

Üzleti berendezés

és egyéb üzleti cikkek beszerzésénél előfirtet-
nek tájékoztatást nyújt és díjtalan eljár a
„Fogadó” kiadóhivatala.

Szent Margitszigeti Üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz!
Mi t astali víz nagyon A Szt. Margitszigeti
kellemes, jóhatású üdítő és gyógyvíz
üdítő ital. :: :: kezelősege :: ::
Budapest, VII., Teréz-körút 22. Telefon 36-52.

Kávéházi és Vendéglői

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

Már ön is tudja

! hogy rendezészerűen készült tollikabátok,
valodí himalaya-szővetből, kétsoros és
ford fazonban: — valamint férfi-, fiu- és
gyermekruhák, átmeneti kabátok, közis-
mert elsőrangú kivitelben kizárólag csak

HELLER JAKAB

szabómester ruhaáruházában
BUDAPEST, VIII., RÁKÓCI-UT 13.
szerezhető be.

Külön mértékosztály! Nagy választék kül- és belföldi gyapjuszövetekben.

Vendéglős Urak!

mielőtt bort vesznek, forduljanak
BALÁZS LAJOS
borügynökhöz: **BADACSONYTOMAJ.**

1914-KI
VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

rendkívül fontos tartalom-
mal a napokban jelnek meg.
Ara díszesen bekötve 2 kor.
50 fillér,

□ Vendéglősök és kocsmárosok csak □
Vendéglős-Naptárt rendeljenek

Fogadó kiadóhivatala Rákóci-ut 13.

Jászberényi bortermelők
első pincészövetkező **budafoki fiókja**
mint részvénytársaság

tisztelettel értesíti úgy a t. szállodás-vendéglős és kocsmáros urakat,
mint a n. é. év. közönséget, hogy **Budafokon, Diófa-utca 7.**
sz. alatt — Sör-
ház-utca sarkán — **fiók-pincét** létesítettünk.
Raktáron tartunk több évjárata kitűnő minőségű **jászberényi**
fajborekat, amelyeket tagjaink saját termésű fajszőlőből szüretel-
tünk, tisztán kezelve, a legtermészetesebb úton, mérsékelt napi áron
hozunk forgalomba.
Jászberényi Bortermelők Első Pincészövetkező mint
Részvénytársaság **Budafoki Fiókja Budafo, Diófa-utca 7.**
TÓTH JÁNOS üzletvezető.

Brunovsky Károly
gyengitűs játékkártya
tisztító intézete
BUDAPEST,
Szeveteny-utca 16. sz.



Nyilvános kötelezvény.

Miután bebizonyítottam a tisztelt vendéglős
uraknak azt, hogy rossz évjáratokban is lehet
jó bort termelni, ha a szőlősgazda elhatalmasítja
a szüretel novemberre.
Most az idén pedig olyan újbor ajánlok,
amelynek a magja október 20-án lett szüret-
elve és a must eukorjoka 18 fokos volt a Klos-
terenburgjui mustmérőn és az alkohol vagyis
szeszter tartalma legalább 11 fokos Maligand bor-
szesz mérő szerinti.
Ajánlom a tisztelt vendéglős uraknak az én
Élőszőlőudombomban ab **Kiskunmajsai** átomás
50 fillér árban. **Próbaképen** egy heklitort is
küldök. Ezen újbor kiválóssága valószínűszen-
dőtlen. Finom édeskes szalmas. Részim-borszál-
lók tisztára fejte. Szőlőtől: **esetben ajánvétel**
mellett **BECK MÁTYER**
Lopogóhivatalban: Széchenyivár,
Károlyi tér 10.

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R.-T.

Központi iroda:
Budapest, V., Dorottya-u. 5-7. sz.
(Hitehank-palota.)
Raktár:
IV., Kossuth Lajos-utca 15. sz.
Telefon 89-51.

GYÁRAK: Besztercebánya, Kassa, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.
Mindenemű hajlított fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglői berende-
zésekre csinosan kiállított gyártermányait.



A gyors megazdagodás titka
megtudható

Első Magyar Zeneautomata
kötésből és eladási intézet
Budapest VIII., Rákóci-ut 14
Alattudom nagy mintaraktár!

Minden érdeklődőnek vételkötelezettség
nélkül bemutatjuk működésben vagy vilá-
nyan, mint sulyra berendezett, tehát tényleg
költség nélkülünk zeneket a melyekért
5 évi jótállást vállalunk.
Csekély havi részletfizetésekre és he-
tenkénti hengercsere. Zenekben a
modern technika minden vívmánya, man-
dolin, xylophon, hegedű, stb. be van
építve. Meghívásra az ország bármely ré-
szében felkeressük az érdeklődőket.
**Pénzdobás, a jár, tehát önmagát ki-
fizeti. Nincs köcskázás.**
Havibérlet 20 kor-tól kezdve
Használt automatak felárban.



Mindenemű nyomtatványokat a legizlesebb kivitelben és jutányos áron készít a Fogadó könyvnyomda Budapestben, Szentkirályi u. 34.

ORSZÁGOS
VENDEGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY.

A MAGYAR FOGADÓS-, VENDEGLŐS- ÉS KÁVÉSZIPAR, A BORGAZDASÁG ÉS AZ IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

a Szahadati Szállások, Vendéglősök, Kévéháziaszónokok és Kocsmárosok Egyesülete — Vasvármegyei Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávészipari Ipartársulata — Kassa Szállások, Vendéglősök, Kocsmárosok és Kávészipari Ipartársulata — Brassó Megyei Vendéglősök, Kávészipari Ipartársulata, — Csepel Kocsmárosok Ipartársulata, — Székesszentgyörgyi Vendéglősök, Mészárosok és Hentesek Ipartársulata, — a Pécset-Bárczai Vendéglősök Ipartársulata, — a Pécsi-Bárczai Vendéglősök Ipartársulata, — Aradi Pincér Összegyűlés és Helyi Szék, — Nórágyi Vendéglősök Ipartársulata, — Pannoni Pincér Összegyűlés és Menka-Egylet, — Lévántói Szállások, Vendéglősök és Kávészipari Ipartársulata, — a Szatmármegyei Fogadósok, Vendéglősök és Kávészipari Ipartársulata, — Zombori Fogadósok és Vendéglősök Ipartársulata, — Nemesvácskai Vendéglősök Ipartársulata, — Hanyati Vendéglősök Ipartársulata, — Csengeri Vendéglősök Ipartársulata, — Csengeri Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alsóvárosi Vendéglősök Ipartársulata, — Sárospataki Vendéglősök Ipartársulata, — Székesfehérvári Vendéglősök Ipartársulata, — az Érsekújvári és Vidéki Fogadósok, Vendéglősök és Kávészipari Ipartársulata — a Ceglédi Vendéglősök Ipartársulata.

Előfizetés: Egy évre 12 K. Félévre 6 K.
Megjelenik 1-én és 15-én.Szerkesztő és lapgazdajonos:
FLÓR GYÖZÖ.Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

A vasárnapi munkaszünet és a vendéglők.

Folyton könyvlog a kérdés: kiterjesztelhető-e a vasárnapi munkaszünetről szóló törvény rendelkezése vagy legalább tendenciája a vendéglőkre is. Az antialkoholistaik mindenesetre „igenne” felelnek, más okos emberek pedig „nemmel” intézik el az ügyet. Mi is már többször szözlünk erről a kérdésről és a legnagyobb boldondériának tartottuk és tartjuk most is; a jövőben is annak logikát tartani azt a kívánásról, hogy a vendéglő vasárnap zárva tartassék. Ujabb időben vidéki papok is arra törekednek, hogy a falusi kocsmákat vasárnap nem szabadon nyitvatartsák, de azért vállalkoznak az elnökséget az olyan népkörökben, hol vasárnap is nappal és éjjel mérnek bort és pálinkát. De már a községi előjáróságok is nekihátordtak kocsmabzáró határozatok hozatalára, amihelyre joguk nincs, de azért mégis megteszik.

Mindebből világosan kitűnik, hogy mennyi ellenséggel és rosszindulattal vannak a vendéglősök kitéve. Maga a belügyminiszter mondta egy nála megjelent közlöttnek és az országgházban is kijelentette, hogy senkinek nincs joga, még neki se, a kocsmák vasárnapi zárvatartását elrendelni, mert erre csak a törvényhozás illetékes. Tehát törvényhozási úton lehet ilyen rendelkezést tenni és semmi léle más uton. És dacára annak, hogy a vasárnapi munkaszünetről szóló törvény 3. §-ában nyert felhatalmazás folytán a kereskedelemügyi m. kir. miniszter 1903. június 13-án 28.559. sz. a. kell rendeletekkel II. lejezét pontjában világosan kimondja, hogy a vasárnapi munkaszünet nem érinti, hanem végezhető az ipari munka vasárnap is egész napon át: „a fogadó-, vendéglő-, sör-, pálinka- és bormérő-, kávéház- és kávémerő-iparokról, ideértve a hához szóló megrendeléseket is, vagy az ily üzletekben szokásos bármily étel vagy ital kiszolgáltatása”, mégis újra meg újra merülnek fel az ellenkező kisebb hatóságok ellenkező rendelkezései, melyek nem képezhetnek mást mint tulkapást és visszaélést a hatalommal.

Ebben a tekintetben a vidéki hatóságoknál — kellő kitanítás híján — annyi zavar uralkodik, hogy a vendéglősök már igazán nem tudják, miként védekezzenek a folytonos zaklatások és lenyegetések ellenében.

Igy pl. Sóskut (Fejér megye) község saját hatáskörében (bár jog- és törvénytelenül) elrendelte a kocsmák vasárnapi zárvatartását. Az Országos vendéglős egyesület az érdekelt vendéglősök megbízásából felelőszéssel élt, de úgy a főszolgabíró, mint a vármegye helybenhagyta a község (törvénytelen) határozatát. Ez az ügy az egyesület útján felváltogatla került a miniszterumba, ahol még nem intézték el. Az elintézés feltételül a törvénytelen határozat megsemmisítéséből fog állani.

Ime egy másik példa: *Bakabánya* község képviselőtestülete is a halhatatlanok közé akar jutni és elhatározta, hogy a község területén a kocsmák vasárnap zárva tartandók. Az Orsz. vendéglős egyesület a törvénytelen határozatot megfellebbezte és *Hont vármegye* törvényhatósági bizottsága 6424-1913. sz. a. község határozatát mint törvénybeütközőt, megsemmisítette és kimondta, hogy a kérdéses törvényhozási uton oldható meg.

Amint Hont vármegye, mert törvényellenes, visszautasít, azt Fejér megye törvényszékének tartja és helybenhagyja. A lentebb idézett miniszteri rendelet szerint pedig Hont vármegyének van igaza és nem Fejér megyének.

A belügyminiszterium fellegását ebben az ügyben ismerjük. Erről már tettünk említést. A miniszter kijelentette a maga részéről is, hogy csak törvényhozási úton, tehát törvénylen lehet csak kényszerítő eszközök teremtenei És hogy a miniszterium álláspontjához eddig következetes maradt, azt mi sem bizonyítja jobban, mint az az eljárás, hogy *Szolnok* vármegye szabályrendeletét nem úgy hagyta jóvá, amint azt a törvényhatóság bizottság elfogadta és jóváhagyás végett feltérjesztette.

Szolnok vármegye ugyanis a vendéglőkről, kocsmákról alkotott új szabályrendeletét felvette azt is, hogy a vendéglősök és kocsmák karácsony első napján, sz

István napján és még néhány nagyobb ünnepnapon zárva tartandók. A belügyminiszterium ezt a rendelkezést a szabályrendeletből törölte azon elvi álláspontjánál fogva, hogy a miniszterium nem tartja magát illetékesnek ebben az ügyben és ilyen értelemben rendelkezik, mert az a törvényhozás dolga.

Ismervük most már a községek a vármegyek és a legfelsőbb forum a belügyminiszterium álláspontját ebben az ügyben, látjuk az ellentéteket (nem akarjuk mondani a tudatlanságot) és a tévedéseket. Biztosra vehetjük azonban, hogy majd fogunk még akadni antialkoholistaik, községi előjáróságok, jámbor papok (ez utóbbiak a saját szövegezetek italmérsé jávára), de még vármegyek is, melyek a kocsmák vasárnapi zárvatartását forszírom, elrendelni és foganatosítani akarják. Ne ijedjenek meg az érdekelt kocsmárosok, hanem a rendelet kihirdetése vagy kézbesítése esetén forduljanak azonnal jogorvoslatért az Országos vendéglős egyesülethez, nehogy a törvényes felelőszési határidőről leessenek. És mivel jelen cikkünk erre az ügyre vonatkozálag kellőképpen tájékoztatást is nyújt, kartársaink őrizzék meg a Fogadó ezen számát, mert még jó hasznát vehetik.

