

# FOGADÓ



1912. December 15.

A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMAROS ÉS KÁVÉSIIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

Előfizetési díj.  
Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor.

Szerkesztő és lapfőigazgató:  
**FLÓR GYÖZÖ.**

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

**Első Pilseni Részvénytársaság**  
**Pilsen**  
**Spatenbräu Söröző München**

Magyarországi vezérképviselete:  
**lfj. Löwy Adolf és Társa**  
Budapest, VI., Lóportár-utca 13.

Álappittatott 1869-ben.

Telefon 144—00.

Magyarország bármely  
állomására szállítja az  
— általa képviselt —

**Első Pilseni Részvénytársaság**  
világhírű gyártmány.

Vendéglősök és t. érdeklődők  
szíveskedjenek közvetlenül fenti  
céghez fordulni.

Vidéki városokban Ierakatot  
és képviselőket létesít. ☺☺☺

## TARTALOM:

A városok és az új adótervezés.  
Fogadói vendéglátás Tiróban.  
Országos Vendéglős Egyesület közleményei.  
Szekesfői Vendéglősök és Kocsárosok Ipartársulata közleményei.  
Társulati élet.

A magyar konyha.  
Bérlőadósi állami borok.

Külföldi közlemények. Balogh újságegyet. Újvi hírvirágok. Az ezüstév végén. Híres bók. A palackos mérleghitelesítés. Ahol nem lesz italmezői illatok. Pazar tartalom. Visontamára . . . A

soproni főkapitány szöveggyűjteményei.  
süteményei sat. Mader Hans . . .  
Kerfő vendéglősöknek. Az állatkerti vendéglős. Új sajakok de nem jók és más egyébek. Vigasztal. Halális ellenesség. Apó bók. Polánska bújalelek. Gykonovat. Étlapok. Naplók.

Nyitók.  
Célteli hírek.

Egyvill-másvill. Meghatározás. Készletok.  
Szekesfői újságok.  
Hirdetok.

József főherceg kamarái szállítók

## Seifert Henrik és Fiai

csász. és kir. udvari tekeasztalygárosok  
a román, a bolgár, a szerb és a perzsa sah Ő felségük udvari szállítói.

Csász. és kir. szab. jégsekrengyárosok.  
**BUDAPEST, VII., DOB-UTCA 90. sz.**

Ajánlják legújabb és legjobb szerkezetű amerikai légkörölgáru jégsekrengyeiket, melyek eddig a legtekéletesebb hűtő-eredményt igazollták.

**Polgár Sándor fajsztóló uradalom Heves**  
Telep  
Elnevelés: **Majzik Viktor** fővezényelge, aligeghita. **Dr. Visontai Soma** ügy. tanácsos. **Kontra László** ügyvezényelge. **Heves**  
Bevitelti árak: 500 doll. hárszék.  
Szerkesztőség: **FOGADÓTÉLEP HEVES.**  
Uradalomunkon a szürét befogezdított. A kifortit borok minőségileg várakozáson futóli. A vendéglős urakat övi szűsánságatuk fedezése céljából tiszteltelteliesen meghívjuk. **Jak. Molnár** árak: kedvező átvetteli feltételek.

**Fogadós-, vendéglős- és kávésiipartársulatok, Pincér-egyletek**

s a fogadós, vendéglős és kávésiiparhoz tartozók

üzleti és egyéb nyomtatványai készülnek: a Fogadó nyomdában

**FOGADÓ** könyvnyomda és lapkiadóvállalat  
Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34.

Készít mindenféle nyomtatványt a mai kor igényeinek megfelelő ízletes kivitelben. — Vidéki megrendelések pontosan és gyorsan eszabköltetnek.

**Művészeti étlapok** nagy éttermek s kisebb vendéglős részére. — fogadói (szállodai) szobajelentések (raport)

mérsékelt árban, szak-szerű kivitelben készülnek a Fogadó-nyomdában



ORSZÁGOS  
VENDEGLŐS  
SZAKKÖZLÖNY.

# FOGADÓ

ORSZÁGOS  
PINCÉR  
SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

## HIVATALOS KÖZLÖNYE az „Országos Vendéglős Egyesület”, a — „Székesfehérvári Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata”,

a Szabolcsi Szállások, Vendéglősök, Kávészüveggyártók, és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnava Megyei Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesülete — Vasvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok és Kávés Ipartársulata — Kaposi Szállások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávés Ipartársulata — Borsodabai Vendéglősök, Kávésok és Tolnoki Ipartársulata, — Borsodmegyei Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sárvas és Viték Vendéglősök, Mezőgazdák és Hezségek Ipartársulata, — A Pécs—Bonyha Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Országos és Elhelyező Egyesület, — Nemesújvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pannoni Pincér Országos és Mező-Egyesület, — Lérvárdi Szállások, Vendéglősök és Kávés Ipari Szakosztály, — A Szatmárnémeti Vendéglősök, Vendéglősök és Kávés Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesútcavölgyi Vendéglősök Ipartársulata, — Hunyadvármegyei Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádvármegyei Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvidéki Vendéglősök Ipartársulata és — Érsekújvári és Viték Fogadósok, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávés Ipartársulata.

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

Szerkesztő és lapfajdos: **FLÓR GYÖZŐ.**

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

### A városok és az új adótörvények.

Az új adótörvények közteherbővelésére való rámutatással nemcsak az adózó polgárok érdekképviseletét, hanem a napilapokat is megelégté a „Fogadó”. Kritikaik ismeretlők a kereseti adóról szóló új törvényt és felhívják vendéglős közönségünk figyelmét azokra az eleven testbe ható sebekre, miket az új törvény rendelkezéseivel rajtuk vágni fog. És hogy helyesen bíráltuk és a rettekében eldugott fiskális mesterkedést észrevettük, igazolják az azóta megjelent hírlapi közlemények, az ipari és kereskedelmi testületek megnyilatkozásai valamint legutóbb a városok képviselőinek határozott állásfoglalása az új adótörvények veszedelme ellen.

Pangásban van ipar és kereskedelem. Óriási pénzügyi zavarokkal küzdenek, nagy ipari és kereskedelmi cégek: tömegnyomor veti már előre árnyakat. Országos felújulási maraját hallja már mindenki a közterhek szaporítása miatt és csodálatosan, csak egyedül a kormány nem hall és nem lát semmit ebből. Mintha idegen és hold országban élne, mintha egy gazdaságilag fejlett és szerencsés anyagi gyarapodással bővelkedő országot kormányozna. Megáll a gondolkodó embernek az esze ezen kormányfelületeségen.

A legutóbbi napokban az ország városainak hivatalos képviselői jöttek össze Budapesten és tanácskoztak azon eszközök és módok fölött, amellyel rábíráthaták a kormányt arra, hogy hallassa el az új adótörvények életbe lépését, melyek a kormány rendelkezése szerint 1913. évi január 1-én lépnek életbálya. A városok polgármesterei és egyéb hivatalos képviselői, kik mindennap érintkeznek az adózó polgársággal, kik a polgárság kedvezőtlen gazdasági viszonyait ismerik, kik a polgárság teherviselési képességének megítélésére bivatottak, mint a kormány, — kérték a pénzügyminisztert, hogy hallassa el kedvezőbb gazdasági viszonyok alakulásáig a új adótörvények életbe lépését.

A miniszter hideg zuhanlyákként hatott az a kérelem. Elég hidegen fogadta is. De nem mulatott hajlandóságot a megokolt kérelem teljesítésére. Elhelyezett azt

magyarázta, hogy az új adótörvények nem fognak nagyobb terheket rakni az adózókra, mint az eddigi törvények. Sőt azt is magyarázta, hogy ha valaki az új törvények hatálya alatt rosszul fog járni, maga az állam lesz az, mert nem fogja megkapni az előirányzott milliárdokat. Nos, ha erre nincs kilátása a miniszternek, hát akkor mire jó a törvény? És itt kezdjük a dolgot nem érteni, és nem csodálkozhat rajta, ha mi nem értjük, mert ugylátszik a városok képviselői sem értik, de maga a miniszter, a legfőbb állami adóügyi szakértő sem érti. A mi meggyőződésünk teljesen egyezik az adózó milliárd, az ipari és kereskedelmi testületek valamint a városok képviselőinek meggyőződésével, hogy i. az új adótörvények olyan állapotot teremtenek, mely nem tarthatja magát. Valóságos képtelenség, hogy az adózók ilyen terhet elbírjanak. És ennek dacára, a kormány úgy van meggyőződve, hogy az állam rá fog fizetni, de azért mégis életbelepített. Ez egy valóságos *talány*, amit a miniszteren kívül senki sem tud megfejteni.

A háború réme óriási betelnyás gyakorolt a gazdasági helyzetre. Megakadt minden. A legszükségesebb élelmiszerek ára az eddiginél még magasabbra szökkent fel. Bekövetkezett a *szénválság* és ennek következtében a nagyipari telepek kénytelenek leszenek vagy üzemredukcióhoz nyulni, vagy az üzemet szüneteltetni. Sok ezer munkásalád kenyér nélkül fog maradni. A községekben és városokban minden évben emelkednek a pótdókok, már most sem bírják lázatartásukat rendszeresen kielégíteni és mindennek tetjébe emelik a közadókát. Hiába szépitgeti, hiába tagadja ezt a pénzügyminiszter. Ezt sem szépitgetni, sem tagadni nem lehet. Ott van a törvény, mely rácsól a miniszterre.

Minden kísérlet és okfejtés hiábavalóan bizonyult. A pénzügyminiszter nem enged álláspontjából. Az új adótörvényeket a jövő év első napján életbelepített, gondolván — utánam jöhet az ösztömvíz. De elefejtte, hogy tömegregek az adózó polgárság, koldusok teszik, megszűnik nagy mértékben az ugynevezett, adóalány és azután? — Nohát azután igazán rá fog fizetni az állam, de terem-

telt egy olyan koldus-legiót, amilyen Európa nem látott eddig.

Hát csak rajta! Ha kiábrándulásra várnak, hát az igen hamar fog bekövetkezni.

### Fogadói rendtartás Tiroban.

II.

Meddig tart a szobahely?

A szobár rendszeren egy napra, illetve egy éjszakára számítatik. Az érkezési nap egészen beszámítható; az elutazás napja azonban, ha a távozás idejekorán bejelentetik s a szoba este 7 órakor kiadható, nem számítáto.

Azok az utasok, kik az éjjeli vagy hajnali vonattal érkeznek és erre az időre szobát rendeltek, a szoba árát már az előző napra is fizetni tartoznak.

Ha más megállapodás nem történt, ugy mind a két fél naponta hat órai felmondással elhet. Ez a felmondási idő akkor is érvényes bír, ha a szoba árakat a vendéglős emelni akarja.

A felmondott és újjólág másnak már kiadott szoba a felmondási idő után minden körülmények közt átadandó.

Ellátási szerződés. (Pénzio.)

A „penzio” a vendéglős és vendég közti megállapodás, huzamosabb időn át élelmezés és lakásért fizetendő fix napi-ára néve. Ilyen megállapodás olyan fogadóknak vagy penzióknak történhetik, melyek csak így feltélt mellett szállásolnak el vendéget, vagy olyan fogadóknak, melyekben különben árengységek vannak érvényben.

Élelmezés alatt — ha erre vonatkozólag külön megállapodás nem történt, vagy a szobárjegyzekekben más rendelkezés nincs, — értendő: a reggeli, az ebéd, vacsora illetve lunch és diner, ha angol étkezési rend van a fogadóban; minden étkezési fél nélkül értendő, pontos időben a kijelölt helyiségben.

Lakás alatt értendő egy hálszoba, egy ágy, a szokásos világítás és kiszolgálás. Szokatlan időben való világítás és fűtésért külön át fizetendő (Külföldön a fűtéssel együtt értendő a szobárról).

A „penzio” rendszerint egy hétre szól. Kezdelésre, valamint a befejezésére néve,

MEGJELENT DÍZES KIÁLLÍTÁSBAN ÉS GAZDÁG TARTALOMMAL. — A „VENDEGLŐSÖK NAPJÁRA” PÉLDÁNYONKÉNT 2 KORONA 50 FILLÉR. MEGRENDELÉS A „FOGADÓ” HIVATALÁBA INTÉZENDŐK.



ugyanazok a szabályok állanak fenn, mint a fogadói szobánál. Az érkezési és indulási nap rendszerint együtt egy napnak számítattak, ha csak a vendég nem mind a két napot vett részt az étkezésben. (Pl. ha reggel érkezett és esti 8 után elutazott). Ezen esetben az egész napi penzión fizetendő.

A kikötött penzión tartama alatt igénybe nem vett étkezésekért a vendég részéről semmi sem vonható le. A rendes időn kívüli étkezésért pótdíj szedhető. A penzión lemondási ideje, ha más megállapodás nem jött létre, öt nap.

