ferenchez, a vendéglősök ismert paprikaszállítóhoz. Saegred, kinek árjegyzékét a „Fogadó” minden száma közli.

A vendéglősök mint adószedők. Hogy a vendéglősök mennyi hasznot hoznak az államnak, az legjobban az állami költségvetésből tűnik ki. De kitűnik abból az is, hogy a vendéglősök milyen jó adószedői az államnak. A szeszitalok utáni állami jövedelmet kétségtelesen a vendéglősök fizetik legnagyobb részben, fizetik pedig előre, még mielőtt beszedték volna. A kimutatások szerint *bitartaladó* címen bevett az állam 1902-ben 17,492.000 koronát; 1907-ben már 20,090.000 koronát; 1909-ben már 21 millió koronát irányoztak elő. *A szeszadó összes eredménye* volt: 1902-ben: 76,983.000 kor., 1907-ben 88,574.000 kor. 19 9-ben előirányoztak 124,277.000 koronát. És dacára annak, hogy a vendéglősök ilyen rengeteg hasznot hajtanak az államnak, — mégis úgy bannak velük, mint ahogy nem mernének banni más parosokkal. Ezt a kis statisztikát itarsuk a pénzügyminiszter elé, hogy jól tássa.

Szörp zamatos és valódi jó, csakis Tarisnyás Jánosnál (*Szamosújvár*) rendelhető. —

Tokaji veszedelmek. Nagy, szomorú csapás érte a borok királyát termő Tokaji hegységet. Jég verte el a gyönyörűnek mutatókó termés nagy részét, úgy hogy a szőlőknek csak egy kisebb része maradt épen. A nagy elemi csapás s a tavalyi rosz termés következtében a készlet is nagyon megfogyatkozott, mely körülmény a Tokaji borterm. Társaságot arra kényszerítette, hogy borok árát 8—10 %-kal fölemelje. Dacára azonban az események folytán máris föllendült nagyobb keresletnek, a Tok. Bortermelő Társaság igazgatósága már most intézkedett arra nézve hogy az állandóan rendelő vendéglősök és kávéosk fogyasztási szükségletei bármikor kielégítést nyerjenek.

Tokaji bort (Szomordint. Aszút) ha valódi jól akarunk rendelni, senki máséhoz ne forduljunk, mint a Tokaji Bortermelő Társasághoz, Tokajba.

Kitüntetés. Beldi Ákos gróf nyug főispán, az E. Pince-Egyelet el. zgratósági tagját öfelsége valóságos belfőtikos tanácsossá nevezte ki.

Az utazási időnyre való tekintettel a Szt. Lukácsfürdő Kútvalnál felkéri a t. közönséget, hogy utazásán mindentűn fogadóknak és vendéglősöknek Kristály-ásványvizet rendeljen. Az angol utazás az egész világon, minden nagyvíz helyénedben mekapja az „Apolinárius”, — mely helyénedben, hogy *ugyanazt az asztalt vizet, melyet otthon megszokott, utazásán is élvezhesse*, midtál jobban védi egészségét utazás alkalmával olyan hajók ellen, melyeket a külföldön mindefféle étel és megbízhatatlan asztali víz élvezete sokszor okozni. Elhibázott dolog, ha magyar ember külföldön csak idegen cikkeket akar fogyasztani és szándékosan

kerüli mindazt ami magyar. És akad ilyen is! Pedig ezegy nem imponál a külföldieknek, hanem annál biztosabban elrontja a gyomrát. A „Kristály-ásványviznek” főbb külföldi raktárai: Wien, Veneza, Milano, Krakow, Berlin, Hamburg, Stockholm, Maila, Ruzstschuk, Cairo, Jafra (Palestina), Shanghai Hongkong, Buenos Aires, Iquique (Chile) és New-York.

Az alkoholelленesek fölsülése. Szélsőséges s a nagy bolondériával határos dolgoknak, rendszerint csunya fölsülés a végük. Az antiakoholizisták mozgalma, mely a sör- és borivás teljes kiküszöbölését célozza, szintén ennek néz elébe. Erről a feno aenális mozgalmról különben többször megemlékezett a Fogadó, s mindannyiszor világosan kimutatta, hogy ennél nagyobb hőbort még nem látott a világ, mert hiszen azt az italt, amit nyilvánosan mérni, árulni eltitlantak, beszerzi a közönség más uton és más alkalban és még hatványozottabb mennyiségben fogja fogyasztani. S amit ez a lap megírta s jósolta, ép úgy következett be és pedig a mi a legérdekesebb a dolgoban, — azokban az amerikai államokban, ahol pár év előtt ünnepléys felvonulások mellett a nyitl utcán ereregtek ki a vendéglősöknek a kitűzött határnapig el nem mért italait (amitől a fölvonulásokban részvett tömeg ott nyomban lökrészegre itta magát). Kítűnt ugyanis, hogy az italmérsési engedélyek elvonása sehol sem szüntette meg a szeszies ital mérését, továbbá, hogy mindazokban az államokban, hol a nyilvános szeszélarusítás tilra van, az egészségre ártalmatlan sör és bor élvezete helyébe a sokszorosan megnagyobbodott *pálinkafogyasztás* lépett s végül, hogy az antiakoholista területeken *patent gyógyszerek alakjában mindentőlóméreggel* kevervs árusítják az alkoholt és sokszorosan nagyobb azoknak a száma, akik a morlium, ópium, kokain és egyéb narkotikus szerek élvezőivé válnak, mint a hol a szeszélmérés meg van engedve. S az antiakoholista mozgalnak teljes sikertelenségét kimutató eme tényeket a legjobb bizonyítékok: az alkoholelленesek újságai és jelentései, valamint az egyes ügyészségek hiteles statisztikáinak adatai igazolják. És ezeket az adatokat nagyon tanácsos és üdvös volna megszivelni a figyelembe venni a mi hatóságainknak és legkivált a befügyminiszteriumnak, amelynek előző feje, egyéb jobb dolga hiijján szintén azt cselekedte, hogy helyeselte a hazai alkoholelленesek e hőbortos törekvését.

Névmagyarosítás. Jausansek Vilmos, a kecskeméti Kolossa (Beretvárs) kávéház főpincére, *Jeney*-re magyarosította vezetéknevét

Jótékonycúlu nyírmlatulság. A Nyíregyházi pincérek jöbarát asztaltársasága által augusztus hó 2-án rendezett jótékonycúlu nyírmlatulság úgy anyagilag, mint erkölcsileg a legjobban sikerült. A mulatság az asztal-

társaság pénztára javára 200 koronán fölüli tiszta hasznot hozott, Az estélyen történt felülzétéseket ezuton is közönnel nyugtázta: Bleyer Jenő elnök

APRÓ HÍREK. — Új sörgyár. A híres hácsaki nádob, Dunygerszky, Nagybecskerekben (Sörgyár építet, mely hir szerint, meg és évben megkezdé üzemét. Az új sörgyár persze, mely ha Dunygerszky is, a sörkárlettelto nagy harcosaiast illetoleg anei, mint csepp víz s a tengerben. — **Az utcai fagyalt.** Mikor a nyár bejön s a napok forrobbaik lesznek, megszólal a csengő az utcán, s az utcai fagyaltos árusítja a kávéházakkal jóval elősebb fagyaltjait. Az ilyen fagyalt azonban veszedelmes a nagyon sok esetben mérgezés és halál éri a fogyasztókat. Így az olasz követelt a romlott fagyalt, amely Berlinben szintén sok áldozata van. Kálischban is két divatártsnót mérgezett meg az utcai fagyalt élvezete. — **Drágul a hagyma.** Ami ugyan nem is esoda, ha egyszer unimen drágul. A hagyma drágaságát különben a Jeruzsálem emlegésével híressé vált Makóinak határozta el, mely szándékukat azonban majd csak meg fogják másítani, ha megtudják, hogy hagymát másutt is termesztének, nemcsak Makón. — **A Cariton fogadó.** Lesze-e Cariton (finom egy magyar nevű) fogadó vagy se, kérdik a lapok, amikor, hol megétoíják, hol megint hírül adják, hogy a Cariton fogadót az Erzsébettsér 3. sz. alatt és ez az részvény-társaság építeti. S a tulajdonosa az Anker-palotához hasonló bérházat emelt. A régi ház lebontását már meg is kezdték.