ORSZÁGOS VENDEGLŐS EGYESÜLET

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL

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

Az elnökség

Felkérjük a vidéki kartársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesületbe való belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beiratási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

Az Elnökség.

♦♦♦ MOST JELENT MEG ♦♦♦
a fogadós-vendéglős mesterség
leghasznosabb kézikönyve: a

VENDEGLŐSOK NAPTÁRA

Aradisztes kötésben 2 kor. 50 fill.
♦♦♦♦♦ Megrendelhető ♦♦♦♦♦
a „FOGADÓ” kiadóhivatalában
Budapest VIII., Rákóczi-ut 13. sz.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDEGLŐSÖK ÉS KOCSMÁROK IPARTÁRSULATA HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL

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

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

Jogtanácsot az ipartársulat minden tagja ingyér. kaphat, ha az íránt az ipartársulat irodájához fordul.

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

TÁRSULATI ÉLET.

Sopron. A „Soproni fogadósok, vendéglősök és kávéos ipartársulata” — mint már jeleztük is — a jövő évben ott tartandó országos vendéglős-kongresszus előkészítési munkáitál megkezdte és ezzel már jó előre haladt. Ezzel egyidejűleg meglette az előkészületet egy nagyobb szabású borkiállításra, amelyet a kongresszussal kapcsolatban rendez. A rendezendő borkiállítás ügyében az ipartársulat a sopronmegyei bortermelőkhoz a következő kóriratot küldte szét:

„Van szerencsénk tisztelttel értesíteni, hogy az Országos Vendéglős Egyesület, ipartársulatunk és Sopron szabad királyi város közönsége meghívása folytán az országos vendéglős-kongresszust a jövő 1914. év folyamán Sopronban fogja megtartani. Ipartársulatunk ezen kongresszus előmunkáitál megkezdvén, különös figyelemben akarja részesíteni Sopronvármegye bortermelő vidékeit azért, hogy a kongresszussal kapcsolatban Sopronban „Borkiállítást” is rendez, amelyen Sopronmegye bortermelői az ország minden részéből ide gyűlneköz kártársakkal kívánja megismertetni. Arra kérjük T. Cimet, miszerint sziveskedjék ezen értesítünket ott helyben kellő módon közhírre tenni és ennek megtörténte után velünk közölni, hogy az ottani bortermelők hajlandók-e termékeikbe a kiállításban résztvenni és mily arányban? A kiállításra vonatkozó bővebb tudnivalók csakis az ezirányu nyilatkozatok beérkezése után lesznek megállapíthatók és közölhetők. — Teljes tisztelettel a Társulat elnöksége.”

A kávéházi meleg konyha.

A budapesti kávéipartársulat vezetőtágnai társulatuk irodájában hosszabb idő óta tárgyalgatnak arról, hogy legyen-e vagy sem a kávéházakban meleg konyha. Az okosabbak, akik mint szakemberek jobban is értenek a kérdéshez, azt mondják, hogy nincs szükség a kávéházakban meleg ételre, mert ebből a kávéosknak semmiféle hasznuk sincs, sőt, tisztán kimaltható kárunk van belőle. És ezt be is igazolják tényekkel, számokkal és mindenképen. Nappál: világosabban kimutatható, hogy már a főzésnél, pl. szakács vagy szakácsnő, segédszemélyzet, edény, ruhásos stb. szerelvényre duplán elfizeti a kávé az a hasznát, ami esetleg az ételen megmarad. Ehez jön még az is, hogy a kávéházi meleg étel készítése hatóság szabályrendeletek, útközé, pláne ha a vendéglői iparengedélyhez kapcsolatos rendelkezések be nem tartának. Vagyis ennek a következményei büntetés és ez — mint egy Andrássy-utáni kávésnál is láthatunk — megint káro-

dást jelent a kávéra. És mindenek dacára, hétről-hétre mind azon tárgyalnak a kávéos urak, hogy legyen-e vagy se meleg konyha a kávéházakban?

Hogy miért tárgyalnak és miért nem határoznak olyan értelemben, hogy az mindeme és elsősorban is a saját érdekeiknek megletele?

Erre nevez ezeket nyilatkozta egy intelligens és perfecti szakképzettségű fővárosi kávéos:

„A magas menybelinek a legfuresádban összevágatott népsége: a budapesti kávéosság. Vagy legalább is és úgy néz ki ez az én branchemem, mintha ennek sokféle elemi mind, direkt lettek volna kiválogatva. Láthat ilten ki-ki szakmabeli, amilyent csak kíván. Csak épen ebből az iparból láthatni keveset. Hogy az aztán az ilyenek mind mást és mást akarnak, mint ami saját iparuknak érdekében volna és a haladó kor igényeinek is megletele, az csak természetes és ezt mindennél jobban — ez a furesa vegyi összetétel érteli és magyarázza meg. És ezért nem is képesek megérteni és egyöntú álláspontra jutni a kávéházi meleg étel kérdésében sem.”

Furesa vegyték, furesa vegyi összetétel? — Velemezezi ez a kávéos. Mit értet ez? Azt, hogy a budapesti kávéoságnak csak egy kis hányada került ki a szakkörökből. A többi: fényképész, zálogházi becsús, bádóos-iparos, ügynök-iparos, kereskedő és más és más foglalkozási ágból került ki és lett kávéos. Olyan, aki hitvasos szakember volna, vagyis a pályáját a pincérségnél kezdte volna, — alig van 25—26. Tehát nagy igaza van annak a fővárosi kávéosnak, aki kártársaitól azt a „válogatott” fogalmat vallja, természetesen, minden szózt szándék nélkül. „Mert — tette, hozzá lenti szavaihoz. — sérteni senkit sem akarok s ezt azért se tenném, mert hiszen a legtöbbben maguk sem lehetnek arról, hogy kávéosok.”

Hogy azután az ilyen különböző foglalkozási ágból összeverődött és mind más főfogásban kávéos nem tudják meg- és elhaforítani azt, ami a kávéos érdeke szempontjából előnyös és megfelelő, — az természetes. És erre nagyon jellemző egy kávéosnak (aki ilyen né zálogházi becsúsból lett) a társulat irodájában tett az a kijelentése, hogy: ő bizony lantartja és vezeti a meleg konyhát, mert ezzel nagy summává szöknek fel a napi lozungok. Hogy azután a „lozungot” folszökötté ama meleg konyhai bevételből semmi haszna sem marad, — azt már nem képes fölfigyni és megérteni.

A budapesti kávéosok tarka-barka vegytékét jellemző ama különleges főfogást még érdekesebben mutatja be ez az eset:

A kávéipartársulat irodájában folyó purparlékon a kávéipari érdekeket — mint lenlebb is említettük — néhány józan gondolkozású és szakképzett kávéos képviseli. Ezeknek egyike, egy szinten elsőrendű fővárosi kávéos, aki ugyancsak többször és meggyőző érvekkel igyekezett megérteni meleg kávéházi étel kártársaisal, hogy ez a rendszer egyenesen hátrányukra van, tehát hagyjanak föl vele; egy ilyen alkalommal egy fiatal kávéosnak, aki nemrég az Andrássy-ut egy legnagyobb kávéházát örökölte, — jóakarólóg olyan értelmű magyarázatot tartott, hogy néhai való édesatyja vagonát és kávéházát nagygyá, tisztán kávéosságól fejlesztette. Bár ugyan később, ugy a mult év vége felé, ő is bevezette a kávéházi meleg konyhát, amikor őt, mint hárját és kártársát figyelmeztette is arra, hogy

amit hosszú évtizedeken át nem tartott célszerűnek folytatni, az ezután még ugy is járhat eredménytel. És ez a jóslás be is valósult és erre tanulás céljából is, kiváltképen figyelemmelte fiatal kártársát. És aztán erre vonatkozólag tett körülbelöl olyanforma kijelentést a meleg kávéházi ételre kávéos, hogy: biz ő nem igen törődik sem étel tanúsággal, sem más érdekekkel. Az ő célja: tovább is meleg konyhát vezetni és elérni, — megmutatni — hogy nála több meleg vacsorát fogyasztanak, mint más megleteleos — kávéházban.

Igy természetesen a józan főfogás és szakképzettség a gyakorlatlanságot nehezen fogja meggyőzni. És így előre látható a sorsa annak a körözött és eddig közel száz kávéos által állított inek is, amely a kávéipartársulatnál ott kívánja kimondatni, hogy a megleteleos kávéosok, ha a meleg konyhával föl nem hagyják, — záranassnak ki a társulat kebeléből. Szóval, sikert így sem igen lehet várni, mert a társulati vezetőség végül is valamely központban való kijutáshoz fog folyamodni és így a régi állapotokon se történik változás és megmaradnak azok a kávéosok is, akik a többi megleteleos kávéosknak bezabonyítják, hogy ők azért is nagyobb forgalmat képesek produkálni. Így aztán végre is nem marad más hátra, mint a fővárosi vendéglős-ipartársulatoknak talpra állni és a megleteleos kávéosokat a rájuk vonatkozó hatóság szabályrendeletre szorítatni, azt velük betartatni és ugy a fővárosnál, mint a belügyminiszterrel oda törekedni, hogy abban a rendeletben a vendéglősöket és kocsmárosokat értendő mindenféle megszorítások be foglaltassanak.

A borkezelés ismeretéről.*

— Tanítsunk és tanuljunk borkezelést. —

Ha a vendéglős-koesmáros mesterség ahhoz a sokat emlegetett képesséshöz, avagy csak bizonyos mértékű gyakorlatnak a kimutatásához is volna kötvé, akkor aligha volna szükség erről a kérdésről írni. Vagy legalább is nem ebből az értelemben. Sajnos azonban, a vendéglősipart a törvény betűi engedélyhez kötik és ezen az alapon lehet vendéglős vagy koesmáros mindenki, akár van képessége, akár nincs. Nem kérdezik s kutaják, hogy az italmérés engedélyért folyamodó ki volt, mi volt és hogy rendelkezik-e a szükséges ismeretekkel. Van-e fogalma a borkezeléshez, tisztában van-e a konyhai és a vendéglői őzummel kapcsolatos egyéb ismeretekkel? — mindezekre senki se kíváncsi. És miután a vendéglős így elnyerése még efféle feltételekhez sincs hozzá kötvé: csak természetes, hogy mindenki vendéglős és koesmáros akar lenni.

Amilyen körülmények folytán áll elő aztán az a furesa helyzet, hogy egyes nagyobb őzummeknél a tulajdonosok szaktudását tisztán az alkalmazottak képviselik. A pincérek pl. a kiszolgálást, a csapos vagy pincemester a borkezelést, míg a szakács vagy szakácsnő a főzési és egyéb konyhai teendőköt képviselik vagy látják el. Itt azonban még csak rendjén volna, mert aránylag eléggé jól érvenyesünek a vendéglői szakismeretek. Amde, másként áll ez a kisebb őzummeknél, amelyeknek tulajdonosai nagyrészt más foglalkozási ágból kerültek az italmérés iparhoz. Ezeknek a szaktudományra már aztán csak addig terjed, hogy a borkezelésről vagy termelőtől a tőkéjüknak megfelelő kisebb

* Mutatvány az 1914-iki évi „Vendéglősök Naptár”-ból.

mennyiségben vásárolt borokat lehelyezik a pincéjökbe, aztán innen fölözözik, kimérik és ezzel, úgy gondolják, eleget is tettek a kocsmárosi feladatnak. Azt persze, hogy a bort addig is, amíg csapon van, gondozni és kezelni szükséges, nem tudják: mivelhogy a bor- és pincekezelési teendők ismerete teljesen ismeretlen fogalom előttük.

Ütőhalknál, vagyis azoknál a kocsmárosoknál, akik más pályáról jöttek át a kocsmáros pályára, még érthető, ha a borkezelési és más hasonló szakismeret nem rendelkezik. Végre is az ő előző foglalkozásukban sose nyílt alkalmuk arra, hogy kimérésre szánt borokat kezeljenek és egyéb pincei munkálatokat végezzenek. Már pedig ha ezt sose eszelekedtek, akkor el is sajátíthatták a borkezelési gyakorlatot. Ámbár az is igaz, hogy eme gyakorlat nélkül, vállalkozniuk se lett volna szabad. Mert végre is, boros-mesterségnek foglalkozni, bor kimérni, kezelni és mindhez semmit sem érteni, — az kissé megús lúcsa dolog. Ámde ezt a furcsaságot rójuk föl az engedélyhez kötöttségük, valamint az ilyen kocsmárosok hibájának.

Más elbírálás alá esik azonban az a körülmény, hogy a szakismeretnek ezt a fontos részét, a borkezelést, igen sokan azok se tudják és ismerik, akik a vendéglőiparban nevelkedtek föl. Hát vajon el is hibát kinek lehet fölírni: az egyéneket vagy a rendszertek? Mindenesetre mindkettőnek. A rendszernek is, mert az is hibás: de viszont hibásak a vendéglősök is, hogy az ilyen hibás rendszeren nem igyekeznek változtatni. Ez a rendszerváltoztatás pedig mi nehézséget sem okozna. A teendő ugyanis csak az volna, hogy a nevelésbe bele kellene vinni a borkezelés ismeretét vagyis rendszert kellene tenni, hogy perctől szakemberek képződjenek. A mai nevelési rendszer az olyan fontos szakismereteket, mint a borkezelés ismerete is, nem tanítja a növendékeket, anélkül pedig a képzést sem lehet más, mint csónka és hiányos.

