

ORSZÁGOS
VENDEGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSIPAR, A BORGZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ERKEIKET KÉPVISÉLŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNY

az „Országos Vendéglős Egyesület”, — a „Székesfővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata”,

a Szabolcsi Szállodások, Vendéglők, Kézfőmosdások és Kocsmárosok Egyesülete, — Tolnaivárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Egyesület, — Veszprémivárosi Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, — Kassa Szállodások, Vendéglők, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulata, — Ercsényi-utcai Vendéglősök, Kávésok és Italmezők Ipartársulata, — Brassói Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Sávár és Váthé Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — a Pécs-Baranya Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Öngazdász és Elhelyező Egyesület, — Németvári Vendéglősök Ipartársulata, — Pásonyi Pincér Öngazdász és Mészáros-Egyesület, — Lévai-utcai Szállodások, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — a Szatmárnémeti Fogadósok, Vendéglősök és Kávésok Ipartársulata, — Zsolnai Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemencsivárosi Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyudvárosi Fogadósok, Vendéglősök, Kávésok és Kocsmárosok Ipartársulata, — Göngyölővárosi Vendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sogorvölgyi Vendéglősök Ipartársulata, — Sárosmegyeri Vendéglősök Ipartársulata és — az Érsekújvár és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávésok Ipartársulatainak

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

Szerkesztő és lapfőtájos:
FLÓR GYÖZŐ.

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

Budapest „világváros”.

Feltétele: kávéházi vendéglő.

Azt mondják a kávéskók, hogy Budapest világváros és azért szükséges, hogy a kávéskók egy füst alatt a vendéglőipart is zavartalanul gyakorolhassák. De mint a nagyváros egyik legényesebb beltelekét is megállapítják, hogy el sem képzelhető világváros anélkül, hogy a kávéházakban ne kaphasson az „idegen” éjjel utántöltő hajmalig és azután folytatódóan is vendéglői meleg ételeket. No ez igazán naiv feltételezés. Azonban ennél a kérdésnél nem foglalkozunk, hanem a legkirívóbb és meg nem engedett hasonlóságról és a vendéglősök házfartózt megkáróztatásáról van szó. És mindez azért, mert Budapest székesfővárosunkat a kávéskók csak így tekinthetik világvárosnak vagyis csak ilyen lételtel mellett tekintheti az „idegen” Budapestet világvárosnak.

Ez azonban egyszerűen nem igaz! És amilyen naiv és együgyű ennek a feltételnek a megállapítása, éppolyan tájékozatlanságra vall azoknak a hatóságoknak az álláspontja, kik ezeket a feltételeket *kérdésekből* elfogadják.

A dolog ismét aktuálissá vált. A kávéskók sehogyan tudnak beilleszkedni abba a törvényes rendbe, hogy ha a vendéglők zárórája éjjel egy órára van megállapítva, ők is kötelesek vendéglői jellegű kávéházakat ugyancsak zárni. És nem tetszik nekik és kapkodnak fűzőz-fához, hogy elvegyék a vendéglők vacsorázó községét. És ami a legnagyobb hiba ebben a dologban, az abban áll, hogy a Budapesti kereskedelmi és iparkamara is a kávéskók álláspontjára helyezkedik. Ez annyit jelent a kamara részéről, hogy ő sem képzelheti el másképp Budapestet „világvárosnak”, mintha az idegen háromszoros árban vacsorázhatik a kávéházban, míg a nagy és ténnyes vendéglői étermek látónak az árusságától.

Azt közlik a napilapok, hogy a kamara erre nézve meghallgatta a vendéglős-ipartársulatok véleményét és is csak azután alakult ki az a vélemény, hogy a kávéskók vendéglői ipart is gyakorolhatnak anélkül, hogy a vendéglők részére megállapított záróra, rájuk nézve kötelező volna. *Megállapítjuk, hogy a kamara nem hallgatta meg a vendéglős ipartársulatokat*, hanem meghallgatta az anyagi előnyökben érdekelt kávéskókat, akik természetesen saját üzleti szempontjuknál fogva „bediták” a kamarának a maszlagnet. És a kamara elég egyoldalú volt, a kávéskók álláspontját elfogadni és a vendéglősök megkáróztatásához hozzájárulni.

Ezt jó lesz megjegyezni!

Tudvalevő dolog, hogy a „Székesfővárosi vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata” hirtelen fel az ipartársulások figyelmét arra a törvénytelen állapotra, amit a budapesti kávéskók egészen kénytelenesen és zavartalanul teremteltek. Fűtőlények szabályrendelettel, mintegy szabadalmazott kiválóságot gyakoroltak és *gyakorolják ma is a vendéglőipart kávéházakban.*

Ezt az ipartársulatot, mint amely az ügyet felszínre hozta, a kamara nem kérdezte meg, az Országos Vendéglős Egyesületet sem hallgatta meg. Hátra van még a szállodások ipartársulata. De ennek a társulatnak a véleményét sem hallgatta meg a kamara, mert Glüek Frigyes társulat elnöktől nem tehetet fel, hogy a nagyvendéglősök jogos érdekeivel ellentétben álló véleményt adjon le. Tehát a kamarának erre való hivatkozása nem ledi a valóságot.

Van azonban egy másik szempont is, amit ennek az ügynek tárgyalása alkalmával, az ügy komolyságánál fogva, nem lehet figyelmen kívül hagyni. Ez pedig abból áll, hogy Glüek Frigyes ur. ki a kamarának tagja és kit a vendéglősök küldtek oda, hogy ott mello képviseltek legyen, miért nem emelte fel tiltakozó szavát a vendéglősököt károsító erre kávéházi kiváltság ellen, vagy ha leszavazták, miért nem jelentette be különvéleményét éppen a vendéglősök érdekében? Ezt a kérdést a vendéglősök közérdeke szempontjából kénytelenek vagyunk felvetni és nagyon örüdenénk, ha erre a kérdésre megnyugtató választ kapnánk.

No most nézzük, elképzelhető-e világváros anélkül, hogy egyáltalán annyi kávéház legyen abban a városban, mint Budapestben? Szüksége van-e egy városnak, hogy világvárossá avasználjon, arra, hogy a kávéházi lumpolás reggelit tartson? Világvárosi feltétel képez-e, hogy a kávéházi vendéglő-ipart gyakoroljon és szabadalma legyen a törvényerővel bíró szabályrendelet fellegurasza?

Ezen kérdésekre átengedjük a választást mindazoknak, kik igazi világváros láttak és annak éjjeli életét ismerik. Nem az adja meg a világváros jellegét, hogy a rendes éjjeli (és csak éjjeli) mulatóhelyeken kívül még a lumpolásra berendezett éjjeli kávéházak is hajnalig nyitva legyenek. Az ilyen magyar specialitáshoz semmi köze a világvárosnak, vagy megfordítva. Az idegen, akire olyan előkelően szeretünk hivatkozni, de amit állunk Budapestben, unos-unottan megelégszik az éjjeli orluemokkal és egyéb tarka mulatóhelyekkel. Mert ha ezeknek az éjjeli mu-

latóhelyeknek a számarányát, terjedelmét és sokoldalúságát állítjuk fel a világvárosok feltételével, akkor Budapest az egész kontinen legelső, legteljesebb és legkifogástalanabb világvárosának egyike.

Nézzük a szomszédos császárváros, Wient, ezt az igazi világvárost. Találunk-e ott olyan világvárossá szóló ferdeségeket, mint Budapestben? Ki látott ott kávéházakban vendéglői ételeket kiszolgáltattni, kivéve a Práter üzleteit? Ki látott ott berendezésel töltött zárakat, amiket sohasem kell alkalmazni, mint Budapestben, ahol a kávéházat be se lehet zárni.

Tessék világvárost ott képzélni, hol egyik legmodernebbül berendezett fogadó mint pl. a Ritz-fogadó nem tud megélni. Hol itt a világváros, ahol ilyen szálloda feleslegessé válik? Hát persze a kávéskók saját üzleti érdekei csak úgy képezik a „világvárost”, ha ők zavartalanul gyakorolhatják a vendéglőipart is, helyettük azonban a vendéglősök fizessék a nagy lakbért, áltérmei illetéket és tulmagas kereseti adót és gyönyörködjenek a vacsorára terített — üres asztalokon.

Egy kis igazságot kérünk ebben a tekintetben és ne harcoljanak mások anyagi kárán a tisztelt kávéskor.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL

Közelem. Felkérjük az Orsz. Vend. Egyesület egyes tagjait, valamint az egyesülethez tartozó ipartársulatokat, hogy a hirtelrekes tagdíjakat mielőbb beküldeni sziveskedjenek, mert az Egyesületnek is vannak anyagi kötelességei.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROSOK 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 közöltek.

Jogtalanácsot az ipartársulat minden tagja ingyen kaphat, ha az iránt az ipartársulat irrodájához fordul.

Előfizetünket kérjük, hogy az esedékes előfizetéseket megújítani és illetőleg hirtelrekes tartozásukat beküldeni sziveskedjenek.

TÁRSULATI ÉLET.

Budapest. A „Budapest dunaparti fogadó-sok, vendéglősök, bor- és sömörök ipartársulata” választmánya a hónap 3-án tartotta választmányi ülést, amelyen több fontosabb társulati ügy került tárgyalásra. Napirenden volt az Országos Vendéglős Egyesület átirata is, amelyet *Kubancz V.* elnök ismertett. Az átirat az ipartársulattól az Országos V. Egyesülethez való csatlakozásra hívta föl. Hajós Károly és többek hozzájárulása után egyhangúan elhatározta, hogy az ipartársulat az Országos Vendéglős Egyesülethez csatlakozik. A választmány ezután Mohos István és Farkas Ferenc együttes és olyan érdeklődő iványtárgy, hogy az ipartársulat olvadjon be a Bpesti szállodás stb. ipartársulathoz, elvetette.

Diszközgyűlés. A Sopron szab. kir. városi és megyei fogadósok, vendéglősök és kávé-sok ipartársulata, e hónap 8-án amolyan jubileumi közgyűlést tartott. Ekkor volt ugyanis huszonöt éve annak, hogy az ipartársulatot megalakították. Az ünnepi közgyűlésre sokan jöttek össze, akiket *Groszner Pál* elnök meleg szeretettel üdvözölt és szép, tanulságos szavakkal esetezte az ünnepély jelentőségét. Az ünnepi beszéd után a napirend egyetlen főtárgya elintézésére került a sor. Tudnillik a társulat diszközleveleket készített és az eléggé szép számmal lévő alapítógatók közt osztotta ki. Ezután a vidéki kartársak nevében *Gida István* sardói vendéglős közönlötte a közgyűlés tagjait, majd nagy lelkesedéssel az Orsz. Vendéglős Egyesület üdvözlését határozta el a szép ünnepi eseményből kilétező. Ezután az elnök a közgyűlést berekesztette.