Egy újabb sörkárletéről. Ezt azonban nem nálunk csinálják. (Itt már él, működik és kizsákmányol ez a veszedelmes szörnyeteg.) A legújabb sörkárletel Románia vendéglőseit fogják boldogítani. Ugyanis az ottani serfőzökek hosszú tárgyalások és akadályok után végre is megállapodtak, hogy sörkörtengés-kárletel kötnék. A kárletbe öt fözde és pedig a Bragodira, Cel testvérek, Azuga, Oppler és Basilecsa léptek be. A kárlet egyezmény öt évre szól. Nem érdeketlen tudni, hogy a romániai új sörkárlet egyik számotévő tagja, a Cel testvéreknek Erdélyben is van fözdejük s eléggé nagy fogyasztások, ezenkívül N.-szében, Brassóban és környékén közel 50 italmérsési engedéllyel bírnak, ami persze cseppet sem előnye az ottani vendéglős-kártársainknak, akik társulataik révén már évek óta küzdenek a sör- és italmérséngedély-gyárosok ellen.

Panasz egy főnök ellen. *Nagyszombatra*l panaszos levelet kaptunk az ottani „Hungaria” szálloda tulajdonosától, Rottenstein Jakab által, mely az: közli velünk, hogy 18 és 16 órai munka (reggel 1 óráig) éjjeli 12 óráig mellett az élelmézés valóságos fölhőbort. A levél írja, mutatól csomagban egy drb marhahúst is küldött, amit azonban rögtön elmarhítottunk, nem romlott volt. A panasz köztölték és megvalljuk, hogy hiteltelenség tartjuk a leirt állapotot. Mindenesetre jó lesz, ha az illeto fogadós nyilatkozik az ügyben és — ha tényleg úgy van, ahogy a panasz szól, a magyar fogadósok jöh-neve szempontjából és alkalmazottai meglegedésére, sürgösen megszünteti a tarthatatlan állapotot.

Siófok látogatottsága. A hozzákn küldött 2. számú kimutatás szerint jul. 15-ig 3347 vendég fordult meg Siófokon, kik 3 szállodában és magán-házakban voltak illetve vannak elhelyezve. A vendégek közt 15 külföldi

van. Siótok kétségtelenül a legnépszerűbb balatonparti fürdőhely és igazán megérdemli a szépen emelkedő látogatottságot.

Sajtot ha jól akarnak beszerezni, írjunk a vasmegyei *Répcelakra*, Stauffer és fia sajtgyárához és kérjünk árjegyzéket.

Gyászrovát. — **Moruzzi Ignác** főpincér 39 éves korában elhunyt. Temetése Mehádián történt nagy részvét mellett.

A KONYHA KÖRÉBŐL.

Mártásokról.

A Bechamel-mártás nevét feltalálója: Vicomte de Noitel XIV. Lajos francia udvarmesterétől kapta. De a háztalan utókor csak Bechamelnek írja. Ez a mártás sokoldalú használhatósága által tűnik ki, az egy nagy nemcsak az előkelő, de az egyszerű polgári konyhákban is előszeretettel használják.

Magyar konyhákban hajdanta «lé» pótolta a mártást s ezt adták a husokhoz. Ilyenek voltak: cifra-, keresdi-, koldus-, eg-, luther-stb «lé». Sajnos ezeket a jó magyaros ételeket teljesen kiszorította a konyha mindinkább nemzetközisége. Elvéve, az erdélyi konyhákban még inkább található az efélé jó magyar hangzású, kitűnő zamatu étel mint a tárkonyos «lé» stb.

Nálunk épügy, mint a bécsi konyhákban kedvelt a borju, sertés, hárány és a szárnyasok sütésekor kisülő húsle, melyet tálalaskor a sültözhöz hozzá adnak. Ídt jó és izletes is ez, de csak az édesen, ha nem keverik. Egy híres francia inyenctől származik a következő meghatározás: Egy jó sültnek kívül ropogós, belül gyöngye, puhának kell lenni, hogy a kés csontig hatolhasson és első vágásra leve kell, hogy szivarogjon. Nem szabad nagyon megszóni, mert a nagyon szótt sült elveszti aromáját, száraz és rágos lesz. Nem szabad soká állnia, mert nehezen emészthődik. Megszokálni sem szabad.

A husnak legjobb fűszere a jól elkészített mártás. Ha jó mártást akarnak készíteni, a husból kisült zsiradékot egy lábasba helyezzük, lisztet rántást készítünk, húslevesrel föleresztjük s a mártással összefőzzük.

Párolt sülték készítésénél nagyon kell ügyelnünk, mert esetleg a nem jól készített mártás még a jó húst is tönkretesz. Legjobb ezt kap a párolandó hus, ha az edény fenekére elsőnek egy pár szelet sonkát helyezünk. Erre viszont mogoróhagymát és sárgarépat és közönséges hagymát teszünk.

A hagyma sokszor megrontja az étel szagát, de izéhez hozzájárul. Erre helyezzük aztán a húst vajban, vagy jó zsirban légmentesen elzár edénybe (kasserolle) s pároljuk, míg a lé meg nem barnul s a hús a kellő színnel meg nem kapja. Majd a sült levét

lisztel összekeverjük, üres levessevel vagy vízzel föleresztjük és a húst lassan ebben pároljuk. Tehetünk hozzá vörösbort, izés szerint gombát, gyökereket és fűszert.

Nem lehet rossz egy régi francia szakácskönyvben talált következő recept sem.

Egy lábasba 2 hagymát, 2 sárgarépat hasabokra vágunk, 1/4 kg. vajban puhára pároljuk, ráöntünk egy liter húsleveset, majd két babérlevelet, kockára vágott s megszótt, megpirított szalonnát, egy pohár jó fehér bort, egy pár szegfűszeg, több citromszeletet, néhány egész borsot és kevés só teszünk.

Ha mindez jól összefőtt, leszűrjük és különféle húsmezekhez használhatjuk.

Mint hogy a sültből eredő (kisülő) lé, amolyan természetes mártás, nincs vele mit foglalkozni. Inkább ráterhetünk a mesterséges, művészileg készített mártásokra. Ezeket a mártásokat kétféle osztályozzák, ugyint fehér (sauce allemande) és barna (sauce espagnole). A barna mártás receptje pl. a következő:

30 gramm vaját tűzőn megolvastunk majd egy kanál lisztet barnára pirítunk s a forró levessevel föleresztjük, egyideig forni hagyjuk és ezután különféle mártások felhasználhatjuk. A világos mártásnál (Frikaszee, Hollandi, Bechamel, Petrezselyem, tejeles zöldség stb. ép úgy készítendő mint a fenti) barna, eltérő csak az, hogy nem szabad a vajban vagy zsirban kevert lisztet barnára pirítani, hanem mielőtt megpirulna, felöntjük levessevel. Ez természetesen csak a mártás alapjának készíteséjé módja, de tulajdonképp ez a veleje a dolognak. Jó rántás a legfőbb feltétele a jó ételnek.

A legközönségesebb mártás elkészítéséhez a legnagyobb figyelem szükséges. Ügyeljünk tehát a következőre. A vajba vagy zsirba a lisztet csak lassan hintsük be és közben folyton: keverjük, nehogy megégjen. Mikor már eléggé megpirult, a forró levest vagy vizet lassan és folytonos keverés közben öntjük hozzá, vigyázva, hogy meg ne csomósodjék; aztán egyenletesen tűzőn fóni hagyjuk. Azon mártásokat, melyeken zöldség, gyökér, vagdalt eardella stb. készül, szítán áttörjük. Ha borral készítünk mártást, annak sokáig fóni meg nem szabad, mert különben a bor elveszti aromáját.

Konyhaművészetben a mártásokat festeni is szokták. A festőanyag azonban mindig élelmiszerből kerülhet ki. A mártás barnítását ismerjük. Szép piros színt állhatunk elő a következőkép:

6—8 gramm safrányt egy edénybe helyesztünk, egy csésze forró vízzel leöntjük, egy pár pillanatig fóni hagyjuk, majd hárman átszűrjük. Egy pár csepp növénykivonatot (konyhailletink-

tur) hozzáadva, az egészet üvegbe jól összekeverjük (3 rész safrány 1 rész növénykivonatot) Ez aztán kitűnő paradicsom színű lesz és alkalmazható levelek festésére.

Zöld festékhez parajjal és ekként készíthetünk:

Egy pár csomó friss paraj megtisztítunk, megmossuk, szitára helyezzük, hogy lecepegjen, majd kömoszában összetörjük, a levét kipréseljük és levét frissen elhasználjuk. Ha későbbre akartjuk elteni, az edény, melyben a paraj le van takarva, tűzhelyen álló forró vízzel telt tartályba helyezzük, vigyázva s meg észre nem vesszük, hogy a zöld szín lassan leülepszik és felül sárga lesz a víz. Ezt a vizet lassan leöntjük, a többit szítán átszűrjük és cukorral vegyítjük.

Fehér festék készítése szintén egyszerű.

Mandulatejlet orrov-roat (növényes táppor) tejföllel összehabarunk és használhatjuk édes mártások, torták, cremek és tészták festésére.