Miben is áll ez a nevelési rendszer? Tízszáz csak abból, hogy a 2—3 évre szerződötlettel fiukat csak a vendégek kiszolgálására oktatták és ezenkívül nem nyújtanak nekik semmiféle módot arra, hogy a pincevel vagy esetleg a könyvtárral kapcsolatos szakismereteket is elsajdítsák. Ez Budapestnek majd valamennyi étermi és vendéglői üzletében ez a rendszer divik; de így van ez szokásban a vidék több nagy étermében is. Vagyis a pincérinasok mindenütt egyoldalú és hiányos üzleti oktatásban részesülnek.

Pedig mily sok és könnyű alkalom kínálkozik arra, hogy tanoncainkkal az egyéb szükséges ismereteket elsajdítsák is módot nyújtsunk. Pincéje végre minden vendéglőnek van is itt lejtési, zsúrésai vagy más kezelési munkálatok mindig akadnak, mely munkálatokat aztán délfelőlönként avagy délutánokint, egy-két vagy akár többven vannak, több tanoncot mindig lehetne foglalkoztatni, természetesen megfelelő oktató felügyelet mellett. Hogy az ilyen nevelési rendszernek micsoda előnye és nagyjelentőségű hatása lenne, azt hamarjában el se lehet gondolni. Előnyös volna a pincér tanoncokra, akik ebben a legfokéonyabb korban sajátítanák el a legfontosabb ismereteket; hasznos volna a főnököre, mert tanoncainban egyszersmind értékes munkavégzőket nyerne a bor- és pincegazdálalás; végeredményben pedig kiszámíthatatlan nagy nyereséget jelentene az összességét foglalkoztatott vendéglőiparra, mert az idővel képzelt és igazi jó szakerekkhöz juthatna.

Azokban a dolgok előírásánál nem csupán ily rend- és módszerrel kell törekednünk. Nevelünk és képezünk kell önmagunkat is. Mert valjuk be (és ezt azért se szűgyeljük tenni, mert ugyanez a baj meg van a társadalom többi ágában is), hogy egy kis szakismeret bővítesére nálunk, önálló üzletelőkönél is nagy szükség van. Sokan vannak a kocsmárosok közt is — legalább is száz között hetvenen — akik a kocsmáros foglalkozásnak ezt a legegyszerűbb felületét, a borkezelést nem értik. Ennek az ismeretnek pedig feltétlenül és minden áron el kell sajátítani. Tenni kell ezt azért is, mert a vendéglőknek és különösen a kisebb vendéglőknek, mind nagyobb számát lehetne így a tönkremenés veszedelmé. És ez értehető is. Ahol a bort és borkezelést nem ismerik, ott jó bor se kerülhet forgasztásra, már pedig ha a kocsmárosnak nem feltétlenül jó a bora, akkor megfelelő forgalmat se várhat és az olyan üzletelőknek, amelyek mit se forgalmaznak, előbb-utóbb el kell pusztulniuk. Ez a dolgoknak természetes következménye.

Az utóbbi időben mind gyakrabban hangzik föl a süjtóban és a társaságokban is, hogy alig van kocsmos, ahol egy pohár jó bort lehet kapni. Tehát ezt is figyelmeztetőül kell elfogadni és ez okból is el kell közele mindent, a borkezelés tudomány megismerése érdekében. Ez különben ma már nem is oly nehéz dolog. Helyi és országos egyetemek révén könnyen elérhető a kocsmárosok, hogy eme fontos szakismeret a legelőnyösebb és egyszerűbb módon elsajdíthatták. Tehát, törekedjünk ezt tenni és tanítsunk a borkezelésre és igyekezzünk magunk is elnyerni ezt a fontos szakismeretet. Tegyük ezt azok, akik ezzel nem rendelkeznek, míg azok, akik ebben az ismeretben otthonosak: eszelekedjenek úgy, mint a jó pap, aki szintén holtáig fejleszti az ő tudományát.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMÉNYEK.

Az év vége felé járván, t. előfizetőink figyelmét föl hívjuk a hátralekövető ügyek rendezésére, már tudniillik azokat, akik előfizetési díjjal vannak elmaradva. Ugyanezen t. előfizetőink egyuttal arra is figyelmeztetjük, hogy — költség és fáradság megtakarítása céljából — az előfizetési díjat küldő postautalványon egyuttal az 1914-iki „Vendéglősök Naptára” (s esetleg az újvívi ödvölés) díját is vezessék rá és egyúttesen küldjék be. Ez a praktikus eljárást követni azoknak is ajánljuk, akiknek előfizetése az előző vagy a mostani számmal járt le, s akiknek lapjával postautalvány lett mellékelve. Előfizetési és egyéb pénzek *Fogadó Kiadóhivatala Budapest, VIII., Rákóczi út 13.* sz. címre küldendők be.

HYMEN-HÍREK. — Alberti József főpincér november hó 19-én tartotta esküvőjét Neumann Margittal Esztergomban.

Láng Imre aradi kávé- és csónak 12-án tartotta eljegyzését Bozay Bálint keszthelyi fogadósz. üzemeltetésű leányával Irénivel. Az eljegyzési ünnepélyen egy a völgyben, mint a mennyasszony előlé, rokoni körül szép számmal vettek részt.

Banninger János főpincér eljegyzte Weber Lujzát Győrben.

Moser Sándor szombathelyi vendéglős bájos és szépvilágú leányával, Miklivel egy hónap 22-én tartotta esküvőjét Aladár Szponkócsón.

Eljegyzés, esküvő ünnepség, valamint egyéb nyomtatványokat izléses kitűtelben és jutányosan készít a *Fogadó-könyvnyomda* (Budapest, VIII., Szentkirályi út 34).

Termelők és vendéglősök. Egyik pesti hivatalos borász az egyik borászati lapban fentí címen cikket közölt s abban arra jött rá, amit régebben — és hosszabb időn át — a *Fogadó magyarországi ezek-*

nek az uraknak. Lapunk ugyanis azt egykezett velük megértetni, hogy a magyar borgazdaságot fölemelni, nagygyá és virágzóvá tenni, csakis úgy lehet, ha annak *két lőtenyője*: a termelő és vendéglős közt közvetlen kapcsolatot teremtenk. — „No ni, az a naiv kocsmároslap miről fantáziál: „vendéglős-lőtenyőzről” — közvetlen kapcsolatról s mi egyéb ződségről!” — Így gondolkoztak és mosolygáltak rajtuk akkor a pesti hivatalos borász urak. És tovább nyargalásztak vesszőparipáikon és hirdették ezen *lődtől* — az olyan eszméket, hogy a termelő érdeke az, ha valaki elviszi a borát és mit bánja, ha pitypalkó is az, aki elvitte. A borkezeskedőket pedig mindig megbízhatóbb lélek tartották, mint a vendéglősöket, akiket még ez utóbbi időben is csak úgy kezeltek, hogy: *„a legutóbbi borhajtásból a vendéglősök közt fordult elő!*” És most egyszerre, tessék, nézetet változtatnak s azt hirdetik, hogy a közös érdek tényleg azt kívánja, hogy a termelő és vendéglősök egymásra találjanak. — Hát mi azt mondjuk a dőcögő és a jó utra oly nehezen rátaláló pesti borász uraknak eme nézetére, hogy: elmúltóztatnak kénai. A borgazdasági érdekek nem lassan eszmélő és tapogatózóvá botorkáló tudós hácsikkak eféle késői eszméjére, hanem gyors eszelevesre vártak és erre vonatkozólag történt is már intézkedés. Ugy t. i., hogy már eddigelő is igen nagyra nőtt azoknak a száma, úgy a termelő, termelői szöveteleket, társaságok, mint a vendéglősök részéről, akik a gyakorlat embeinek helyes utmutatásának követve, *rátaláltak egymásra* és máris a legszorosabb kapcsolatot létesítettek maguk közt. S hogy ez a közvetlen kapcsolatos termelő és vendéglős közt örök időköz tartson és hogy ennek mind számosabb követői legyenek: ehhez nem szükséges más, csak az, hogy a termelő társaságok valamint a többi egyes termelők, becsületesen szolgálják ki az ő vendéglős veletek. Ez pedig megvan azokban, akiket a vendéglősök eddig léptek érintkezésébe és ezt ajánljuk ezental is a mi termelő köreink figyelmébe. Megengedjék azonban, hogy több olyan termelő van, akik a borkezeskedői összekötés mellett károskodó hivatalos borász urakra hallgattak, s miután azonban a kereskedők a rossz természeti viszonyok miatt, még félnyi árban sem hajlandók az idei borakat megvásárolni, hát most a közele az érvényes szempontjából volna szükséges a vendéglősövek, akiknek számára esetleg vásárolásokat is rendeznének sőt, meg — hitelt is nyújtanának. Ilyenformán írják. Hát, kérjük azoknak a termelőeknek csak megkezeskedjenek a borász urak velevőrtől teremtett — azonban ebből a körből sziveskedjenek teljesen kihagyani a vendéglősöket, akik mit eddig, majd ezután is csak tudni fogják, hogy hol és kitől vásároljanak.

Visontamtra győgyei. Tekintettel az idei órási óbor-keresletre, a visontai és mátrahegyaljai szőlőtelepek boreltéréséről, t. igazgatóság elhatározta, hogy a régi évjáratok feltéve örökölt kincseit és „grőnyéit” az éden szőlők forgalomba hozza. Vendéglős, kocsmáros kártszárak figyelmét ezen órdékes tényre azért hívjuk föl, hogy a Visontamtra bormelőlő társaság szőlőtelepein az ide termés is várakozáson felfutótt be, s így a szükségletet a legnagyobb mértékben képes fedezni.

Igazi kincsestár. Minden nagyváltás és tudódesítés nélkül eme, igaz kincsestárnak nevezhető az 1914-iki „Vendéglősök Naptára”, amely most hangya el a süjtő. Azza t. i. pedig, ezt a kiadványunkat rendkívül gazdag tartalma és tartalmának roppant tanulságos volta. Az 1914-iki „Vendéglősök Naptára”-nak mindegyik

rovata valóságos halmozást tartalmazza a tanulságos közleményeknek, amelyek különböző és egyben minden szükséges ismerettel látják el a mi iparunkhoz tartozókat ilyen különösen a "Törvényismerető", a "Bor- és pincegazdaság", a "Konyha" és egyáltalán mind a 8-10 rovat, amelyek mint valami kisebb könyvtár, érdekesen érdekesebb tudnivalókkal és ismeretekkel töltik tele a figyelmes olvasót, míg egyes rovatok kellemes szórakozással látják el. A naplónak eme rovatai különben a lapunk hirdetései részében főszerzői mutatják be. Az 1914-iki "Vendéglők Naplóra", mint jelent meg az ő közönségénél, amikor is alkalmuk nyílik meggyőződni t. rendelőknek, hogy e naplói kiadvány révén fényleg egy igazi kincsesbánya jutottak hozzá.

Munda, az egyesült hajított fabotgyárak rt. a legribbó botgyárak egyike, melyek gyártmányai a fogadó, a vendég- és kávé szakok körében igen elterjedtek és kedveltek. A főnövé egy hirdetésre itt is fölvehjük t. olvasónk figyelmét.

Sajtópercek. Hosszan húzódó peres ügyek nyertek végső és hónap 28-án a Markóci utáni törvényszék, a "Fogadó" és a "Magyar Vendéglők és Kávé-Ípar" szaklapok sajtóperci voltak ezek, amelyek nevezett lapok szerkesztői indítottak egymás ellen. A pereket előidéző sajtóközlemények egyformán súlyos sértéseket tartalmaztak úgy egyik, mint másik félre, amelyekből azonban az egy személyben vádat és védelmet vivő ügyeknek sikerült kivonni egy olyan utat, mely a mindenféle peres legzsebb befejezését, a békés kiegyenlítés eredményezte. A nem éppen könnyű ügyi szerepet a befejezett sajtóperben Flór Gy. részéről dr. Gyenes Manó, az "Országos" ügyész, míg F. Kiss L. részéről Bakonyi P. töltötték be.