Az asztali örömei.

Elmélekedés Glück Frigyes „Az izézés fiziológiája” könyvéről és egyéb érdeksekről.

III.

A magyar konyha?

Elmélekedésünk tonala idáig vezetett: a magyar konyhát. Itt állapodtunk meg, a magyar konyhánál, amelynek főfajtát, művészetét Brillat Savarin még hírből sem ismerte. Az ő világa a francia konyha és szakácsművészet kör: rajzolódott, s amiről írt és elmélekedett, az mind ebbe a világhoz tartozott. Az a sok epizódus és egyéb eset, amiket elmélekedésben megrogított: mind a francia konyha produkciójáról szól és pedig kiemelkedő. Ez különben nemcsak Brillat Savarin, hanem az ővalta a többi francia gasztronómia is, akik a többi nemzetek főzőmestereiről szintén nem voltak tájékozva. És ezzel, ha nem is a gasztronómia tudományának, de a francia konyha- és szakácsművészetnek tettek olyan szolgálatot, hogy ezt a foglalkozási ágat a tekintély legelső polcára emelték. Ez alatt természetesen nem az egyik vagy másik „szakácsművészt” vonatkozó hír-nevezetesség, hanem az értenő, hogy a mesterségüket teljesen érte francia szakácsok társadalmilag már a múlt század első felében egy rangban és tekintélyben álltak a gyógyszerészekkel. Vajon mikor fognak ezen a ponton lenni a többi nemzetek főzőmesterei? Mindenesetre akkor, ha fejlődésben — és különösen irodalmi fejlődésben — utóérika a franciákat.

A francia nagyon szerencsés nemzet. Ha nemzeti és területi nagyságban nem is a legelső, de gazdaságban, műveltségben és irodalmi fejlettségben a világ valamennyi nemzetén fölül áll. És ez az utóbbi a legfontosabb. Mert ez adta az alapot ahhoz, ami világhírést s a többiek fölött

való tekintélyt biztosította. A híres francia konyha és szakácsművészet tulajdonképpen meglermettje szintén ez volt. Természetesen maguk az egyének, a képzeltebb szakácsok is nagyban hozzájárultak a mesterségük nivójának az emeléséhez; ámde, akik hírtelket és ennek kapcsán a francia konyha kiválóságát az egész világon elterjesztették. — a táplálkozás körébe való kérdések — és a főzőmesterséggel foglalkozó francia irók voltak. Ezért szerencsés nemzet a francia és ezért áll föltötte valamennyi nemzetnek. Mert már akkor, amikor amazokra a civilizáció hajnalánye még nem is derengelt, olyan irodalommal és olyan irókkal rendelkezett, akiknek működése a pusztalattal termékenyebb s a kezdetlegest nagyvált és világhíressé volt képes fejleszteni. Ugy amint tette azt a különben nagyon hiányos konyhajával is.

Már most képzelnék el, hogy mivé fejlődött volna a francia főzőtudomány és mi hírvéznét a francia konyhát akkor, ha a franciák a mi főzési tudásunkkal rendelkeznek? De fordítsunk a kérdésen. Hol állna a magyar konyha és szakácsművészet hírnév tekintetében, ha a gasztronómia irodalmát nálunk is a Brillat Savarinhoz hasonló, vagy ha csak kisebb kaliberű irói tehetségek is kultiválják? Ami ugyan sajnos, nem történetben, miután a magyar nem volt oly szerencsés helyzetben, mint a francia nemzet. Nekünk nem volt irodalmunk és nem voltak irókunk, akik a konyha körébe vágó kérdésekkel foglalkoztak volna. Az is igaz, hogy a mi irodalmunk jó mástól századdal fiatalabb mint a franciáké, s amikor ez kibontakozni kezdett a múlt század derekán, akkor még jobbjátság és más hasonló elmaradott ügyek és kérdések forogtak a közérdeklődés színyében. Már pedig, ahol ilyen állapotok tartják leltöve: gondolkodást, utó a tudomány is igen szűk korlátok közé van szorítva és az irók bármilyen, csak épp a gasztronómiát nem választják működéssük teréről. És ez érthető is.

De volt erre egyéb ok is és ez nem volt más, mint a magyar konyha kiválósága. A magyar konyha pártalan főzési rendszere tette azt, hogy a táplálkozással kapcsolatos kérdéseket nálunk senki sem kívánta irodal i tárgyává avatni. És ennek a kérdésnek ez a része még inkább érthető. Mert hiszen mit keressen ott a kutató tudomány vagy az irodalom, ahol minden a legjobb és az egész rendszer tökéletes, ahol még a fejlesztésre sincsen ok s ahol semmi kivetni vagy gáncsolni való nem található, de legfeljebb csak dicserni és magasztalni lehet. A magyar konyha pedig ilyen volt: kiváló és tökéletes akkor, amikor a francia konyháról és szakácsművészetéről sok kötetet összeíró gasztronómusok még meg se születtek. A francia konyhában különben, sem abban az időben nem volt meg, de még ma sincs meg az, amit valódi „jónak” és „művészetinek” lehetne nevezni. De meg volt ez és meg van ez a mi konyhánknál, amelynek az egyszerű, de jól készített leve, mártás, főzeléke vagy tésztaja izlelésénél is az elragadtató érzések fogják el az embert. „Ah mi kitűnő, micsoda isteni! ki készítted, miől készítettél!?” — hangzik az önkénytelen fölkiáltás. Ezek pedig csak a legegyszerűbb produkció a magyar főzési tudományának és azokat produkálják egyaránt városokban és a közönséges falusi házak konyháiban is. Hát ha ezek ilyenek, akkor milyenek lehetnek a más anyagból és módon készített ételek! Mert hogy ezek még az előbbieket is fölülmúlják, az szinte természetes.

Most pedig nézzük a francia konyhát, hogy mi abban a jó és a kitűnő kvalitás? Hát a valódi jó és kitűnő nagyon kevés benne, de annál több a hiányosság. A jól föltaíthatjuk a halak szárnyasok, sülték és az utóbbiakhoz készített mártásoknál. Egyéb jó nines a francia konyhánál. Levese, főzeléke, tésztaja nines; ugyanígy hiányoznak a sokféleképen készített porkölt-féléi gulyás-féléi. Egyszóval a legegyszerűbb és legfontosabb ételeket nélkülözi a francia főzési tudomány. Ebben a tekintetben még a bécsi, az osztrák konyha is jóval fölül áll a francián, vagyis a jól való táplálkozás szempontjából a „bécsi konyha”-hoz sem hasonlítható a világ-híres francia konyha. Már most, ha még az osztrák konyhánál is hiányosabb a francia konyha: akkor miben áll az ő „világírőssége” és mért művészi a főzőtudomány? Bizonyára azért, mert egyes hal-féléket, piszkót és eskoládé-tészta-féléket Brillat Savarin és más francia nyelvekkel ízelesen — és e tekintetben fenomenális sikerrel — tudott előállítani a francia szakácsművészet!

Hát bizony, ninesen abban a francia konyhában semmi művészi és semmi kiváló. Hogy az a szakács a hal-, sült- vagy fagyalek-félék (parfait) nagy, sőt „művészi” disszel tudja előállítani, föltaílni — ez nem művészet és kiválóság. Az igazi művészet a főzőmesterségben az, ha azokat az ételeket, amelyeket legelőbben szeretnek, úgy képes az a szakács előállítani, hogy egy nagyobb vendéglőnek 350–400 főnyi közönsége teljes kielégítést nyer, hogy minden második-harmadik vendégnek ne legyen oka kifogásolni a konyhát és nibuzatni annak gyatra lözöttjét. Ezen azonban sem a francia, sem azok a „franciások” szakácsok nem képesek, mert az ilyen tömeg-ételek készítéséhez egyáltalán nem értenek.

És így vannak ezzel a magyar vendéglői konyhákban működő szakácsok is, akik még annyira sem jartasak a főzési tudomány eme — tehát a legfontosabb — részében, hogy a leves, főzelék, és tészta készítését módját egyszerűen nem is ismerik. Így áll elő aztán az a bolond helyzet, hogy míg a közönséges polgári házak konyháiban a valódi „asztali örömekre” való kitűnő izletességgel készítik a nevezett, ételeket, addig sok vendéglői konyha lözje majdnem élvezhetlen. És ez a körülmény okozza leginkább a magyar konyhának azt a nagy hanyatlását, amiről e közlemény elején tettünk említést, s amiről ezután fogunk szólni. Ez alkalommal pedig végig fogja vezetni a t. olvasókat a magyar vendéglői konyhák nagy során, hogy szemlél-szembe lássák és ismerjék meg a hírből még nem régen is nagy és kiváló magyar konyhát, amelynek jelenlegi sorsa, helyzete nagyon szomorú és mielőbbi segítségre van.

Minden Tamás.

Mind hiába!

Hiába az a szigorú ellenőrzés, amit a közönségi előjáróság gyakorol egyes községekben a vendéglősök-kozmárosokkal szemben, mert ő a logyasztási adó bérletje, tehát saját érdeke az ellenőrzés. Hiába a bornyilvántartás pontos vezetése, mégis becsapják a logyasztási adóhórlő községet. De nem a kozmárosok, vendéglősök teszik ezt, hanem igen teszik azok, kiknek saját tervükre van italmérséi engedélyük. Pl. X-nk terekt 10 ó hltter hora a saját szőlőjében, a bor első levén, italmérséi engedélyt kér és kap is, mert a saját termését ohajtja mért. Y-nak

termelt 20 hliter bora: a két termelő rokonsgában vagy jó barátságban van egymással. X megveszi Y-nak borát és a 40 hliterrel együtt szépen elméri anélkül, hogy fogyasztási adót X vagy Y fizetett volna.

„Saját termése” címén képes ugyanez a termelő egész éven át nemcsak az alyafiság összes borát, hanem más termelőjét is kimérni és mindazokat, akiknek esetleg kevesebb mennyiségű termelt. Ő most már nem kicsinyben, hanem nagyban kezdi az eladást, mert ha a kocsmáros vendéglős 80 fillérért ad egy liter bort, ő ad 50 fillérért, — sőt még olcsóbban is. A fogyasztóközönség felhasználja az alkalmat, megvesz 60, 80, sőt 100 liter bort is egyszerre. Kocsmáros, vendéglős, te pedig, ki a fogyasztást ha pontosan nem fizeted, agyon vagy büntetve; vedd fel a termelővel a versenyt, ha nem bírod, úgy elvárható a helybeli fogyasztó, amig bele nem fáradsz!

De hol van az az ellenőrzés, mely mindezeket szemmel tudná tartani és annak a legnagyobb adót fizető kocsmárosnak, vendéglősnek a jogait megvédeni olyan módon, hogy a termelő kizárólag csak a saját termését mérhesse ki?