A konyhaművészet a mártások sok százaít ismeri és készíti.

A mártások készítését a franciáktól vette át ugyszólván a világ minden nemzete. Nálunk Magyarországon régente alig ismerték. Régi irásokban, szakácskönyvekben nehezen lehet nyomtatni találni.

Végül bemutatunk egy 1697-beli receptet. Mai ember ugyancsak hitetlenül csóválhatja fejét, dacára annak, hogy ez «szó szerint így tanít:

Mártás liba mellé.

Részelt rozsenyeret vajban finoman barnára pirítunk, majd borban vagy levesben megfőzzük, áttörve szítán egy citromot csavarunk bele, majd rozsvazet, cukrot, gyömbért, szegfűszeg, borsot és rózsaeetet hozzáadva, lassan főzzük és ezt a józamatot levest a citrom szeletekkel betakarunk libára öntjük.

Rózsavíz, rózsaeget? . . . Hol vannak azok az ideális szép idők? . .

A MÜLFÖLDINÉL 50%^{ig} OLCSÓBB ÉS JOBB!

SZTOKAI

LÜGÖS-SÓS SAVANYÚVIZ

REHEDETSÉG, KÖHÖGES ÉS NÁTHA ELLEN

CUKOR BETEGSÉGÉNÉL SPECIÁLIS GYÓGYITAL

MAGYAR ÁSVÁNYVÍZ FÖRGALMI ÉS KIVITELI RT.

• BUDAPEST • TELEFON 162-84.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon előzetőnket, kik a «Fogadót» a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, hogy sziveskedjenek a kiadóhivatalt egy levelező-lapon értesíteni.

Notfiter Károly érdemes szaktársunk, hazamosb ideig volt Erzsébet királyné-üti ismert vendéglős, a VII., Gizella-ut 18 sz. alatti vendéglőt megvette s azt ujan renovála és berendezve a m. hó 31-én nyitotta meg

Winkler Ottó kartársunk Abházában a Lederer-féle fogadók igazgatói állását a m. hó közepével elfoglalta.

Sáregyresen (Fejér m.) a nagyvendéglőt **Fabian József** kartársunk átvette s azt beszálló vendéglőnek alakította és egész ujjann rendezte be.

Lippán a sósfürdői vendéglőt **Ujváry Lajos** volt temesvári vendéglős kartársunk átvette.

A szegedi **Bors** fogadó vezetését **Gyertyán Imre** volt varjasi ismert vendéglős kartársunk átvette.

Lang Ferenc aradi ismert kávé kartársunk üzletét egész ujan átalakította s rendezte és ünnepélyesen a hó 6-án nyitotta meg.

Orsován a Magyar király fogadó vendéglőjét **Millin János** előnyösen ismert kartársunk átvette és azt ugyancsak szép lendületbe hozta.

A **parlamentvendéglőse**. Kellő Vilmos, előnyösen ismert lágymányosi vendéglős, a parlamentnek is régi vendéglőse, az országház büféjének bérletét újból elnyerte. A képviselőház gazdasági bizottsága és alkalommal Kellő szaktársunknak meleg elismerését nyilvánította eddigi, míg a jövő működéséhez ószinte sikert kívánt!

Segesváron a Frank szállodat tulajdonosa, **Frank Károly** saját kezelésébe átvette s azt teljesen átalakította és modern berendezéssel látta el.

Szabó Ferenc a IX., Gróf Halier-utca 24. sz. alatti Kardoss-féle vendéglőt a hó 1-én átvette és ugyanakkor ünnepélyesen megnyitotta.

Üzletvételek. Nagybecsereken a Magyar király fogadót **Beneth Károly** kartársunk, a Rózsa fogadó tulajdonosa

megvette s a két üzletet egybecsatolta és új, fényes berendezéssel látta el. — **Sólyom György** szaktársunk, a Magyar király fogadó volt tulajdonosa pedig a «Clubs» kávéházat vette meg, amelyet ugyancsak egészen ujan és nagy kényelemmel rendezett be.

Vendéglő átvétel. Aradon a Szabadságtér 11. sz. alatti vendéglőt **Bajcs Imre** megvette és azt saját kezelésébe a hó közepén vette át.

Báztáson a vasuti vendéglő bérletét **Dervarits Ferenc** széles körben ismert kartársunk elnyerte és azt saját kezelésébe már is átvette.

Szintay Bálint előnyösen ismert fővárosi vendéglős Budán (II. ker.) a Jégverem-utca 8. sz. alatti özv. Vizinger-féle vendéglőt megvette. Szintay kartársunk ez új jöhírnevű üzletét a hó 13-án nyitotta meg ünnepélyesen.

Versecen a Páris fogadót **Fischer Mihály** volt buzias-fürdői vendéglős szaktársunk megvette és azt egész ujjann renovála és rendezte be.

Ungváron a Korona fogadót **Komlósi Armin**, a miskolci Pannonia kávéház volt tulajdonosa kibérelte. A régi fogadói üzlet egy része egészen ujan épül s így a teljesen átalakított és modernül berendezett üzletét Komlósi szaktársunk novemberben fogja újból megnyitni.

Tóth György vendéglős kartársunk a VI., Gömb-utca 59. sz. alatt egy új vendéglőt rendezett be s vezetésével megbízta **Juhász Józsefet**, ki az üzletet a hó elejével nyitotta meg.

Új fogadók Dalmáciában. Zagrából írta tudósítónk, hogy egy angol csoport 6 millió korona tőkével részvénytársaságot alakított. Az angolok ugyanis a dalmát és különösen a tengerparti városokban modern fogadókat szándékoznak építtetni.

Marosvásárhelyen **Gussáth János** szaktársunk a régi jöhírű »Tage« vendéglőjét egész ujjann rendezte és renovála.

Poszt József fővárosi vendéglős kartársunk a VI., Főthi-ut 17. sz. alatti jöhírű üzletét áthelyezte ugyanott a 18. sz. házba, hol az új, ünnepies megnyitás a hó 26-án volt.

Pancsován a Sörház-vendéglőt **Wittlinger Béla** széles körben ismert és utóbb volt orsovai fogadós szaktársunk a mult hó elejével átvette.

Szántó Henrik volt Személynök-utcai vendéglős a VII., Dob-utca 52. sz. alatt egy új csinos berendezésű vendéglőt nyitott. Derék vendéglős kartársunk új üzlete jó híret és menetét már is megalapította

Nagykikindán a Nemzeti fogadót s egy a szobákat, mint az éttermet és kávéházat **Kmety-kó Lajos** szaktársunk egész ujan renovála és rendezte te.

Ifj. Dományi János a IX., Soroksári-ut 8—10. sz. alatti Viola-féle vendéglőt megvette és teljesen ujjann renovála a mult hó elején nyitotta meg ünnepélyesen.

Új fogadó Nagyenyeden. **Szeidl József** egy nagyszabású fogadót építtet 300 ezer kor. költséggel. A modern étterem, kávéház és 30 szobával rendelkező fogadó központi fűtés és villanyvilágítással lesz ellátva. Az új fogadó berendezésénél Arany János üzletvezető segítkezik. Az ünnepies megnyitás okt. 1-én lesz.

Károly Ferenc erzsébetfalvi vendéglős kartársunk a ott a Nagy Sándor-utca-ban lévő Ifj. Kardoss-féle vendéglőt megvette s azt egész ujjann renovála augusztus 1-én nyitja meg.

Szegeden a pályaudvarral szemben lévő vendéglőt **Gregus János** megvette és azt ujjann berendezve nyitotta meg.

Új vendéglős. Budapesten az V., Nádor-utca 13. sz. alatti Szintay vendéglőt, **Lizy István** ismert főpincér kartársunk megvette s azt egész ujan renovála, a mult hó 27-én nyitotta meg. Sok szerencsét!

Üzlet kibővítés. Juránkovits János újpesti vendéglős kartársunk ujan építtet vendéglőjét 3 szép helyiséggel bővítette ki és az alkalommal a kerti részt is ujan rendezte.

Schweitzer téll kertje. A marosvásárhelyi Transylvánia fogadó népszerű gazdája **Schweitzer Adolf** szaktársunk 100.000 kor. költséggel gyönyörű téli-kertet létesített. Az előzőleg egész

A KULFOLDINEL 50%^{ig} DOLCSÓBB ÉS JOBB!

ELŐPATAKI
GYÓGYVIZ

PÁBATLAN GYÓGYSZER

GYÓMOR, VESE-, LEP., MÁJ ÉS EPE BETEGSEGEKNEK

MAGYAR ÁSVÁNYVIZ FÓRGALMI ÉS KIVITELI RT.
BUDAPEST - TELEFON 162-84

A legmagasabb udvar és József főherceg udvari szállítója.