Ezt megelőzőleg a "Fogadó" lapkiadójának kiadásában megjelenő "Ungarische Gastgewerbe Zeitung" című vendéglők szaklapnak volt hasonló pere, amelyet — a Fogadóétól is ismeretes — Mader Hans, a brassói "Krone-Hotel"-nek volt igazgatója emelt. Ez a cseh vagy német származású "direktor" ugyanis a magyarialrásban annyira ment, hogy a pincéreket sat. alkalmazottakat nemcsak átöltöztette el, hogy a magyarul beszélő vendégekkel magyarul beszéljenek, hanem emiatt a legkényesebben bánt el velük és azonnal leváltatta őket. És az "U. G. Z." ennek kapcsán arra oktatta ki H. Mader, hogy aki külföldi létré Magyarországon alapít magának existenciát, annak kötelessége is ezen ország nyelvét, törvényét és minden szokását tisztelnie tartani. A törvényszék pedig az ő 17-én tartott tárgyaláson az "U. G. Z." szerkesztőjét Pöschke Gyulát és az adatokat szolgáltatónak Földes Gyula munkatársunkat fölméltette és a költségekben Mader Hans utat marasztalta el. Ebben a sajtóperben a védelmet dr. Cizmádia Imre ügyvéd teljesítte te.

Aranyalkalmak. A miskolci Károly-kávéház főpincére Klein Zoltán édesanyja, Klein Hermann, a hónap 15-én tartotta aranyalkalmadát nejével, szől. Auspitz Rozáliával Nyiregyháza. Az aranyalkalmadát tartó pár gyermekét és unokái teljes számban vettek részt a ritka szép ünnepeken és ennek tisztelmezőből hőséssé büszkére szívesen tette.

Bátor finác. A múlt napokban Varga István nagykorú főbírózat, midőn Kocsér községből, ahol szolgálatot teljesített, hazafelé tartott — három suhanc — bizonyára félre csempésztek — hússalokkal minden ok nélkül megmártadák Varga a túlerőt sem jédt meg, hanem bátran kardot rútított s támadóit jól helybenhagyta, sőt az egyik súlyosan megsebesítve a támadás helyén maradt. A derék finác esetét azzal ajánljuk a többi finácok figyelmébe, hogy bátorságukról ók is az ily esetekben és ne vendéglőkkel szemben legyenek tanúság.

Vendégül könyha kávéházakban. Ez ügyvel a fővárosi lapok megéhvét foglalkoztak és a "kávészí" meleg vacsorák híveit, vagyis az újságírók önmagukat (mert a kávéházakban a meleg étellekkel való kifordultsága ezeken tetszik) úgy kedvező hírelt lejték meg, hogy a kávéosk és vendéglősök közt dülő háborúnak rövidesen vége, mert szerintük a főváros tanácsa a két fél kívánalmára szabályozta a kérdést. És ezt a szabály-formát be is mutatják ily módon:

1. A fővárosi kávéházakban a meleg vacsora a főgőst sül ételre és levsőkre nézve szabadon kiszolgáltandó. Hűdés étkek, ugy, mint eddig is, izüben maradhatnak.
2. A vendéglősök ezzel szemben a záróra meghosszabbítását kívánják, olyképpen, hogy üzleteiket a mostani 1 óra helyett reggelt 3 óráig nyitva tartassák.
3. Hosszabb előkészítéssel igényő ételre a kávéházak nem szolgálhatnak ki.
4. A vendéglők kávé, teát és más kávéházi cikkeket korlátozás nélkül árusíthatnak.

Erre a szabály-féltre pedig megállapítjuk, hogy abból szó sem igaz. Annára nem, hogy arról mit se tudnak sem a kávéiparistársulat, sem a szakésfővárosi vendéglősök és kocsmárosok iparistársulatánál, mely a kávéházi meleg ételk ellen az említett "háborúsgót" indította. De nincs is szükség eféle "paktum"-okra, mert a főváros tanácsa hozott már egy rendeletet, melyszerint a meleg konyhás kávéosk üzleteket épügy, mint a vendéglősök éjteli ügy órákor bezárni tartoznak. De a kávéosk ép ezt a rendelkezést nem akarják respektálni és hogy ezt ne is köteleztessek tenni, erre többféle furlangot használnak. Így a Rákóczi-ut és Erzsébet-körút sarkán lévő Emke-kávé, Wassermann ur, a közeli és távolbéli vendéglők szomszédaitól veszi azokat a borait, amelyeket a meleg vacsorázó vendégeknek szolgáltak föl. Így a szomszéd vendéglősök közül egyik sem tesz följelentést ellene, mert hogy üzleti összeköttetésben állnak vele. Már pedig, ha panaszos nincs, akkor bíró nincs. Így aztán az Emke-kávévs vigan fűtőszórs ama rendeletre és még vidámabb zenésző mellett azzal meleg étel-különlegességeit. E különlegességeket tartalmazó étlapjai közül pedig egyet, csupa kuriozumból öt ismertetünk:

Mai különlegességek.

Emke gárddöntő	1.60
Gesztenye	1.—
Francia Roquefort	—60
Hál Mayonaise	1.60
Tök tartárri	1.80
Lihámi pástétom	2.—
Orosz tál (előétel)	1.60

Meleg ételk.

Paradisomos leves	—50
Bouillon levejs tojs.	—70
Szerb galus	1.40
Sertes karaj	1.60
Angol Roastbeuf	1.80
Nyulgerinc gombóc	2.—

Roston sült.

Hízalt rostélyos	2.50
Bélszín fillet angolos	2.—
Entre Cote	3.—
Borju fillet körítve	2.50
Natur Cotlete	2.—
Borju steak tojs.	2.50
Sertes szn-sült	2.—
Chateau Brand	4.—

Ezek után még csak azt jegyezzük meg, hogy a kávéházi meleg ételk ügyével lapunk más helysén is foglalkozunk és ugyancsak ezzel kapcsolatban a közeli számbunkban egy régi, jól ismert kávé tollából fog egy érdekes és tanulságos cikk megjelenni.

Kütnő és meigs okos fehérmű. A fogadó-, vendéglők és kávé-íparhoz tartozóknak fontos érdeklődik, hogy fehérműves szilkszületetke Drutsk Ferenc (Budapest, IV., Múzeum-körút 10.) a hazai f-gadósok és vendéglősök ismert szállóitja árúházában ügyeskezene megrendelőni, mert eféle szilkszületetkekté kartársaink előnyösebben sehol sem szerethetik te.

A sopronmegyei butéllások. Butéllások épen csak úgy vannak Sopronmegyében is, mint Somogyban (bár közel sem oly nagy számmal, mint utóbbi helyen) és a

sopronmegyeiek épen csak úgy szeretnek kihágni és szabálytalanságokat elkévetni, mint a somogyiak. Azonban ezt csak szeretnék, de tenni nincs igen alkalom, mert a sopronmegyei pénzügyigazgatóság felkimereseten teljesíti kötelességét és a zuglalmérőkkel szemben nem a somogyi pénzügyi hatóság lagymagyt indokédesével, hanem az ilyen szabálytalanságok megkívánva szigorosan szabály jár el. Ez tetszik ki abból a leiratról, amelyet a soproni pénzügyigazgatóság az Országos V. Egyesülethez intézett. A leiratlán el van mondva, hogy az "Országos" följelentésére a pénzügyőrök mindent elkövetelt a tiltott ítmérlők földezésére és sikerült is Sécen B, Feketevároson B, Okán 8 és Fertőfőrehagyásán 6 égyent letenni érni. Ezeket aztán olyan szigorú büntetésben részesítette, hogy a kedvük alkalmasint elmegy a további kihágástól. Ugyaltal utasítva lett a pénzügyőrök, hogy az engedély nélküli bormérések megakadályozása céljából minden lehető kövessenek el s ugyanerre föl hívja a vendéglősök figyelmét is, hogy amint módjukban áll, nyújtsanak segédkeztést kellő utbaigazítással a pénzügyőröknek. Így tesz, így védi meg a hivatásos ítmérlő vendéglősöknek és egyzersmint a kincstárnak is az érdekeit a soproni pénzügyigazgatóság. Vajjon ugyanezt nem lehetne cselekedni Somogyban is?

Az erdélyi könyha ételk. Az idei Vendéglők Naplóra "Konyha" című rovatja a legjobb magyar konyhának legutolsó fejezet, az erdélyi ételk egy részét ismereti. Emellett ételk készítésének a megismerése maga egy kis össegzet ér és a mi iparunkhoz tartozóknak, s legkivált a konyhai teendőkkel foglalkozóknak és okból is figyelmükbe ajánljuk az 1914-iki Vendéglők Naplót, amelynek ára díszes kemény körtésen 2 korona 50.—.

Reklamáció a kávéházi alkalmazottakkal a munkás rokkant- és nyugdíjgyeltre való belépés ügyében. Mintegy mástfél évvel ezelőtt azt határozta a budapesti kávéiparistársulat, hogy a tagjainál, vagyis a budapesti kávéoskánál lévő összes alkalmazottakat beírta a Magyarországi munkások rokkant- és nyugdíjgyeltre. A tagsági díjat az alkalmazottaktól, miután az alig tesz néhány fillért koponyánkén, szintén a kávéosk vállalták fizetni. Ezzel az ügygel különben a Fogadó annak idején bőven foglalkozott és hitte is szentül, hogy a szép tervet egy-kettőre megvalósítják. Most pedig egy budapesti nagyobb kávéháznak a főpincére azzal fordul hozzánk, hogy abból a rokkant nyugdíjgyeltől tervből nem valóstítottak ám meg semmit se és minket kér fel, hogy reklamáljuk meg a kávéiparistársulatnak erre vonatkozó határozatát. Tehát így tudjuk meg a dolgok mibenállását és ez okból készséggel teszünk eleget a főpincér óhajának és az alkalmazottakkal a rokkant- és nyugdíjgyeltre való beírását a Kávéiparistársulat elnökségénél ezennel megreklamáljuk.

Újzerntúdi számuk. A Fogadó ügyi száma tudvalevően mindig nagyobb és terjedelmesebb szokott az egyéb ünnepes számokkal lenni s e tulajdonságát tekintet a fölérő oldalon terjedő ügyi üdvözlőkkel közlése okos. Ez a főnény számlát többet kitévő ügyi üdvözlőkkel nagyobb tömege majdnem egyszerre érkezik be, ami aztán nehézségeket okoz az összállítás és elhelyezésénél is az egyes névsorok vagy kimaradását is ez teszi. Hogy az ilyen hiányok teljeseben eljéjjenek el, már most fölérő azon t. előfizetőit figyelmét, akik előfizetősek a mai számunk után küldik be, hogy a beküldött össeghez csatolják hozzá az üdvözlési díjat is, (2 kor.) amivel különben önmagunknak is előnyére vanunk. Hogy a közléseket a közléseket megkérjük. Ez a figyelméztető fölérő számlát szétesen csak azokat érdekelheti, akik az ügyi üdvözlést közölni szokták, mely akik tenni nem szokták, azokra ez nem vonatkozik.

Maggi-féle folyódnók-r ott, ahol csak némi-
leg jó levest készítenek, nincs szükség. Már pedig Magyarországon még az utolsó falusi házban is izes és jó levest tudnak készíteni s annál inkább vendéglőkben. A magyar főzés

rendezésben készült levelek pedig fenti folyadékok, mely iszitonék van elveveze, nem kívánják, sőt azokat rendes izkiből csak kiforgatjuk vele, így nálunk teljesen fölösleges a Magyi használat. Ezeket különben a vendéglősök érdeke — és a fölösleges kiadások megtakarítása — céljából ismertetjük.

Borhamisító bormélek. A hadaskész bormélekek egy része különös előszeretettel gyakorolja azt a szokást, hogy suttynban, engedély nélkül mérki ki bormélekedet. Legutóbb is néhány ilyen gazdálalt alaposan megbűntetve. Mint értesülünk *Martin György* budakesi bormélek, ki a gyarmati kórházban találta borméleket és okból a megértséért, mert volt főszelebe inom kadarkáti vízzel elrontott, a bial főszőlőborságnál fejlejtették, hogy elvegyék a kedvő a borhamisítót, avagy a további így módon való geseletésit.

Vendéglősök értekezlete. Az „Országos Vendéglős Egyesület” tejemegyei tagjai december hó 11-én, délelőtti 10 órakor *Bicskén*, a Huszár-féle nagyvendéglőben értekezlet tartanak. Az értekezleten a központi is képviselteti magát.

ÁPRIL HIREK. — **Ezist** kiárasztás. Bácsban valami Gilting nevű vendéglős boljai 40 ládára való ezistöt loptott össze s egy nagy székkel bérelt ki, ahol azokat kiakarta árasztani a rendesség azonban rajta ütött, s őt dűtöbba, a menki sok ezüstmeté pedig a főkapitányra vitte. Eddig közel 150-én találtak rá a loptott holmák közt a sajátukra. A szerencsés kerek forgása Hollóndron Rezső rohonat fogadott katonák tejemegyei korona tiszta. Halász-vagyis nyercment — hozott. Hogy az ilyen jóvedelem mennyire jól esik a malhoz hasonló szűk világban, azt könnyen el lehet képzelni. És mitkét igazán iszinte örömmel töltene el az, ha a Fogadó minden előfizetője idén nem válogatásosra jutna, mert így mégis csak vigyabban átszathathának ezen a pár sávny esztendőn.