Híába minden mindaddig, míg a kormány oda nem hat, hogy a bortermelőnél is ép úgy mint szeszénél, nem a kimérő, hanem a termelő adóztassék meg. Pl. N-nek termése 100, 120, esetleg több vagy kevesebb hektoliterben állapítják meg, köteleztessék utána fogyasztási adót fizetni. Ha ez a rendszert a kinstár a dohánytól megteszi, úgy meglehetősen bornál is, hiszen ez is olyan kinstári jövedék, mint a dohány, a szesz és a só. Ha az ellenőrzés a pénzügyőri közegeknek több munkát okozna, tessék őket jobban fizetni, de megszűnnék az emlegetett visszacsélek, nem csapnák be a kinstárt, nem jászának ki a törvényt és nem csinálhatnának oly huncfut módon konkurrenciát a kocsmáros vendéglősöknek.

A bornyilvántartás vezetésére szintén a termelő volna kényszerítendő és nem az italmérő kocsmáros. A termelő mutassa, kinek és hová adta el borát. A saját termő borát mérő egyént pedig, ha saját borán kívül mások borát is amolyan görbe módon kimérné, ne csak pénzbüntetésre itéljék, hanem vegyék el tőle egyuttal az italmérési jogot is.

Ép így kellene a butélisokkal is eljárni. Akit egyszer a pénzügyőri közeg az italmérési törvény kijátszásán rajtakap, azt pénzbüntetéssel és engedély-elvonással kellene büntetni. Amíg azonban hatóságaink nem így járnak el, addig *mindhátra!*

Tamásy László
vendéglős.

Italmérési úzelmei a Királyhágón túl.

II.

Tordaróli lépünk át Besztercénél, ahol meg a tordai Mendel Lázárnál is nagyot nézeliztünk: Rohrlch és Brecher társaság uralkodik. Uralkodási tárgyak ezeknek is: 80 rabszolgakocsmáros. Nemrég 92-tőt tett ki a szám, de 12 italmérési engedélyt lecsentettek a pénzügyminisztériumban és így csak 80 rabszolgasorsban élő kocsmáros-féle maradt a cég bírókában az italmérési törvényünk szép dicsőségére. De lássuk ennek a gyönyörű nevű cégnek a történetét.

A Rohrlch és Brecher társaságának sörös pálinkafőzdeje van Besztercén. Ez a cég, melynek főnöke Füst Mendel vagy Gábor, annakidején egy egész halom

italmérési engedélyt bírt szerezni az italmérési törvény azon rendelkezése ellenére, mely világosan kimondja, hogy mindenki csak egy italmérési engedélyt nyerhet. A Rohrlch és Brecher cég azonban kijátszotta ezt a kis törvényszabályt és most Besztercenaszövegének mintegy 60 községében *gyakoroltatta* az italmérési 80 megbízottal. Vagyis olyan se kocsmáros se alkalmazott, hanem csak egyszerű rabszolgafélékkel, akik kizárólag azért dolgoznak és öbötolnak, hogy a velük rendelkezőknek hasznot hajtssanak. És a Rohrlch és Brecher cég, amelynek Füst Mendel a fődirektora, nagyon ért azoknak a szegény embereknek a kihasználásához, azaz: *kizsákmányoláshoz*. Mert ez a dugaszdag milliomos cég nem elégzik meg a közönséges polgári haszonnal, hanem még a garasok alkalmazottainak adott néhány százalékból is kíván részesedni. Hogy mitféle jogaim? A kihasználás és kizsákmányolás jogain. Ime:

A kimérő helyiségek bérét nem a Rohrlch és Brecher cég, hanem jobbjá-kimérői tartoznak fizetni. Az italmérés-illetéket és az adókat az italm. engedély tulajdonosa tartozik fizetni és ezt fizeti is a cég, de csak papíron. Tényleg azonban az alkalmazottak fizetik azokat a terheket.

Itt konstatálnunk kell, hogy erről a besztzercei pénzügyigazgatóságának is tudomása van és bizonyára is jele jelentette az esetet a Pénzügyminisztériumnak.

A „megbizottak” az összes italkészletet a cégtől tartoznak beszerezni. Hogy mit kell nekik kimérni, micsoda sört, pálinkát meg bort: azt elképzelteli mindenki. De ez még csak hagyján. Azonfelül hogy ugyancsak súlyú anyagot kapnak, még drágábban is kell nekik mindent megfizetni. Ez az összeg, amit a magasabb arán eladott anyagok után beszed a cég, már magában veve rengeteg summát tesz ki évente. Kereskedői világban az ilyen túlfizetéseket „Überpreise”-nek mondják. Hát ez az *überpreise-körülmény* mindennél jobban igazolja, hogy csak a rabszolgatartók és leánykereskedők tudják úgy kihasználni áldozataikat, mint ahogy az a besztzercei cég teszi.

Ezelőtt pár évvel csak panasz érkezett a cég ellen a pénzügyminisztériumhoz, úgy hogy Vass Tamás miniszteri tanácsos személyesen utazott a helyszínre a bajok megvizsgálására. Azok a szegény pártok, a megbízottak, titokban már előre örültek, hogy útót a felszabadulás órája. Az öröme csak akkor vegyültt egy kis keserűséggel, mikor Vass Tamás a főszovalgabírónál szállott meg. Abban a véleményben voltak szegények, hogy a főbíró ur oly irányban fogja betyolósolni a miniszteri tanácsos urat, hogy a milliomos cégnek lesz igazja. E feltételekben azonban csalódtak. Vass Tamás a vizsgálatot az ő szokott erélyével megcsejtette s a Rohrlch és Brecher cégtől 12 italmérési engedélyt elvont. (Akkor t. i. 92 italmérési engedéllyel rendelkeztek.) Hogy többet nem lehetett elvonni, annak oka abban rejlik, hogy a többi 80 megbízott nem mert a cég ellen vallani. Nem tették pedig ezt azért, mert tudomásukra jutott, hogy a *tizenkét felszabadult italmérési engedélyt nem azoknak adták, kik eddig fenti cégnél mint megbízottak szerepeltek, hanem egészen más pályázóknak.* (Ekkor esett a második és sokkal nagyobb örömszepe a szegény emberek örömpolharába.) Így azok a kihasználó megbízottak, hogy legalább szolgai kenyérüket ne veszítsék, inkább elhallgatták panaszait és nem vallottak a Rohrlch és Brecherék ellen.

Néhány hónappal ezelőtt meghalt az egyik cégtárs. Ekkor Brecher Ede az iránt folyamodott, hogy mind a 80 italmérési engedélyt irassa a p. ú. igazgatóság az ő nevére. A besztzercei p. ú. igazgatóság ezt a kérelmet egy jelentéssel lefelterjesztette a pénzügyminisztériumba. Időközben meghalt a másik cégtárs is. Füst ur, a Rohrlch és Brecher cég legfőbb direktora ezután özvegyi jogon kívánta a 80 italmérési engedélyt megtartani. Ugyanekek, a haláleset következtében, a cég megbízottainak nagyobbik része folyamodott önálló italmérési engedély iránt: a besztzercei p. ú. igazgatóság a második halálesetet is bejelentette a pénzügyminisztériumnak és azt hozta javaslatba, hogy a cég italmérési monopóliumát szüntessék meg. A döntés most a pénzügyminisztérium kezében van. Azonban Füst ur, a fődirektor sem pihen. Feuermann S. besztzercei vendéglős tanúsítja, hogy a pénzügyminisztériumban Vass Tamás ő méltóságát *egy informálták*, hogy a Brecher cégtársa *egy szegény asszony és nem volna méltányos a sok italmérési engedély átírását megtagadni.* Ez a szegény özegey pedig a hatgatéki iratok szerint 8.000.000 — azaz: nyolcmillió korona vagyonnal rendelkezik.

Hát ha van igazság, akkor egytől-egyig el kell venni az engedélyt attól a cégtől és ki kell szabadítani a kezűkből azt a sok szegény rabszolgakocsmáros.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Esztendő közepén. Julius hónappal elértük az esztendő közepét sőt már túl is haladtuk. Ezen alkalommal ismét fölkerjünk t. előfizetőinket, akiknek előfizetése lejárt, és akik az előfizetéssel el vannak maradvány, hogy az eszedékes tartozásukat az előzőleg vett levél, v. lap útján kapott postautalvány föllhasználásával szíveskedjenek beküldeni. Aki nekik előfizetése jelenleg járt le, a mostani lappal postautalványt megküldtünk. Előfizetési és egyéb pénzek *Fogyókádkiadvány Budapest, VIII. Rákóczi-ut 13.* címre küldendők be.

Az ofehértói dugaszolt kimérő. Szabolcs megye egyes részeit inkább a pálinkás-kocsmárk dominálja és a szatbcséboitosok, a pálinka-, sörös-és borálásaikkal legteljebb azoknak okoznak konkurrenciát. Vannak azonban egyes községek, melyekben rendes kocsmal viszonyok vannak, így Ohehörtön is, ahol M. B. kartársunk már 14 éve működik, eleget téve becsülettel a vendéget és a kinstári érdekeket is. Müködését azonban nagyban megzavarta egy *dugaszolt bormérő*, aki két év előtt pont a szomszédban telepedett le, kért és kapott is korlátolt italmérési engedélyt. A „dugaszolt” atyafi azonban kevésbé se vette komolyan, hogy neki csak *pecsét alatt* szabad kimérni, hanem úgy tett, mint sok somgyi butélis kollégája: nekiállt és mérte az italát egész nyíltan és úgy mintha rendes kocsmáros volna. A lent nevezett vendéglős pedig a neki nagy kárt okozó dugaszolt-kimérő ellen többször tett jelentést a pénzügyigazgatóságnál s így a legutóbbi alkalommal 20 olyan tanu nevezett meg, akik nála „korlátlanul” ittak. Ezek azonban a vizsgálat alkalmával mindent letagadtak, még azt is, hogy a dugaszolt kocsmáros valaha látták. S azóta a korlátlanul való kimérés, az ivás és dözölés megint válog folyik a dugaszolt-kocsmárosnál. Persze most már inkább vigyáz, hogy meg ne csipjék. Egyik vagy másik gyereke állandóan posztol áll az ajtóban, hogy a közlegő bajt jelentesse. — A

a volt szíves, mint pénzér igyezkék megkérni, bizonyára éppen a pályán sem sokkal sósabb kenyerét.