FANDA AGOSTON és ZIMMER PÉTER UTÓDA
ZIMMER FERENC halnagykereskedése

A BALATON HALÁSZATI R. T. KIZÁRÓLAGOS KÉPVISELŐJE.
TELEFON 61—24, BUDAPEST, Központi vásáreszarnok. TELEFON 61—24.
Mindennemű tengeri és édesvízi halak.
Egyedüli halszállító cég, mely az előkelő házak és éttermekben szükségélt összes halfajokat friss állapotban állandóan raktáron tartja.

A KULFOLDINEL 50%^{ig} DOLCSÓBB ÉS JOBB!

BORHEGYI
LITHIUMOS BORVIZ

SZKILAGBÓL FAKADÓ TERMÉSZETES ÁSVÁNYVIZ
UDIT ÉS GYÓGYIT!

MAGYAR ÁSVÁNYVIZ FÓRGALMI ÉS KIVITELI RT.
BUDAPEST - TELEFON 162-84.



ujja alakított és rendezett régi Transylvánia-ly munkálatai ezzel befejezést nyertek. A télikert ünnepek megnyitása e hó 15-én történt.

Kisközegen (Baranya m.) **Rikker Ferenc** (nem Bikker, mint tévesen előzően írtuk) egy új és a lehető legkényelmesebb berendezéssel ellátott fogadót nyitott.

Temesváron a gyárvarosban lévő »Aranyrozsán» vendéglő **Spitzer Sándor**, ismert aradi vendégül megvette és azt saját kezelésébe a múlt hónapban vette át.

Uj kávéház Berlinben. A porosz fővárosban, a Friedrichstrasse torkolatánál, az Union der Linden háza a mögött új kávéház nyílt. Kerkau néven egy nagy palotában, mely kirárlóg kávéháznak épült. Berlinnek ezen új legnagyobb szobás kávéházában külön-külön terem van a dohányzók s a nem dohányzók részére, külön terem a kávézó, teázók, sakkozók, biliárdozók, újság- és könyvvelők részére. Hatvan karamból asztal van (nagy része ezek közt a hpesti Seiffert asztalokból) és két külön biliárd szoba a nők részére; jostája, távirádja, iroszobája, fodrász-üzlete s több száz pincére van. Csak egyet nékölük a nagy izlet: a jó kávé, a lapokat (egy-két világlajpa van csak) és azt az otthonosság, ami a Magyarországi kávéházak olyan vonzóvá és látogatottá teszi.

Juhász Jenő, a fővárosban is ismert főpincér, Versecen a Szalvator-u. 4. sz. alatti új vendéglőt megvette és saját kezelésébe e hó elejével vette át. Sok szerencsét!

Dévan a Fehérkereszt-fogadót Winkler Jakab szaktársunk teljesen átalakította, hét szobával kibővítette s ugye ezeket miként az egész üzletet a legnagyobb kényelemmel rendezte be.

Kuti István kartársunk a VI., Hungária-ut 101. sz. alatti vendéglőt megvette és azt egészen újjan átálakilva és renoválva nyitotta meg.

Szatmáron a színház átellenében **Heinrich Viktor** építész új fogadót épített, melynek szobái, éttermét és kávéházi helyiségeit a legnagyobb komforttal rendezte be. A saját villam-üzem, vízvezeték és központi fűtésell ellátott modern üzlet novemberben fog megnyílni.

Budán a Személynök-utca 7. sz. alatti Szántó-féle vendéglőt **Jankovics Gusztáv** átvette és ez alkalommal egész újjan rendezte be.

Kassay Adolf kávéháza. Kassay Adolf, előnyösen ismert kartársunk, Pancsován a Fái-féle Korsz kávéházat megvette és azt ez alkalommal egész új és modern berendezéssel látta el.

Sarokvendéglő

házzal, négy utcára, gyönyörű kerttel, nagyobb lakánnya, vasut és három gyár között, konkurrenciánálkül, öröksség-átvétel miatt nyolcezer forinttal megvehető, esetleg ingatlanmal bíró megbitzonné átadó. A cím csak komoly vevőknek adja meg a kiadóhivatal (Ügy-
nők kizárva.)

Nagybecskerekén, a Lloyd palotában **Kertész Márton** »Gambirnos sörcsarnok» címen egy modern üzletet rendezte be. Kertész kartársunk üzlete az ottani publikumnak kedvelt mulatóját képezi.

Keresetnek. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartársi szivességből, a megtudni óhajtoókka egy lev-lapon közöljék.

Molnár István pincér hollétét (utóbb Rozsnyón Weinberger szállóban volt alkalmazva) egy lev. lapon kéri tudatni **Szölke János** fop. Füzésabon vasuti vendéglő.

Bencleuter Gyula pincér és neje **Vocsok Anna** címét (jelenelegi hollétét) kéri tudatni egy lev. lapon **öz Velsz Bernátné** szállósz. **Berettyóújfalva**, Oroszlán szállóza.

Luka Kálmán éteród hollétét (1906-ban Gleichenberghen, a Hotel Würzburgban volt alkalmazva) egy lev. lapon kéri tudatni **Batha Kálmán** Kirkenyca, Hotel Miramare nagyfogadó.

Szeibert Gyula pincér tartózkodási helyét kéri egy lev. lapon megírni **Szeibert Gyuláné** Kassá, Kovács-utca 2.

Gergő József pincér hollétét (utóbbi időbe) Ungváron, Vadas kertben volt alkalmazva kéri tudatni **Glück Imre** főpincér Csap, vasuti vendéglő.

Dehreczenben a Bösszörményi-ut 9. sz. alatti házat és szép nagy kertjét **Lapáth Béla** ottani vendégül kartársunk megvette és egy modern vendéglőnek alakítja át. A megnyitást októberben lesz.

Liptószentmiklóson a Korona-fogadót **Máhr Ferenc** szaktársunk egészen átálakította, több szobával kibővíteti s a szintén megnagyobbított kávéházat és éttermet is teljesen újjan rendezte be.

Nagyenyeden **Altmann János** ismert főpincér egy a mai modern igényeknek megfelelő szép kávéházat rendezett be, amelyet »Erzsébet» címen a múlt hó 1-én nyitott meg. Sok szerencsét!

Uj fogadó. Aradon a fő-utca és Radnai ut sarkán lévő házban **Lukács F. László** ottani ismert szaktársunk új fogadót létesít. Az új üzlet átálakítási és berendezési tendői most folynak és »Hegyalja» fogadó címen november 1-én nyílik meg.

Kassay Béla, volt aranygyéresi vendéglős kartársunk Marosvásárhelyen a Friedmann-féle Erzsébet-kert vendéglőt megvette s azt egész újjan berendezve »Rákóczi sörkerte» címen nyitotta meg.

Családi örömek. Ács Sándor budapesti vendéglős kartársunkak derek neje egy egészéssé ügyfermekkel ajándékozta meg. Az új honfi a keresztésben **Károly**, Dénes nevet nyert.

Csemgy Gábor fővárosi vendéglős kartársunkak derek neje megajándékozta egy kedves lénybábuló, ki a keresztésben **Rózika** nevet nyert.

Jeney Vilmos a kecskeméti Kolossa fogadó főpincéret derek neje egy új kis houpulgarál lepte meg, ki a keresztésben atyja Vilmos nevet nyerte.

Mester József Báziasón a Wentzle-féle községi vendéglőt megvette és azt újjan renoválva e hó 1-én nyitotta meg.

Aradon a Fiume kávéházát **Geller Samu** kartársunk egész újjan renováltatta és ugyanekkor teljes új berendezéssel látta el.

Medgyesen a Szőlő fogadó agilis gazdái, **Weber Márton** és **Árva József** kartársaink, a fogadót 16 szobával kibővítették és kapcsolattak az egész üzletet újjan renoválták és rendezték be.

Nagyszőlősn. Beregmezőszékelyhelyén, **Freiberger Géza** kartársunk egy új fogadót létesített. A modern berendezésű étterem, kávéház és szobákkal rendelkező fogadót »Royal» címen e hó elejével nyitotta meg ünneppélesen.

Nagy Lajos, a VI., Podmanicky-utca 4. sz. alatti Braun vendéglőt átvette s azt egész újjan renoválva e hó 15-én nyitotta meg.