A penzión egyezség nélkül szokásos, ha a vendég a megállapodást nem tartja meg, hogy azon időre, mely alatt a penzión nem vette igénybe, annak csak felára számítattik fel.

A vendégök felelőssége.

A vendégök csak azon tárgyakért tartozik szavatossággal, melyeket maga személyesen vagy alkalmazzottai vettek át. Az átvétel megtörténtnek tekintetik, ha a fogadó alkalmazzottja a fogadóra való szállására azokat átvette. A vendégök nem kötelezhető a podgyász átvételére, ha az átadásal együtt szobarendelés nem történik. Joga van a vendégöknek arra is, hogy a nála felejtett, vagy más okból a vendég után küldendő tárgyakért felmerülő kiadásait előre kéri.

A vendégök felel az árkokról, melyek a köteles gondosság elmulasztásából származnak, vagy amelyek alkalmazzottjai okoznak; a „véletlenért” (vis major) nem tartozik felelősséggel.

A köteles gondosság cím alatt a vendégök jogosítva van a vendégölt bizonyos szabályok betartását követelni. Követelheti, hogy értéktárgyak mint ékszerek, készpénz stb. neki megőrzés végett átadassanak. Azon károkról, miket a vendég saját mulasztásával önmagának okoz, a vendégök természetesen nem felel. A szobaajtó nyitva tartása következtében vagy az értéktárgyaknak szana-szét való heverése által felmerülő károsodásért a vendégök nem felel.

Olyan személyekre, kik a fogadóban nincsenek beszálva, hanem csak átmenetileg tartozkodnak abban, azokra ezen szabályok nem vonatkoznak.

Esztelges károsodás eseténél az igény 30 napot belül kell érvényesíteni.

A vendégök zálogolási joga.

A bíróságos biztosítására a vendégöknek a vendég által hozott s annak tulajdonát képező tárgyakra, zálogolási joga van. Másnemű kötelezettségre azonban ez a jog nem terjed ki.

Amennyiben a követelt összeg helyesége vitás, úgy a zálogolást akként lehet elkerülni, hogy a kérdéses összeg bíróságnál vagy egy közösen választott harmadik személynél letétbe helyeztetik.

A vendégkárterítési kötelezettség. A vendég természetesen felel minden kárért, amit rosszhiszeműleg, vagy gondatlanságból a vendégöknek okoz. Aból az alapelvből kiindulva, hogy a vendég a szoba bérösszegével a szobának csak rendes használatra való igénybevételeire szerzett jogot. A vendég megbetegedése esetén a vendégöknek kárterítési igénye van.

Halálesetnél szokásos a használatban volt ágy nemű megtelel érdekében felszámítani s azt az elhalt hozzátartozóinak rendelkezésére bocsátani. Azonkívül a területen és tisztogató költséget, valamint a területenítés által előidézett butorértékesítésenként a jogutódok kárpótlást tartoznak fizetni.

Kötelesek a vendégöknek ilyen esetben a személyi körülményeket figyelembe venni s a legmegtartósebb eljárást tanusítani.

Minden kárterítési igénynél úgy a vendégök, mint a vendég részéről a lennforgó körülmények figyelembe veendő. A kárpótlásnak sohasem szabad a nyereszékedésben alapulni, bármelyik fél részéről is merült legyen fel a kárterítési igény.

## ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL

**Kérem.** Az Országos vendéglős-egyesület t. tagjait felkérjük, hogy az 1912. évre szóló tagdíjakat szíveskedjenek mentől előbb beküldeni.

**Egyben figyelmeztetjük a vidéki ipartársulatokat,** hogy ügyekezzenek az adókövető és felszámolási bizottsághoz egy-egy kartással beválasztani. Eziránt az illető kartárs nevének és pontos lakcímének bejelentésével forduljanak az illetékes Kereskedelmi- és parkamarához, a vármegye alispánjához, törvényhatósági városokban pedig a polgármesterhez. A bizottság tagjai 8 kör, napidíjat kaphak az államkincstártól. A kényben hivatozokan 1909. évi X. t.cikk 38. és 55. §-ára. A beadványok sürgősek.

### Az elnökség

## A SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROKOK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL

Az Ipartársulat hivatalos helyisége: VIII. Rákóczi ut. 13. II. 20. sz. a. van.

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

Az Ipartársulat mindennemű hivatalos közleménye kizárólag a „Fogadó” utján közölletik.

Jogitanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat irodájához fordul.

## TÁRSULATI ÉLET.

**Sopron.** A soproni fogadósok, vendéglősök és kávéos ipartársulata múlt hó 26-án Groszner Pál elnöklése alatt rendkívüli közgyűlést tartott, melynek tárgyat egy újonnan kibocsátott főkélpányi rendelet képezte. E szerint januártól az asztalokra süteményt csak paprosba csomagolva szabad tenni s a régi só- és paprika-tartó helyett csak só- és paprika „szóró”-kat szabad tartani; ezenkívül a padlókat olyan zsíradékkal vagy olajjal kell beerezteni, ami a lőszállót port a padlóhoz tapasztja. A gyűlés behatárolta úgy a határozott, hogy a rendeletet csak *egyoldalú intézkedésnek* tartja és azon esetben, ha az megvalósulása kérdés, kívánja, hogy a rendelkezés az ösles cukrász- és péküzletekre, valamint a precárusitókra is kiterjesszessék. Kívánják ezenkívül a rendelet hatályának kiterjesztését a piacra is és pedig oly értelemben, hogy ott tejet, tejfölt, túrot, vaját stb. ne szabadon megköstölgetni s az újjakkal beleyuldozni az edényekre, avagy a kanalokról a tejet „lenyaladozni”, ami amellet, hogy undort kelto, az egészséggé ügybe is a legnagyobb mértékben beletökzik. A kevésbé alapos rendeletet különben, mint értesülünk, a társulat — a városi tanácsnál meglehetősen.

**Érsekújvár.** Az „Érsekújvár és vidékei fogadósok, vendéglősök és kávéos ipartársulata” december 18-ra rendkívüli közgyűlést hívott egybe. A közgyűlés napirendjének egyik pontját az új adó törvény ismertetése képezi, melyre vonatkozólag a meghívóval kapcsolatban a következőképp lettek a tagok értesítve:

Mélyen tisztelt Kartárs! Az új adó törvény 1913. évi január 1-én hatályba lép. Mivel az Ipartársulatnak többek között az is elszórág feladata, hogy tagjait mindazokkal a törvényekkel megismertesse, melyeknek tudása minden egyes szakértésnek elengedhetetlen szükségesség, azért a választmány elhatározta, hogy az új adó törvény a tagokkal meg fogja ismertetni. Ebből a célból az országos központi egy kiküldötté a közgyűlésben meg fog jelenni és az új adó törvénynek a vendéglős-ipar körébe való rendelkezéseiről fog tájékoztató előadást tartani. T Kartársunk eme fontos pont miatt ne mulassza el a gyűlésben megjeleni. *Símkó Vilmos* elnök.

**Beszterce.** A „Beszterce-város és környékbeli vendéglős ipartársulata” kibérelt egy szénasvós ásványvíz forrást, melynek bérlete, illetve megvétele ügyében közgyűlésre hívta egybe a társulat tagjait. A közgyűlés egyuttal elhatározta, hogy a vendéglősök szervezete nagyobb erővel áll hozzá, mely célból 750 felhívást küldött szét.

**Budapest.** A „Magyar Szakácsok Köre” december 2-án rendkívüli közgyűlést tartott s azon Bauer Károly eddigi elnök helyett, Hólocher Zsigmondot választotta meg. U-cukkor alelnökök: Csáky Sándort választotta meg.

**Csepel.** A „Csepeli vendéglősök ipartársulata” e hó 5-én Niederkirchner János kartársunk vendéglőjében gyűlést tartott és ekkor elhatározta, hogy testületileg csatlakozik az „Országos Vendéglős Egyesülethez”. A gyűlés folyamán több panaszt tárgyaltak, amelyeket az O. V. Egyesület a jelenlevő kiküldötté mindjárt jegyzékbe vett. Többek között fölhoztatt, hogy a községe, noha csak 16-han van a vendéglős létszáma megállapít, ennek dacára mintegy 25—30 engedély nélküli zug-koesma folytatja az italvezést, sőt záróra meghosszabbítási kedelményben is résztelnek. Utóbbi sérelem miatt az „Országos” központi irodáján, a kispeszi főszolgabírói hivatalhoz sürgős életperszesztett telt s kérte, hogy a zug-koesmaknak a záróra meghosszabbítását ne engedélyezze.

## A magyar konyha.

Majdnem minden téren észlelhetünk hanyatlást országos ügyekben és ez a visszatejedés átssam minden különleges magyar ügyre. Megállapítható, hogy nemcsak állami életünkben, hanem a társadalomban, az ipari és kereskedelmi tevékenységben is tapasztaljuk a hanyatlást, a visszatejedést. A baj okát mindenesetre magukban a gazdasági és egyéb közéleti viszonyokban kell keresnünk, miket maguk a társadalmi tevékenységet kifejtő produktív erők, sajnos, egymaguk nem változtathatnak meg. Ilyen tevékenységet fejt ki a magyar vendéglős konyhája is. A vendéglős konyhaművészet is hanyatlásnak indult, még pedig olyan formán, hogy a különleges magyar konyha már máig van, és a „volt” jelző illik rá legjobban. A magyar konyha híres volt. Itt járunk fölédők is dicserték — valamikor, de ez már a multra tartozik.

Szakmánkhöz tartozik a vendéglős konyhájának a kritikája is. És ha az ügygel foglalkozunk, *szolgálatot véltünk tenni a*

magyar vendéglősöknek, hogy az általuk észre nem vett, vagy egyáltalán meg nem figyelt hiányosságokra figyelmeztet lehívjuk. Hát ha sikerül a régi hírneves, jó magyar konyhát régi jötteiből visszaállítani és a vendéglőben étkező hazai és külföldi közönséget úgy kiszolgálni, hogy amit megessék, annak zamata, íze és minőségileg jó tapéreje legyen. Mert hát hiába hiszi akármik, hogy a különleges jó magyar étel attól nyeri minőségének jó-ságát, ha azt „jó magyarosan” — meg-paprikázzuk. Nem ebből áll az étel jó-sága, mert a jó paprika nem más, mint egy fűszer, mely némely ételmenüknek szép színt és zamatot ad. De sohasem alkalmas arra, hogy az étel jóságát egy-maga biztosítsa; hiába paprikázzuk a silány ételt. Nem pótol az semmit ebben a tekintetben. Legfeljebb paprikás lesz az egyébként silány étel, de azért silány marad.

Bábszékünk volt a magyar vendéglői konyha, látjában, semmi okunk, de jó-gunk sincs már a bábszékere. Az *előrendű* éttermek konyhája már alig ismeri a magyar ételt. „Franciára” kell szoktatni a közönséget, — gondolja magában az étterem tulajdonosa, hadd lássa az itt étkező előkelő magyar közönség, hogy a „korral haladunk” (természetesen hátralelő az idegen előkelőség pedig az ét-lápról és ételéről szerzen tudomást arról, hogy a magyar konyha „kultur-képes” és diszcre válik a nyugati restau-ránoknak. A *másodrendű* éttermek külön elbírálás alá tartoznak. Itt ritkábban fordulnak meg a „francia módra” kívánási vendégek, tehát semmi ok sincs arra, hogy ne a magyar konyhaművészet dom-ináljon. Semmi ok arra, hogy a zama-tos „magyar módra” készített ételek hát-terbe kerüljenek és így mutassuk ki a konyha kulturáját. Sőt ellenkezőleg áll ez a dolog. A drágább étkezéshöz szokott és erre módosít is bíró közönségünk, igen szívesen veszi, ha igazi magyar konyhát talál ezekben a helyeken és édes-ör-mest megátogatja ezeket az éttermeket, és ajánlja másoknak is. Leginkább a jó és kielégítő konyha vonzza a közönséget és leginkább ez a jó tulajdonság bizo-sítja az izlet forgalmát, amire bizony-bizony nagy szükség van mindenkinek.

A kisebb vendéglőre nézve ugyanez áll. Tápértő tartalmazó étel kell a kisebb vendéglőben élelmező vendégnek. Ezek-ben a vendéglőkben étkezik a kisebb javadalmazású hivatalnok, a munkás-osztály, kiknek nincs annyi jövedelmük, hogy drága sültéket élvezzenek, hanem megelégednek jó levelessé, ugyanilyen ízőlelkekkel és hussal és izletes lésszával. Eza menü járja a kisebb vendéglő étrend-jét, de ez jó, tisztá, zamatos és a magyar-konyha tradíciójához méltó étel legyen. Milyen szívesen keresik tel munkás pol-gártársaink az ilyen vendéglőt! Mindegyik vendég új vendéget hoz, mert tudja, hogy a rendelkezésére álló kevés pénzért kiváló kosztot kap. És a vendégfő-kar-társunk, aki az itt elmondottakra súlyt fektet, igazat fog adni nekünk, ha azt mondjuk, hogy *ilyen* törekvéssel felvirá-goztatható üzlete forgalmát.