Vendégfogadás Herkulesfürdőn. Az idei krisztusi-talán tósz vízjárás nagyon lecsökkent a fürdők vendégének száma, ami természetesen nemcsak a fürdőknek, hanem a fürdői fogadóknak, vendéglősök és pincéreknek is érzékeny veszteséget jelent. Csak a nagyobb fürdőkben van az élénkebb vendégforgalom, bár itt sem az, ami régebben viszonyok közt szokott lenni. Herkulesfürdő a vendégek személy-száma eddig az öt és fél ezeret ért, itt tehát a különbözet az idény alatt legfeljebb 4-5 százza fog redukálódni. A fogadók és vendéglős a számszökkenés miatt is eléggé jól el vannak foglalkoztatva, sőt ezek közt többet, mint az Novák Ferenc köztemetésének a nyaralója és Ferenc J. fogadója szintén túl vannak zsufolva. Szóval a hiányt Hi-fürdő és még néhány nagyobb fürdő nem igen érzé és bárcsak így lenne ez a többi fürdőknél is.

A Ritz-fogadó sorsa. Budapest első világházi fogadója, mely jobban mint nem, így céltól épült, néhéz bajba jutott. Ez a hír külföldben nem új. *Vásárhelyi* Károly igazgató, aki alig három hónapi működés után vált meg a fogadótól, megfelelő anyagi kárpótlással, már a második hónapban kifejezte a vállalatot aggodalmát, hogy a fogadó ebben a világviszonyi rendszerben alig tarthatja fenn magát. — Hűbáda mondta világlatott szakértésünk — Budapest még kicsi világváros arra, hogy ilyen világvárosi zsánerben léteésül fogadó megállhessen benne. A városnak magának és ugyanígy az országnak, az ilyen fogadó szempontjából elenyésző a közönsége, idegenforgalma meg ugyszóval alig van. Ambátor azt, I. i. az idegenforgalmat, az ilyen vállalatok volnának hivatala előmozdítani, ám, míg ez megteremtődik, az első és második ilyen fogadók az utótró néhezlegké feltétlen bepusztulnak. — És úgy léte, amit *Vásárhelyi* megjelöltta. A Ritz-fogadó sulyos bajba jutott. Sósát most aléle csódmótergő gondnokok intézik.

APRÓ HÍREK. — A budapesti halkereskedők vigán élnek. Árúlnak eladat, ha ez nincs madarat, vagy ha ez is kifogy a halak és galgalmat rákot. Szóval a halas-üzlet szép jóvedelmét, hoz a környára. És ezt tudni volk a szűk pénzügyesek, az őt eddig is és épen stűkségük van egyvár szá konyhára, csak a halasokhoz mennek. A múltkor is, egy fufangos eszű csalónak írult ki a zsebe. A csalónak menten eszébe jutottak a halasok, és rögvest fordítat hivatalnal fellevélben 300 koronát kért. Zimmer Ferenc halasmestertől, akinek mint fordítat vizitovizitov mutakoztat be a levélben. És Zimmer kézséggel adott és a keserű valóságba haj, csak későbbben ebrédett. — **Ingen kosztosok.** A jó főzés nem elég csupán, más is kell az ízlés boldoguláshoz. Ére a tassat és a szűk pénzügyesek, az őt eddig is, ki mitán néhány száz koronát megakarított, kifőzést nyitott, ami ment is becsben, azonban a kedves vendégek hitelle fogyasztottak, s mikor már egy-egy kis summát tett ki a tartozás, más kifőzést tájékozta. És az ilyen ilyen kosztosok az őt eddig is, az egész kifőzést a mikor ezt megtudta, a kifőző öngyilkosoköt követelt el, amiben azonban szerencsére megakadályozták. — **Hamis hiteltelisek.** Egy érsekvári ügykezeskőfelő nagymennyiségű hamis hiteltelisek palackot és pálinkaszüveget találtak. Az érsekvári ügykezeskő felő nagymennyiségű hamis hiteltelisek palackot és pálinkaszüveget találtak. Az érsekvári ügykezeskő felő nagymennyiségű hamis hiteltelisek palackot és pálinkaszüveget találtak. Az érsekvári ügykezeskő felő nagymennyiségű hamis hiteltelisek palackot és pálinkaszüveget találtak.

Szükséges-e a Fogadó? Ezt természetesen nem mi vagyunk mérvadó mondani, mert ez esetben azt mondhatjuk, hogy *haza beszélünk.* Az egyedüli hivattotk és íltelések erre a mi iparunkhoz tartozók, azok az értelemes kártársak, akik a Fogadót járátván s olvasván, képesek megítélni, hogy érdemes-e avagy szükséges-e ez a lap pártolásra? Erre ugyan, hogy mily stűkségük van a Fogadóra a mi szakmánkhoz tartozóknak: temérdek az olvasóktól érkezett dokumentumunk van, amelyeknek nagy számát most egy legújabb ilyen elismerés gyarapítja. Amár mi azokról soha, szóval se tettünk említést, nem lévén kérdés és öndicsőfítés a kenyérünk, és az újabbról se emlékeznénk meg, ha ennek esete nem volna olyan érdekes és megkapó. Az eset különben az, hogy Schwartz P. Béla püspök-ladányi vendéglős lapja „nem fogadja el” jelzessé visszarézte. Az illető kártársunktól,

miután előfizetése meg nem jart le, levélbeli tudakoltuk meg, hogy nem érme tevédségűs tartás a lap visszaküldése? Erre azt Schwartz kártársunk Bükkszádfürdőről, ahol pár hét idejére ment, az itteni szözeríteni érdekes sorokat küldte:

„A lap visszaküldése különös tevédségűs történetét, amiért szives emlékeztük kérem. B lapjukkál nagyon meg vagyok elégedve, sőt a mai néhez időkbén nagyon fölötte stűkségűs is érzem. A lap küldését továbbra is és a „vissza”-zolt példányt is kérem pótlólag megküldeni.” Ödvözllettel Schwartz P. Béla.

GYASZVART. — Id. év. *Sprung* Jánosné, sz. Egenhofner Franciska 71 éves korában elhalálozott. Az elhunytban Sprung János, a fővárosi Központi-fogadó ismeret tulajdonosa édesanyját gyászolja. **Krefl** Ferenc, komáromi jóhírnévű vendéglős Karlsbadban, ahol múltének vette át a magót, elhalálozott. Az elhunytat hasasallították Komáromba és mult hónap 18-án temették el nagy gyászpompával a közönség dráisi részvétel mellett. Temetésén majdnem mind részt vettek a helybeli vendéglősök, kézfőzők és pincérek és Molnár Gyula tartású illető szép beszédben búcsuztatta az élte délen, 38 éves korában előkötözött kártársát, kinek szája a szembéli „szob” kosztosnak nagy érdemei főttek be. **Körner** János, a közégi Strutz-fogadó tulajdonosa c hónap 4-én 56 éves korában elhalálozott. Az ismert és a vidéki ösmerős kártársai és a közönség ostalltan, nagy részvétel mellett jutott 6-án temetésre el. Elhunytát édesvagy a jótevő, *Jozsef* Győző fia és kiterjedt rokonság gyászolja. **Aldás és béke** halmavira!

NYILT-TER.

E rovat által közlésekről nem felelős a szerkesztőség.

Eladó bor

Sióagárd közösgében (Tolna megye. Szekszárd mellett) több ezer Hl. tisztán kezelt, jó minőségű, 1912. évi termésk **kadarka fehér** és **rizling bor** van az egyes termelőknél eladó.

Árak: kadarka 32-40 korona, 1-3 a szekszárdi vasutállomásra szállítva. Kivánatá szivesen kölcsönözti mintát is a termelőkkel. **Dandóczy Géza** a jőző, **sióagárdi lakos.**

Figyelmeztetés.

Tatay Pál, mátsfalvai jóléti kávéés figyelmzett az illető társakat, úgy *Fodor* Juliska, mikésköl szűtsző kasszirőgő övökodának, a feltevésköl nem adnak neki előleget, mert andókk, hogy az előleget leszolgálja, tovább áll. Így tett velem is és Guttman Kassai kávéval is. Utóbbira Mikolcson azt adta elő, hogy Guttman a könyvét jogtalanul visszatartotta. A hatóság erre idegöngönes igazolványt látta el, 8950/1905. szám alatt, ami nálam volt és mult költöben körtözött a nevezett hőtől, de eredménytelenül. — nem akadt rá? — S-est. győzgy. 1913. június hónap. **Tatay Pál.**

Keresek falca vagy városban, mely vagy nyolc-ötven évvel ezelőben **nagy meztelít koszmot elszámolásra** némi kaucióval **november 1-re** a „**Jó koszmósró**”-jelleg alatt ki em megutudtató el lap kiadóhivatalában. Követőköt díjattantak. 3-4

Értesítés.

Van szerencém értesíteni a t. fogadós, vendéglős és kávév urakat, valamint a t. főpincéri kart, hogy **Hermann** Miksa volt üzletvezető a cégtől megvált és azelőtt a szerkesztés hásm — bonyolódott az cég feloldásigot nem váll. — Tiszteltelt a kolozsvári Gross pincérhelyezőt-iroda cégvezetője **Brecher Frigyes.**

Eladó vendéglő!

Nagykanizsán, a legforgalmasabb fő-utón és két szasznya között létező egyedüli **vendéglő**, **igen nagy utcai kiemelésű** és **idegenforgalmi** minőségű kedves feltételek mellett eladó, esetleg bérebe is kiadó.

— Bővebbet: **Halász Ferenc** **Nagykanizsa, Sugár-ut 23. sz.** 5-6

Jömeneteli kávéház!
vidéki nagy városban **nappali és c. eli forgalommal**, más vállalkozás miatt eladó. **Értelész szerződésből** még öt év van hátra. **Értelész ár:** 12.000 (tizenkétözezer) korona. **Kövi** bérszállal együtt 4000 K. Cím: csakis **Enyedi** reflektálnak adja meg kiadóval. 1-4

Főhívas.

Minden kártársam figyelmét főhívom a saját érdekében **Mangold S.** utóára azzal, hogy ezen utóára és ennek ögével semmiféle ítélet ösözökötésbe ne lépjenek, mert erre rá fognak fizetni, mint én. **Temesvári, 1913 július hónap. Schranz János, kávév.**

Ha hardót küld

ugy, tekintve a termelőknél lévő nagy borkészletet, a nyári sáisonra igen alkalmas savanykás **siller bor 32 koronáért** szállítok údvéttel, természetességgel jótállás, **hűrdőkölcsönös** 1 koronával drágább, továbbá **édeskés siller bor K 46, kesztős savanykás feher bor K 40, 100** literenként kölcsön hordókban. **Szekszárdi vasutó** szállítja. **TAUSZIG IGNAC** borküldőskége **Szekszárd**

Szókköt borki. A t. vendéglov urak, valamint t. kártársam figyelmét felhívom az alant két notorius szemétkötő borkiura, kik ilyeneknél ajánlkoznak és visszalének a gará és a főpincér jöndüváltal Ugranis Pestről jött **Manchner** Károly és **Sebald** Árpád nevű borki; ektévitte attól, hogy munkájuk **filléret** sem ér, mert rettenetesen lusták voltak, gaz módon megválták a vasnapot a jönszemétkötő minőségű, a trafik beszerzésre kölcsön adott 25 koronával, továbbá 24 korona előleggel másnap hétfőn megosztok **Tebát** és **jó madarakat** kisdője ki-ki figyelemmel, hogy ne lehessen alkalimuk több ilyen gazdaság elkövető. **Mészáros** Ferenc, az aradi Vadszéköt-élvölgy főpincere.