Helyváltozások. — Medgyesen a Szőlő fogadó üzletvezetői állását **Németh Béla** foglalta el. Erzsébetvárosban a Takaréktárs fogadót állását **Buzogány Márton** és u. itt a Magyar király sörcsarnok főpincérei állását **Plajer Péter** töltte be. Kassán az Andrásy-kávéház főpincérei állását **Imrédy Bezsó** foglalta el. U. itt **Schantzer Béla** regg-fizetőp., **Baldiz Béla**, **Martina Sándor**, **Barna János** és **Aldiá János** m. segédp. s **Haraszty Lajos** m. tekeőr működnek. **Seinhauer** éte Selmecbányán a Hungária fogadó fop. állását foglalta el. Mellette m. éth. **Begovits György** és **Pek Ernő** kávéh. segédp. működnek. **Badásconyan** a Hableány fogadóban **Pataki József** fop. mellett **Szivós József** (étlapíró), **Steiner József** és **Juhász György** éterórák foglaltak állást. Zolyomban a Városi fogadóban **Quintás János** fop. mellett **Birtás Gyula** éth. nyert alkalmazást. Aradon a Vadászúrt étterem fop. állását **Bias** Bertalan töltötte be. U. itt **Förvidék Mihály**, **Hornád István** és **Karacsy János** éth. áll. foglaltak. **Simoncics Hubert** Temesváron a Belvárosi kávéházban a r-fizetőp. állást foglalta el. Herkulesfürdőn a József főrecep fogadóban **Beneth Viktor** fop. mellett **Biernann Adolf** fizetőp., **Beke Aladár**, **Király György**, **Deiszler János**, **Wisselman Károly**, **Aradán János** és **Kolcsakovszki Aladár** éth. működnek. Gyulafehérváron az Európa fogadó fop. állását **Gilg Antal** töltötte be **Neuhold Deszö** Szászvárosban a Kőzponti kávéház fop. állását tölti be. Mellette a r-fizetőp. állását **Lázár Miksa** nyerte el. Segesváron a Frank fogadó fop. állását **Rujcsik István** foglalta el. Mellette **Mátyas Vilmos** m. éth. működik. Nagyszombathelyen a Habermann kávéház fop. állását **Kosztika Frigyes** töltötte be. U. itt **Jakab Ernő** r-fizetőp. és **Kiss Ferenc** tekeőr működnek. A Nemzeti kávéház fop. állását **Papp János** tölti be. Mellette m. segédp. **Kronusz Gusztáv** működik. A vasuti vendéglő fop. állását **Müller Pál** tölti be, míg a Kőzponti kávéházban a regg-fizetőp. állást **Mór Lázár** foglalta el. Temesváron a Horgony kávéház fop. állását **Kolcsár Gusztáv** foglalta el. U. itt **Weisz Sándor** segédp.

Jóforgalmu

beszálló vendéglő

forgalmas dunántúli város (megyei székhely) legemesebb helyén, visszavonulási miatt eladó. Az üzlethez. szép nyári mulatókért, nyári és télen futótelő telekalyva, 4 szoba, 50-60 kocsit befogadó nagy udvar, istállók, jégverem és minden szükséges helyiségek tartozik. Cím a kiadóhivatalban. 1-3

állást nyert. Az Aranyoroszlán vendéglő és kávéház főp. állását **Mucsy Márton** tölti be. **Orosván** a Magyar királyi fogadó főp. állását **Filópus Száva** foglalta el. Karánsebesen a vasuti vendéglő főp. állását **Horváth Jakab**, a Zöldfa fogadó főp. állását **Thurzó János** tölti be és a Kózponti étterem és kávéház főp. állását **Schusz Jenő** foglalták el. Versecen a Hungária fogadó főp. állását **Kohn Dávid** tölti be. U. itt a szobafőp. állását **Ruff András** foglalta el. Nagy-beeskereken a Pest fogadó főp. állását **Kutykó Ferenc** tölti be. A Korona fogadó főp. állását **Friedmann Kálmán** foglalta el. Nagykikindán a Nemzeti fogadó főp. állását **Kauschky Kourád** tölti be. U. itt a szobaf. állását **Sztraka Pál** nyerte el. A Városi fogadóban **Oszó János** főp. mellett **Miklós József** t. h. mikdők. Zombolyán a Hungária fogadóban **Thieringer Miklós** főp. mellett **Pokorár Miklós** s a vasuti fogadóban **Kelemen Antal** főp. mellett **Körtyvéssy Pál** étteremk. mikdőknek. Makón az Otthon kávéház főp. állását **Kürschner Gyula** foglalta el. U. itt a r.-főzetp. állását **Friedmann Dezso** nyerte el. Aradon a Fehér kereszt fogadó éttermi főp. állását **Tarnóczy Béla** foglalta el. Nagyenyeden a Szeidl kávéház főp. állását **Engenbröl Lajos** tölti be. Mellette **Pameisel Ferenc** mint ét. mikdők. Marosvásárhelyen a Közéni uti fogadó főp. állását **Varga Rezső** tölti be. U. itt a Korona kávéház főp. állását **Kutzmann Ignác** tölti be. A Rópolyi kávéházban mint reggeli fűzetőpincér **Kovács József** mikdők. A Korzó kávéház fűzetőp. állását **Friedmann Marci** foglalta el.

Új szálloda Szegeden.
 --- Modern, kéteemeles ---
"Bors Mihály szálloda"
 Szegeden,
 az állomás mellett megnyit.

EGYRŐL - MÁSRŐL.

Boldogtalanság.

Megfogadtam, hogy többé nem szeretek, Szép asszonyra, meg leányra nem nézek; Nem is néztem egyike se, de aztán Valahogyan élm került egy kislány

Ó rá nézett s én — siettem előre, Nehogy valami baj legyen belőle; De hiába... én már megint rá vagyok, Mindig arra a kislányra gondolok.

Édes szívem, ne dobogj oly hangosan! Hiszen ugyis hiába dobogsz mostan; Az a kislány eltűnt újra előlünk, Így lett ismét b boldogtan belőlünk.

Szentmiklósi Babór.

MUSCHONG-BUZIASFÜRDŐ
BUZIÁSI PHONIX VIZ
 BAKTERIUMMENTES termés etes ásványvíz
 ádít-gyógyít. Kapható mindenütt.
 Budapesti főraktár: Erőtvás utca 44.
 Telefon 86-35.

Hol rendeljünk paprikát? HORVÁTH FERENC- SZEGED.

Szegedi paprika szétküldési telep.
 szállodások és vendéglősök paprika szállítója.
 A szegedi Juránovics-éle Tízszá nagszálló 5 éven át volt azofonfőnök.)
 Sörgyőncem: HORVÁTH PAPRIKÁS SZEGED.

Uj paprika írás! Pártoljuk a szatembert.
 Van szerencsém tisztelettel értesíteni az igen tisztelet szállodás és vendéglős urat, hogy azon kellemes helyzélbe jutottam, hogy paprikámat saját magam használatom és örölem meg, ennek folytán a legelőször árban, a melyben csak valódi szegedi paprikát ajánlani lehet, van szerencsém előnyáramot bemutatni és kérni, hogy b-csés rendeléseiket részemre feladni szíveskedjenek.

Paprikámból főzéshez felannyi szükséges mint más paprikából!

1940. aug. 1. **ELŐNY-ARJEGYEK.** 1940. aug. 1.

Valódi szegedi édesnemes rózsapaprika (Külön öröve szállodások és vendéglősök részére.)
 1 kg. 3 kor. 20 fill.

Valódi szegedi édesnemes (kisső csipős) rózsapaprika
 1 kg. 3 kor. - fill.

Valódi szegedi fűlédes gulyás rózsapaprika
 1 kg. 2 kor. 70 fill.

Valódi szegedi rózsapaprika erősb
 1 kg. 2 kor. 40 fill.

Valódi szegedi édesnemes csmege rózsapaprika (válogatott kivételköli öröve)
 1 kg. 3 kor. 50 fill.

25 kg. rendelésnél 20 fill., 50 kg. rendelésnél 30 fill., 100 kg. rendelésnél 40 fill. reálra olcsóbb kg.-ként.

Valódi szegedi tojásos királytarhonya
 4 kg. 1 kor.

Torma, szatyor, gyékény, vöröshagyma, foghagyma, a legelőcső napi árón.

A szállított árak vegytiszta és valódiságunkért felelősséget vállalok. Meg nem felelő árú saját költségem visszaveszek.

Állandóan friss ürleti paprika. Tessék próbarendeltetni tenni. Paprikáim állandó szilartárk, szilarték nem vesztik.

Megelégedő elismerő nyilatkozatok.

Tekintetes Horváth Ferenc urnak Szeged.

Szívesen kijelentjük, hogy a konyháunkra már cca egy év óta állandóan Ön által szállított paprikáival minden alkalommal teljesen meg voltunk elégedve; a paprika igen jó, kellemes íze, szép szími és nem erős. Az Ön paprikáit, mint tiszta jó árut, bárnek ajánljuknak. Tisztelettel
 Szeged. Juránovics-éle Tízszá nagszálloda t-t.

