

FOGADÓ



1913 december 15.

A MAGYAR FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KOCSMAROS ÉS KÁVESIPAR, A BORGÁZASÁG ÉS IDEGENFORGALOM ÉRDEKEIT KÉPVISELŐ SZAKLAP

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

Szerkesztő és lapfajdos: **FLÓR GYÖZÖ.**

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

TARTALOM:

A vasárnapi munkaszünet és a szociológia.
Hivatalos rész: Országos Vendéglős Egyesületi közleményei, Sorkézf. Vendéglősök és kocsmárosok Inar-tarsalata közleménye.
Társalati élet.
A magyar konyha.
A jatekbanok és az idegenforgalom.
Különféle közlemények. Bolognai újságok. Vízre utazások. Hy-munkák. Az oroszok utazása. Víz-munkák. A Hotelier és Brocher-og. Vízalmai. Idei naplók. Budapesti újságok. Idei és cikkei-zeke. Borkészletai tanulmányok. A pin-cemmaközvetkezők és egyéb-zeke.
Bottaladó emlékek. Apponyi Albert gróf és a bar. Hunga-duk-mat lelek. Munkák. A nők és a vasárnapi kocsmárosok. Az idejeli konyha. — Gúnyos Lapok. Tarka-ior. — Magyi-főle foliák. — A-pérek. Pár a rem. márt. Gyáze-rovat.
Sokirajz. Adalok.
Hazaszo Tudasítók.
Cselté Hírrel.
Egyrül-másról Cságy mellett. (So-mogyi I.) Elhamarkodott fűhába-rodok.
Szerkesztői hírek.
Hirdetők.

Vendéglősök és kávéosok figyelmébe!

A Csurgói Tej kivétel

mely mint ilyen, egyedül az egész monarchiában, ajánlja egy évi jóállással tartós és biztos hatású tejterméket lemez dobozokban legemlése elzárva és pedig

la sterilizált habtejszín,
la sterilizált és homogenizált kávétejszín,
la sterilizált és homogenizált teljes tej,

A sterilizált habtejszín a legjobb felföldi száraz-ma-rha tejből ered. — A tejfő felületen tiszta, idegen anyagotl mentes és évekig eltart, igen alkalmas hab-tejszínnek. — Kérjen ár-jegyzéket és használati utatást.

TEJKIVITEL társ. k. k.
CSURGÓ (Somogy megye).
Telefon 22.

József főherceg kamarai szállítók

Seifert Henrik és Fiai

csász. és kir. udvari tekeasztalyárosok
a román, a bolgár, a szerb és a persza sah űfelségek udvari szállítói.

Csász. és kir. szab. jégsekrengyárosok.

BUDAPEST, VII., DOB-UTCA 90. sz.

Ajánlják legujabb és legjobb szerkezetű amerikai légkörforrású jégsekrengyeiket, melyek eddig a legkéleltesebb hűtő-eredményt igazolták.

Polgár Sándor
fajszövő
uradalom Heves

Előbéd: **Majzik Viktor** Hevesvármegye alszabla, **Dr. Visontai Soma** ügyv. tanácsos, **Kontra László** eszperes-példos.
Bellelté: **500** híd **1913.**
Szigony: **POLGÁR TELEP. HEVES.**
Ezerharom telefon: **HEVES 10 sz.**

Vendéglős urak figyelmébe!
Idei termisz, kitégen sikeresen **fejlesztés** képtelen, előbédesez (főképpen **4. sz.** **december** végéig) alábbi borítókban (igazából 100 liter) vételezni a következő, arányosított áránál **kevesebb** árak mellett **posztolók** 1. évünk rendelkezésére.
Nódt és villogás siller **55 - 50** **0** **borok nagy**
Nemesítés **60 - 56** **választékban** **Burgund** **65 - 60** **60 - 70**

Rendkívül alkalmi borvásári!
Ezerharom telefon: **HEVES 10 sz.**

“FOGADÓ” KÖNYVNYOMDA ÉS LAPKIADÓVÁLLALAT

Vendéglői és kávéházi nyomtatványok nagy raktára.