Ne értsenek félre vendéglős kártársaink. Az ő érdeküket tartjuk szem előtt, mikor mindegyik figyelmeltjük őket. Éppen olyan jó indultallat vegyék kritikánkat, mint a milyennel mindkét azt elmondjuk. Nem fogják kárát vallani, ha megszívlelik figyelmeltzésünket.

Kritikánkat azonban néhány adattal indokolni is akarjuk.

Mindenekelőtt megállapítjuk, hogy a magyar vendéglősök első sorban *szívnekek kell lenni*, hogy az ételnek adja meg mindazt, ami annak jószágához, izletességéhez és tisztaságához kell. Ne vonjon el attól semmit, ami hozzávaló, mert nem a vendéget, hanem önmagát károsítja vele. Mert a vendég másodszor már nem keresi tel.

Kedzjük a *levesnél*. A vendéglői leves *jóbb és izletesebb lehet*, mint a magán-házartásban főzött leves, mert a vendéglői konyhában nagyobb mennyiségű levelesbű főznek, mint a magánházartásban. De nem szabad sajálmni a hozzá-tételeket, a jó zöldségféléket stb., ami a levesnek izt és zamatot ad. De vajon hány helyen kapunk izletes és zamatos levest? A *jözelek*, minden formájában főzések, az igaz. De hol találunk izr és zamata nézve kifogástalan főzéseket?

A káposztát pl. a *legtöbb helyen* már nem *háziilag* savanyított, hanem annak beszer-zésére a kényelmesebb módját választják. Beszerzik a kereskedőtől vagy a kofától. A háziilag savanyított káposztát tisztán kezelik, zamatosná teszik már az elrakás alkalmával. Aprítanak bele almát, birs-almát, kap borsot, megfelelő sót és köménymagot. Az ilyen káposztának van is ize, zamata. A káposztakereskedő mindezzel nem törődik. Ő káposztát árul és ezzel be van tejezve. A burgonya, bab, borsó, kel és egyéb jóminőségű terményből készült főzések igazán vétkes módon készül. Viz- és peszenye zsír adjon neki zamatot? A tisztánműveket a legtöbb helyen a cukrászdából szerzik be. Hol vannak a kítőnő magyar tészta-műveket? A legtöbb sőt, mind a szeleket, karajok stb. sütés helyett párolva készülnek, még pedig vízzel. Mi adjon az ilyen sültnek zamatot és izt? A régi józamatu *pörkölt* és *gyúlys* ma már az egész vonalon eltelejtett élelmező. Jóformán már nem is tudják készíteni. Izetlen és zamatl-an. Bésében pl. már jobbat kapunk, mint itthon! És ez igazán elszomorítóan jellem? Folytathatnánk ezt a végtelen-séget, de nem tesszük; csak példaképpen hoztuk fel az ételek legelmebb fajait.

De még egyet meg kell állapítanunk. A vendéglői konyhának nem szabad mást, mint a józamatu tisztá szerzést használni. Sajnosan tapasztaljuk, hogy igen sok konyhán növényi-zsirt és vörö-szagymával javított fattyu-zsirt használnak. Az ilyen zsiradék nem javítja, hanem elrontja az ételt. És ha azután az ilyen konyhától elővalóidok a vendéglőben étkező közönség, azt természetesen kell találni.

Állítsuk vissza a jó magyar konyhát az ő méltó helyére és tadjában, ha már egyebiben nem is, de legalább ebben a tekintetben maradjunk magyarok!

### Bérbeadott állami borok.

— Borgazdaságunk. —

A Fogadó november első száma fenti címen és hosszabb közleményben foglalkozott az állami viszonylattel, mely az Orsz. központi mintapince, a Budafoki pince-mesteri tanfolyam és a Belatini Braun borkereskedő cég között létesült, a nevezett állami borok elárúsítására nézve. Ez a cikkünk kizárólag ennek a viszonynak az állami pincék jóhír boraira vonatkozó káros hatását kívánta kimutatni, ami különben azért is könnyű volt tenni, mert ugyanezzel a kérdéssel már jó eleve a „Magy. Kereskedők Lapja” és más lapok is foglalkoztak. „Nem zörög a csalt, ha nem tuj a szél!” — mondja a ma-

gyarközmondás. Ugyanígy az említett sajtó sem vette volna tollhegyre ezt a témát, ha a Belatini Braun borkereskedői kap-csolat a két állami pincére annyira fon-tos és áldásos hasznót jelentene. Nekünk tehát, egyéni is többokunk volt arra, hogy úgy a magyar borkereskedés, mint az állami közzgazdaság elevebbé vágó eme kérdéshöz hozzájáruljunk.

Mielőtt tovább mennénk, egy-két kisebb kérdésről szövegeket éket tenünk. A „Borászati Lapok” szereplését kívánjuk megemlíteni, mely ebben az esetben sajnos, megint úgy viselkedett, mintha nem is a borászattal kapcsolatos érdekeknek fontosabb ügye, hanem csak amolyan alsóbrendű kérdések forogának a sző-negben. Hi-zen abban, hogy a nevezett borkereskedő cégnek az állami pincékkel való összekötötése, nem valami elsőrendű kérdés, — a „B. L.”-nak teljesen igazja van; ámde ekkor, ilyen értelemben is kellett volna foglalkoznia az esettel és nem úgy, amint azt eszelekedte. A „B. L.” azon lapok közélelt, amelyek a Belatini Braun-céggel egvedvőségét a B. pince-tanfolyam és a Központi mintapincere nézve hátrányosnak mondták s ezek közt a „Fogadó” cikkét is, — egyenesen támadásnak és a „mintapincere ellen való hojszának” minősítette.

Hogy azokat a lapokat miféle szem-pontok vezették az eset bírálásában; nem tudhatjuk. Ámde az ügy iránti jóhiszemű-ségünkben, mint nekünk és másoknak, éppúgy nem lehet oka kételkedni a „B. L.”-nak sem. Már pedig, ha ez az ok nem áll fenn, akkor a dolgohól is iz tisztán kilátásik, hogy az a sajtó nem is a „Mintapincét” vagy annak vezetőségét, hanem támolta azt a kérdést, amely magával hozta annak a nagy abszurdumnak a lehetőségét, hogy az állam ama két igaz szak- és mintaszertzen vezetett pincei intézménye és egy borkereskedő cég közt az a szoros kapesz fűződhetett. És a „B. L.”-nak éppen azért tünik föl oly tur-csanat a viselkedés, mert ezt a kapesz-latot támogatja, erőnek-erejével és jobb ügyhöz méltó buzgóssággal.

A „B. L.”-nek a „Fogadó”-ra vonatkozó támadás-vádjá pedig önmagától elcsik. A Fogadónak a magyar-bor-gazdasággal kapcsolatos álláspontja, nyílt és becsületes borkereskedési politikája, mindenki előtt ismeretes. Jól tudják azt lönt is, lent is és minden rétegeben annak a közönségnek, amely a borászati- és bor-gazdasági dolgok iránt érdeklődik, hogy ez a lap minden külön érdeket nélkül, vagis önzetlenül szokta védeni (és nem támadni) az olyan egyeket vagy intéz-ményeket, amelyek a közérdek, öszintén szolgálják. És ha valamely intézmény méltó erre, akkor az állami Központi mintapincere és a Pince-mesteri tanfolyam intézmények annál is inkább megérdem-lik, úgy a közönség rokonszenvét, miként az a sajtó védelmét és pártolását. És a Fogadó kizárólag azt célozza a multkori és eszeleksi a jelen sorokban is.

Eme kis kitérő után pedig térjünk vissza a rendes esapába és vessünk föl az a kérdést: „Erdekét képezik-e a hazai borkereskedésünknek a Budafoki Pince-mesteri Tanfolyam és a Központi Mintapincere és ezen állami pinceintézmé-nyekre: lehet-e előnyös vagy hasznos egy olyan borkereskedő céggel való üzleti összekötötés, amely cégnél magának is nagy, sőt leginkább csakis neki érdeke, hogy borainak piacot teremtsen.

Nem szabad elfeledni, hogy azok a borok, amelyeket a Belatini Braun borkereskedő-cég hoz forgalomba, borkeres-



deára is megérezni a finom „porszívó” füstök illatát, kiváltképpen úgy, jó meleg időben. Nem egyszerűbb volna ehelyett rendelni, hogy a vendéglős és kocsmásokkal reggelente a kintünökön ismert fürészpárral vagy hasonló anyagokkal s „gitségével” szőpörtenesek s a helyiségek lehető jó szellőztetéssel láttassanak el. A főkapitány urunk selyempapírra burkolt süteményről azt mondták, amit a soproni ipartársulat is javasolt, hogy t. i. elsősorban a pékek- és cukrászoknál s a sütségek ezt elrendelni, mert hiszen főgyurjak és szállítják a süteményt a vendéglősöknek. De egyébként ezt az egészséghibádzó eszmét már rég el is felejték Budapest és sok vidéki városban, ahol a közegészségi kérdéseknek a megvilágítás „direkt” a papírra csomagolt süteményről várják, már rég rájötték arra, hogy ez és a hasonló eszmék nem egyebek, mint közönséges rögtönlet olyan erőltetett elméknél, amelyek ép azért nem képesek valamely jó és célravezető dolgot kieszelni, mert mindig „ilyesmi” fölött gondolkodnak.

**Mundus**, az egyesült hajított fabutogyárak a ritegyűzők butogyárak egyike, melynek gyártmányai a fogdós, vendéglős és kávéba szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővi cég hirdetésére itt is fölhiyujt a olvasónk figyelmét.

**Az állatkerti vendéglő.** A főváros új állatkerti vendéglőjének a bérlete e hónap dec. 31-én lejár. Annak idején pályázat hírdetés nélkül kapta meg a vendéglőt Gundel Károly, családijának nem annyira „rémdei, mint jó ószekelőtési révén. Már azonban a nyár derekán, mértékadó közkövek, többször volt szó arról, hogy a vendéglői bérletet Gundellal nem fogják többé meghosszabbítani, mert általános volt a panasz vendéglőjére. Annak deára, hogy a bérleti feltételek igen kedvezők voltak és az üzlet aránylag esekély zessivel dolgozott; az alkalmazottakkal örökös volt a baj és ugyanígy állandósultak a panaszok és kellemetlenségek az étel- és itallárak horribilis magassága miatt. Hogy többet ne említsünk: a főszobában a múlt nyáron, amikor pár hatosért egy kosár uborkát adott, a Gundel-féle vendéglőben egy darab savanyított uborkának ételpi ára 80 fillér volt. Csak amikor emiatt a napilapok is fölzdultak, szállította le Gundel ur az uborka árát — 60 fillérre. Nemesak a nagyközönségnél, hanem a szakkörökben is fölított, hogy a főváros, mint az állatkert tulajdonosa, ennél az intézményénél, mely a kulturális cél szolgálata mellett egyáltalán a főváros lakosságának szórakozási helyét is pótolta, — eltárta ezt az igazán példátlan vendéglői gazdálkodást. Még érthető lett volna, ha ama különböző hangversenyeket Gundel ur a saját zsebéből rendezte volna, de ez nem az ó kiadását képezte és így ingyen használhatta ki a kedvező alkalmat az üzleti érdekei fokozására. Ezeket a dolgokat, melyek nemesak a közönség, hanem a vendéglőipari érdekekkel is szorosan kapcsolódnak, azért hozzuk most föl, mert most az az alkalmas idő a megfelelő intézkedések megtételére. S amikor erre a főváros Tanácsa figyelmét fölhiyujt, egyáltalán azt ajánljuk, hogy az állatkerti vendéglőre írjon ki versenyfolyozatot s ebben neccak anyagi garanciát, hanem a kiírt és megfelelő feltételek betartását is követelje. Arról biztos lehet a főváros, hogy szakképzett és finanszírozással rendelkező pályázók többen fognak akadni (de volt ilyen s a mostani heróvel minden tekintetben föltörő pályázó a múltkor is, azonban kiadója miérl...)

és ekkor, más bérlet kezelésében, azok a bizonyos uborkák és más panaszokkal kapcsolatos esetek, nem fognak előfordulni.

**Kitűnő és megis olcsó vászon- és fehérmintás a fogdós-, vendéglős- és kávé-párhos tartozók kiadója az** **Deinits Ferenc** (Bodapett, IV.), Múzeum-körút a hajóállomás szomszédságában. A vendéglősök ismert szállásai áruháiban igazkeszerűen beszerzött, hogy ezek szűkösgétek kártársának előnyösebben sehol sem szerzeketik be, azt igen sok fogdós és vendéglős igazolja.