Tekintetes Horváth Ferenc urnak (paprika és tarhonya kivétel)

Szeged.

Van szerencsém értesíteni, hogy az Ön által nekünk többször szállított paprikát illetőleg úgy az árminőség, valamint a pontos kiszolgálás tekintetében teljesen meg vagyok elégedve. Tisztelettel
 Kolozsvárott. Bogyó és Tauszik „NewYork” szálloda tulajd.

Tekintetes Horváth Ferenc urnak Szeged.

Folyó hó 3-án kelt b. sorára választotta, tisztelettel tudatom, hogy a részemre eddig szállított paprikáival nagyon meg vagyok elégedve.

Teljes tisztelettel
 Mezőszer Mihály „Royal” nagszállodás,
 Győr.

NYILT-TÉR*)

Nyilatkozat.

Tek. Herczeg S. urnak, Csáktornyára.

Azon borszűrő, melyet Ön nekem szállított, minden várakozásomat fölmúlta s igazán nagyon meg vagyok elégedve. Maradok kar-társi tisztelettel, Zombor, 1910. június 21-én
 Kerekes Sándor vasuti vendéglős.

E rovart alatt közzététőkért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

A KÜLFÖLDINÉL 50% OLCSÓBB ÉS JOBB!

BODOKI MATILD

A LEGTISZÁBB ÉS LEGÉRTÉKESÉBB

LUGOS SAVANYÚVIZ =

PEZSGŐVEL VAGY BORRAL POMPÁSÍTAL.

MAGYAR ÁSVÁNYVIZ FÖRGAIMI ÉS KIVITELTI RT BUDAPEST • TELEFON 462-54

Szerkesztői üzenetek.

Azon t. előzetőknek, akik a hozzáik intézett levelekre választ nem kaptak, jelen rovartunkban találják a megfelelő választ. Csakis előzetőknek válaszolunk.

L. I. Szerencs. Az üzlet zárási idejét a vármegye szabályrendelet állapítja meg. Éz a város köztisztviselője is vonatkozik. Ha azonban az üzlet üdülőhelyen, parkozott és fásított területen van, akkor indokolt a kérelem a záróra meghosszabbítására és azt a járási főszolgabíróval kell kérelmezni. Esztelges elutasító végzést a vármegye alispánjához lehet megfellebbezni. Ennek elutasítása ellen felterjesztésnek van helye a belügyminiszterhez. Üdv.

G. J. Szeged. T. kartársunk nem számolt a következményekkel, amikor a 10 fill. bélyeggel kapcsolatos indítványát megtette. Képzélel csak k. azt a rettenetes nagy számat azoknak a csatlók stempléknek, melyeket előf. céljából csak egy kisebb hányada venne igénybe a mi jó közérzetünknek, míg a summás rész — egész könnyen kitalálhatja, hogy milyen sorsra jutna. Szóval t. kartársunk, a propositio annyira nem jó, hogy annak elfogadását még csak gondolat tárgyává se lehetséges tenni. Mindazonáltal — szives köszöntés! — F. F. Nyiregyháza. Első lab üzleti címen nem s ha nem az uton, hát itt kalodott el. Másikat költünk. Üdv! — Pincér jelölt. Soribaik azt kérdezi tőlünk, hogy mit tanácsoljunk? Azt tanácsoljuk fiatal barátunk, hogy még egy vagy másfélszáz maradjon a tanulási helyén és csak a szünidő menjen a próbáiba. Ha azután a mostanihoz hasonló nagy érték és tekintélyű főnökötől fog rendelkezni 3 vagy 3½ éves bizonyítványokkal, cseppet sem kell félíne a sötét íllegekkel terhes jövőtől kívánt nyartár elköltök. — K. A. Gy. Szé.-Miklós. A horteremle ha kér kap engedélyt zárt palackokban bor árusítására. Egyébként 50 literen alul nem adhat el, de erre is engedélyre van szüksége. Kimerés engedélyt ha kap, akkor kismennyiségben is kimerhet. Ha erre nincs engedély, csak büntetés mellet mérhető. — B. E. Ugyanaz a két lap újabb elköltök. Szíveskedjék a postán ez ügyben érdeklődni. Üdv!

A KÜLFÖLDINÉL 50% OLCSÓBB ÉS JOBB!

RÉPATÍVIZ

BIZTOS SIKERŰ GYÓGYSZER

MINDENMÉH HURUTOS BANTALMANNÁL FELTÉTEL KELLEMES ÜDÍTŐ GYÓGVÍZ.

MAGYAR ÁSVÁNYVIZ FÖRGAIMI ÉS KIVITELTI RT BUDAPEST • TELEFON 462-54

TÖRV. VÉDEL.

Akarnak sok pénzt keresni? Itt az alkalom.

Most jelentek meg a legérdekesebb, pikárabb s kicagató újdonságok.

Kétös jelentőségű képes levélapok stb. stb. felkötés, szívet és szemet megneveltetés humoros dolgok. Csakély K 2-50 beküldés ellenében 50 darab mintát küld.

MOLNÁR M. LAJOS
-- BUDAPEST, --
VII., Rottenbiller-u. 10.
Kérjen árjegyzéket!



Egri bikavér

30 hektoliter, 5 esztendő, kitűnő kövér gyögyör, kisebb telekben (40-50 liter) 90 filléret eladó kölcsönhordóban, utánvétellel.

FRIEDMANN ALBERT
EGER. 1-2

Neumann „Központi szálloda” Szászvár.

Fogadó átvétel.

Teljes tisztelettel van szerencsém hírről adni, hogy Szászvároson a „Központi szálloda” átvételre és azt a mai igényeknek megfelelően nagy kezelemmel rendeztem be. Jó magyar konyha, étterem, elegáns kávéház, figyelmes kiszolgálás. Önműszakokéledés minden vonatkozó Üdvözléttel

NEUMANN JENŐ
szállodás.

SAJTOKATI!

különfélék, kizárólag elsőrendű minőségben és legelősebb ártart ajánl

STAUFFER és FIAI
sajtgyárak RÉPELAK, Vas-m

Kittentve:
1902. Budapest esztendőm s diszkoval.
1904. Páris aranyérem s diszkoval.
1910. Prága, első díj, nagy diszkoval.

Arjegyzékük ingyen.



Ha szép akar maradni,

vagy arcan és kezén szép sima bőrt akar kapni, vagy azt meg akarja tartani, forduljon

Sa kadl Józsefnek
Bpest, Zsigmond-u. 68.
„Érzsébet” arckenőcsért. Egy tégely ára 2 K., nagy tégely 5 K. Vidékimegrendeléseknél 2 koronás tégelyért 2kor. 40fill., az 5 kor.-ás tégelynél az 5 korona előre beküldendő.

Előnyös vétel.

Bácsmegegye egyik legelősebb forgalmu városában (járási székhely, melyhez 27 község tartozik) régi jóhírnévűnek örvendő, két utcára szelő modern szálloda 10 szobával, étterem, kávéház, nagy terem depó, egyszállosi szálló hely, bálók, bankettek, sorozások ott tartatnak meg, részben teljesen újonnan berendezve, igen előnyös fizetési feltételekkel, házall együtt családai okok miatt eladó és azonnal átvehető. Ha vevő 10 év alatt annyit törleszt, mintha házbért fizetne, az ingatlan üzemelővén ingyen megy át tulajdonába. Az üzlet cirka 50 hektó italt forgalmaz. Bővebbet **SKULTÉTY LAJOS** szállodai adást-vételt közvetítő agynöksége, Szeged, Zerge-utca 2. 2-3

„ULTREFORM“

háztartási BEFŐTTES ÜVEGEK
környezetesen véde.

Gyümölcs, gyümölcsleves, gyümölcs-szósz, főzelék, gomba, hús, leves, tej stb. befőtésre és kizsel-tartására.

Felfújulja az összes e téren. Itező rendszerű.

Ideális zár. Kiváló minőség. Olcsó ár.

Részletes prospektust kívánunk ingyen és bérmentve küldünk. Kapható minden nagyobb üvegkereskedésben, valamint a gyártó cégnél:

STÖLZLE C. FIAI
ÜVEGGYÁRAK R. T.
BUDAPEST, VI., KIRÁLY-UTCA 50. Lezárt üveg.



Szakács-tanoncnak

jó házból való és jó iskolai bizonyítvánnyal rendelkező 2 fiú, 4 éves szerződéssel felvétetik. Ajánlatok **PAPP LAJOS** fogadós Nyiregyháza, Koronafogadó intézendők 2-3

Pincér-tanonc

tisztességes házból felvétetik. Feltétel: egy év után folszabadulás, teljes ellátás, lakás és ruházat. **Weimann Lipót** vasuti vendéglős, Gombos. 2-8

Házasság.