Elvállalja: Névjegyek, esküívői értesítések, körlevelek, folyóiratok, árjegyzékek, művek, évi jelentések, ípartársulati, ügyvédi, hivatali, ipari, kereskedelmi és az összes **fogadós, vendéglői és kávéházi** nyomtatványok u. m. — étlapok, borjegyzékek, konyha-, sőtés és kávéházi ívek, menük, asztalkártyák, berleltetések, szabajelentések stb. nyomtatványok kifogástalan elkészítését.

BUDAPEST VIII., Szentkirályi-utca 34

Telefon: **JÓZSEF 39-70**

Vendéglői és kávéházi cikkek olcsó beszerzési helye.

A vállalat szállít, Budapestben hához kihordva a vidékre utánvét mellett: **fogványot, szipkát** (cégnyomással is), **hektographtapokát** (minden színben), **kártyatáblát**, **kerítet**, **szívességet**, **dílo-kéretet**, **dílo-kéret** a ragasztót; — **papír-szalvétát**, **szalmaszálakat** (fűrisztók szárcsóléséhez), **mindenféle** sőtés-, konyha-és kávéházi íveket, **bon-blokkokat**, **bütyökréket**, stb. stb.

Üzleti berendezés

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

Szent Margitszigeti Üdítővíz

A legkiválóbb szénsavval telített ásványvíz!
Mi it asztali 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, chinaezüst árut **VESZ és ELAD**
Braun Gyula Budapest, VII., Sip-utca 14.

Már ön is tudja

! hogy rendezészerűen készült tollkabátok,
valódi himalaya-szővetből, kétsoros és
lörd fazonban; — valamint férfi-, fiu- és
gyermekruhák, átmeneti kabátok, közis-
mert elsőrangú kivitelben kizárólag csak

HELLER JAKAB

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

Küln 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 jelent meg.
Ára diszesen bekölte 2 kor.
50 fillér.

□ Vendéglősök és kocsmárosok csak □
Vendéglős-Naptárt rendeljenek.

Fogadó kiadóhivatala Rákóci-ut 13.

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

tisztelettel értesíti úgy a t. szállodás-vendéglős és kocsmáros urakat,
mint a n. é. vevő közönséget, hogy **Budafokon, Diófa-utca 7.**
sz. alatt — Sör- **fiók-pincét** létesítettünk.
háza-utca sarkán —
Raktáron tartunk több évjáratú kitűnő minőségű **jászberényi**
fajborokat, amelyeket tagjainak saját termésű fajszejősből szüretel-
tünk, tisztán kezelve, a legtermészetesebb úton, mérsékelt napi áron
hoznak forgalomba.
Jászberényi Bortermelők Első Pincészövetkező mint
Részvénytársaság Budatoki Fiókja Budalok, Diófa-utca 7.
TÓTH JÁNOS üzletvezető.

Brunovszky Károly
hygienikus játékkártya
tisztító intézete
BUDAPEST,
Szeveny-utca 16. sz.



Nyilvános kötelezvény.

Mintán bebizonyítottam a tisztelt vendéglős
uraknak azt, hogy rossz évjáratokban is lehet
jó bort termelni, ha a szőlősgazda elhalasztja
a szüretet novemberre.
Most az idén pedig olyan újborot ajánlok,
amelyek a múltja október 30-án lett szüret-
telre és a must cukorkája 18 fokos volt a Klos-
terneuburgi mustmérőn és az alkohol vagyis
szesztartalma legalább 11 fokos Maligand bor-
szesztűrére szertel.
Vjárom a tisztelt vendéglős uraknak az én
különös-hordóban az **Kiskunmajzai állomás**
50 fillér árban. **Próbaképen** egy hektoliter is
küldök. Ezen újbor kiválósga valósgos szenző-
ző. Finom, édeskes zamatos. Rízling-borszá-
llító tisztára jeltve. Szállítók csokis árnárel-
lettel
BECK MAYER
Iszpevőbörök, Kiskunmajzai,
Kecskeméti térség.

“MUNDUS”

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT
FABUTORGYÁRAK R.-T.

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

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

Mindennemű hajlított fabutor és kerti butor

Ajánlja kávéházi és vendéglői berende-
zésekre csinosan kiállított gyártmányait.