Egylapos étlapok teiszetős, csinos formában készülnek a *Fogadó-nyomdában* (Bpest, VIII., Szentkirályi-utca 34. sz.). Könnyű kezelni, nagy nyomdai ármegakarítás.

GYÁSZRATÓ. — *Schidl Alajos*. Vendéglős társadalom ismét egy törekvő és ritka kedvű tagját veszítette el. *Schidl Alajos* a szombathelyi Park-vendéglősnek szép palánkja gazdálala azt a nyereséget alkalozta legzsebb férfi-korában, élete 48-ik évében. Elhunyt kártársunkat november hó 22-én délután temették el a közönség nagy és megillettő részvétel mellett. Ottani kártársai majd teljes számmal vettek részt temetésen és kíséreltek ki utolsó útjára. Halálát bánatos örvényez, szűk Peltz Márton kívül *Schmidt József* leveli vendéglős és kiterjedt rokonság gyászolja.

Pfisch Hermann sátorraljáruhelyi kávést gyászos csapás érte nejének a hó 9-én történt elhunytával. Az elhunyt kávésnét a város közönségének nagy részvétel mellett november hó 11-én temették el.

Orvogy Schatzeles Manóné 54 éves korában Miskolcon elhalálozott. Elhunytát Schatzeles Imre ottani elhelyező irodalajalajonos gyászolja.

Tanzorás Lajos fővárosi vendéglős e hó 24-én 40 éves korában elhalálozott. A férfikor délen elhunyt vendég főnév november 26-án temették el a közönség és kártársai nagy részvétel mellett. Elhunyt örvényez és kiterjedt rokonság gyászolja.

Öz. Csényi Gábor, szül. Virágh Róza fővárosi vendéglős e hónap 23-án, 60-ik évében elhalálozott. Temetésre november 27-én történt a közönség és a szakmához tartozók nagy részvétel mellett. Az elhunytban Csényi Gábor Váci-utí vendéglős kártársunk édesanyját gyászolja.

Köhler György, Lapunk zártkör me egy gyászolható barátja, a Vas megyei fővárosi vendéglős. Meghalt Köhler György ottani ismert vendéglős. A szombathelyi vendéglősök gyors egymásutánban két kedvű kártársukat (23-án *Schmidt Lujzát*) temették el.

Köhler György temetésre nov. 28-án történt, kártársai és a közönség nagy részvétel mellett. Halálát örvényez: sz. Horváth Matjazs, Jász, Ersei, Margit és Irénke gyermekei siratták.

Aldás és béke praikora!

HASZNOS TUDVALÓK.

Hasznos kiadványok.

Igen sokszor fordul elő, hogy a vendéglősök és kocsmárosok valamint a borkészítésnél kívánnak meg tudni: például, hogy egyik vagy másik borhibának a kijavítása mint történik, vagy hogy a konyhában válik szükségessé meg tudni bizonyos dolgot, ami bár nem életbevágóan fontos, de mégis nagyon jó és hasznos, ha arra nyomban tájékozást

nyerhetünk. Ilyen esetekben szükséges aztán, hogy kéznél legyen valamely kiadvány, amely az ilyen kérdésekben nyújt azonnali tájékoztatást, mely tájékozást sokszor igen sokat nem lehet adni. És a „Vendéglősök Naptára” az ilyen dolgokban tesz igen nagy és megbecsülhetetlen szolgálatokat a mi iparunkhoz tartozóknak. Ez a naptári kiadványunk nagy súlyt fektet arra, hogy a szakmához tartozók minden megtudandóikra nézve nyerveken fölvilágosítsát, ha ilyesmire szükségük van.

Hogy pedig ebből a szempontból mennyire hasznos pótló ez a kiadvány, ezt leginkább az a körülmény igazolja, hogy igen sok vendéglős két példány naptárt is rendel és az egyiket a konyhába adja ki használatra, míg a másikat az üzletben magánál tartja, úgy, hogy ha szükség mutatkozik, ne kelljen a konyhába vagy másutt keresni. Hogy az ilyen kártársnak ez az eljárása nemcsak praktikus, hanem az ki is fizetődik, az kétségtelen.

Ezt tisztán látta a „Vendéglősök Naptára”, amelynek „Törvénytisztelő” része, Bor- és pincegazdasági rovata, Konyha című rovata (a magyar konyha etelei és jobb és jobb receptjeinek ismeretése), különkülönben a „Hasznos tudnivalókat” tartalmazó rész, nem számítva ide az „Általános rész” és egyéb rovatokban közöltek; a hasznos és szükséges ismereteknek valóságos kis könyvtárát nyújtják. Amikor tehát az iparunkhoz tartozók a naptári kiadvány beszerzését óhajtják elhatározni, ilyenkor ne arra gondoljanak, hogy most eseeleg egy fölösleges naptárra adnak ki pénzt, hanem hogy ezzel a naptárral a fenti nagyon fontos és hasznos tudnivalók nagy gyűjteményét szerezhetik be. „Azok a tudnivalók pedig — ezt írta egy praktikus gondolkodású vendéglős — amelyek a „Vendéglősök Naptára” tartalmaz, nem azzal a csekély 2 korona 50 fillér díjjal, hanem még ötször annyival sincs megfizetve!” És ez valóban így is van.

Szivargó hordók kezelése.

A hordó szivargóinak helyét tisztá gyapottal tömjük be, avagy a keskeny hézagokat külsőleg laggyavul bekenjük; ilyenkor a fagygu a hézagba mélyen benyomandó. A nagyobb hézagokat azonban más módon és pedig portlandi cementtel tömjük be és pedig úgy, hogy a hordót fordítsuk olyképen, hogy a hézag fölfelé legyen és ebben végig cementport töltnék és vékony késpengével bele is nyomkodjuk. A cementet a kiszivargó lyolyadek megnevesítet szálalt kőkemény tömést meg képezi. A szu által okozott lyukcsakákat kis ladarabkákkal kell ügyesen becsinálni.

Üvegpalackok tisztítása.

Ha a palackot nagyon tisztára és lényesre akarjuk megtisztítani, akkor negyedrészéig töltsük meg vágott csallánál (ilyesmít drogeriákban és vetemény-kereskedőknél szerezhethünk be jutányosan) s ebbe eret és kevés sót leszünk és jó sokáig rázatgatók; aztán ismételnék kiöblíteni tiszta vízzel. Ezt a tisztítást különösen befűtött üvegekkel szokták — és ajánlatos is — eszközölni.

Festett borok felismerése.

Festett borokat a következő eljárással ismerhetjük fel. A vörös borból pár csepőt krétára ösöppentünk; ha a bor festett, akkor a kréta sötét vörös, barna vagy

viola színű marad hosszabb ideig; míg a festetlen bor csak gyöngye zöldes-violás színt mutat, mely hamarosan megfakul. A fehér bor kis üvegben öszerzárunk meleg tojásfehérjével és itatospapiroson átszűrjük; a természetes bor színtelen, a festett bor pedig sárga színű lesz.

Kozmás lábasok tisztítása.

Ha a tej belesül a lábasba, ennek kozmás isz lesz. Ezt könnyen kikérülhetjük, ha a lábasot rögtön az elmosás után hideg vízzel megtöltjük és ezt benne hagyjuk 21 óráig vagy legalább is egy éjelen át.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelemztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadót” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, sziveskedjenek a kiadóhivatalig egy levelező-lapon értesíteni.

Je új-borok. A múlt évi orosz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. Kivétel képe a „Vasóati” és a „Mátrahegyi” Szőlőtelepek Borékeztető r-társ, melyek új borai minőség tekintetében még az eddigi termést is jóval fölmúlják.

Díjasdíjnyertes a vasgyári nagyvendéglő bérletét *Narancsik Péter*, előnyösen ismert miskolci lóipincér nyerte el. *Narancsik kártársunk* a nagyszabású üzletet, melyet egészen újjan rendez be, e hónap elejével veszi át.

Kistetyén és vidékeknek sárcraktára. *Íbrányi Lipót*, (a Budakövi- és környékbeli vendéglős ipartársulatának pártoló tagja) eruton értekez a Kis-és Nagytetyén, Budafok és ezen községek vidékekre tartozó összes vendéglős orok, hogy *Részvénygyűrakrtárs* modernül rendezte be. *Külön sörrel* és *jó kislindákról* mindenkit biztosít. Vállalata a kártársak figyelmébe és ósákor pártfogásba ajánljuk.

Baranyasáhyelen a Korona-fogadót *Báhm József* bérelte ki. Böhm kártársunk az üzletet ez alkalommal a haladó kor igényeinek megfelelően egész újonnan rendezte és rendezte.

Aradon a Láng-féle kávéházat megvette *Láng Imre* volt ottani jőhrévű vendéglős. Láng kártársunk a régi ismert üzletet a modern igényeknek megfelelő egész újjan és lényesen rendezte be. Az átvetel e hó elejével történik. Vállalataiboz kívánunk sok szerencsét!

Varga János ismert vendéglős a VI. ker. Dévényi-ut 26. szám alatti jőhrévű Bernhard-féle vendéglőt átvette, amelynek ünnepélyes megnyitását a mult hó közepével eszközölte.

Uj vendéglős. Miskolcon a Grantl-fogadó étermettel *Fritz József* ottani előnyösen ismert lóipincér kibérelte. *Fritz kártársunk* üzletét egészen újjan rendezte be és ünnepélyesen a mult hó 17-én nyitotta meg. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét.

Nagykanizsán a kereskedelmi kaszó vendéglőt *Wlassics Kázmértől Merfelt* Ferenccé vette át. Az új vendéglős e hó közepével vette át saját kezébebe az üzletet.

Groz Mór fogadója. Mint előzőleg emittünk, *Groz Mór* előnyösen ismert fogadósi kártársunk hosszabb pihenés után újból gyakorlat terére lepett és új működését a nagyatádi Korona-fogadóval kezdte meg. Ezt a fogadót, mint írtauk is, a legmesszebbmőn igényeknek megfelelően s tazi fővárosban lényegesen is kényelmesebb rendezte be. és ünnepélyesen november 15-én nyitotta meg. *Groz kártársunk* fogadója azért nemcsak a helyi és a környékbeli intelligenciának, hanem az utazóknak is kedvelt találkozóhelyeivé vált és utóbbiak koréből többek által kapott üdvözöl és elismerő sorokat, hogy mekkik ilyen kedves és szép otthon birtosított.

Egerben a Franci-féle vendéglőt, házzal együtt, örökáron megvette *Steiner János* egeri és utóbb miskolci jőhrévű vendéglős. *Steiner kártársunk* az üzletet teljesen átalakította, több helyiséggel kibővíttette

és a modern igényeknek megfelelően rendezte be és nyitotta meg.

Fejes László ismert fővárosi vendégloca a VI. kerület, Gömb-utca 96. szám alatti Gregoris-tele vendégloca megvevte. Fejes kartsársunk az újonnan berendezett üzletét jó konyhájával és boráival rövidesen jól föllendítette.

Jávayán (Gömör megye) a fürdőkerület vendégloca **Seper János** nagyszabású főpincér kibérelte. Új vendégloca kartsársunk üzletét újvevő fogja átvenni, amikor is azt a mai kor igényeinek megfelelően rendezte be.

Renováció. Miskolcon a Grand-fogadót **Vámos Jenő** kartsársunk egész újan berendezte és ugyanakkor a kávéházat is kibővítette s ezt is új modern felszereléssel látta el. Az ánnepélyes megnyitás a múlt hó 22-én történt.

Új fogadó. Nagy József baranyasellyei vendégloca új fogadót építtetett s annak új szobáit, mint étermi helyiséget modern szög felszereléssel látta el. Az ánnepélyes megnyitás e hó elejével történt.



Központiroda:

Budapest, V., Kálmán-utca 15.

Telefon: 141-83.

VÁGÓPAD

14-18 bűkké vagy tölgyfából, bármilyen méretben eladó.

Nagy Imre, Bakonyánána.

Uzsonna és esti hangversenyhez

szalonzenekart vagy quartettet ajánl

WEBER BÉLA

imprezárú, zenekari ügyőksége

UJPEST - „Vigadó“

mérésként szerződési feltételek mellett. Előleg v. ügyőki provizó nincs. Elsőrendű erők nagy repertoírral.

Zenekarokat vidékre szintén előnyös feltételek mellett elhelyez.

Áltás a szervenőkné a világhírű városigeti szénsavdus

„ILONA“

Artézia ásványviz.

Bort, étvágyat, kedvet javít. Gyomorrontást, bú, haragot elhárít. Házhoz szállítja

„ARTÉZIA“ R.-T. BUDAPEST.

TELEFON 50-72.

Balatonbogláron a vasutállomásnál lévő nagy kiterjedésű modern fogadókat **Biró József** kartsársunktól **Kertész Adolf** nagytalánál fogadós vette át. Az átvetel a múlt hó elejével történt.