**Idegen nevű, de nem jó szivarok és egyebek.** A napi sajtó nem rég, sőt azóta is a jó néhányszor kissé oldalt simogatta a fogdósokat és kávékoszt, különösen a budapestiekét, hogy üzletüket mindentelje internacionális névvel látják el, csak magyarral nem. No és valójuk be ösztintén (magunk közt), hogy ebben a kérdésben a sajtónak van is némi igazja. Mert bizony, van nekünk annyi sok és olyan pártalan jó hangzású és gyönyörű nevűnk, hogy külön egyellen nemzetnek sem. Mi azonban ezzel is úgy vagyunk, m nt más sok egyéb értékes tulajdonainkkal: véka alá rejtjük és nem éljük vele. A sok kitűnő név közül csak néhányat említnék föl: — Balambér, Únd, Botond, Bodrog, Béga, Sajó, Tátra, Fátra, Gyurgyós (olyam Vasmegyében és híres város Hevesben) Zaránd, Garaboncás, Bilikók, Aranyesap. Aranyhold, Bölény, Medve, Aranyhal, Bogár, Káka, Somlyó, Visontaméta, Badacsony, Tulipán, Lilium sítb. Hát nem illenek ezek jobban bármelyik fogadó vagy kávéház homlokára, mint az efelé: Vestend, Ostend, Sorentó, Trento, Szimplóns, (Hotel), Szorior (szálló), Royal, Bristol sítb. Itt- és nyelvisiklandó nevek. Azonban hajjuk ezeket a fura kifejtésű neveket és örövendjük annak a körülménynek, hogy finác-kormányunk leppálta az összes idegen nevű fogadókat és kávéházakat és pedig azt, hogy az újabb gyártás szivarjait és szivarkáit meg amazo nál is megveszekedettekbe elvezetéssel látta el. Így két fajta szivart Palmás, Palmistis, míg cigarettáit Miner, Djimer és hasonló viernevű címekkel círlaztatta föl. E szivar és szivarkafélék csak abban hasonlítanak egymáshoz, hogy valamennyien egyforma rosszak és élvezhetetlenek. (Ezt a Fogadó lapunk és nyomdánk összes dohányzó tagjai kítapasztallták és bizonyíthatták). Ennek konstatalása után még csak azt akarjuk megjegyezni, hogy a mi iparunkhoz tartozók már t. i. a fenti idegen nevű zletlek tulajdonosai, kivül érezhetik magukat azon a bizonyos „obligón” és viszont a lapoknak sem lehet többé okuk őket megróni, amit azonban annál jobban megeselekedhetnek a finác-kormányval, amely újivágás szivar- és szivarkáival az internacionális nevek végleges meghonosására akar, bárha önkénytelenül is, utmutatású lenni.

**Kérdő vendéglősöknek,** különösen pincéreknek, akik önlóstitást megváltak, megfizethetetlen számlálatot tess az 1913-iki Vén églősök Naptárára, amelynek a Fővárosi Jelenlétben részben megtalálják mindat, amely önlóstitást esetén szükséges. — A V. Naptára ezen részben közli a vendéglő létesítési vagy átvelele alkalmával szükséges beadványok (kérvények, bejelentések stb.) mintájú egy, hogy bárki önmaga készítheti el azokat és járhat el az illetékes hatóságoknál. Úgy esztek, mint az párhos tartozó ószekekt pedig utbaigazítja a megmóserítet velük a törvényeknek ama rendelkezései, amelyeket az illeti gyakorlatban ismerni és tudni feltehető szükséges.

**Vigalmak.** **Arad.** A naprtári farsang ideje ugyan még nines itt, de a kedves és bohó hónapokra emlékeztető bálivigalom már megkezdődik. A vigalmak sasonaját ezutal az „Aradi pincérek segélyező- és elhelyező-egylete” kezdi meg, mely január hónap 6-án és ottani Köz-

ponit-fogadó díszteremben fogja megtartani jótékonycélú zártkörű fánvcímval. A vigalom tombolával és kabarával lesz egybekötve és ezen az aradi Nemzeti színház tagjai fognak közreműködni (díjmentesen, a jótékonycélra való tekintettel). A kabarcn előjátékot Tarnócy Béla kártyásnk szervezényét, az Urbán keringőt s két érdekes bohózatot; lesnek kárcgatoló kúplék, jó énekszámok és a pincéregylet házi poétája, Bupyte János saját költeményeit fogja elszavalni. A belépvéjegy személyenként 2 és családjegy 4 korona.

**APHRIEER.** — Utazó borfia. Pap János (somogyvámosi illetékg) főútnak a sáradakái vasúti vendéglőben egy vendég 30 koronát adott jegyvártás céljából. A ju mite a pénztárhoz ért, gondolt egyet és a rábízott 30 koronáját maga „utazótól” el, ismeretlen irányba.

**Halalos ellenév,** mondja az „Országos Szövetség” című lap a Luis Françoisre. És arra hívja fel a pincérséget, hogy ne ajánlják senkinek se a kevésbé se valami finom porségéjt, mert a François-porségős halalos ellenévk. Ennek kapcsán és a farsangi szeven előtt mi is emlékeztetnénk hozzáuk, hogy az Orsz. Vendéglős Egyesület választm, határozata értelmében a vendéglősöknek és kávékosztak szintén azt ajánlja, hogy ezt a porségőt üzletükben ne tartsk.

**GYÁRSZOVART.** — Mészáros István ismert fővárosi vendéglős és hó 9-én 45 éves korában elhalt ösztö. Az élete dele elhunyt vendéglős temetése és hó 11-én történt igen nagy részvét mellet. Halálát neje szűl, Korbály Irab-iba, egytlen leányán kivül kiterjedt rokonság gyászolja.

**Napok.** Károlyi főútsón tekeasztal-estonolpó, dákó, sítb. kávéházi szerelvények exterogalozott és előltöltésű, és hó 5-én 60 éves korában elhaltözt. A székfőnöknök tisztelt és becsült üzletember temetése december 8-án történt, a közönség onttalán részvétel mellett, Elművészi főútsón, hasonosított falki esztal az öltözet fölgyatóni fogja s testvérei és nagyszámú rokonság gyászolja.

Áldás és béke hamváira.

**Borárjegyzék.** A „Visontai és Mátrahegyaljai Borárjegyzék” r-társaságának a mai számunkban az azonnali rendelésre is alkalmas lapokkal kapcsolatos „drjegyzekek” mellékeltük, amire t. vendéglős-kocsmáros közönségünk figyelmét ezutal is fölhiyujuk.

## Naptárunk.

Az idei „Vendéglősök Naptára” bámulatos szép és díszes kiállításban és — mint egyes elismerőlevelek mondják — pazar tartalommal jelent meg, amiről különben a Fogadó előzetesünk, nagyrészt volt is már alkalmm meggyőződni. Felhívjuk azon kártyasainkat, akik még eddig nem rendeltek meg az érdekes és fontos szakkönyvet, hogy igyekezenek minél előbb intézkedni a beszerzés iránt, mert könnyen megtörténhetik, hogy a naprtárak, a nagy szám deára is, idő előtt elloagnak. A „Vendéglősök Naptára” díszes vászonköltésben 2 korona 50 fillér. — A kintünök sikerült naprtári kiadványunk gazdag tartalmát itt ösmerteljük:

A naprtári rész s a **bevélti és kiadási naplók** és csillagásztári rész után következnek: Névpapirral. Levelezőposta. Postatárványok díjazásai. Táviratok és Távszervező díja. Pénzes levelek, — postacsomagok, — külföldre szóló pénzeslevelek és postacsomagok díjazásai. Bégyelletek I., II., III. fok. Bétyeg-és illekt díjjelek. Kamatszámítási táblázat. Idegen pénzek táblázata — korona, márk és frank számításai. Általános mérték-táblázat. A házostályadók kivételése.

**Budapesti utmutató.**

**Magyar fiárdk utmutatója.**

**Általános rész.** — Visszapillantás a letolyt évre: Országos Vendéglős Egye-

sület, orsz. vendégfő kongresszus, Az általános gazdasági helyzet. A nagy közterhek. A vendégfő szervező képessége. — Az új adótervezés ismertetése. — A török szultán konyhája.

**Törvény ismertetés.** — Tájékozódás a törvényi terén. Italmelési és vendégfőipari engedélyek. (Kérvény, beadvány-minták) Vendégfő nyitása, áthelyezése és zárása. Mértékhatások. (Kivonat): A mértékekről, ezek használatáról és ellenőrzéséről szóló 1907. é. V. 1. e.-ből). — A bortörvény fontosabb rendelkezései. (Kivonat): A borharmatsátnak és hamisított bor forgalmába hozatalának tilalmazásáról szóló 1908. évi XLVII. 1. e.-ből) — Borítaladók. Husztogyszámi adó. Vadászati és tilalmi táblázat. Halak tilalmi adó és élvezeti táblázata. Egyéb tudnivalók.

**Bor- és pincegazdaságunk.** (Borkezelési és pincei teendők.) A bor légnysava. Tisztaság a borkezelésben. A jó borospince. A boros bordók kezelése és gondozása. Hordók előkészítése. Penészes, duhos és esetes hordók tisztítása. Borbetegségek és borhibák. Különböző borhibák. A bor derítése. Vörösboros hordók előkészítése. Egyéb tudnivalók.

**Konyhaművészet.** Ismertetés a Vendégfő nagy-szakács-könyvből. A levszől. s a levelek készítése, különböző alap- és módok szerint.

**Étel-szítár.** Az ételek neveinek magyar, francia és német nyelven való ősmertése. **Vendégfőző Álbuma.** A tünő évről. Vásműveit Károly íthón. Két új vendégfő. A jó nagy harcosai. Csaldái kép. Két főpincér. Kép Terences-epic-fürdőről. Kép a Polgári Sörözőből.

**Szórakoztatás.** (Szépirodalmi rész). Ez a rovat a jobb és jobb közlemények sokaságával van tele. A mi foglalkozásunkkal kapcsolatos sok baj és kellemetlenség után, kellemesen fog esni itt elszórakozni és szellemileg felvidítani kartsársainkat.

**Különböző közlemények** (Hasznos tudnivalók) rész. ugyancsak változatos és föltötte érdekes cikkei és közleményeivel fog sok tanulságot és igaz elvezetést nyújtani az olvasóknak. De ugyanilyen érdekes és változatos is.

**Hirdetési-rovata** is, amelyet ép ezen okból is föltötte ajánlunk a mi iparunk-hoz tartozók figyelmébe.

## NYILT-TER\*

**Kinek nagyon jó vételre van szüksége, olvassa el az alábbiakat.**

Afföldön, tiszta magyar kő-szénben, egy nagyon jó forgalmu polgári vendégfő, háza-együtt, 30 ezer koré-ért eladó. Vételre 4000 korona szükséges. A vendégfőző-területnek egy föltötte jó, mely még a vendégfőző-területnek is hasznos. Ugyanazt egy székelyben, kinek nagy teljesség az a farszabozó korona évi biztosítás-mellett elszámolásra kerestetik.

Cim a kiadóhivatásban.

# ALMA

Csemege- és rétes-almát  
háromféle minőségben szállít:

**Prenner János**  
Pinkafő 20. szám.

Árlap kívánatra küldetik.

## ÜZLETI HIREK.

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

**Uj bor.** Az idei abornási idő dacára, több helyen a várakozáson fölötte bő a termés. Ezek közt az elsőnek a Visontai és a Mátrahegyaljai Szőlőtelek Borvidékéről i-tárnak, melynek új bor minőség tekintetében az eddigi termés a jóval föltöttebb.

**Patvornok** (Nyitra m.) az Uradalmi nagy vendégfő bérletét Meidlinger József előnyösen ismert nagyszombati vendégfő elnyerte. Meidlinger kartsársuk új üzletét egész ujan renovála s rendezte be és saját kezelésébe e hó 26-án veszi át.

**A budapesti Otthon kavéházát,** mely rövid ideig zárvát volt, megvettek Marosi és Sohr ismert fővárosi kartsársuk. Az új tulajdonosok az üzletet egész ujan renovála és rendezve e hó elejéig nyitották meg.

**Schuch Ferenc vendégfő bajor mintára.** Schuch Ferenc szászborni ismert aradi vendégfő kartsársuk hősökben famulmányt vonl Franciországbán és Németországban, ahonnan megérkezve tapasztalatai értékeléséből látott, így jőhívnu Milenium-üveg-déglőt egész ujan alakította és rendezte a ennek bor- és sörcsarnokát, egész lílen a műrechten ilyen üzletet mintázva alakította át és szerelte föl. A szép üzletet a vendégfő megcsokot közzéadásá kivül is igen sokat mennek megélni, nem mulasztván el ilyenkor kifejezést adni a „Milenium” elnevezéssel illetendő és dorok tulajdonosa: Schuch kartsársuk által előkészítőknek.