Barcakiz—(tekván)

megvendéleket elfogadok különként 3 koronáért. **Sintnyug** bármely más gyümölcsből **iszakot**, valamint **bolótéket** készítek, ugyszintén **asztali csomog gyümölcsöt** is 15 koslos **posztos** ránkent napi aron szállítok. Lev-lapra válaszolok

Jenei Vilmos, vendéglős

□□ **Kecskemét.** □□

Fürdőn.

— Mondja kedves **Tihanyi**, mert üdül én Karlsbadban, mikor maguknak olyan isteni szép **Balaton** van? — A „Balaton”-os **Tihanyi** ránczelt karlsbadi szép hölgysmerőre és más melankóliákkal úgy tájékozta: — Hja Nagyságos aszonym, a néhez gazdasági viszonyok... A halkan újabb zenebona, politikai és más viharszóval készitk sulyosok a helyzettől és kénszerítit az embert arra, hogy **Karlsbad**ban személyesen csináljon „reklámot”, a budapesti, no meg annak a másik gyönyöri **Balatonnak!**

ÜZLETI HÍREINK.

Kolozsváron a **Ferenc József-nagyfogadót** **Legman** Antal kibérelte és azt egy modern étteremmel és fényes kávéházzal bővítette ki. A nagyszabásu fogadói üzlet és annak kávéháza és étterme augusztus elejével nyílik meg. — **Jó új-borok.** A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. Kivétel képe a „**Via**” és a „**Mátraberegylai**” szőlőtelepek **Börécs**öt r-társ., melyek aliborai minőség tekintetéből még az eddigi termés is jóval föltölmültek. **Nagyváradon** a **Fekete** sas-fogadó éttermet **Brassai Greising I.** kibérelte s a nagy kiterjedésű üzletet egész ujjonnan

renoválta és rendezte be. Az ünnepélyes megnyitás a múlt hó utolsó felében történt. **Magyar János** ismert vendéglős a XI. lpar-utca 13. sz. alatti vendéglő megvette és azt egész újonnan átalkította és berendezte a múlt hó elejével nyitotta meg ünnepélyesen.

Gerentés József fogadja. A pécsi Arany hajófogadónak huzamos éveken át volt előnyös ismert és derek tulajdonosa **Gerentés József**, megvette a Budapest-belsőföldi állomásán lévő „Kelemenföld”-fogadót. Új üzletét **Gerentés** kartsárunk — akinek szelvényben kedvelt s jóhírű konyhájt és kitűnő italt — a fővárosi kiránduló közönségnek is csakharmar lez módjában megismerni, — egész újonnan renoválta és modernül berendezte és saját kezelésébe és hónap 15-én vette át. Az ünnepélyes megnyitás ugyancsak ekkor történt.

Ammer János előnyösen ismert fővárosi vendéglős a VI., Váci-körül 1. sz. alatti Anker-palotában egy szép és modern berendezésű vendéglőt létesített. Új üzletét Ammer kartsárunk aug. 1-én nyitja meg.

Kistetőny és vidékenek sörkrádjára. *Irdányi* Lipót, (a Budafoki- és környékbeli vendéglőköt ipartársulatának pártoló tagja) ezután érte a Kis- és Nagytétény, Budafok és ezen községek vidékéhez tartozó összes vendéglős országot, hogy „*Kis-és Nagytétény- sörkrádját*” modernül rendezze be. *Kis-és Nagytétény- sörkrádját* mindenkit bízottai. Vállalattal a kartsárunk ügyeimbé és jóakaró pártfogásába ajánljuk.

A nagyváradi „*Nagyipika*” ismert gazdája, **Popovits Sándor** kartsárunk ugyancsak Nagyváradon, a Kapucinus-utcaiban egy modern berendezésű vendéglőt létesített. **Popovits** gazda új, szép üzletét Oroszlán címmel e hó elejével nyitotta meg ünnepélyesen.

Kisatádán (Somogy m.) a Pauchly-féle vendéglőt **Balaskovich** Gusztáv átvette. Az új tulajdonos üzletét ez alkalommal egész újonnan renoválta és rendezte be.

Koller György vendéglője, Kolozsváron a Ferenc József-fogadó újonnan épített éttermet **Koller György**, a jó konyhájáról Erdélyben előnyösen ismert vendéglős és utóbb volt tordai fogadós bírte ki. **Koller** kartsárunk új és nagyszabású üzletét ünnepélyesen augusztus elejével fogja megnyitni.

Püspökudvarány Aszódny Máton kartsárunk egy a mai igényeknek megfelelően berendezett szép kávéházi üzletet létesített és azt ünnepélyesen e hó elejével nyitotta meg.

Trencsénföldi hírek. Tr.-tépütfürdői levelezőnk közli a következőket:

„Füzdök meg lassankint megélni, bárha kissé elcsúszás is. E nagy készenlétem és az öböl erdő nagy veszését azt hiszem szent Péternek, a mi brancsunkhoz tartozók pártosárak közöttünk, elefedvén bezárn, a magashíri vízvezeték csapját. De van még egy kedves hírnök: — *Ehn Józsefnek*, a Tépütföldi és a Győcsanak vendéglő megvételére tulajdonosok és béten voltunk, amely alkalommal a két nagy üzlet alkalmazottát, a közkedvelt főnököt kellemes megélelésben részesítették. Egy gyönyörű amerikai fröszalót volt a megélelt tárgy, melynek ezüst palminja és szavak álltak: *B&W—1912*. *Eméldi szeretői főtűntetésnek* a *pinceszár*. Ezt megelőzőleg a pinceszár testület jelentek meg főnöküknél, *Adorján Sárba* József ültetvezték (az öszezmenyelt), *Záborczy Árpád* (a főpincér) és *Béni Antal* (az étterem nevében) adóztolták talpraesett szép beszédükkel. Ünnepelt gazdánk szép szavakkal és meghívta közönséje meg az ő derek munkátsáinak eme kedves megélelé kezését. (K. K.—a.)

Zamárdiban, a Balaton eme kies és mind-egyre szívesen fejlődő tündérhelyén **Magyar József** egy új fogadót létesített. A Balaton közvetlen közelében lévő és modernül berendezett szép fogadót és vendéglőt üzletét **Magyar** kartsárunk a múlt hó elejével nyitotta meg ünnepélyesen.

Szászvároson a Transylvánia fogadót megvette **Haltich** Gusztáv ottani ismert vendéglős. Az új tulajdonos üzletét egész újonnan renoválta és rendezte be.

Új vendéglős. Kolozsváron a kereskedelmi csarnok vendéglőjének bérletét **Hurcy** Károly ismert főpincér nyerte el. Új vendéglős kartsárunk a múlt hó 15-én vette át saját kezelésébe. Sok szerencsét!



PALACE PEZSGŐ

GYAR BUDAFOKON

Üzleti helyiséget

éttermet, kávéházat, szentét keresek bérletbe, tőresen vagyis berendezés nélkül, miután teljes felszereléssel rendelkezem Ajánlatot **Bánhegyi Gyula** vendéglős Éled, Bihar megye. 2-4

Vendéglő

erős konyha- és kimutatható nagy bor-és sörfogyasztással a tulajdonos nyugalombanvonulása miatt Budapestben **eladó.** Cím a kádóhivatásban. (Gyöngökös kirádra.)

SZOLNOKON

a „**Nemzeti szülőde**” teljesen felszerelt és berendezett **éttermi helyiséget szakkepzetű vendéglősnök** hosszabb időre kedvező feltételek mellett **október 1-étől** kezdve bérbe adnának. Csak személyesen jellemezhetők részletes feltételeket adnak a Tulajdonosok.

Eladó hordók

160 egy- és fél-tekát, jó karban lévő boroshordók literenként 6 filléret eladók

Szentkirályi-u. 1. sz. vendéglő.

Nagy szálloda eladó

Egy teljes újonnan berendezett egyemeletes modern szálloda, 20 vendégágyval, továbbá kávéház és étteremmel, betegségek miatt kedvező feltételek mellett azonnal eladó.

Fekete sas-szálloda Aradon
Becko-utca 5.

VÁGÓPAD

bükk- és fűfű-fából, bármilyen méretben eladó.

Nagy Imre, Bakonyáná.

Nagy fürdővendéglőmet

mellet 9 év elcserélném nagyobb várda bérlet és a fürdőmet, napi kasználó vagy vasuti vendéglővel. — Eszt legelőtadnam hat éves szerződésével. Bővebbet

POÓK ENDRE
Zsálfata-fogadós és vendéglős

✪ PÖSTYÉN-FÜRDŐ ✪

Székesfehérváron a Kalózi-féle régi, jóhírű vendéglőgadó Közégy Gyulától **Reinberger József** ismert főpincér és volt roznyó-fürdői vendéglős megvette. **Reinberger** kartsárunk a nem régi egész újonnan rendezett szép üzletet augusztus 1-én vette át saját kezelésébe.

Családi örök. Szakláda Győvárosi vendéglős kartsárunk derek neje egy csinos leány bával ajándékozta meg. Az új homlányt Boriska néven keresztelték.

Wehrmann Béla ismert budai vendéglős ismét visszaköltözött Budára, hol a Lágymányos-utca 3. sz. alatt épült új házában létesített egy szép és modern berendezésű vendéglőt üzletet. Az ünnepélyes megnyitás e hó közepével történt.

üzlet kibővítés. **Frentz Berthold** nagyszabedű kávé kartsárunk üzletét teljesen átalkította, kibővítette és ez alkalommal oly fényesen rendezte be, hogy kávéháza Nagyszabedű egyik látványosságát képezi. Az ünnepélyes megnyitás június 27-én történt.

Cegléden a Polgári vendéglőt **Podhrácky** Gusztáv ottani ismert vendéglős kartsárunk megvette. **Podhrácky** gazda új üzletét a mai igények szerinti egész újonnan alkítja és rendezi be és ünnepélyesen augusztus 1-én nyitja meg.

Paprikát, fűszert és jót: csak **Szegeden, Sillmann** Frigyesnél, az ismert paprikásnál vászárjunk.

Buday Vilmos Kolozsváron a Magyar koronát megvette és azt teljesen átalkította és berendezte a múlt hó 25-én nyitotta meg ünnepélyesen. **Buday** gazdánk jó magyar konyhájáról már jóhírű üzletet a szakmához tartozók is szívesen keresnek től.

KERESTENÉK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keressék kiemelt hollétet, kartsári szövetségéből, a megdönti óhajtokkal egy lev-lopón közzélik.