KERÉSTETEK. T. olvasóinkat kérjük, hogy az alább keresett címek hollétét, kartsári szívségéből, a megadott órajutól egy lev.-alapon közöljék. **Jadrók Ferenc** éternősi hollétét (Pöstyénben volt) kérj tudatni egy lev.-alapon **Kabik** Venc főpincér Vinkovec, Lechner-fogadó.

Simegh Jenő főpincér hollétét kérj tudatni egy lev.-alapon **Simegh Gyula** főpincér Eger, Kaszinó-fogadó.

Tengéz Péter, a temesvári Koronahere-fogadót főpincér hollétét kérj tudatni **Vertner János** B.-csaba, Fiume-fogadó.

Orosház a Magyar király fogadó változatosan ment át. — Ugyanis tulajdonosa **Szabó Imre** kartsársunk egész újan renováltatta és a mai modern igényeknek megfelelően rendezte be.

Förő Ferenc volt nagyatádi vendégloca a VII. Kazinczy-utca 10. sz. alatti vendégloca átvette és azt ez alkalommal újonnan renováltta és rendezte. Az ánnepélyes megnyitás a múlt hó 20-án történt.

CSALAD ÖRÖMÖK. Rebling Gyulát, a kaposvári Turalfogadó főpincérét derék neje egy egészséges fiúbabával ajándékozta meg. Az új hospoljár **Gyula** és **Sándor** nevet nyert a keresztelésben.

Fleischmann Imre zalaezereszt főpincérét szíves emelkedett a létszám és pedig egy leendő detek katonavitézét. Az új honfi **Sándor** és **László** nevet nyert a keresztelésben.

Mezőkövesden a Korona-fogadót megvett **Kovács Sándor** volt ózdi vasvári vendégloca. Kovács kartsársunk új üzletét a mai igényeknek megfelelőleg egészen átalakította és új, modern berendezéssel látta el. Az ánnepélyes megnyitás a múlt hó elejével történt.

SZEMELYI HR. Schwarz Zsigmond, a Visontai és Mátrabegyaljai szőlőtelepek fő-vezetőiréség volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyösről **Buda-pestre** (VII., Damjanich-utca 38. földsz. 4) helyezte át. Visontaméntránuk volt ügyvezető igazgatója, ki a vendégloca érdekéket mindig a legmegelőbbben pártoltta s ezért azok körében nagy közzelvettségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összeköttetésekkel rendelkezik s a kartsársárok borok beszerzésétől továbbra is szívesen és díjtalan tanácsosál jól rendelkezékre.

Miskolcon a Balaton-kávéházat ismert tulajdonosa, **Márton** Endre egész újan átalakította s a mai modern igényeknek megfelelően rendezte be. Új szép kávéházat **Márton** kartsársunk ugyancsak új: „Emke“ címen, a múlt hó közepével nyitotta meg ánnepélyesen.

HELYVAL TOZÁSOK. — **Bádn** Jenő Oravicabányán a Korona-fogadót fop. állását foglalta el. **Zsolnán** az Ur-fogadót fop. állását **Kolozs** Előd foglalta el. **Melleite** **Tóth** János mint segédfop. nyert alkalmazást, **Siklóson** a Központi kávéházban **Sebestyén** József a r.-fizetőp. állást nyerte el. **Rudásóvason** Jenő fő-szent-lőrincen a vasuti vendégloca fop. állását foglalta el. **Trián** Miklós Nagyváradon az Orosház-vendégloca fop. állását töltötte be. **Miskolcon** a Pannónia-kávéház fop. állását **Honig** Jenő foglalta el. **Melleite** mint fizetőp. **Mát** ősi József s mint segédfop. **Ling-hoffer** Lajos, **Redler** György, **Somta** Jenő és mint telekár **Mátrai** János működnek. A Kisgupa-éterem fop. állását **Tóth** Kálmán tölti be. **Melleite** mint éh. **Iner** János és **Esze** István működnek. Az Abazsza-kávéház fop. állását **Maninger** Lajos foglalta el. **Egerben** a Széchenyi-fogadót fop. állását **Tótkázi** József tölti be. **Melleite** mint segédfop. **Felher** Ferenc és **Fehér** László működnek. **Varga** János a fűzesabonyi vasuti vendégloca (III. oszt.) fop. állását tölti be. **Fülep** Ferenc Fehérteplomában (nem Veres) a BÉCS város-kávéház fop. állását foglalta el. **Melleite** **Maurer** M. János mint r.-fizetőp., **Tordai** Ferenc segédfop. és **Polák** V. Árpád éh. nyertek alkalmazást. **Höllitsch** János (eleget téven a hon-és katonavitéz teendőknél) Győrben a vasuti vendégloca (I. - II. oszt. éter.) fop. állását elcigálta. **Melleite** **Trubnitsch** Mihály és **Talács** Ernő éh. mint segédfop. **Kaposváron** az Erzsébet-kávéházban **Pintér** Alajos és a Vasuti éteremben **Bódis** János nyertek alkalmazást. — **Hornády** Mihály Komáromban a Központi fogadó szobafop. állását tölti be. — **Arad** (P.-együleti éter.) Lippán a József főherceg fop. állását **Schermayer** István töltötte be. **Arcon** a Hagenmacher-sör-szármakban **Molnár** Sándor mint éh. és **Friedmann** Izidor a Vadászúrt-kávéházban mint segédfop. nyertek alkalmazást. **Mandel** Jenő az Ujvilág-kávéház fop. állását töltötte be.

ORIENT SZÁLLODA

Budapest, VII., Rákóczi-ut 42. sz.

Újonnan átalakítva, szép szög olcsó szobák 3 K-tól kezdve, konyhával, fürdővel, szög, ánnepélyes rendezés, ánnepélyes rendezés, ánnepélyes rendezés, ánnepélyes rendezés.

SCHAAR G. szálló-bérlő

Böccögő József „Korona“ és „Buda-pest“ fogadóját és „Abazsza“ kávéházát, Miskolcra. Kávéház, elsőrendű étermek, sörcsarnok. Magyar konyha, kitűnő borok.

Önkéntes árverés.

A sopronmegyei

Lócson a nagyvendégloca f. évi december hó 14-én

haláleset miatt, önkéntes árverésen eladatik.

Közelebbi felvilágosítást nyújt a tulajdonos

özy. **Mikó Gyuláné** Lócs, Sopronm.

Régi jó hírnevű

és jó meneteli

szálloda és vendégloca

rendezett tanácsú városban, teljes berendezéssel és pincészetével, betegségi és családi okok miatt azonnal eladó — Cím a kiadóhivatalban

Elismerő nyilatkozat.

Tekintelve **Horváth Ferenc** úrnak **Szeged**. Szívesen kijelentjük, hogy a konyhánkra évek óta állandóan ön által szállított paprikáival minden alkalommal teljesen meg voltak elégedve; a paprika igen jó keletkezésű, szép szögű és nem erős. Az őt paprikáit, mint tiszta jó árut, bármikor ajánljuk.

Szeged, Tisza-parti **Turkóczi** **Ferenc**, „Tisza“ nagyszáll. 1. 4.

Uj, pikáns

parmezan-sajt

mely sokkal jobb, olcsóbb, mint az eddigi használatban levő, azonkívül még az a cöllye is megvan, hogy nem kell külön reszelni. Az új parmezan egyuttal kitűnő sörájt, mely a sörfogyasztás előmozdítására, nagyon alkalmas. Ajánlom t. kartsársámnak ezen szögű előmozdítását tenni. Ára 1 kg-ig 315 korona, 5 kg. rendelésnél kg-ig-ent 260 korona utánvétel bérmentes szállítom.

Rendelést cím:

Vermes Dávid vendégloca **Karácsonba**.

Egy vasuti vendégloca

építetekkel együtt örök áron eladó.

Komoly szándékú vevőkné a címet megadja a kiadóhivatal.

1-4

EGYRŐL-MASROL.

Hafogás.

Gombaházán a „Fürge fülű” kocsmában délutáni rendes kártyapartnerek voltak Kisdobosi Kelemen pincér-magánzó (ki Gombaházán örökölt és — nagyon okosan — nyugalmoba vonult) és Svarcvári Sámson marhakereskedő és akuszt. Hol márjást játszottak, hol huszonegyest. Egy pénteki napon is huszonegyestek, mely játékban tudvalóvén hol luccsolt az ember, hol nem. Svarcvári is luccsolt, de nem mondta be, hanem — szokása ellenére — bevárta, hogy partnerje is elfuccsolt. Az el is luccsolt. Aztán, amikor Svarcvári elvinni akarja a bankot, amaz megnézi — szokása ellenére — hogy mennyire van? Hát uramfia, annak is fuccsa van. — Tyűh, a dáromdiromját! Persze kitört a patália és a patáliában Svarcvári kupán érintet partnerjét. De már aztán erre kint is volt és futott, futott a nagy utcán végig és Kisdobosi utána. Az előlút borzasztón félt, hogy az a bölömbika erejű Kisdobosi beéri, és egy szűk utcán, közvetlen a nagyvendéglő mellett, hirtelen bekanyarodott, hogy — sötétes lévén már — a kergető szem elől tévessze. Az a kis utca pedig jó mélyen volt s az előző napok esőzése folytán teljesen megtelt vízzel és — zsupsz, Svarcvári ennek a tengervíznek nyargalt neki nagy sebesen. Mit tehetett mást, — elkezdett a vízben uszni.

Mindezt pedig látja Látós Palkó, Látós nagykosmárosnak borzasztó nagy impoztor fia és beszalad az apjához, ámdé ezt nem találja, hanem az ott iddögölő Harapi kántort invitálja nagy lelkesedéssel: — Tanító ur, egy borzasztó nagy hal uszik a vízben. Az istenért, tessék sietve jönni és fogjuk ki azt a nagy halat!

Tel-elő.

— Kortyánó, —

Megyünk már neki a ténk, Szállodgál lassankint a hó...
Havas, fagyos időben bent
Lenni ilyenkor oh mi jó!
Hol pattog a tüz s a kályha,
Árasztja szerte melegét;
— Somlyáival tett kancsó —
Éreteti pompás hevét... Bala...

Kénszeleket.

A valódi jó bor — méness, somlyai stb. — olyan, mint az akaratos mennyecske: nehé leve banni.

A jó bort ismerni, a jó assonyot szeretni és mindkettőt kezelni kell tudni.

Eladó és bérbeadó

jómeneteli kávéház,

mely 50 év óta létezik egy 60 ezer lakosú szab. kir. városnak a legjobb körpontján. Cim megtehető a kiadóhivatásban. 1—3

Alkalmi vétel.

Tatán, a beváros forgalmasabb pontján, Fűrőd-utca 16. sz. alatt lévő s önoman épült sarokház, melyben már több mint száz év óta vendéglő van — hálfélszet miatt, az italmérsélt'erttel együtt, — olcsón eladó. Az épülethez tartozik 8 nagy szoba, — szép tágas folyosóval körüli — 2 konyha, 2 éléskamra, 2 nagy pince, 3 istálló és egy nagy és szép gyűmölcsös-kert. A telek nagysága 1050 (terelőtlen) négyzetöltszet tesz ki. Bővebb: a Vendéglő Tatá, Fűrőd-utca 16. 1—4

1908. Ó-hor

kitűnő badacsonyi, — eladó.
(Az e-adást egy fővárosi vendéglő-
nek túl nagy mennyiségben való
borvétele teszi szükségesé.) :- :-

Cim megtehető a kiadóhivatásban.

A budapest-zimonyi fővonalon

közvetlen a vasútállomás mellett egy jó forgalmú és jól berendezett vendéglő eladó. Az üzlethez tartozik: egy borivó, egy billárd-szoba, konyha, éléskamra, pince, lakószoba. Ezenkívül van a vendéglőhöz tartozó egy nagy épület, amelyben: 2 üléshelyiség, 2 lakószoba, konyha, éléskamra és még egy nagy kamra (spájz), szép léves-folyosó, nagy pince, nagy istálló 12 lóra, nagy kocsiszín, jégverem — egy jóforgalmú szikvizgyár, mely a községben és nélkül áll. Fenti üzlet és épületek 600 000 ft területen fekszenek és ehhez még egy jó félhold oltvány szőlő tartozik. Érdeklődők forduljanak a tulajdonoshoz: 1—4
Buzi Lajos Csengőd, Pestm.

Vendéglősök figyelmébe!

A termelők megbízásából közzétesszem, hogy **Sioagárd** községben (Szekezárd mellett) nagymennyiségű (60 — 70000 hl), 1912. és 1913. évi termései tisztán kezelj, jó minőségű, többnyire **kadarka fehér, kevesebb siller és rizling-bor** van az egyes termelőknél eladó.
Az árak 38 — 48 fillér a szekezárdi vasútállomásra szállítva. A termelőknek az a céljuk, hogy tisztességes kiszolgáltatással állandó vendéglős-vevőket szerezzenek.
Megkeresésre bővebb felvilágosítást készséggel adok:
Danócy Géza s. Jegyző sioagárdi lakos.