**Kolozsvárban.** A Mágynás-kaszinó öttermelt Szilágyi Béla szlovén-fürdői ismert nagy-fogadók kibérelte. Szilágyi kartsársuk új és szép üzlettel berendezett üzletét ünneppelen november 15-én nyitotta meg.

**Csongrádon** a régi jőhívnu Kaszanitzkytele vendégfő ugyancsak Kaszanitzky Gyula kartsársuk vette át saját kezelésébe.

**Posch József** előnyösen ismert fővárosi, utóbbi volt Né-lejts-utcai vendégfő a VII. Dohány-utca 77. sz. alatti vendégfő megvette és azt egész ujan renovála és rendezve újból „Szabaria” címen nyitotta meg. Posch kartsársuk ismert jó magyar konyhája új üzletét hó hímevét és menetelet biztosítja.

**Schlögl Matyas vendégfője.** Budapesten VIII. kerület, József-körté és Baross-utca sarkán levő Vörös Zs. léte jőhívnu (utóbb Ebenhöz) vendégfő megvette Schögl Matyas a vikóvári (Grand-fogadónak) házában időn át volt, majd a pancsovai Weisz-léle nagy fogadónak ismert tulajdonosa. Schlögl kartsársuk utóbbi helyén és különösen Horvát-Szlavonországban jó magyar konyhája mint kedveltek és ugyancsak ezért lesz itt is rövidesen ismertté. Új üzletét a szakavatott kezű új tulajdonos e hó 7-én vette át saját kezelésébe.

**Gyényszombaton** a Hermann-féle jőhívnu vendégfő Bernth Dezso szegedi előnyösen ismert vendégfő kartsársuk a mult hó utófaljára átvette

**Csepelen** Niederkirchner János jó hírnevű vendégfője gy. u. j. modern vendégfő építeltet s azt a mai igényeknek megfelelő lényes berendezéssel szerelte föl. Niederkirchner kartsársuk új nagy arányú üzlete építésébe és berendezésébe közel százezer koronaiba került.

**Torontali hírek.** Uj fogadók. Felsőtöbben Bilzt Brantvo előnyösen ismert főpincér a Kaszinó-fogadók és vendégfő átvette és azt a mai korának megfelelő új berendezéssel szerelte föl.

**Törökbecsén** a vasuti vendégfő vezetést Agots Vendel kartsársuk vette át.

**Szomorjev Dzin** Fejődtében, a saját házában egy székely-berendezésű polgári-vendégfő létesített

**Nagybecskereken** a Ferenc József-terület levő és jó konyhájáról ismert vendégfő öv. Urasovits Teodóra jőhívnu renovála és rendezte be.

**Moszt Mirlon** kartsársuk Csókán a Korona-fogadó vendégfő vezetést átvette.

**Morva Károly** ismert fővárosi 58. sz. alatti vendégfő megvette és egész ujan

átalakította és berendezte. Új üzlete jó meneteleté és hírnevét szakavatott sága és szorgalmas igyekezetével máris megalapította.

**Kiskunfélegyházán** a Holló Lajos-utca 1. számú házában Kerestész István ismert ottani vendégfő kartsársuk egy elegáns berendezésű és több helyiségből álló vendégfő nyitott.

**Kovács János** ismert kartsársuk a IX., Csarnok-ter 5. sz. alatti vendégfő megvette és azt egész ujan tartozatva és berendezve e hó elejéig nyitotta meg ünneppelen.

**Horváth Lajos** kartsársuk Budapestén a IX., Őlő-ut 23. sz. alatt egy esinos berendezésű vendégfő létesített, amelyet szakavatott vezetésével már is szép lendületbe hozott.

**Temesváron** az Arany oroszlán fogadó megvette Koltak Vilmos ottani jőhívnu vendégfő. Koltak kartsársuk új üzletét ugyancsak teljes ujan átálakitotta és modern szép berendezéssel látta el. Az ünneppelen megnyitás december 1-én történtik.

**Makai hírek.** — Üzletiüthettség. Buzs István kartsársuk a Kosuth-utcaban volt üzletét a Hajnal-utca 9. sz. házába helyezte át. Új vendégfőjét Buzs gazda a. a. igényeknek megfelelően és egész ujan rendezte be.

**Garday Antal** a „Rákóczi-hoz címzett vendégfő vezetést átvette.

**Palczó Ferenc** kartsársuk a Kosuth-utcaban levő „8 sz. kőr” cími Buzs-féle vendégfő megvette és azt saját kezelésébe a mult hó közepére vette át.

**Csár Ferenc** régi gardábeli főpincér, Budapestén a VII., Wesselényi-utca 58. sz. alatt egy a mai kor igényeinek megfelelő szép és modern berendezésű vendégfő létesített. Új vendégfő kartsársuk üzletét, melynek konyháját derek gazdasszony neje vezette, rövidesen az első jőhívnu üzletet sorába emelte.

**KERESTETNEK** T. olvasónkat kérjük, hogy az alább kerestett Cime hollétét, kartsári szíveségéből, a megadott óhajtokkal egy lev.-lapon közöljék. Csókai József hollétét (juniában Sepiszentgyörgyön a Járos-fogadóban volt szobapincér) kéri tudatni egy lev.-lapon Burdoss István főpincér Temesvári, Koronahereg-fogadó kávéháza.

Nagy János éthordó hollétét (a nyáron Gleichenberghen a Kusaibanban működött kéri tudatni Wolmann Mihály szobapincér Nagybacsereki, Vadaskürt-fogadó).

Lackó Ferenc pincér hollétét kéri egy lev.-lapon tudatni Szovinet Endre főpincér Arad, Központi-kávéháza.

Bócsa Ferenc pincér hollétét kéri tudatni Mátyás Gábor főpincér Arad, Hungáriakávéháza.

Kovács Kornél és Tankvirth Endre pincér hollétét (1908-ban Szombathelyen, a Spell Kálmán kávéházban voltak) kéri tudatni Buss Vilmos Szombathely, Szabaria-kávéháza.

Korai Gyula pincér hollétét (utóbb Sageden a Corz-kávéházban volt) mint ültetvező) kéri tudatni egy lev.-lapon Péntek István pincér Sentes.

Horváth Árpád volt királyházi vasuti főpincér hollétét kéri tudatni Cserenyővázi Vasizászló főpincér Miklós, Grand fogadó.

## Egy jőhívnu vendégfő

résébe, mely vasuti állomással szemben van e egyuttal vasit vendégfő-nek is szolgát egy ügyes, kauloképű bérli vagy csaplórs kerestetik. — Bövebbet

**Habermann-féle söröződe Nagyszében.**

## Nagyforgalmu kocsmá

és hentes-üzlet — vezetés hiányában — olcsón eladó. A kocsmához ivószoba s még 1 fületli helyiség, konyha, kamra, nagy pince, ledelt kuglócs, jégverem, kocsin, itató, nagy udvar s ezenkívül 2 lakószoba tartozik. Levelek Kovács Pál címen Heves intézendők. 2-3



Evtizedek óta egy a fővárosi, mint a vidéki jobb szállodák, vendéglők és kávécsok szállítója a

# Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor

Alapítva 1864.

Csemegéruk (szjtok.) Kávé. Italok.

es. és kir. udv. szállító cég  
Főzlel: Budapest, Vámház-körút 4. és Kishíd-u. 7.  
Saját érdekében kérjen árlapot!

## EGYRÖL-MASROL.

### Meghatározás.

Bence József kiskenderesi gazda ember az egyik fiát, épen a Balambér. Látós nagykosmárhoz adta inasnak. Pincérséget is tanul, meg mézárósságot is, majd aztán valahogy csak fölviszi a kosmárosságot, jelezte odahaza a gazda barátai körében.

Egyszer aztán, egy négy-öt hónap múlva bekocogott Gombaházára, megnézni a Balambér gyereket, hogy megy, mint megy a sora.

A Balambér gyerekek látnul megy a sora. És micsoda okos egy legény! Valami fura alkotmányra ül, aztán csak tiporja s úgy megy rajta, mint a szél. A gyerek meg is mondta a nevé: bicikli. De a Bence bácsi ezt meg nem tudja tanulni egy vaklóért. — Fontos tapasztalataival aztán otthon eldicsekszik fiúké-lának.

— Hallja-e ke-e komám. — mondja annak, aki előbb került az utcába, aztán mit is láttam?

— Mit-e?  
— Hm, hát tudja! Az volt ám a fura A Balambér gyerek szaladt rajta... Elő olyan volt, mint a seróf, hátul mint a derőt, osztán ment mint a "rosszeb".

Sztróky L.

### Vigasztalás.

— Gondolja a jókór ur — kérdi agógvá a páciens, hogy nem veszedelmes a baj?

— Egészen nyugodt lehet, — feleli az orvos — egyik betegem már éppén husz esztendője kezelen ugyanebben a bajban!

### Mosolygó szobor.

A nagykenderesi Nagyvendéglő udvarán egy művészesen vésett kutszobor ékeskedik. A szobor egy fiatal, isni természetű nő ábrázol, akinek bájos arca kedvesen mosolyog, és ingerlő piros ajkai körül csorog, folyton csorog a víz. Meglátja ezt a szobrot Vendel gazda, aki Harapi kántor utrammal ép most akar betérni egyik kortanytóra és módliótt elkomorodik az arculatja. Megkérdezi a Harapi:

— Ugyan vajh mi lelte magát Vendel gazda!

— Hát csak azon vélekedem. — mondja a gazda, — hogy nem lehetséges az, hogy valaki még akkor is nevetgéljen és jókedvű legyen, ha a szája, meg a gymra mindig tele van vízzel.

### IRODA VÁLTOZÁS.

Az igen tisztelt Főnök uraknak és a be-ykereső Alkalmazottaknak becses tudomására adom, hogy a régi és jó hírnévre örvendő "BELVÁROSI" elhelyező irodám Budapest, IV., Himzö-utca 5. szám alá helyetem át. Mint eddig egy tovább is Matzner J. és Bleicher F. urak működő irodámban és inték az elhelyezést tündökt. További szives pártfogásáért eszed a tulajdonosné  
Dr. Duschka A. ö.

## 2000 korona óvadékkal

keresek aglis, keresztény hűfőt, teljesen bevezett búletré. Az íület kumulatiból 800—900 hektó italt konzumál. — Bővebbett

skultéty Lajos úgynöknél, Szeged.

## ORIENT FOGADÓ ÉS KÁVÉHÁZ

♦ BUDAPEST, VII., RAKÓCI-UT 42. SZ. ♦



Nemzeti színházzal (volt Nép-színház) szemben.

A fogadás, vendéglős-iparhoz tartozó alkalomszerű helye

Modernül berendezett kávéház 4 tekeasztallal.

☐ Mészfékelt árak. ☐

lf. TOTZER FERENC vendéglős SZEGED

Böcögő József "Korona" és "Budapest" fogadója és "Abházia" kávéháza, Miskolc. Kávéház, cisbrendű étterem, sörcsarnok. Magyar konyha. kitűnő borok.

Günther István étterme és sörcsarnok

Szeged, Vár-utca 7. Főposta mellett.

Előbrendű sörcsarnok- és éttermi üzlet. 16 magyar konyha, kitűnő fajborok. Mészfékelt árak. — Üzleti kártyáknak találkozó helye. Minden pénteken halpalrikás.

Fogadó könyvnyomda és lapkiadóvállalat készíti legizesebben a szakmába vago nyomtatványokat.

## Főpincérek óvadék szövetezete

Telefon 24—94. Budapest, VI., Podmanicky-utca 19. Telefon 24—94.

A magyar pincérség első és egyetlen önálló pénzüzlete. — Óvadékol azonnal folyósít.

Nincs heti üzletrezt! Leszámolás azonnal. Hivatalos órák d. u. 4—7-ig.



## Mundus

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT  
FABUTORGYÁRAK R-T.

Központi iroda:  
Budapest, V., Bálvány-utca 4.

Raktár:  
IV., Kossuth Lajos-utca 15. sz.  
Telefon 89—51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borsosjenő, Ungvár, Vasrad. Vrata.  
Mindennemű hajlított fabutor és kertli butor.

Mindenkinek érdeklődés és vendéglős berendezésekre csinosan állított gyártmányait.

Cégek, vállalatok nyomtatványokat rendelnek a

FOGADÓ könyvnyomda és lapkiadóvállalatnál Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. szám.

Üzleti berendezéseket, konyhai és egyéb felszereléseket és mindenféle cikkek-eket a FOGADÓ-nál hirdetésekkel vásárolhat.