Kováts Lajos főpincér hollétét kéri tudatni *Kurtz* József-fogadón.

Hillich János étterem hollétét kéri egy lev-lopón tudatni *Temper* Péter főpincér Temesvár, Koronaherceg-fogadón.

Róth Ilona kasztrós kisasszony kint, akire jelen nagy szükségre volna, kéri tudatni *Blau* Nán. Szombathely.

Új kávé. Nagyváradon a Korzó-kávéházat megvette **Katz** Adolf előnyösen ismert főpincér. Az új tulajdonos üzletét egész újonnan átalkította és fényesen berendezte és ünnepélyesen e hó elejével nyitotta meg. Vállalkozásához új kávé kartsárunknak kívánunk sok szerencsét!

HELYVÉLTÁZASOK. *Gujrics* János főfogadón, a Győgyvendéglő főp. állását törtötte be. **Horváth** János az udombóvári vasuti vendéglő (I. II. oszt. ét.) főp. állását átölt elfoglalta. Mellette mint étterem **Popovits Károly** és **Papp** Ferenc nyerték alkalmazást. **Papp** Deziderát nagyváradi vasuti étterem alkalmazottja lett. **Ujvári** János **Kraoics** Vilmos főp. állását vasuti vendéglő III. oszt. étterem főp. állását törtötte. U. it. az I. II. o. étteremben **Hárding Mihály** éth. alkalmazást nyert **Hason** minőségben Kolozsváron a vendéglőben (I. II. oszt. ét.) **Kurir** János mtködök. **Székely** a Karlsruher-étterem főp. állását **Uokoloni** Lajos foglalta el. U. it. a Balaton-kávéház főp. állását **Keskeső** Károly törtötte be. **Szabó** István Keszthelyen az Amaran-fogadó főp. állását foglalta el. Mellette **Haltich** József és **Kling** József éth. mtködök. **Torday** János a látványosságú nagyvendéglő főp. állását foglalta el. **Szűcs** József Nyiregyháza vasuti vendéglőben (I. II. oszt. ét.) éth. állását foglalt. U. it. a Royal-kávéház főp. állását **Kiss Antal** törtötte be. **Kiss István** Thúrútfölden a nagyvendéglő vasuti étterem alkalmazottja lett. **Székely** Sándor Szatmáron Viktória-fogadó főp. állását foglalta el. **Hirsch** Mihály Petróczyban az Emke-fogadó főp. állását törtötte be. **Székely** Károlydon a vasuti vendéglő főp. állását **Petényi** János foglalta el. **Szalay** Gyula a Habsburg-kávéház főp. állását (I. II. o. ét.) főp. állását törtötte be. **Nagygyeneden** a Seidli-fogadó főp. állását **Bewloqua** Géza törtötte be. Mellette **Tóth** János m. m. fizető mtködök. **Meggyesen** a Szálló-fogadó kávéháza állását **Triff** Miklós foglalta el. **Nagyzeben** nében a Haban-kávéház főp. állását **Antal** Béla törtötte be. U. it. a Frenzt-kávéházban **Janszky** Károly a tekeári állást foglalta el. **Stubnyafürdő** a Győgy-csarnok nagyvendéglőben **Kozák** Béla főp. mellett **Holdener** János, **Hungyadi** István, **Takács** Dániel és **Zsif** István éth. foglalták állást. **Szűcs** a Miskolcon a Bőcsőgy-étterem főpincérei állását foglalta el.

Evtizedek óta úgy a fővárosi, mint a vidéki jobb szállodák, vendéglők és kávéosk szállítója a

Löwenstein Mihály utóda Horváth Nándor

— cs. és kir. udv. szállító cég —
Főüzlet: Budapest, Vámház-körút 4. és Kishíd-u. 7.

Alapítva 1864.

Csemegéurak (sajtok.) Kávé. Italok.

Saját érdekében kérjen árlapot!

EGYRŐL-MASRÓL.

Az ügynök huszasa.

— Hát egészen nem úgy állám az üg., mint a Fogadó megírta! — mondta ezeket a fenti című história hőse, a derék Liptai ur, főnt a Fogadó szerkesztésében. Ahova egymaga, személyesen jött föl (ez a bátorság is mutatja az ő ügyének igazságát) és persze indignálódott és panaszkodott:

— Csak családi ügyet ne kevert volna bele — (az a kőtvonal Balambér, a Fogadó burgereike, akarta mondani) ... Mert csak ez a része bánt a listóriáink. Az én kedves feleségemről azt mondani, hogy kemény, kardos nő. Az igaz, hogy megvolt benne minden erély, aminek csak egy önértese, magyar nőben lennie kell. (Bárcsak most is volna meg, — szegény azonban már rég betegeskedik) ... És higgyék meg t Uram, hogy a legjobban akkor volnának boldogok, ha ilyen derék, kardos asszony feleségekkel rendelkezének. Kiváltképpen pedig a mi brancsunak hoz tartozók, akikre valóságos áldást hozók volnának az amazon természetű, bátor asszony-feleségek. Hej, sokan mennyi kártya-s lövérsenyvesztéséig és mennyi sok átvészoltot éjszaktól lennének ment, a mindig eber szemekkel őrködő és a férjükről dolgát szigorú kezekkel irányító fő asszonyok mellett. Miltóztassanak elhinni, — a közérkölcsök és a közgazdasági állapotoknak szintén javulását jelen-

tenék az okos és kemény női kormánykezek ...

Ezután a história lényegére, a 20-as bankkora tért át Liptai ur. Ami körül azonban egy kis tévedés van és ez úgy történthetett, hogy az eset ismertetői — löpincérek-emberke lehettek! — Oh, azok a löpincérek és pincérek! Ezek gonoszabbak még az újságíróknál is. Pedig hát ezekre se lehet semmi jót se mondani. Ha valamit hallanak, ahhoz a bazilikai tornyánál is többlet tesznek. Így, szegény Karszás Lajossal megvettették már Budapest tele fogadóját és vendéglőjét és egy esetben már a váci püspököt is megházasították. Hát érdemes ezeknek valamit mondani. Hát érdemes ezekkel szöbba állni, bíráldozni és kártyánai lenni. Így esavarták ezek ki eme históriának az igazságát is. Mondta Liptai ur. És elmondta ezután a valódi tényállást.

A valóság pedig az, hogy Liptai ur nem mint ügynök, hanem még boldog löpincérek korában követte el azt a bizonyos csalafintaságot. Az egyik larsangi éjszakan a belvárosi Váci-vagy Molnár-utecában létezett Vásárhelyi-féle klubban fényes estély adódott és azon számolt egy ismerős löpincérek kollegájával. Az estély jól beütött. Kerestek összesen hét darab százast, vagys egyenkint 350 forintot — és nem huszast! És ebből a 350 forintból esavartintott egy ropogós százast — és nem huszast! amik banktól a nagyléblujja köré, amit azonban reggelre kelve, kedves fele-

sége egy frankkávécédulával — és nem Kristályvezes reklámmal — pótoltt. A frankkávécédulára egy hosszú orozslánkrak volt pingálva nagy lurlangasok: erre még most is jól emlékszik. A dologból azonban semmi kázust nem csinált sem a feleség, sem ő. Mindketten a derős részéről fogták föl a dolgot, aminek végül mégis csak megllett az a jó következménye, hogy a ropogós százast megmaradt. Pedig, ha nem így történnék, ki tudja, mi sorsra jut a maradt volna-e csak egy tizes bankó is belőle? Hej, mert abban az időben, ezelőtt 25—30 ével, azt a világot éltük, hogy egy százast könnyebben ellehetett mulatni, mint ma kiadni egy tízfizetést.

Bala ...

Szalmaözvegyek dala.

Kalapot rózsát tettem
Megint szalmaözvegy lettem;
Hej-haj búbjaj, félre inben,
Egy-két hélig vrgy hónapig
Úgy diék mint hal a vízben.
Most pedig hol az a csárda,
Melynek Keszev gadája;
De hiszen máris jól tudom,
Sádj Budapest kőrepeben, —
Ott van a Rákóczi-uton.
Nyegvenyegyes a házszám,
S mi pompás bora, konyhája!
S még tíz százalék is járja —
Nohát ennek a kocsmának
A világon nincsen párja.
Cimborák! szalmaözvegyek,
Mind Keszevbe jöjjetek!
Azt a kilenc, nyolc vagy hatjárt,
Egyhányászor jól kirugtok,
A vendéglője oldalát ...

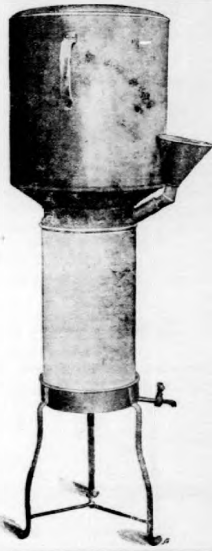
Ivó Vince.

Nincs többé szalbor!

Fogadó, vendéglő és löpincérek szaktársaim figyelmét föl-hívom az általam forgalomba, a több vendéglők által kipróbált és használt **Kristály-szűrő**, melyet kezelesi módjában, de azért is nélkülözhetetlen, mert a helyrehozhatatlannak vélt tört, ecetes és legzavarosabb bort is kristály-tiszttá teszi. A **Kristály-szűrő** zománcozott vasból készült és így tisztán tartásba gondolt alig igényel. A modern bortermelésnél sehol sem hiányozhat **Kristály-szűrő**, 100—150 liter munkaképességű, úgy ászkál, csomagolással **50 korona** a budapesti zománcozott által szállító ár Budafok, Megrendelhető **Herceg Sándor**, déltavasú pályaudvari vendéglőnél, **SZEKSÉPHERVÁR**. Az utánvét mellett küldött **Kristály-szűrő**hez kezelesi utasítás mellkellettek!
A szűrőcsák darabja 3 korona.

Nincs többé töröttbor!

KRISTÁLY-SZÜRŐ
Kristály-szűrő nemcsak könnyű



Elisméro-nyilatkozat.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Az Önök vásárolt borosüvegét minden tekintetben meg vagyok elégedve. Szűrtésképeze várakozásom felülmúlta: a szűrés kristály tisztaságot ad és a lecsapott bor ízétől és szagától nem vonzza. Fogadja köszönetem és kártyái tüdővételtem.
Jéjti M. vendéglő.

Nyilatkozat.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Önöméllel igazságon, hogy utasítja által eladott „Kristály” borosüvegét nagyon meg vagyok elégedve, evvelől minden kártyámmal a legmegelégedésle ajánlom.
Karszás Ötvözlővel.
Sopron, 1907. október 10.

Denk Antal szállítósa.