Fiatall (30 éves) vidéki fogadós nőstényi óhaját, lehel tölög vendéglős-család dől Nemü hozományt kívánatlik. Arcképes ajánlatokat

Fiatall fogadós címen a Fogadókiváltalás további Feltétlen titoktartás biztosítva. 2-3

„Szőlészeti és Borászati Lap” (Kecskemét.)

már a harmincegyedik évfolyamát írja. — A Szőlészeti és Borászati Lap hasznák szőlőművelésének és borászata fejlesztésének előmozdítását tűzte ki célul: tekintetbe véve a jelenlegi viszonyokat, a jövőre szakaszará, gyakorlati, tárgyilagoss, időszéri cikkeit Által minden irányban tanácsot nyújt és a termelés haladásán lendíteni igyekszik. Erről minden száma tanubizonyoságot tesz.

Előfizetési ára: Egész évre 10 kor., félére 5 kor.

Az előfizetéseket a lap címére, Kecskemétre kérjük küldeni. Mutatványzásmot

MAURER JÁNOS
főszerkesztő-küldő.

Ugyanott kapható könyvek:
A szőlő helyes állítása köve 250 füze 2.— A szőlő helyes metszése köve 2.— füze 250 Der richtige Rebenchnitt köve 250 füze 2.— Peronospora viticola és Black-rot füze 2.— Szőlészeti és Borászati Lap Naptára az 1910-ik évre füze 1.— kor. Postajáratul kitűző díj 25 fillér



„MUNDUS“

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
:: **FABUTORGYÁRAK R.-T.** ::

Központi iroda:
BUDAPEST, V., BALVANY-U. 10.

Raktár:
IV., KOSSUTH LAJOS-UTCA 15.
Telefon 89-51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindennemű hajlított fabutor
:: és kerti butor. ::

Ajánlatja Kévéhízi és vendéglő berendezésekre
:: csinosan kiállított gyártmányait. ::

1911-iki

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

számára hirdetések telvéttetnek a „Fogadó” kiadóhivatalában

BUDAPEST, VIII. KER., RAKÓCI-UT 13. sz.

Néhány szakértői vélemény.

FROHNERS HOTEL IMPERIAL, WIEN.

A Kristály asztali vizet vendégeink kellemes íze miatt kedvelik.

Rühling igazgató.

Restaurant CARL HILLER, Berlin N. W. Unter den Linden 62—63.

A Kristályforrás ásványvizet vendégeimnél igen kedvelt és szállítványaik mindig a legjobb állapotban érkeznek meg.

Louis Adlon tulajdonos.

The SAVOY HOTEL, London.

A Kristályforrás ásványvizet kitünőnek találom úgy tisztán magában, mint borral vegyítve

Henry Prüger vezérigazgató.

The SPLENDID HOTEL Ostende.

A Kristályforrás ásványvizet a legkitünőbb és vendégeinknek legkedveltebb asztali vize, melynek hírneve túlhaladta az összes eddig ismert vizekét Ostendében.

Charles Vásárhelyi igazgató.

Ő cs. és Apostoli kir. Felsője UDVARI GAZDASÁGI hivatala, Wien.

A Kristályforrás igen kellemes ízű és üdítő italnak találatot.

Franz von Worlitzky cs. és kir. udvari gazdasági igazgató.

Hivatalos vélemények.

Budapest székesfőváros vegyészeti és tápszervizsgáló Intézete a Kristályforrás ásványvizet *tiszta*, bomlási anyagoktól egészen mentes és chemiai szempontból *egészségesnek* minősítette.

Az állami bakteriologiai intézet a Kristályforrás vizet tisztának és kifogástalannak minősítette

Dr. Rigler Gusztáv, a kolozsvári egyetem egészségügy tanára, az 1902. XII. magyar balneologiai kongresszuson a forgalomban levő különféle ásványvizeknek *bakteriologiai* szempontból történt vizsgálatáról tartott előadásában *legtisztábbnak* a Kristályforrás ásványvizét jelentette ki.

A magyar kir. tud. egyetem vegytani Intézete a Kristályforrást *nagy mélységből* fakadó, *állandó összetételű*, igen *tiszta*, magnésium-hydrocarbonatos *ásványviznek* minősítette.

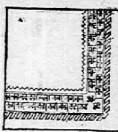
Az Országos Magyar Kir. Chemiai Intézet megállapította, hogy a Kristályviz igen *tiszta* magnesium-hydrocarbonatos ásványviz.

A magy. kir. belügyminiszter 1905 március 6-án kelt 22882. számú határozatából: A Kristályforrás közegészségügyi szempontból *mint élvezetiviz kitünő* és rendkívül értékes.

Az Országos Közegészségügyi Tanács a Kristályforrást *helyes* és *tisztán* való kezelése folytán a külföldön való versenyzésre más ásványvizekkel hivatottnak minősítette.

Választási lakomához

„**Japán**“ papírszalvétákat legelőszöbbsen szállítom, cégnyomással is. Nagy választékban papírelem-lányérok, sütemény-kapszlik, torta, hal és tányérdiszpirok, papillottok, kész étlapok, menti-kártyák, könyha-söntésivek és könyvek, non-block minden nagyságban és színben, ruhátárszámok, %o bérletfüzetek, levelepírás



borítékok, szivarszzipkák kívánatra cégnyomással is, francia szalmaszopókák, fogvájók, újságtartók, irótdobák, kréták, szivacsok, Hektograph-cikkék stbít ólesón és szabott árak mellett gyorsan és pontosan szállít:

BERKOVITS KÁROLY, Budapest, VII., Sip-utca 11. sz.
Hektograph készítő, íróadi, vendéglió, kávéházi és cukrászdi cikkek raktrára

Kívánatai arjegyzék és minták ingyen és bérmentve.

EPILEPTIKUS

Betegek Intézete BALF gyógyfürdőben.

A nagy n. kir. belügyminiszterem 1903. június 17-án lelti 36445/1903. sz. rendeletével engedélyezve, 250 férfit és női betegre berendezve.

Ápolási díj:

1. oszt. évi 1600, 11. oszt. évi 1000 K.

Ezen osztályokon kívül szegény betegek az ország hitegpolitási alap terhére vehetők fel, az mely esetben a nagy n. kir. belügyminiszteremnek 1903. ápr. 28-án lelti 9723/IV. sz. 1903. rendelete értelmében külön-külön kimerendezve a betegek által. A betegek ápolásával a budai szent Ferencendri apácák vannak megbízva. Prospektusokkal és egyéb felvilágosítókkal szolgál:

Dr. WOSINSKI ISTVÁN

BALF gyógyfürdő igazgató tulajdonosa.

Posta, vasut, telefon helyben.

ELADÓ

jókarban levő ház, melyben kétszáz év óta kávéházi üzlet gyakoroltatik, az összes kávéházi berendezéssel és kávéházi joggal a tulajdonos betegsége miatt. A nagy területet elfoglaló üzlethez konyha, mellékhelyiség (separé), veranda, két lakószoba, két eseledszoba, mosókonyha, nagy pince, szép házi kert sat. tartozik. Az egész házba villanyvilágítás van bevezetve. Érdeklődők felvilágosítást nyerhetnek

GAMPERT LAJOS urnál
Köszegen, (Vas m.) 2-3

Hirdetések felvételnek lapunk kiadóhivatalában
Budapest, VIII., Rákóczi-ut. 13. szám.

Szálloda és vendéglió

az ország egyik leglátogatottabb fürdőhelyén nagy népes közegben, hol általában 4-5000 vendég tartózkodik, nagy étterem s gyönyörű kerteliséggel, 14 szoba és sok melléképülettel (mésárszék és saját vághid) teli nyári nagy konyha, cukrászda stb. hozzatartozóval, — es aádi okok miatt — azonnal eladó. Vételhez 10 (tíz) ezer ft szükséges. Bővebbet

PALI LAJOS

vendégliósnél, Balatonberényben.

Tapolcán

a balatonpartit vasut végállomásán, város közepén levő régi **Mojer** féle vendéglió 1911. április 1-től bérbeadó. A tervezett átalakítás és kibővítés a levő bérlettel való előleges megbeszélés és meggyőzés szerint történik. Érdeklődők felvilágosítást nyerhetnek **Mojer Endrenél** Tapolcán. 2-5

Vendéglió, kávéház, étterem és fűszerüzlet bérbeadása.