## Páratlan olcsó ajánlat

vászon és damaszt árúkbán

### Szállodások és vendéglős urak figyelmébe!

	Kor. érték
1000 drb lenvászon lepedő 220 150	— — — d.bja 3.—
2000 * Kárpát	* 230 150 — — — 4.—
2000 * nehéz damaszt abrosz 140 150	— — — 3.—4.50
1500 * * * * * 180 150	— — — 5.—
2000 * * * * * 200 150	— — — 3.50
3000 * * * * * 12 személyes 300 150	— — — 6.50
3600 tct. egész nehéz damaszt szalvetta 60 60 tct.	6.—7.50
2000 * * * * * * * * * 70 70	— — — 10.—
60 0 drb kertli abrosz minden szimben	— — — 3.—
3000 tct. dupla damaszt 160x160 60 120 tctja	— — — 12.—
6000 drb szegélyes nagy párnahuzat	— — — 2.50
3500 * * * * * kis	— — — 1.50
2500 * * * * * paplanhuzat 180 180	— — — 6.—
6500 tct vászon pohár és edénytöb tucaja	6.—
1500 drb angol fanelli takaró 700 130	— — — 6.—7.—

## DEUTSCH FERENC

..... vászon és damaszt árúháza .....

szállodások és vendéglősök szállítója  
BUDAPEST, VIII., MUZEUM-KÖRUT 10. SZ.  
ALAPÍTÁSI ÉV 1895. TELEFON 145—92.

## HELLER JAKAB

## Férfiruha áruháza, (nagy szabóüzlete)

Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. szám.

A főváros egyik legismertebb és régibb ilyen cége.

A budapesti és a vidékről feljövő fogadó-, vendéglős- és pincér-szakma... Téli, átmeneti és nyári felöltés elegáns kivitelben és állandóan nagy választékban. Dvatos ferfitöltő mérték szerint. Külön mérték osztály. Jutányos árak.

## SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

Amint t. előzetesen, akik a hónapban látnak levélkező választ nem kapják, jelen rovónak köszönjük a kelő választ. Csak az előzeteseknek válaszolunk.

**Gratulációk.** A naptrunk szép sikerére vonatkozó őszinte elismerésüket és gratulációjukat hálaosan köszönjük. Az Önök ezen elismerése igazolja, hogy ideig naptrunkkal jó- és szép munkát végeztünk. Szívvelyes üdv.

**Érdeklődő 9.** Hát bizony van t. kártszámom még vagy egy pár száz darab. Szíveskedjék csak rajta lenni, hogy az ottani és a környékbeli t. kollégái közül így se mulassza el a V. Naptrunkot beszerezni. A négy darabot egy csomagban elküldöm címre. Az eredményes agítáásért szíves köszönet és köszönet!

**Videki vendéglősök.** Ugyanerről a kérdérről ezen sorok írását megelőzőleg egy nyugalmazott vendéglősövel beszélgettünk, t. a szerkesztőségben. É beszélgetés alapján sajnos, úgy látszik csak az regisztráltakat, amit már annyiszor kifejtünk, hogy a hiba legnagyobb részint a szakácsnék és szakácsokban van. Van ezeknek egy bizonyos „elvük” (üzleti nyelven: „principium” helyes magyarsággal pedig: „léha rossz szokás”), amelyből a vidéget el nem térnének. Így történik aztán az, hogy Kegyed és más is hiába adja ki utasítását, hogy a marhasúrókat leseddett fagyott tegyék és keverjék külön, mert az így is értékesíthető, ehelyett ép az ellenkezőjét csinálják, t. i. a fagygyújtókat a lennmaradt vagy lecsúsztatás nélkül együtt a tiszta zsíros csapjuk, amit aztán a leves- és főzelékek rántására vagy kutyavastására használnak. Az ő kicsike látókörüket persze úgy vélik, hogy ezzel az üzlet előnyére vannak, holott ezzel teszik a lehető legrosszabb és vétesebb szolgáltatást, mert az ekként megfontolt asztal tökéletesen a leve- és főzelék félre- és azonnal megmérgezőnek az üzleti jövedelvé. Hogy egy valódi vendéglősnek a leike sír, amikor ezt tapasztalja, azt elhisszik; a meg inkább hibéz az, hogy ezen a veszedelmes bajon segítene még csak kiáltás sincsen, mert — b. szavai szerint — úgy önfelülb, mint a másik és hasztalan küldi a zavarja el ezt is és amatt is, ha megint csak hasonló jón helyette. És hogy lesz- vajon valaha ebben fordulat? — Kérdés! — Hát, a mi szeretünk az, hogy habár nem is rövidesen de feltétlen fog kelálni ezen a téren is változás. Végre az átlunk és a Kegyed által is hangzatosított magyar konyha már a legvégig hanyatlott s miután a közfelőgas is azt tartja, hogy

a rossz után csak jó következhetik s így nekünk a változó jubbalt lehet csak remélni. Szíves üdvölet! — **Göncy J.** A viszontlátóknak úgy karácsony és új év felé nagy a „fogalom” s emelőlő az említett megrendelő lehetőleg mielőbb igyekezék megtenni, hogy annak idejében eljértek tehessek. A Visonta és Mátrahegyi borfőzetésű T-nak, mint e lap más helyén élvam. Udv! — **W. E. Debrezen.** A kérdőzött képvisellett és raktárát nem ösmerjük. — **B. L. Halván.** A 6 kor adományukat a szegény öngy pincér címre juttattuk. Adásá kisdit ezt a nemes áldozatukat. Szíves üdv! — **T. G. Rössia** örömhírrehez itt is legelőzintebb üdvözlőteteket és jókívánásainkat nyújtánjuk. Egyéb kívánalmak teljesítve. Szíves üdv! — **Zs. J. — n.** Ez a dolog nem más, mint közönséges „cibészkedés” vagyis olyan ügy, ami véget még pest indítani sem érdemes. Utóbbi különben sem ajánljuk. Tessék az öket „adaka” megint üdvözlét! — **L. p. — mester.** Ha úgy volt a földmunkára, akkor cétalan a fölfejtés, míg ha ellenkezőleg áll a dolog, akkor a törvényesen megállapított földmunkái előre a járulékok feltétele megkapja. — **W. J. Gyoma.** A kérdés úgy áll, amint megírtuk: levelet visszaküldtük. Üdvözlét! — **P. V. Komárom.** Naptrák a dec. elseji nagy szállítmánnal mentek el és b. soraival bizonyára kereszteszt egymást. Udv! — **R. J. F. Banya.** Az ös-szeget vetjük és itt is köszönettel nyugtatjuk. A b-küldés, emittet rész. kihagyásával, folytatódnak. Udv! — **S. B. Brúzel.** Lapok is és naptrák is ment. Levél fog menni. Szíves üdv! — **R. S. Fonyód.** Hiba van a kérdés körül, mert hogy a 2 kor. az egész közlés esetére van számítás. Egy amint teről értesítés is ment. Udv! — **S. J. Pecs.** Lehet így össe-vissza, valami nyolcezer. A szám pontosságát azért nem lehet biztosan megállapítani, mert ezen a téren állandóan nagy változások vannak. — **Sorok-sári-út.** Úgy a nagy bemondíják a 40 és 100-át, be kell mondani a „Dachmarschok” is és ha ez elvészik, ezt és nem az előt kell megfizetni. Májsáid üdv! — **Sy F. háza.** Szíves gratuláció! Kösözönjük és hasonló melegen üdvözlők.

## Bors és Ruif vincerügnökség Szeged, Oroszlán-utca 21. szám.

Fogadói (szállodai), vendéglős és kávéházi eladás- és vételi ügynökség. 7-12

**Torna.** Nünbergi, nemes, edes hosszú-vastag gyökereiben zsaljainkban **Alsó-malye** vagyit állomásra szállítva 100 kgr. 30 kor., 50 kgr. 17 kor., 25 kgr. 9 kor. **Kemény Miklós Rugesteruska u. p. Garbócbogdány.**

## Eladó szálloda.

Darantuli élénk forgalmu városban, fényesen berendezett

szálloda, étterem, kávéház.

családi okok miatt eladó.

— Cim megváltozó e lap kiadvivaltalban. —

**Acetylen világító** teljesen új és 3000 láng a fűzés-relevé, melynek ára 4000 kor. volt megvehető 600 (határidő) koronáért. **Szpitzer Bernát** fogadós **Lugos** (Korkordia-fogadós).

## Jóforgalmu vendéglő és kávéházi üzlet

nagyobb vidéki városban, **vasuti gécponton**, eladó esetleg **haszonbérletre kiadó.** Az üzlet-hez, mely nagy vidéki forgalommal bír, kávéházi és vendéglő — borozó — 11 szálló-közös íveges veranda, gyönyörű kertkelyűgy, mind modern, szép berendezéssel s villanyvilágítással ellátva, stb. szükséges mellékeltjeihez tartozik. A városban foglalmiuzum, polgári iskola, járási bíróság stb. Állami és közési hivatal. **Átvételhez: 10,000 (tíz ezer) korona szükséges.** Bővebbet! **Balogh Imre, Kisújszállás.**

**Vendéglősök Naptára 1913**

Megrendelhető a Fogadó-Működés-társulatnál Budapest, VIII. ker., Rákóczi-ut 13. sz.

**Kiadja a Fogadó-szerkesztőség**

Ára: 2 korona 50 fillér.

Senki se mulassza el a vendéglős-parhuzartól külön megrendelést!

## A ma-eladás.

Szállított finom téli, világosat falmát méterházasánk az 42 kor., újvátót mell-ét, csomagozással **ah vasut Felsőbánya**. — **Fagymtes csomagolás**, mi den darab alma külön selyempapírra és gypsat 1 óráz cs. magva. — Megrendé-éseket azonn. i. csoklózóm.

## Rumpold József Felsőbánya, Rumpold Gy. megbízottja. (Szatmárm.)

## Eladó étterem és sörszarnok.

Videki nagy- és forgalmas városban egy ugyancsak nagyforgalmu és gyönyörű **étterem és sörszarnok** (az ország egyik legzsebb vendéglős-üzlete) más vállalat miatt eladó. Az üzlethez négy szép étterem, gyönyörű áruházi kertkelyűgyek, filigránokkal, lágusokkal s körépen egy művészi-es közköltővel s személtől valódi **ezüst- és ruhanemű** tartozik; az egész üzlet a legmodernebb szép s zsebb butorattal van felszerelve, s központi fűtés **alfalgóvasztás: sör 600 és bor 500** liter berendezéssel van bevezetve. **150 000 (százötvenezer) korona.** Kivánatra ezer és a **házzal együtt** bpesti sörárgy 30 000 koronát szívesen ad az üzletvevőnek. Komoly vévőket tájékoztat a Fogadó kiadvivaltalban.

# BUTORGYÁR

## WERTHEIMER ÉS WEINER BUDAPEST

elvállalunk:

**modern szálloda, internátus, sanatorium, villa, kaszino és irodabereendezéseket szolid kivitelben, jutányos árak mellett.**

**MINTALAPOK ÉS KÖLTSÉGVETÉS DIJTALAN.**

Iroda és raktárak:

**BUDAPEST, V., VACI-UT 4.**

Telefon (interurban) 969. szám.

## Délmagyarországon

egy nagyobb városban (megye székhelyén) léte-  
sítendő **új szállodához „fars” kereszettel**  
mely 50-60000 korona évi forgalmat csinál,  
a „kaszinó” szótán a házban van) családi okok  
miatt elcsúszott eladó. Átvételhez 4-6  
ezer korona elegendő. — Tudakozódhatni  
— Ajánlatok **B. T.** lába küldendők. 1-3

## ERDÉLYBEN

♦ egy konkurencia nélkül (egyedül álló) ♦

**szálloda, kávéház és étterem**  
mely 50-60000 korona évi forgalmat csinál,  
a „kaszinó” szótán a házban van) családi okok  
miatt elcsúszott eladó. Átvételhez 4-6  
ezer korona elegendő. — Tudakozódhatni  
**LANTOS FERENC** ügykönl, **SZEGED.**

## Üzlet-eladás.

Budán, egy régi jóhírnevű és egész éves vendég-  
forgalmat, szabad-éjszaki házzal együtt eladó. —

Külfelbéli értesítést és felvilágosítást ad:

**Grüsch Ferenc** vendégő, (a „Poli-  
tikus” freizler-bez).  
Budapest, I., Koronőr-utca 6. sz.  
1-2

## Bérbeadó szállodák.

Varasd-Teplje-fürdő I. és IV. számú (uj)  
szállodák 1913. április 1-től és a II. számú  
szálloda 1913. január 1-től bérbeadottnak  
egy-éves 3 évre. (Ha a bérlet megfelel  
1500 évre). — Ajánlatok a II. számú  
szállodára 1912 december 20-ig, míg a 2  
első szállodára 1913. január 1-ig alulírott  
„Földforgatószag”-hoz küldendők be.

Bővebb felvilágosítást ugyancsak az igaz-  
gatóságnál nyerhető: **XXXX**

**Fürdőigazgatóság,**  
Varasd-Teplje-fürdő, □ (Horvátország).

## KISPESTEN

egy jóhírnevű és rég elismert jó  
vendéglő, mely 25 éve áll fenn, —

**600 hl. ital fogyasztással,**

4 kö-helyiséggel stb. hoztattatkozóval  
2000 koronáért eladó. Sörgyár a vétel-  
ár felét adja. **Házber 2400** korona.  
Cmet megmondja a kiadóhivatalt.