Elisméro-sorok.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Tisztelet Uram. A borosüvegét kiadónak bevált, éppen ezért meglo tartja, mondván nagyon tiszta, jóízű, de azért egyszerre szerkeszt, ki van záva, hogy tisztán mellőzök. Felismerem mindezt kristálytiszta vasuti az ére jó borosüveg kereset elköltök. Borosüvegük meglo meg, hogy a rom-és pántok tisztaságát mindig bor ízű, vörös borosüveg elköltök. mert mi azon örülök és az eredmény jó volt. — Tisztelettel.
Sopron, 1907. október 10.

»Somorja és vidéke fogasztási és értékesítő szövetkezet.
Irányi Jenő s. k. igazgató.

Elisméro nyilatkozat.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Többesre hallottam dicsőitni az Ön által felvásárolt „Kristály” borosüveg, mirel is tisztaságom, hogy és a vörös egyet. Kérem egy mellőlök üvegét utasítás ecetes üvegét mellem. — Tisztelettel.
Kass lános
»Kass városi Szeged.

Elisméro-levél.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

A küldött „Kristály” borosüvegét nagyon meg vagyok elégedve.
Tisztelettel.
Csillag Sámuel
Korona szállítósa, Ungvár.

Elisméro-levél.

Csikószentgyörgyi Herceg Sándor ur barátságjait nagyon áldhatom.

Körmend, 1908. január 15-én.

Ehenspanger Rezső

Korona szállítósa.

Elisméro-levél.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

A küldött borosüvegét teljesen bevált, kérem postai utasításával egy másikat.
Tisztelettel.
Mayer Ferenc és Társai.
Nyergeszőlő.

Nyilatkozat.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

A borosüvegét kiadónak bevált, a bor kristálytiszta jó ízű. A szűrés nem vonzza és ecetesül nem veszt, mivel borosüveg a szűrés közben ajánlom. — Tisztelettel maradtok.
Köszeg, 1910. márc. 3.
Perkovits lános
»Mátó vendéglő.

Elisméro-levél.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Kérek részreire küldeni egy parafacsipogót és két db. szűrőcsakot. A szűrőcsakot meg vagyok elégedve, kártyámmal a ajánlom. — A rendelésnyel módjából kérem. Tisztelettel.
Szatmárnémeti, 1910. április 6.
Denkó Mihály
kass. kassonai vendéglő betéje.

Nyilatkozat.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

Szűrtésképeze cimenre utasított mellem 2 db. szűrőcsakot küldött. Ami a szűrés tiszta, kifogástalan, várakozásom felül kielégített.
Keszthely-Hévíz, 1910. máj. 10.
Tisztelettel.
Pocza Lajos vendéglős.

Elisméro-levél.

T. Herceg Sándor urnak vasuti vend.

A borosüveg, melyet Ön nekem szállított, minden várakozásom felülmúlta: a szűrés nagyon meg vagyok elégedve. — Maradjék kártyái tisztelettel.
Kerekes Sándor
vasuti vendéglős.
Zombor, 1910. júni 21.

HIRDETÉSEK az VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

1914-KI

számára, mely ez évi november hónapban jelenik meg az eddiginél is jóval nagyobb példányszámban, október hónap közepéig vétenek fel a Fogadó kiadóhivatalában.

Kisebbszerű vendéglő

hentes-üzettel egybekötve Győrött, házzal együtt eladó vagy esetleg berbe is kiadó. Vételár 15.000 (tizenötezer) korona. — Berbeadási ár 1200 (ezereftőzár) korona. Az árlet jó és hírne- nek biztos megejtését nyújt. Cím a kiadóhiva- talban 3-4

Eladó egy jóforgalmu

vendéglő, — nagy italforgalomszállal — a főváros legforgalmasabb központján, igen jutányos föl- tetelek mellett. Érdeklőknek címet megmon- ja a kiadóhivatal.

Tatán

3-4

a város egyik forgalmasabb pontján egy régi jómótonál és ismert vendéglő teljes be- rendezéssel a házzal együtt eladó — esetleg kiadó. Csakis személyesen tárgyalni. — Leve- lrekre nem válaszolok. — Tala, Fűrdő-utca 16.

Kortyantó.

Cigány mellett.

Büvös, bájos hegedűsöz, Olyan édes, olyan kintöz, Gyönyörűség, keserűség Összevegyél benne, Mióta csak az én lettemnek A visszhangja lenne.

Sokszor, sokszor elhallgatom, Elmerengek egy-egy dalon; Nem lehet azt kimondani Amit akkor érzek: — Édes gyönyört, gyönyörű bit. Keserveset, szépet.

S úgy szeretnék, oly epedve Ráborolni kebelede; Fáradt fejem a te édes Kebelede hajta, Keservesen elzokogni Soká, soká rajta...

Somogyi Imre.

Füilentés.

Udvarló: Az éjjel azt álmodtam, hogy kimentem önt egy égő házból.

Hölgye: Micsoda füilentés: hiszen én azt álmodtam, hogy a tengerbe estem.

Szálló-vendéglő és mozgó-színház

a főváros közeli, a legszebb nyaralóhelyen, teljes berendezéssel, 1200 □-öl telkekkel, saját villanyvilágítással, jutányos áron sürgősen el- adó. 1-2

Eladó jóforgalmu vendéglő

két utcára nyúló nagy udvarral, vendégszobákkal négy istálló, kocsiszin stb. hozzártározó melléke pötletekkel. Értekezni lehet: **Mózer Antal** úrnál. Eger, **Uzoda-utca 2.** (az udvarban). 4-6

ORIENT KÁVÉHÁZ

Budapest, VII., Rákóczi-ut 42. sz. Kávéháztulajdonos: **Weisz Mándor.**

Modernül berendezett kávéház (nagy tekecszattal és mellékhelyesekkel) a főváros kellő közepén a Nemzeti színház (volt Népszínház) átellenében.

A fogadó-s, vendéglős- és kávé-s szakmához rár- tozók kedvelt találkozó helye. Mérsékelt árak.

Vendéglői és kávéházi cikkek

olcsó beszerzése

Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 34. (Fogadó nyomda.)

Szállítja a következő cikkeket:

Fogvájókat a legjobb kárpáti fából mindenkitőlben és minőségben.

Amerikai fogvájókat, egyik vége gömbö- lyű, a másik vége hegyes, a jelenkor legjobb fogvájója.

Szivarszálkákat egy szeresen és két- szeresen eggyet a ropkálva, reklámnyomással és anélkül.

Kretákat vendéglői és kávéházi célra, színes papír- vagy faburkolatban.

Dákébrétákat, fehér, kék vagy zöld színben reklámnyomással anélkül.

Dákéboréket és borragaszt az ösze- sben használatos minőségben.

Íróablákokat vendéglői és kávéházi célokra négyféle nagyságban.

Táblatörző-szivacsokat a legfimo- mabb minőségben közvetlenül a termelőktől beszerelve.

Rize-szalmaszálkákat hűstő italok sürcsöléséhez 1000-kint dobosba csomagolva, vagy szálamkét ze- lyempapírruhelyben, mely esetleg reklámnyomással is elátható.

Hektograph-készülékeket, étápirá- shoz a legújálisabb eljárás.

Pöttekerceket bármely rendszerű sokszorosított készülékhez.

Hektograph-lapokat és avogot kitűző minőségben.

Hektograph tantákat étápiráshoz az összes színben.

Hektograph íróegységeket étápiráshoz, bármely rendszerű íróegységekhez.

Hektograph-anyag a legkittinőbb minőségben.

Tollszárazakat minden kívánt kivitel- ben és minőségben.

Író- és rondtollakat a legmegfele- löbb fajtákban acélból, nikkelből vagy alumíniumból.

Ruggyanta-bélyegzőket a legol- csóbb áron.

Bélyegzőpárnákat háromféle nagy- ságban.

Étlapokat, borjegyzékeket minden igénynek megfelelő kivitelben egy vagy több színben nyoma.

Söntés-, konyha- és kávéházi beíró leveket előírás vagy saját minták szerint.

Szelvény-béretlüzeteket 11 koro- nás és 22 koronás beosztással.

Étel- és italfjegyzékeket gyufatar- szímben erős, finom kartonpapírra nyoma.

Mennu- és asztalkártyákat egyszerű és díszes kivitelben, esetleg a ki- vánt szövegszerinti nyomással.

Elfoglalva, lefoglalva, Fentartva! felírta, gyufatartóra alkalmazható tábláskák, csinos kerettel, két színben nyoma.

Selyempapírszalvétákat a legkülön- fétebb mintákban, minőségekben és színekben.

Bon-blokkok minden színben és minden nagyságban.

Bonkönyveket másolattal 1-300-ig vagy 1-1680-ig számozva.

Ruhatári számok 1-300-ig és 1-500-ig számozva.

Belőpójegekkel szelvényvel 1-500-ig számozva.

Olcsó !!
szabott árak !!

Papírszalvéták teljes választékban. - Hektograph-föl- szaralások. - Levélpapírok, borítékok. - Vendéglői és kávéházi íróeszközök. - Pincészeti és borászati cikkek.

Olcsó !!
szabott árak !!

Néhány szakértői vélemény

□ □ □ □

Frohner Hotel Imperial, Wien. A „Kristály“ asztali vizet vendégeink kellemes íze miatt kedvelik. **Rüling, igazgató.**

Restaurant Carl Hiller, Berlin NW. Unter den Linden 62-63. A „Kristály“ ásványvíz vendéggel igen kedvelt és szállítmányaink mindig a legjobb állapotban érkeznek meg. **Louis Adlon, tulajd.**

The Savoy Hotel, London. A „Kristályforrás“ ásványvizet kitűnőnek találom ugy tisztán magában, mint borral vegyítve. **Henry Prüger, vendégfőlős.**

The Splendid Hotel Ostende. A „Kristályforrás“ ásványvíz a legkitűnőbb és vendégeimnek legkedveltebb asztali vize, melynek hírneve túlhaladta **Charles Vásárhelyi, igazgató.**

0 cs. és Apostoli kir. Felsőge Udvari Gazdasági hivatala, Wien. A „Kristályforrás“ igen kellemes ízű és üdítő itálnak találtatott. **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 bakteriológiai intézet a „Kristályforrás“ vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Dr. Rigler Gusztáv, a kolozsvári egyetem egészségtan tanára, az 1902. XII. magyar balneológiai kongresszuson a tárgyalásban levő különféle ásványvizeknek bakteriológiai szempontból történt vizsgálatáról tartott előadásában leg tisztábbnak a „Kristályforrás“ ásványvizet jelentette ki.

A magyar kir. tud. egyetem vegytani intézete a „Kristályforrás“-t nagy mélységből fakadó állandó összetételű, igen tiszta, magnesium hydrocarbonatos ásványviznek minősítette.

Az Országos Magyar kir. Chemiai Intézet megállapította, hogy a „Kristályvíz“ igen tiszta magnesiumhydrocarbonatos ásványvíz.