NEVEZÉSENEVEZÉSENEVEZÉSENEVEZÉSE

Nagyvárad város tanácsának árverési kiáltóközlésétől.

22627 913. sz.

Árverési hirdetmény.

A város tulajdonát képező Apolló-épületben lévő **kávéház** s ehhez tartozó mellékhelyiségek bérbeadása céljából

1913. évi december hó 18-án, délelőtti 10 órakor

a Városháza bizottsági termében árverést fogok tartani. A bérleti idő **1914 május 1-től** kezdődik és tart egymást követő 6, esetleg 10 éven át. A kikéltási ár 20.000 korona évi bér és az árverési feltételekben körvonalozott egyéb mellékszolgáltatások.

Árverelni szóval vagy írásban, zárt ajánlat után lehet. Bánatpénzül a kikéltási ár negyed része, vagyis 5000 korona teendő le készpénzben vagy óvadékképp értékpapirokbán. A bánatpénz zárt ajánlat esetén ahhoz csatolandó, szóbeli árverelők pedig az árverés megkezdéséig tartoznak alulírott árverési kiáltóközlés elnök kezéhez letenni.

Zárt ajánlatok a fent kitett határidőig alulírott kezéhez adhatók be. Árverelőket tett ajánlatuk azonnali elnehen Nagyvárad városát csakis az árverés eredménye fölött hozandó határozatának jogerőre emelkedésével kötelezi. Árverelők annak elismeréséről, hogy a feltételeket ömserik s azokat magukra nézve kötelezőknek elfogadják, az árverés megkezdése előtt aláírni tartoznak, zárt ajánlatukról részéről pedig ez a körülmény az ajánlatban világosan kitéendő.

Az árverési feltételek alulírott hivatalos helyiségében a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Nagyvárad, 1913 november 2-án.

Komlóssy József
elnök

Bérbeadó nagyvendéglő

Az **Első vágseyllei takarékpénztár** a tulajdonát képező, a tőttér legforgalmasabb helyen fekvő

nagyvendéglő épületét

a hozzá tartozó mellékhelyiségekkel és vendégszobákkal együtt **1914. évi január 1-től** bérbeadásra hirdeti.

Bővebb felvilágosítást nyerhet a fenti Takarékpénztárban.

Herzka, Halász és Berger

Vas- és rézbortgyár o Alapítattott: 1886.

Gyár, tóda és
mádati hely: **BUDAPEST, V., Lipót-körut 8—10.** Telefon
34—98.

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő
berendezésekben.

Elvállalunk komplette szállodai berendezéseket
kedvező fizetési feltételekkel. :: ::

Költségvetés-árjegyzék ingyen.

Kortyantó.

Felkelés előtt.

— Tanító ur kérem — szólítja meg a
Látós nagykozmáros kis fia a nélkül
pityázgató Harpai kántort — mit kell
tenni, mielőtt valaki felkel?

— Imádkozni kell kis fiam, hogy a jó
istenek egészségben és erőben fölbreszt-
tett bennünket.

— Nem a, tanító ur, előbb le kell ke-
lődni! — mondja az a táskeletejére való
Palkó gyerek.

Különböző ohajok.

— Ha én Bacchus volnék, anyai borj termes-
tenék, hogy még a kacsák is borba fürdhetnének.

— Már én csak azt cselekedném, hogy inkább
kácsapencsényvel élnék, és csak anyji jó bor ter-
mesztanék, — de finoma! — amennyi a kacsákra le-
csusztanék, — véli egy másik, szegény borivó.

Különböző vélemények.

— Bende, ha neked egy vendég két krajcár
borralval helyett két rossz gombot adna, mi volna
a véleményed?

— Az, hogy az illető egy smucig — ur. És
neked?

— Nekem a véleményem az volna, hogy az illető
egy nagyon szegény snajder-majster — mondja a
Sanyi boros.

Rozsnyón (Gömör m.)

az 50 év óta fennálló, elsőrendű és jöbőnevelő
Weinberger-féle utazó-szállodát,

melyhez 12 kiadható szoba, étterem, kávé-
ház és külön jó kocsmá és egyéb minden
szükséges dolog tartozik, — teljesen beren-
dezve, családai okok miatt átadom. Még öt és
fél évi szerződés van. Atvételez nem sok
pérez kívántatik. — Komoly vevők forduljanak
Pálffy Gyula fogadóhoz Rozsnyó.

ORIENT KÁVÉHÁZ

Budapest, VII., Rákóczi-ut 42. sz.
Kávéház tulajdonos: **Weisz Nándor.**

Modernül berendezett kávéház (négy
tekasztalal és mellékhelyiségekkel) a
főváros kellő közepén a Nemzeti
színház (volt Népszínház) átellenében.

A fogadás, vendéglős- és kávé szakmához tar-
tozók kedvelt találkozó helye. Mérsékelt árak.

Kitűnő forgalmu

éjjeli kávéház, mely villanyvilágítás s modern
berendezéssel van felszerelve, teljesen berendezés-
es — más vállalat miatt — eladós szabadságából.
Az éjjeli kávéház forgalmáról bárki hi-
telesen meggyőződhet. Az üzletnek olcsó
házára van a bárkinék biztos existenciája. Cím
a kiadóhivatalban. 6—6

Torma. Nürnbérgi édes, nemes hosszú vastag gyökér-
25 klg. 3 kor, méfem másra 14 kor., 30 klg. 8 kor.,
3 kor., szádjában ab ab Alsómslye vasuti ál-
lomás. Kemény Miklós Regeteruzika u.p. Garbócbogdány.

ELADÓ

igen erős forgalmu

és ujonnan épült vendéglő üzlet, nagy alföldi
városban. Az üzlethez tartozik: egy vendéglő,
egy étterem, (24 abondással), 3 vendégszoba,
2 lakosztály, 1 fűszer- és vegyeskereskedés, 2
konyha, 2 nagy pince, 2 előkammera, 1 fürdőszoba,
egy nagy nyitott nyári folyosó stb. szükséges
mellékkeltség. Minden egyes hely szög teljesen
és megfelelően van berendezve. — Tudakozód-
hatni e lap kiadóhivatalában. 1—3

Most jött ki a sajtó alól

az 1914-ki

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

melynek szerkesztését e hét végén kezd-
jük meg. A följelölté gátad, és minden ily
természetű kiadvány magasan föllélmő
napitárra a naptári, esillagászati, egy se-
reg közhatalmu dolog, valamint a fővárosi
„Ütmutató” — és a „Magyar fürdőki ut-
mutatója” kívül a következők érdekese és
gazdag tartalmu rovatozat közli:

1. Általános rész.
2. Törvényismertető.
3. Bor- és pincegazdaság. (Bor- és
pince-kezelési teendők.)
4. Konyha.
5. Vendéglősök albuma.
6. Szépirodalmi rész. (Szórakoztató.)
7. Különböféle közlemények. (Hásmozs
tudnivalók.)

A Vendéglősök Naptára ára: 2 kor. 50 fill.

Megrendelhető:

Fogadó kiadóhivatalában
Budapest VIII., Rákóczi-ut 13. sz.



Ma már minden vendéglősnek

alkalma nyílik közvetlenül a bortermelőktől be-
szerezni a borszőcséget, mert nagyobb bor-
vidéken egész éven át, rendelkezésre áll a ve-
vőknek, minden mennyiségű és minőségű bor.
Kérem tehát, próbálják meg és rendeljen általam,
már 300 literrel kezdve szállítok közvetlen a
termelőktől **utánvétellel**

fehér- vagy siller bort K 34.—
faj fehér vagy vörös „ „ 50.—

Tauszig Ignác
szekszárdi bortyűzők

PAPIRSZALVÉTA

1000 drbnként 4.— Szállítja a Fogadó könyv-
nyomda Budapest Szentkirályi-u. 34.

Eladó vendéglő.

Dunaföldváron (vasuti és hajóállomás)
lévő

igen jó forgalmu vendéglő

kiterjedt kőszülettel, bérkocsai-parral, szabad
kézből eladó. Ügynökök kirárua. Komoly
ajánlatok „Nemzeti szálló kezeslése”,
címe Dunaföldvár (Tolna vármegye) inté-
zendők.

Uradalmi fajborokat

szállít és
közvetít

SCHWARTZ BÉLA borügynök
NAGYDROG (Tolna-m.)

Nagy kényelem, megnyugvás és pénz-

szerezheti be boralkalásáért. □□□□□

szerezheti be boralkalásáért, mert jöhírű
vendéglősöknek különösebb pénzbefek-
tetés nélkül biztosított és szállított egész
éven át olcsó árban a legkiválóbb és leg-
megbizhatóbb urasági és szövet-
kezeti pincék új (és ó) fajborait. □

As ország legnevesebb borvidékeken országos híré
szőlőben termelt zamatos, későn szüretelt hegyi
és homoki borok állanak rendelkezésre. □□□□□

A borok mindenütt közvetlenül az ura-
dalmak, illetve szövetkezetek pincéiben
kiválthatók és lepecsételtetik. — At-
vél szükséglet szerint esetleg egész éven
át, kevés foglalással. — Közelebbi értesíté-
ssel készséggel szolgál az eladási megírtat:

SCHWARTZ ZSIGMOND (v.a. gyűgyösi Vi-
sontamára-szűlöleplete borítók. Gyűy. igazgató). —
Lakcim: Budapest, VII. ker., Damjanich-utca 38 földsz. 4.
A szállítgat borok mennyiségétől, színektől, fajának megnevezésé kértetik.

Papirszalvéták

legütűyosabban rendelhető a Fogadó-könyv-
nyomdában Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Nektograf

lapok, ténták, készletek stb. az étlap-szakszorosításhoz való cikkek legelőszobában beszerezhetők a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Átadó vendéglő

A felvidék egy igen előkelő székvárosában betegeskedés és nyugalmomba vonulás miatt egy **jóhírnévű vendéglő** teljes berendezéssel átadó. A vendéglő az „Úri kaszinó” épületében van, mely következő helyiségekből áll: Egy szép hatalmas **étterem**, egy **kiadó étterem**, **12 vendégszoba**, magánlakás, személyzeti lakás és kitűnő mellékhelyiségekből. Villanyvilágítás, méréseltűlzetbér. Az átételhez nyolcezer korona szükséges. Cim a kiadóhivataltban. 4-4

Fogvájók

a legjobb kárpáti fából, különféle minőségben és kivitelben, legelőszobában szerethetők be a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Szálloda bérbeadás vagy örökáron eladása.

Zircen (Veszprém megye) Hattyu-szálloda teljes berendezéssel és felszereléssel hosszabb időre **bérbeadó** vagy **örökáron eladó**. — Bővebbet **Hattyu-szálloda, Zirc.** 2-3

Az Alföldön

magyar nagyságú egy 50-60 ezer korona évi forgalommal bíró kocsma, nagy portával, sok épületekkel, piac-terfő közepén, 7-8 ezer korona árúkezelés és berendezéssel, halálöszt miatt **potom áron** — 25 ezer koronáért — megvehető, melyhez a sógyár 10 ezer koronával hozzájárul. Ugyan ott egy másik vendéglő részére, ahol italtól évi forgalom 20-24 ezer korona, 1000 korona óvadékkal kimerő keresetű, továbbá egy setakerti kiránduló-vendéglő nyári és téli épületekkel, teljesen berendezve, ahol csak sósóból 400 liter és 80 kg. hordós fagy, alberletbe 3 éve kádó vagy kímérőnek átadó. Ajánlatok Kovács Gábor kereskedő Gyoma küldendők. 2-3

Szálloda bérlet

Hűvösvölgyi végállomásnál újonnan épült 33 szobás szállodat, **vendéglő-helyiséggel** nagy angol parkban, hosszabb időre bérbeadom, nagyobb tökével rendelkező szak-képzett egyénnek. — Bővebb felvilágosítást Heil Vilmos tulajdonos ad: Budapest, I., Attília-utca 39. szám.

Délmagyarországon

egy élénkforgalmu városban egy, a legforgalmasabb helyen fekvő, újonnan épített, a mai korszaknak megfelelő

kátrüdvölvi összekötött vendéglő haláreset miatt **azonnal eladó** vagy **több évre bérbe adandó**. Cim megtudható e lap kiadóhivataltában. 3-3

Keresek jó

meneteli vendéglőt elszámoltára 1000 korona biztosítékkal. Bérbe is kívénnek ehhez hasonló jó üzletet, melynek forgalmát megismerve, veendő is lennék. Cim: **Buri Lajos Ócsád** (Békés m.)