**Nyulászat.**

Kapros Dömötör nyulászik (a vendég  
lőkönek legalább is 10%-ka nyulászik és  
vadász). Vele van

a vizsgálja meg a  
hajtó szerepet be-  
töltő Zsigi cigány.  
Egyszer csak el-  
szalaj a vizsgálja haj-  
szolni egy jókora  
tapsifülest, kis vár-  
tatra oda szól  
Kapros a hajtónak:

— Megfordított-  
ta-e már a vizsgálja a nyulat?  
— Nem a! instálom, még a séresse  
kivül van.

**Kortyantó.**

— Bevallom, mondja a kocsiszin, a végítel-  
terkor, hogy sok bort ittam és kevés vizet. De  
a nyíthó körülménynek kérem betudni, hogy  
sosem ittam rossz bort és jó vizet!

\*Mutató a „Vendéglők Naptárából”.



## Budapest melletti

éledek és nagyforgalmu telepen, egy direkt  
vendéglőnek épült gyönyörű épület egy  
nagyon jóforgalmu és

**sok ital forgalmazó vendéglővel**

mely töltő helyiségből áll, az összes be-  
rendezésessel (ideértve a pincze felszerelést is) —  
elköltözködéskor **600000**  
**eladó.** A szép építkezésű házhoz a vendéglő  
kivül gyönyörűen látszott udvar,  
szép gyönyörű, zárt veranda + egy kiadó  
lakás (szintén csukott verandával) gyö-  
nyörű berendezés stb. szükséges helyiség  
tartozk. **Vételár 32** ezer korona. **Vételhez**  
**szükséges tőke: 20** ezer korona. — Bővebbet  
**Pestújhely, Bank-utca 40. szám.**

1-3

## Eladó beszálló-vendéglő!!

Budapest környéke, járáshatárai székhelyen,  
követően a vasút állomás és az országút mellett,  
szakon fekvő **vasuti beszálló-vendéglő** (30 éves  
forgalmas, —) eladó (üzlet.)  
házzal, kerthelyiséggel stb. más vállalkozás miatt  
eladó. A ház áll: 1 tágas irodaszooba, 1 ebédlő,  
2 konyha, 2 élelőkamra, 2 lakosztály, két nagy  
pince 4 vendégszooba (szállószooba) stb.-ből. (Ezen-  
kivül bérlésbe van adva: egy fűszer-üzlet, 2 lakó-  
szoba, konyha, szép nagy pince + kamra.) Az üzlet-  
hez tartozik még — nagy kocsiszin, fedett kú-  
ráló, s a kerthelyiségben van 100 Q méter terü-  
letű fedett táncbűdély. **Vételár: 50** ezer korona.  
**Átvételhez 35-30** ezer korona elegendő.

Bővebbet a kiadóhivatalt. 2-3

## Veszprém megye székhelyén egy jó forgalmu beszálló-vendéglő

amelynek igen jó helyi és vidéki forgalma van, betegségi miatt — **6000** aron eladó.  
4 egymásba nyíló **boltna** épült **vendégszooba, 2 szálló-szooba,**  
tartozik: **konyha, élelőkamra, 2 lakó-, 2 kocsiszin, megfelelő udvarral.** Ezenkívül kökörtéssel  
elkülönített és a tekepárral (télien fűthető) stb. A vendéglő szakk  
befűsített szép **nyári kerthelyiség** épület, négy országot keresztel, ugyolyván „**muszaj**”  
füzet. Az egész ház villany- **Nagy ital fogyasztással** **Vételár: 37000** korona. **A vétel-**  
hez **szükséges tőke 20000** korona. Bővebb felvilágosítással szolgál 2-3

**Fischl József, Fehér-bárány vendéglő, Veszprém.**

## Eladó somlyai borok

**SZALAY OTTÓ** devecseri postamester

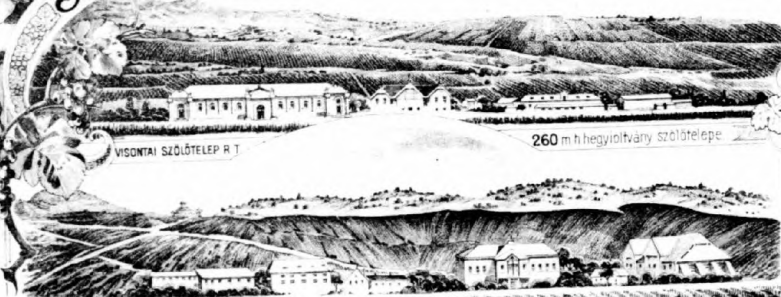
Somlyóhegyi pinczejében, a következő mennyiségben és árak szerint:

1874 évi termés	1000 litr.	—	Literenkint	2 — kor.
1893	350	—	2 —	—
1904	900	—	1 —	—
1905	1100	—	1 —	—
1908	2500	—	1 —	—
1909	2000	—	—	80

**Tiszán kezelt, kitűnő minőségű borok!**

# VISONTAI ÉS MÁTRAHEGYALJAI SZŐLŐTELEPEK

BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA GYÖNGYÖS



MÁTRAHEGYALJAI SZŐLŐTELEP R. T. 250 m/h hegymelvény szőlőtelepe  
TELEFON SZ. 99 (INTERURBAN) BEÜLTETETT ÖSSZTERÜLET 510 M. HOLD M.K. POSTÁK CSEKK-CLEARING SZÁMA 25 850  
Számonum. VISONTAMÁTRA OSZTRAK 130134

Elnök: Dr. Hallay Zoltán, v. t. t.  
Helyesbirtokos igazgatója

## T. cz.

Bátrak vagyunk a czimlapon

Nagyméltósága

r.-t., valamint

alatt álló

Ezek az egről-visontai borvidék

szőlőművelés következtében zamatos begyű fajborokat termelnek

Tulaján nélkül mondhatjuk, hogy a

borvidékünk terméseinek gyöngyét képezik, melyek ma már Magyarország határain túl is a legnagyobb elismeréssel részesülnek.

Ezen körülménynek tulajdonítható elsősorban a mi rendkívüli versenyképességünk

A nagyérdemű fogyasztó közönség érdekeit véljük szolgálni, a miután, mint az ország legnagyobb hegyibor

termelői — borainkat a fogyasztók részére —

fényképét bemutatni és azokra szives figyelmét tisztelettel felhívni.

Hevesvármegye főispánja elnöklele

r.-t. beültetett össterülete

melyek racionális és mintaszerű

termett borok minőség tekintetében kiválóak és birneves

Magyarország határain túl is a legnagyobb elismeréssel

versenyképességünk

A nagyérdemű fogyasztó közönség érdekeit véljük szolgálni, a miután, mint az ország legnagyobb hegyibor

termelői — borainkat a fogyasztók részére —

## Rendelés F

### Ó BOROK:

KORONA

is siller	—	—	—	70
siller	—	—	—	70
gyösi rezes	—	—	—	75
fajbor	—	—	—	80
nye fehér	—	—	—	85
at (som)	—	—	—	90
szelű furmint	—	—	—	95
ft ottonell	—	—	—	100
izling	—	—	—	120
izling	—	—	—	140
ft édeses	—	—	—	200
ó szomorodni	—	—	—	110—150

koronáig.

Legnagyobb apparatu nyom vörös borok, emokunk: nagyméltósága Dr. Kállay Zoltán úr v. Hevesvármegye főispánja pincejéből, közvetlenül Egerből vagy Gyöngyösről szállítva, eljárás szerint 100 literenként 120 koronától 200 koronáig.

A küldemények átvételénél ajánlatos a vasuton hivatalos mérlegelést kérni, s amennyiben a feladási és átvételi súly nem egyezik, a vasutnál azonnal kártérítési igényüket bejelenteni.

Mi ugyancs mindenkor hibátlan hordókat, szinig megtöltve adunk fel, de egyébként a vasut is csak így fogadja el azokat.

Minden az uton bekövetkehető hiányért és mindennemű kárért tehát egyedül a vasut vonható felelősségre.

T. CZ.

LEVELEZŐ-LAP.

5 fillér

A

# Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

Borértékesítő R.-T.

## GYÖNGYÖS,

(Hevesmegye.)

Bátrak vagyunk a czimlapon

Nagyméltóságú

alatt álló *... r.-t., valami*  
Ezek az egri-visontai borvidék, szőlőművelés következtében zamatos és Tuzás nélkül mondhatjuk, he borvidékünk termésének gyöngyét képe: részesülnek.

Ezen körülménynek tulajdonít

A nagyértékű fogyasztó kö: termelői — borainkat a fogyasztók és

és a maguk természetességében hozzuk forgalomba.

Hogy boraink kiválóságáról mindenki könnyen meggyőződést szerezhessen, próba szállításokat 56 litertől feljebb készséggel teljesítünk.

Áraink a legmérsékeltetebbek és azok helyt Gyöngyös, 100 literenként, utánvételt értendő.

Boraink természetes tiszta minőségért teljes szavatosságot vállalunk.

Borszállításainkhoz — kívánatra — hordókat is kölcsönzünk, melyek legkésőbb 60 napon belül sértetlen

állapotban és tisztán kezelve cziműnkre bérmentve visszaküldendők

Czélszerű a borokat megérkezés után, használat előtt, legalább 8 nappal a hűtőben pihentetni.

### ÁRJEGYZÉK

ÚJ BOROK:

	KORONA	Ó BOROK:	KORONA
1912. évi otellő, sötét vörös, asztali —	60	1911. évi világos siller —	70
1912. évi sötét siller —	63	1911. évi sötét siller —	70
1912. évi világos siller —	65	1911. évi gyöngyösi rezes —	75
1912. évi asztali fehér —	65	1911. évi fehér fajbor —	80
1912. évi burgundi vörös —	70	1911. évi peccsenye fehér —	85
1912. évi furmint (som) —	80	1911. évi furmint (som) —	90

Ó VÖRÖS BOROK:

1911. évi otellő asztali vörös —	65	1911. évi muskát onell —	100
1911. évi mátrahegyaljai otellő sötét vörös bor —	70	1911. évi muskát edeses —	100
1911. évi burgundi vörös —	80	1908. évi egri rizling —	120
1908. évi egri vörös —	120	1903. évi egri rizling —	140
		1908. évi muskát edeses —	200
		Valódi hegyaljai ó szomorodni —	110—150

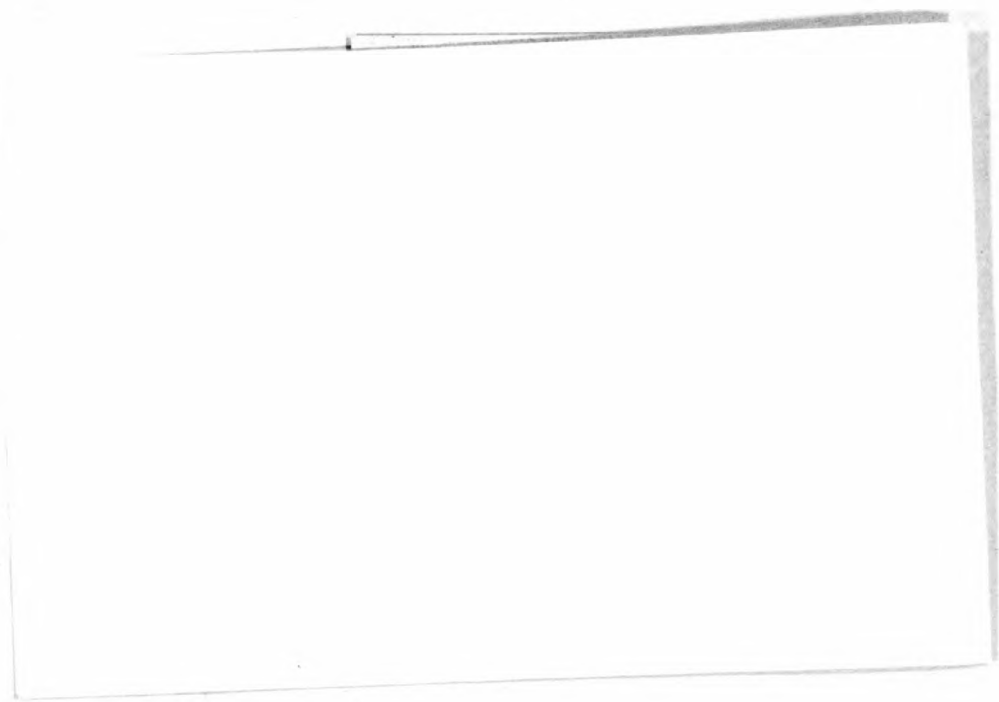
Valódi hegyaljai asszúk 200 koronától 400 koronáig.