A magy. kir. Belügyminiszter 1906. március 6-án kelt 22882. számú határozatából. A „Kristályforrás“ közegészségügyi szempontból mint élvezetivíz: külön és rendkívül értékes.

Az Orsz. Közegészségügyi Tan. a „Kris.tályforrás“-t helyes és tisztán való kezelése folytán a külföldön való versenyzésre más ásványvizekkel hivatottak minősítette.

Hektograph

lapok, ténták, készülékek stb. az étlap-sokszorosításokhoz való cikkek legelőcsöbben beszereshetők a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Nyilvános kötelezvény.

Tekintettel arra, hogy az 1912-iki terméskönyvben az ubor-bevásárlások sok vendéglőt olyan helyzetbe juttattak, hogy na kiméri az 1912-iki íhatatlan savanyu borát, akkor az üzletét liti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ó bort kell méregdrágán venni, a melyek a horribilis ár mellett is cset-tüchések s ez áll az u. n. parasztpénzre, amit a vendéglősök tapasztalhattak is már.

En itt nyilvánosan közelem magamni bármely hitelrekes tisztességes vendéglősnek egy levelezo-lapjára egy hektolitert 1912. évi novemberi szüretelésű Rizling vagy Kividinka bort bizonyánnyeken olyanformán elküldenem, hogy azt próbáskppen a vendégek számára mérje ki. Ennek fölén termeni trinitellere tisztaságigért nemcsak bezáróletemmel és átvenéres mutatómat felelek, hanem a küldött bornak s a hordónak az árát odaajándékozom a rendelőnek, ha a borban és annak kiválósgában bárki a legesekélyebb hibát képes felfedezni. — A bor kiválósga valódság szándékú s a sava nagyságunk (ez az amléri felelek és az egész küldeményt kövekrá teszem) nemmi nyoma, mert teljesen érett szőlőből novemberben lett szüretelve. — Kisebb párosokba csak egy, nagyobb párosokba csak két egynéke szállított. A megjelölt borok ára: Kividinka 62 fill., Rizling 64 fill. Bérmentve bármely vasutú állomásra szállítva, megrendelhető.

Tekintettel arra, hogy az 1912-iki terméskönyvben az ubor-bevásárlások sok vendéglőt olyan helyzetbe juttattak, hogy na kiméri az 1912-iki íhatatlan savanyu borát, akkor az üzletét liti agyon, ha pedig a borát ászokolja, akkor meg ó bort kell méregdrágán venni, a melyek a horribilis ár mellett is cset-tüchések s ez áll az u. n. parasztpénzre, amit a vendéglősök tapasztalhattak is már.

En itt nyilvánosan közelem magamni bármely hitelrekes tisztességes vendéglősnek egy levelezo-lapjára egy hektolitert 1912. évi novemberi szüretelésű Rizling vagy Kividinka bort bizonyánnyeken olyanformán elküldenem, hogy azt próbáskppen a vendégek számára mérje ki. Ennek fölén termeni trinitellere tisztaságigért nemcsak bezáróletemmel és átvenéres mutatómat felelek, hanem a küldött bornak s a hordónak az árát odaajándékozom a rendelőnek, ha a borban és annak kiválósgában bárki a legesekélyebb hibát képes felfedezni. — A bor kiválósga valódság szándékú s a sava nagyságunk (ez az amléri felelek és az egész küldeményt kövekrá teszem) nemmi nyoma, mert teljesen érett szőlőből novemberben lett szüretelve. — Kisebb párosokba csak egy, nagyobb párosokba csak két egynéke szállított. A megjelölt borok ára: Kividinka 62 fill., Rizling 64 fill. Bérmentve bármely vasutú állomásra szállítva, megrendelhető.

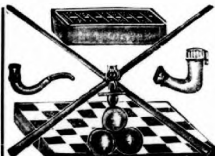
BÉCK MÁJÉR
bürgérschreiberei, Kiskönyvesy, Kiskönyvesy-féle.

Szalmaszálak

hűtő itálok szűréséséhez, se-lyempapírhelyében vagy anélkül legelőcsöbben kaphatók a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.



Novágh Károly mű- és diszmű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefantsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, domino, lignum santum-golyók, babuk, sétabotok, tajték- és borostyánkő dohányzó-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és domino javítása olcsó árszámítással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtatnak. □**

Eladó kávéház és étterem.

Alföldi nagyforgalmu városban (Bihar megye) fényesen berendezett és a város egyik legjobban meneti **kávéház és éttermi üzlete**, melyhez 300 személyre szülő **gyönyörű kertelvény**, szalietti, két szepár, konyha, számos teljesen felszerelve tartozik. A ház tetje lapos és azon „**Velencei kioszk**” van létesítve szép kilátással és 250 személyre berendezve. Az üzlet acéltelvénylítése átalakítható villanyra. Vételár 8000 korona. Cim a kiadóhivatásban.

Eladó jóforgalmu kocsmá.

Kisszentmárton községben (Baranyamegye, Siklósi járásban) a közég központján egy **jóforgalmu kocsmá** eladó. Vétel-ár szükséges összeg 8000 **Kovács József** tulaj. **Vajszió** 5707 (Baranyamegye).

Eladó ház vendéglővel

Alkalmi vétel.

Kőbánya legszebb helyén, villamos megállónál, 200 □ területen lévő és nyugatbala készülő vendéglőnek nagyon alkalmas ház, melyhez vendéglő, szalietta, fedett tekepályával, **óriási nagy pince** 2000—3000 litr. bor befogadására s ezenkívül 4 szobás lakás, fürdőszoba, cseledszoba stb. stb. szükséges helyiség tartozik. — Súlyos betegség folytán eladó. — Jelenleg berfelve 4000 korona, (a befektetett tőke 9%-os kamata.) Vételhez 32000 korona szükséges. — Cim a kiadóhivatásban.

Lugoson

a **Hungária-fogadó**, mely közrefele a vasút mellett van s 20 teljes olyan berendezett szobája mindig el van foglalva — betegesek miatt eladó. A fogadóhoz egy nagy és kicsib étterem, egy nagy csapadék, gyönyörűen berendezett nagy kertelvényiség stb. tartozik. Az üzlet 400 hektoliter fogyasztási eszközök. Bővebbet a tulajdonos: **Bietz Bela** fogadó, **Lugos**.

KECSKEMÉTEN

a város főterén **egy jóforgalmu étterem és sörház** kastinnal és más egy-egy létel egybekötve — **átadó** Szerződés meg négy év. Szükséges tőke 16,000 (tizenhátezer) korona. — Cim a kiadóhivatásban.

Papírszalvétát

és a vendéglős-iparban szükséges mindennemű nyomtatványokat a legizesebb kivitelben és olcsón szállat a **Fogadó-könyvnyomda és lapkiadóvállalat** Budapest, Szentkirályi-u. 34.



VINICONSERVATOR

Vendéglős-kartársam! Ha bort csapoltok és azt akarjátok, hogy megcsapolt hordóban a bor utolsó cseppje kifogástalan maradjon, — használjátok a **Vinico**-féle szalvétát. **Vinico**szalvétát! — mely elejét veszi a megcsapódásnak és megváltozásnak.

A „**VINICONSERVATOR**” használatával a bor megromlását elkerül.

Képpen ártalmat és használatát utasítást a „**Vinico**szalvétát” feltalálója és eladójától

Vimposek Emil

születi vendéglős SZISZEK.

SAJT

Számítalan kitüntetés

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

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

Jómeneteli fogadó (szálloda)

kávéház — étterem — (erős meneti kocsmá) más vállalat miatt eladó. Az üzlethez fentiekben kívül 6 eszmosn berendezett vendégszoba és minden szükséges helyiség tartozik. — Az üzlet 40 év óta áll fenn a város legszebb helyén fekszik. Házber 2400 korona Vételár 4000 korona. Bővebb információt nyújt **Koszt Máttyás** vendéglős Tenke (Bihar megye). — Ügyönkök kizárva. 1-6

Eladó vendéglő.

Bereettyóújfaluban, a járárszékhöz közvetlen közelében (mely nagy idegenforgalmat nyújt a fő után, eladó egy **30 év óta** fennálló és széles körben ismert **jóforgalmu vendéglő**, mely áll 1 borozó, 2 vendégszoba, lakás szép, kényelmes fedett terasz, konyha, 2 kamara, pince és más alkalmas helyiségekkel. Acéttelvénylítés bevezetve. Berendezéssel 10,000 korona vételárért örök áron eladó. **Ügyes szakemberek** kitérnő ide! 10—12 abonosra közzétett állandóan lehet kapni. És a polgári iskola is a közelben fog épülni és megvívni Ertekezési lehet **özv. Fésüs Jozsefné** vendéglőssel **Bereettyóújfalun**. 1-2

Eladó nagyvendéglő.

Vál községben (Fejérmegye) a nagyvendéglő, melyhez a vendéglő helyiségekben kívül 12 szobás lakosztály és szálló szoba. — 42 lóra istálló, kocsiház, tekepálya, jégverem, kitérnő pincek stb. stb. tartozik — eladó Bővebbtájé- **Breier Géza** (főle sörárattól kezdődjéni) **Bicskén**. — A vétel iránt érdeklődők figyelme felhívjuk, hogy az **Ercsi—Vál—Bicskei** helyfővonalú vasút építése révén idegen közlekedés fogja venni. 3-6

SZOMBATHELYEN

a pályaudvar áttelében a **Strobl-féle kávéház** 7 évi augusztus 1-től kiadó. Bővebb felvilágosítást nyújt a tulajdonos: **Strobl István** bo kerereskedő Szombathelyen.

Eladó vendéglő.

Szolnokon, az épülőfőben lévő **csokorgyár mellett**, ugyanann felépített és a legszebben berendezett **vendéglőm** eladó. — Van benne 1 nagy borbó, 2 nagy ebédlő, konyha, élektamra, három szobás lakás, 3 nagy pince, istálló 4 lóra. A tőke 900 □-ól Villanyvilágítás és telefon bevezetve. Napj forgalom **csoklik** irántól 150—200 korona között váltakozik. A **vételár felével** a vevő áron maradjhat. Nagyobb lékével rendelkező egyének **esetleg** nébbe is kiadom — Bővebbet: **Háy Géza** nyomdatulajdonos, **SZOLNOK** Városház-utca, Telefonszám 68.

Armuth-Telep (Balatonberény)

100 újonnan berendezett **kávéház, tágas étterem, terasz táncterem**, kiadó vendégszobával, **kávéház, tágas étterem, terasz táncterem**, **gőzmosás** mellékkelhelyiségekkel teljesen berendezve, dusan fűtött, gyönyörű szép park gyümölcsös, házikóval — más vállalat miatt kevéssé feltételek mellett **örök áron eladó**. Bővebbet a tulajdonosnál: **ARMUTH N THÁN, Nagykanizsa**. 1-4