Egy éle k és nagyforgalmu dunántúli közegben, hol 3 hónapot át 1800—1900 katoná tartózkodik s 4—5 évig állandóan nagy építkezések folynak, egy jömeneteli vendéglió, kávéház (egyedüli kávéház) és étterem, tágas nyitott verandával, az összes ide tartozó mellékkeliséggel 5 évre hasznbérbe adatik. Az üzlet eddigi évi forgalma 36—40.000 kor., mely összegnek azonban kétszerese érhető el szaképzelt vállalkozónál. Inventárt és italokat beszerzési árban s készpénzzel tartozik átvenni bérbevevő. Felvilágosítás a „Fogadó“ kiadóhivatalában nyerhető. 1-5

Jömeneteli szálloda

forgalmas erdélyi városban a főtérre való. Az üzlet, melyhez étterem, kocsma, 12 szoba, 4 pince, 3 szobás lakás, 16 lóra istálló, nagy kocsiszín és nagy tágas udvar sat. szükséges helyiség és ezenkívül 4 ló, omnibusz, egy zárt és egy nyitott kocsit tartozik, az összes berendezéssel együtt más vállalat miatt eladó. A fogadó üzlet vételára: 16.000 kor. Házbér: 4800 kor. A házbérből 1940 kor. visszatérül. Komoly vevőknek ad csak felvilágosítást a Fogadó kiadóhivatala. 1-5

Jóforgalmu kis-kocsma

Dunántúli nagyforgalmu nagyvárosban, házal és hentesüzlettel együtt eladó. A ház áll: 2 vendégszoba, hentesüzlet, konyha, dolgozószoba, egy lakószoba, fedett tekepálya és szaléti, szép kerteliséggel, víz szerése való ol, faskamra stb. szükséges mellékkeliséggel. Vételár: 16.000 (tizenhatezer) kor. Vételhez 6—7 ezer kor. szükséges. A címet megmondja a kiadóhivatal. 1-3

Rendkívül előnyös vételek.

Torontalmegye legnagyobb közegében (10.000 l.) ahol 2 jogyzóság, 3 aradalom van, a nagyvendingő, mely áll: **urikaszinó, nagyterem, depó**, mely maga 1600—200 kورونا árú italt forgalmaz havonta, amerikai jégerem, 14 vendégszoba, 2 szobás vendéglió lakás — az összes helyiségek acetilen világítással — óriási pince, 30 lóra istálló, a fúton a közeg közepén, egyedüli beszálló hely, — házsal együtt minden elfogadható árrért eladó. A közegben levő pénzintézet ad a vételhez kiska 29000 koronát. — Eladó továbbá

Kiskunhalason

a főtérre levő modern szálloda 6 vendégszoba, nagy tágas étterem és ivóhelyiség, (kítinó jömeneteli üzlet) házsal együtt — 40.000 koronáért, a pénzintézet ad hozzá 30—35000 koronát. Folyó év január 1-től május 31-ig kimutatható italt forgalom 96 hektó bor, 300 hordó sör és 10 hektó pálinka, hővebbet: **Skutityé Lajos** szállodat, vendéglió, adást-vételközvetítő ügynöksége Szeged, Zerge-utca 2.

Üzleti berendezés és

„fogaztási cikkek“ bevásárlásánál előfizetőnek digitálisan jár el a „Fogadó“ kiadóhivatala. Budapest VIII., Rákóczi-ut. 13.

Értesítés!

Nagyrabecsült ügyfeleim, valamint az igen tisztelt üzleteladó és vevőközönség b. tudomására juttatom, miszerint „**Adás-vételi irodám**“ felhalmozott teendőit túlfeloltságom miatt egyedüli végzési képes nem vagyok, miért is **fivérem „Grosz Albert“** segédkezik nekem annak vezetésében.

Ezeknél fogva **fivérem Grosz Albert** nevében minden néven nevezendő **ügylet lebonyolítására, üzletek adás-vételéről szükségesnek mutatkozó pénzügyi tranzaktiók** keresztülvitelére feljogosítva van.

Az igen t. üzleteladó és vevőközönség érdeke mint eddig, úgy ezental is minden irányban a legnagyobb figyelemmel lesz kísérvé és midon az irántam tanusított jóakaratot **fivérem Grosz Albert** részére is kérem, maradtam — Budapest 1909 augusztus hóban teljes tisztelettel

Grosz Ödön

IV., Semmelweis-ut. 4.

Eladó vendéglió.

Zalamegyében, 1000 lakósu közegben **egyedüli álló vendéglió** más üzlettel kapcsolatosan szabadkézből eladó. Cim a kiadóhivatalban.

TRIUMPH-TAKAREKTUZELEK

RENDELJÉSEK KÉRESEK
KÁVÉHA-
DÖRÖZŐK
SÁLLÓ-
DÖRÖZŐK
STB.

RÉSZERE.
TELJES
KONYHA-
BERENDE-
ZÉSEK

CSAK JEGYZÉK BÉRCMŰVE.

GOLDSCHMIDT S. és FIA
WELS, AUSTRIA

50 év óta

Tapolcán, a fűtérn (a »Városházalé« szemben) fennálló szálloda, vendéglő, kávéháza, étterem, nagyerem, kaszinó, 1911. január 1-től kezdődőleg 3. esztől 6. évré bérbe fog adni, azon megjegyzéssel, hogy ezen épület az 1911. év folyamán emleltre vétetik és 20 szobával kibővítve modern szállóvá lesz átalakítva. A megépítendő szálloda tervei alulírott háztulajdonosnál megtekinthetők, hol a bérletre vonatkozó bővebb értesítés is nyerhető. Csakis szakmabeliek pályázhatnak.

FRISCH LÁSZLÓ

háztulajdonos és szőlőbirtokos. Tapolca (Zala m.)

1-3

PILZENI EREDETI SÖR.

A pilzeni Genossenschafts-Brauerei legmodernebb technikai berendezésével elérte azt, hogy gyártmány a földgömb legtávolibb részébe szállítva sem veszti el eredeti frissességét. A pilzeni eredeti sör a kontinens legkitűnőbb zamatu sőre; kezelése nem okoz nagyobb gondot, mint a hazai söröké. A pilzeni sör nálunk megrendelhető és szívesen szolgatunk közelebbi megállapodásokra vonatkozó felvilágosításokkal.

PANNONIA
bortermelő és borértékesítő részvénytársaság
Budapest VII., Károly-körút 13.
mint a Pilsener Genossenschafts-Brauerei
magyarországi vezérképvisellete.

TELEFON 160-61.

Málna-szörpöt

ajánlok vendéglősöknek, kávéosoknak, erdélyi illatos havasi málnából, kvádósan készítve 5 kilós korsókban, bármely állomásra, franco szállítással, 10 korona utánvétel mellett

TARISNYÁS JÁNOS
SZAMOSUJVAR.

Cimke, kupak, dugó,
dugóhúzó, dugaszoló- és kupakológépek, fa- és rézcsapok, nikkell- és zománcozott ürmértékek, töléseiek, szürle- és üveg-göngyöltő papirusz teazsákó és doboz, sörtelek, fogvájó, szesz-, jál uka, must- és borfőzőmérők, hordózármérek és gummitöm-
lők nagy raktára.

Lengyel Jenő és Társa
pincegáz, cikkekké szaküzlete. Telef. 126-63.
Budapest, VII. ker., Sip-utca 17.

TÖRLEY

TALISMAN

TELEFON 161-44.

Kávéházi és vendéglői
berendezést
alpacca, chinaezüst árut
vesz és elad
BRAUN GYULA
Budapest VII., Sip-utca 14.

szemmel több kiváló orvos és tanár ajánlja!
1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.
Görföldi vizsgáson kárjen mindeműt Szt. Lukácsfürdői
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknél. A legtisztább és legesetésebb astartali és borviz. — Hathatósság szomszjallapítás. — Vidékre és külföldre fuvarjarmítás szállítás. — Kárjen árjegyzést. — Szénsavatlanított-nékiült töltés is rendelhető, mely hasonló enyhésége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. Szt. Lukácsfürdő Kútállalat Budán

Pincérek figyelmebe. Fő- és fizefpincérek, kiknek oldal-szobtároló (papiruszpint) vagy Pincértaska (apró- és ezüstpézn számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé beillesztve, hanem a felsőrészt az aljával egy darabból készült, — a legutányosabb árak mellett — szerelhetik be.

Árak 4 frttól feljebb.

Molnár Vilmos BUDAPEST, IV., Károly-k. 28 (Közp. városbáz).
Gummi- és hálhalyó-különlegességek tuatolankint 2, 3, 4, 5 és 6 frt. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú görser, gumiharisnyák, servkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélebb betegápolási cikkekből.

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udvari szállító
1819. évben alapított országos szabadalmazott Alpacca-
China-ezüst- és fémáru-gyáranak főraktára:
BUDAPEST, IV. KER., VÁCI-UTCA 8.
(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben)

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

Vendéglősök, kocsmárosok és kávéos
figyelmebe!

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