Egy szép és forgalmas

fogadói üzlet, a Tátravidek egyik legszebb városának (megyei székhelyen) első és versenyteljesi fogadója, más vállalkozás miatt eladó. — Az üzletnek erős konyhai és italforgalma van, ami nyáron, amiód a tátrafürdőkhöz legelőszobák költésége a fogadó és tágas éttermi helyiségeit állandóan zafuoltság tölti meg, — meghatszorozódik. Vételhez 25 ezer korona készpénz szükséges. Csakis komoly reflektánsoknak megadja a címet a kiadóhivatalt. 2-4

Vendéglői és kávéházi cikkek

olcsó beszerzése

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

Szállítja a következő cikketek:

Fogvájókat a legjobb kárpáti fából minden kivitelben és minőségben.

Amerikai fogvájók, egyik vége gőmből, a másik vége hegyes, a jelenkor legjobb fogvájója.

Szivarszínházakat egyszerűen és kétszeresen eggett szopókával, reklámyomással és anékiál.

Krétaikat vendéglői és kávéházi célra, szemes papír- vagy faburkolatban.

Dákókrétaikat, fehér, kék vagy zöld színben reklámyomással anékiál.

Dákóbőröket és bőrragaszt az összes használatos minőségben.

Írótblátoikat vendéglői és kávéházi célokra négyféle nagyságban.

Táblatüred-szivaccokat a legfinomabb minőségben közvetlenül a termelőktől beszerzve.

Erős kartonra nyomott, c-inos kivitelű, kerethe foglalt és felfüggesztéshez zsinórral ellátott táblák darabonként **30 fillérért** kaphatók.

Ma
disznótor

MA
HALÁSZLÉ

MÓRI BOR

Minden szerdán
és pénteken
HALÁSZLÉ

KARLÓCAI
ÜRMÖS

Borecet
kapható

Ma disznó-
toros vacsora

UJ BOR

PALAGNCIMKÉN bármilyen felírással dus választékban.

Papírszalvátok teljes választékban. - Nektograph-fülszerelések. - Levélpapírok, borítékok. - Vendéglői és kávéházi íróeszközök. - Pincészeti és borászati cikkek.

Menü- és asztalkártyákat egyszerű és díszes kivitelben, esetleg a kívánt szöveg szerinti nyomással.

Elfoglalva, Lefoglalva, Fentartva! feleirat, gyufatartóra alkalmazható táblácskák, csinos kerettek, két színben nyomva.

Selyempapírszalvátok a legkülönbözőbb mintákban, minőségekben és színekben.

Bon-blokkok minden színben és minden nagyságban.

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

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

Belpólyogok szelvényvel 1-500-ig számozva.

Olcsó szabott árak!

Olcsó szabott árak!



Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefantfont-teke (billiárd) golyók, dakók, sakk, domino, lignum santum-golyók, babuk, sétatokok, tajték- és borostyánkő dohánysz-eszközöket stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztorgályozása, dakók, sakk és domino javítása olcsó árszámítással, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak.** ☐**

Vendéglő és szálloda eladás.

Biharmegye Tenke községben a főpiactéren elszólt 2 évvel épült bérházamat, melyben **teljesen modernül berendezett** vendéglő, kávéház, kocsmá (depó), 15 vendégszoba, istálló, mosókonyha, stb. melléképületek, acetylen világító kazán s ezeken kívül 5 bérbeadott bonthelyiség van, bérbeadom, vagy örökáron is eladom. — Vételhez szükséges 40.000 korona.

Tenke, 1913. évi november 2-án

Ötvös Béla
fűgyész.

2-3

= Bor eladás. =

Vendéglősök figyelmébe!

A t. vendéglős urakat értesítem boraimnak kis és nagyobb mennyiségben való eladásáról. Ki-ki beszerzési szükségletét akár vagon, akár hektoszámba. Eladásra kerülnek ezáltal 1913 évi termésű, mind jó minőségű fűboraim, úgy mint: **Mész, — Fehér-Rizling, — Ezerjé, — Kávéindia és Városbor. — Árak** hektoliterenkint: — 40, — 42, — 44 és 46 korona. ... **Kitűnő törköly pálinka, kiskazánon ... szépasszony főzte, literenkint 1 kor. 80 fill. — 2 korona.**

A t. vendéglős urakat boraim természetes tisztaságáról és tiszta kezeléséről előre is biztosítom és kérem rendeléscikkkel bizalommal szíveskedjenek megkeresni.

lfj. Cséplő Gábor bortermelő
Izsák (Pestmegye.)

Árverési hirdetmény.

Alulírott zárgondnok közhírré teszi, hogy a **Szentesi Takarékpénztár** tulajdonát tévő Fröhlich-féle vasadi ingatlanon az 1913-ik évben termelt

mintegy 234 hl. újbór seprőtől és hordó nélkül, hordónkint, —

továbbá mintegy **60 mm. törköly, kádak nélkül, egy tételben, azonnali készpénzfizetés mellett a f. évi december hó 2-án délelőtt 10 órakor** a helyszínén bírói kiküldött közbenjöttével megtartandó árverésen a fog adni.

Az előárverendő bor és törköly bármikor megtekinthető a helyszínén.

Szentés, 1913. november hó 20-án.

Dr. Füst Molnár Sándor
zárgondnok.

Viniconservator

mely minden államban szabadalmazva van, védi a bort a megecsetesedés, viragosodás, barnulás s egyéb ily bajoktól.

A „**Viniconservator**” használatát a horvát-szlavon tartományi kormány helygiti osztálya 923 III/a sz. a 1912 november 5-én kelt teratában legjobban ajánlja és ugyanígy ismereti el használatosságát a zárgábi Horvát ország. vegyvizsgálati intézet és számos szak tekintély.

Föltaláló szavatol azért, hogy a „**Viniconservator**” használatánál a legnagyobb hordóiban is, ha megcsapoltatott, a bor az utolsó csöppig tiszta és kifogástalan állapotban marad meg.

Árpiapot és használati utasítást küld a „**Viniconservator**” feltalálója:

VIMPOSK MILÁN vasuti vendéglős **SZISZEK.**

SAJT

Számítalan kitüntetés

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

ajánlja
Stauffer és Fiai sajt- és vajgyárak
RÉPELAK Vas m.

Jó forgalmu, 50 év óta fennálló

kocsmá, jömenetelli mészárszékekkel, forgalmas fehérmegyei községben, országu. és vasuti állomás mellett. házzal együtt — **benne egy miut — eladó.** Tudakozódhatni **Fodor Gyula** úrnál **Székesfehérváron, Kosuth-utca 4. szám.** 1-3

Eladó fogadó.

Minden elfogadható árért betegség miatt sürgösen eladó a balatonboglári

Balaton-szálloda.

12 modern berendezésű szoba, **nagy kert, kávéház, étterem,** beszálló-vendéglő stb. **igen jó tölí és nyári üzlet.** — Bővebbet ugyanott. — **Közvetítők díjaztatnak.** 3-4

Jömenetelü vendéglő

mely egy év óta áll fenn és **nagy bor- és sörfogyasztással rendelkezik,** Kispesten, a város jobb pontján, gyár közvetlen közelében — **más foglalkozás miatt — házzal együtt eladó.** 3-4

Bővebbet: **Kispest, Rózsa-utca 51. sz.**

Vendéglősök, kocsmárosok és az ezen iparhöz tartozó összesek, csak a sajt nagyrakut, a „**VENILŐSÖG KAPITÁRAT**” horvák meg. Megrendelésre a Fügadó kiadószálatában. Ár 4 K 250.

Györsszűrő-tölcsér

Vendéglős, kocsmáros és kávéos urak figyelmébe!

Tisztelet kérésaim figyelmébe ajánlom az általam föltalált és szabadalmazott **györsszűrő-tölcséret,** mely a jelenkor legfölköltesebb ilyen készüelke. **Györsszűrő-tölcsérem** mindenféle italok szűrésére alkalmas és az a kis kézi készüelék igen nagy munkát fejt ki.

Ára **4 K 50 f.** díjmentesen utánvét mellett szállítva. 3-6

Megrendelések: VERMES DAVID vendéglős, Karánszecs intézendők.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

O borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő - RészvénytársaságaElnök: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTAN v. h. t. L. Hevesvárm főispánja.
Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Fóter, Lubyház, Új bankpalota).Sürgönyinc:
Postafiók 1. sz. Telefon 99. sz. Visontamátra0 1908—1911. évfajratu és új fajborok.
Pecsenye, csemegé, szanorodni és asszu-borok.Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei:
Beültetett terület 540 hold. Evi termés 12,000 Hitr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos árban, idejékorán való biztosítása céljából.

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

Budapesti képviselet

Zala- és Somogyeczei képviselet:

Erszébetfalvai képviselet:

X., Bányai-utca 12. Polgár Dávid és Tarsa urak, Budapest I., Fehérvári-ut 39. Lauer József ur
Telefon 122-41. Telefon 144—14. Telefon 144—14.

Erszébetfalva, Alkotmány-u. 4.

Ezenről több kiváló orvosi és tudós ajánlja!

1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi tudósok körben sajnálhatták azt: Lukácsföldi KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!

Kristályforrás vasmával telített ásványvíz hasznos ital *ételdiagnozikának és enyhítésnek* *nehézségeknél.* A legtisztább és legerősítősebb asztali és borvíz. — Hathatós *szomszédilapító.* — Vidékre és külföldre *juvencimentes* szállítás. — Kéren árjegyzése. — Szociális- és méltósági töltés is rendelkezés, mely hasonló *enyhítő* folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket. **Szt. Lukácsföldi Kutvallalat Budán.****Borbetegegnél, hordókezelésnél**
(és tisztításnál) szükséges előírásokra nére teljes ismeretést nyújt a „**VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA**” mely a „Fogadó” előfizetőinek kor. 2.50.**TÖRLEJ**
TALISMAN
CASINO RÉZERVÉEzeken a borok mellett, kiváló a nagy létszámúak és más-
deu cikkeknek a FOGADÓ-ban
hirdetés erejéig várom.**Vendéglősök, kocsmárosok és
kávésok figyelmébe!**Üveg és porcellán árak nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók
ifj. GRÜNWARD MÓR
üveg- és porcellán nagy raktárában
Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6.
(a Ferenc József-ház közelében.)**Triumph Írógép**

A legújabb, legjobb és legalkalmasabb írógép, melyet kitűnő praktikus volta és könnyű kezelése miatt alkalmaznak ugy a külföldi, mint a hazai

fogadóknak és éttermeknek.A fogadók, vendéglősök és kávéházak írógépe a **Triumph-írógép.**

Megrendelések intézőndők:

Írógépeket terjesztő és kölcsönző vállalat**Löwinger és Lantos**

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 29. sz.

Étlápirásra (magasabb éttermek) és minden üzleti levelezésre a „Triumph” írógépet használják.

Pincérek figyelmébe!Fő- és fűzőpincérek, kiknek *oldal-zseblárcs* (papírpénz), vagy (apró- és ezüstpénz számára) *pincértáskára* van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljáról egy darabból készült. — a legújultagossabb árak mellett — szerezhetik be:**Moldán Vilmos** *szerköltygyárosai, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. Központi városházánál.* — Képes árjegyzék bérletre**Ásványvíz-központ SOROKSÁRON**— Budapest bizsomszedságában —
Tulajdonos: **Pillmayer Ferenc.**
T. Karlsruhain, a vendéglős és kocsmáros urakat értesítsem, hogy egy jól felszerelt ásványvíz-nagyraktár létesítettem. Az „Ásványvíz-központ” című nagykereskedési raktárunk mindenmennyiségben ásványvíz van s helyben és a környékbeli községekbe házhoz saját kocsiokon s a távolabbi vidéki rendeléseink vasuton történik a szállítás. Rendelések pontosan lesznek teljesítve. A t. kártárs urak támogatását kérve vagyok
Kiváló tisztelettel
Soroksár, 1913. október 1.
PILLMAYER FERENC.**Vendéglősök Naptára**♦♦♦♦ A napokban jelenik meg ♦♦♦♦
az 1914-kimely a naptári részen és a fontos közérdeklő cikkekkel tartalmazó **Általános részen** kiváló tartalmazzani fogja a fogadók, vendéglősök és kávéiparral kapcsolatos**törvények** ismerettségét, **Bor- és pincegazdaságunk**, „**Konyha**” — **Hasznos tudnivalók**, **Szépíróadalmi rész** — stb. fontos és közérdeklő részleteit.A „**Vendéglősök Naptára**” átirásában bekötve jelenik meg **3. kötet** 2. kötet 50 fillér. Megrendelések**Fogadó kiadóhivatal Budapest, Rákóczi-ut 13.** intézőndők.**ERRMANN J. L. R.T.**es. és kir. udvari szállító
1819. ében alapított országos szobák. Alpacca-
Chinaeszt- és fémáru-gyárának főraktára:
BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.
(Raktárak: Bécs, Gráz, Prága és Triestben).
Nagy választék
legszolidabb kiviteltű tárgyakból **Szálladók, Vendéglősök, Kávéházak és háztartások részére.**