Egri 1902—1908 éjjaratu finom vörös borok, elsőnk: nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán úr v. ... Hevesvármegye főispánja pincejéből, közvetlenül Egerből vagy Gyöngyösről szállítva éjjarat szerint 100 literenként 120 koronától 200 koronáig.

A küldemények átvételénél ajánlatos a vasuton hivatalos mérlegelést kérni, s amennyiben a feladási és átvételi súly nem egyezik, a vasutnál azonnali kártérítési igényüket bejelenteni.

Mi nyomas mindenkor hibátlan hordókat, szinig megtöltve adunk fel, de egyébként a vasut is csak így fogadja el azokat.

Minden az uton bekövetkehető hiányért és mindennemű kárért tehát egyedül a vasut vonható felelősségre.





# SAJT

Számtalan kitüntetés

EMENTALI, RÉPCELAKI,  
TRAPPISTA,  
ROMADOUR, CSEMEGE- és  
TEVAJ

ajánlja  
**Stauffer és Fiai** sajt- és vajgyárak  
RÉPCELAK Vas m.

## Eladó vasuti szálloda és vendéglő.

Nagy, szomszédos-forgalmat lebonyolító vasuti vonalon.

A főváros közelében, egy nagy és csernelli több munkást foglalkoztató gyártelep és villa-telepek közepében lévő élénk forgalmú kör-  
**vasuti szállodája és vendéglője,** roppant érdekes meglátás.

2 konyhával és nagy itál-forgalommal, betegségek miatt eladó. — Az üzlethez — mely egész újonnan lett berendezve. — nagy bor- és sörcsarnok, étterem, nagy tanterem (a környékbeli községek teli- és nyári vigalmait mind itt tartják) nagy nyári kerti helyiség, 5 szálló szoba, vendéglős lakás stb. szűkeges helyiség. Tartozik:

**Az üzlethez saját szodagyára van, 400 üveggel. Vételára: 7000 (hét ezer) korona. Vételhez 500 ezer hozzájárul. Megvételhez szükséges tőke: 5000 (öt ezer) korona.** —  
Cím a kiadóhivatásban. 1-3

## Fonyód-türdőtelepen

a „Szarvas” szálloda és vendéglő szép verandával kapcsolatos étteremmel, huszonegy szobával, egy nagy társalgóval, gyönyörű parkkal, négy szobás vendéglős lakással, 2 konyha, élektámasz, 3 pince, 2 jégvevő, italhő, fűtőberendezés, színházterem és minden házi-szártárával, **más üzletvitel miatt júdányosan eladó.** Úgyváltó a főváros kilitárással bíró Várhelyi erdő része alatt a Szarvas-fogadó fölött és a Béla-telep mellett, mintegy 12 ezer 10 ömly szőlővel beültetett terület, mely **villa-telekeknek igen alkalmas és ajánlatos** — szintén eladó. A legszebb kilitás a szálló helyén és a szőlő területén. A terület a legelőbbségi felajánlásra van birtokos. A Szarvas-szálloda tulajdonosa, Fonyódon.  
1-4

## Eladó vasuti vendéglő.

A somogygyeji **Darányban,** Bares és Szigetvár között, **vasuti-vendéglőmet,** sem egyáltalán folytatn, teljes berendezéssel felújított épült a benne kocsiszoba, étterem és csernelli 2 konyha, felszolgáló, konyha (és nyári) konyha, söntés, mérszárny és nagy pince. Van továbbá egy nagy gabonraktár, amlyben elhely 35 vagon gabona, s mely emelőszerint **240 koronáért** helyre van adva. Kézbőz udvari lakás, folyosóval, konyhával élektámaszával, szintén **240 koronáért** van helyre adva. Ezenkívül van 2 vendéglős szoba, **forház, zala és kőbaktárak** vendéglős, telekkel és székkel. 30 000 Ft-ig ugyancsak 10 000 Ft-ig hűtőszék és mosógépek nagy helyű a hátszobán, jégvevő, tejkészítők stb. A vendéglősök tartanak **ket bold községet,** szép gyümölcsösökkel és három hold egész vetőterülettel. **harmadik:** — az egyből a verő három év alatt az egész vetőterület kiadóhatja.

Bővebbet **Berta Vitkor tulajdonosnál Darány,** (Somogygyeji megye). 1-3

## Eladó balatonparti fogadó.

A Balaton egyik legnagyobb városának legszebb pontján, szemben a lovassági lakóházakkal és a nyugati oldalán a balatonparti vasúti üzemmel, s pár percnyire a vasúthoz és a Balaton-füredőhöz, egy **teljes újonnan berendezett, villanyvilágító jömenetű szálloda** a berendezéssel és vízvezetékkel ellátott. **Eladó.** A szállodához 11 újonnan berendezett szoba, elegáns étterem köllőn a polgári étterem és jatekszoba, gyönyörű árnyas kert, 2 jégvevő, 2 istálló, kocsiszín, élektár stb. szűkeges melékéjükig és 50 hold vetőterületnek tartozik — Vételre 130 ezer korona. Vételhez az ár fele is elég. — Cím a kiadóhivatásban. 7-12

## Eladó vagy bérbeadó vendéglő.

Tolnamegyei városban, egy igen jóforgalmú szálló- és vendéglő, teljes és modern berendezéssel igen előnyös feltételek mellett eladó, vagy bérbe is vehető. Van benne egy tágas söntés, két nagy étterem, egy nagy tanterem, egy nagy 1940-t nyári helyiség, tágas, villamos villám-pákkal jól világított, nagy kövezett udvarral, 11 vendéglős szoba, kocsiszín, 40 lóra való istálló, jégvevő és minden egyéb szükséges melékéjük helyiség. — Bővebb értesítést ad:

**SZIGRISZT LAJOS PÉCS, Malom-utca 23.**

**Tessék nyomtatványainak megrendelesekor a Fogadó-könyvnyomdához Bpest. Szentkirályi-u. 34 fordulni.**  
Szakszerű kivétel! Gyors szállítás! Mersékelt árak!

## Általános Berendezési Részv.-társaság

Billiárd, labator és hűtőgépek gyára  
**BUDAPEST, VII. GIZELLA-utca 26.**  
Telefon: 65-75 Szógvány: BERENDEZŐ, Budapest

Levélbeli vagy szóbeli megkeresésre költségvetéssel, rajzokkal és tervekkel készségesen díjtalanul szolgál.

**Budapest** legforgalmasabb pontján a Rákóczi-utchoz egy-két szék lépésre, egy közepes, de erősen menő (ületi nyelven: arányában) **vendéglő eladó.**  
Értelme: 500 hektó bor. Cím a kiadóhiva alban



szalmaszál-szopokát, papír szalvétát olcsón szállít.

Nagy választékban *Helikon* típusú cikkek, kőse ételek, menükártyák, *ton* has-sültes-ékek és konyvek, bon-blok minden nagyság és színben, színt-számok számlafókó bérelt-füzetek, *land-papír* papírok, torták, torta-, hal- és tányósdiapapírok, papillottok, sitemény-kapszik, papír-étektámaszok, *poppy* újjakartók, iróhátlak, *krétek* és színesek stb. olcsó és szabott árak mellett egyosan és pontosan szállít.

**BERKOVICS KÁROLY**  
hektograph-készítő, íródi, éttermi, kávéházi és cukrászati cikkek raktára

**Budapest VII., Sip-utca 5. sz.**  
Hívatásra árjegyzék és minták ingyen és bérmentve

A gyors meggazdagodás titka megtudható

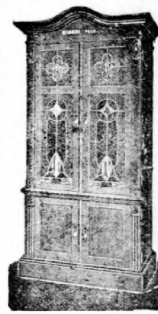
**Első Magyar Zeneautomata**  
kötszónzó és eladási intézet  
Budapest VIII., Rákóczi-ut 13

Állandóan nagy mintaraktár!

Minden és dekladónék értékeléshez szükséges melléki bemutatott ráköldőben nagy mennyiségű, melyek sulyra berendezett, tehát üzemeltetőnek nékélj zeneként a melyekét 5 évi jótállást vállalunk. Csakely havi részvételtre és dekladónék. Zeneautomata minden vivimány, mandolin, gyöngyhár, hegedű, stb. be van építve. Melyhivára az ország bármely részében telekességek az értékelődőket.

*Pézdobásra jár, tehát önmagát kifizeti.* Nincs kockázat.

*Havibérelt 20 kor-tól kezdve Használt automaták felírban.*



Kiváló új fajok!

**MEGHÍVÁS.**

O borok nagy választékban!

**Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - Részvénytársasága**

Elnök: Nagyméltóság Dr. KALLAY ZOLTÁN v. h. t. t. Hevesvárm főispánja.

Sürgőnyim:

Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főtér, Lubyház, Uj bankpalota).

Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontamatra

1908-1911. évjáratu és új fajok.

Pecsenye, csemege, szamorodni és asszu-borok.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:

Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12.000 Hitr.

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

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

Ennek több kiváló arany és tonár ajándék!  
1909. ST. LOIS GRAND PRIX.  
Külföldi utazások közben megérdemelt Sz. Lukácsfűrdő  
KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

**KRISTÁLY**

szívával teltet ásványvíve hasonl ital  
előnyözevaroknál és emésztési nehé-  
ségekül. A legtisztább és legégszesebb szarai  
és borviz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre  
és külföldre **fuvardíjmentes** szállítás. — Kérjen ár-  
jegyzést. — Szénaxváltás-nélküli töltés is rendel-  
hető, mely hasonló **caybáde** folyán pótolja a  
francia Evian és St. Gallmer vizeket. Sz. Lukács-  
fűrdő Kútvalalat Budán.

**Borbetegségnél, hordókezelésnél**

(és tisztításnál) szükséges eljárásokra névrel teljes  
ismertetést nyújt a „Vendéglősök Naptára”,  
mely a „Fogadó” előfizetőnek kor. 25%.

**TÖRLEY**  
TALISMAN  
CASINO RÉZERVÉ

**Kávéházi és Vendéglői**

berendezéseket:

alpacca, chinaezüst árut **VESZ** és **ELAD**  
**Braun Gyula** Budapest, VII., Sip-utca 14.

**Vendéglősök, kocsmárosok és  
kávésok figyelmébe!**

Üveg és porcelán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók  
**ifj. GRÜN WALD MÓR**  
üveg- és porcelán nagy raktárában  
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.  
(a Ferenc József-híd közelében.)

**Grosz Ödön és Albert**

Számos elismert levéllel kiutaltatott törv. bej. szálloda,  
kávéház és vendéglők adás-vevését közvetítő irodája

**BUDAPEST, VII., RÁKÓCI-UT 25.**

TELEFON: — INTERURBAN:

18-68. 19-73. 24-32. 86-40 145-99.

Cheque-számla az Erzsébetvárosi banknál.

**Névjegyeket**

és szakmában szükséges mindennemű nyom-  
tatványt szállít a Fogadó-könyvnyomda és  
lapkiadóvállalat Budapest, Szentkirályi-u. 34

**VINICONSERVATOR**

Vendéglős háttérrel! Ha bort  
csopátok és azt akarják, hogy a  
megesapolt hordóban a bor utolsó  
cseppje kitágatlan maradjon, —  
használják a Viniconservator-  
számlát! A Viniconservator-  
mely eljött vezi a megvesztés-  
desnek és megvirágosodásnak.

A „VINICONSERVATOR” használatát a  
bor megismerte is van tarva.  
Kérjen ársapót és használati  
utastat a „Viniconservator”  
feltalálón és előadóját:

**Vimosek Emil**  
— onasi vendéglős  
**SZISZEK**

**Állandó borvásár.**

Aron L. kártársaimat,  
kiknek kitűnő méri  
borra van szükség-  
gük, eraton is fel-  
kértem, hogy fordul-  
janak hozzám teljes  
bizalommal. Kolle-  
gialis tis telettel  
**Mór (Fejér megye)**  
**Stoffer Mihály**  
vendéglős.

Vendéglősök, kocsmárosok

ne rendeljenek más naptárt mint a

Vendéglősök Naptárát. — Ár

2 korona 50 fillér.

**Pincérek figyelmébe!**

Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zsebtárca** (papírpéncz),  
vagy (apró- és ezüstpéncz számára) **pincértáskák** van szükségük,  
amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrészen az  
aljáról egy darabból készült. — a legújánosabb árak  
mellett — szerezhetik be:

**Moldár Vilmos** **sérelkönyvnyomda, BUDAPEST, IV.,**  
**Károlyi-körút 25. Központi udvarház.**  
— Képes árjegyzék bérletre. —

**HERMANN J. L. R. T.**

es. és kir. udvari szállító

1819. évben alapított országos szabad. Alpacca.

Chinaezüst- és fémáru-gyárának főraktára:

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

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

legszolidabb kivitelű tárgyakból Szálladók,  
Vendéglők, Kávéházak és háztartások részére