A gyors meggazdagodás titka
megtudható

Első Magyar Zeneautomata
köcsönző és eladási intézet
Budapest VIII., Rákóci-ut 14

Allanódon nagy mintaraktár!
Minden érdeklődőnek vételkötelezettség
nélküli bemutatásuk miközleében egy vilá-
gany, mint súlyra berendezett, tehát szem-
köcsönző nélküli zeneinek a melyeket
5 évi jótállást vállalunk.
Csekély havi részletfizetésekre és he-
tenkénti bemegesésre Zeneakkoos a
modern technika minden vívmánya, man-
dolin, xylophon, hegedű, stb. be van
építve. Meghívásra az ország bármely ré-
szében felkeressük az érdeklődőket.
*Pénzdobos a jár, tehát önmagát ki-
fizeti. Nincs köcsönz.*
Havibérlet 20 kor.-tól kezdve
Használt automaták félárban.



Mindennemű nyomtatványokat a legizlesebb kivitelben és jutányos áron készít a Fogadó könyvnyomda Budapesten, Szentkirályi u. 34.

ORSZÁGOS
VENDÉGLŐS
SZAKKÖZLÖNY.

FOGADÓ

ORSZÁGOS
PINCÉR
SZAKKÖZLÖNY.

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

a Székesfővárosi Vendéglők, Kávétartózkodók és Kocsmárosok Egyesülete — Veszprémi Megyei Vendéglők, Kocsmárosok és Kávészek Ipartársulata — Kassa Székesfővárosi Vendéglők, Kocsmárosok és Kávészek Ipartársulata — Borsabányai Vendéglők, Kávészek és Italmérők Ipartársulata — Brassói Vendéglők, Kávészek és Kocsmárosok Ipartársulata — Csepeli Kocsmárosok Ipartársulata, — Nádvár és Vidéki Vendéglők, Mosonmágyas és Hécsanak Ipartársulata, — Pécs-Bátanya Vendéglők Ipartársulata, — Aradi Pincér Összeváltó és Elhelyező Egyesület, — Néményvári Vendéglők Ipartársulata, — Pannóniai Pincér Összeváltó és Moson-Egyesület, — Lévárvidéki Székesfővárosi, Vendéglők és Kávészek Ipartársulata, — a Szászvárosi Fogadók, Vendéglők és Kávészek Ipartársulata, — Zombori Fogadók és Vendéglők Ipartársulata, — Reményvárosi Vendéglők Ipartársulata, — Kisménvárosi Fogadók, Vendéglők, Kávészek és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádi Vendéglők és Kocsmárosok Ipartársulata, — Sopron Alkotmányi Vendéglők Ipartársulata, — Hungaróvárosi Fogadók, Vendéglők, Kávészek és Kocsmárosok Ipartársulata, — Csongrádi Vendéglők és Kávészek Ipartársulata és a Ceglédi Vendéglők Ipartársulata.

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

Szerkesztő és lapigazgató:
FLÓR GYÓZÓ.

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

A vasárnapi munkaszünet és a vendéglők.

II.

A vendéglők és kocsmákra vonatkozólag lapunk legutóbbi számában bemutatott az érvényben lévő kereskedelmiügyi miniszteri rendelet azon intézkedését, mely szerint a vendéglő és kocsmák vasárnap egész nap nyitva tartható. Ebből a rendelkezésből nyilvánvaló, hogy semmiféle hatóságunk nem áll jogában a miniszteri rendelettel ellentétes intézkedéseket tenni. Következésképpen nincs joga semmiféle hatóságnak a vendéglők és kocsmák vasárnapi zárvaratását elrendelni.

Hogy ezzel a kérdéssel minden részletesebben foglalkozunk, annak meg van az oka. Mint értesültünk, a kereskedelmiügyi miniszteriumban ezidőszáig a vasárnapi munkaszünetről szóló törvény módosításának tervével foglalkoznak és így az ügy a vendéglők és kocsmárosok, illetve a vendéglőszipar szempontjából elsőrendű fontossággal bír. Sok ezer kocsmára van az országban, melynek hétköznapi forgalma nem ér gátat. Vasárnap azonban van valamelyes élénkibb üzleti forgalma. És habár az egy napi forgalom nem is elegendő az egész heti üzleti költségek pótlói, az adó, illeték stb. köztérhez behozi, mégis pótol valamit legalább addig, míg kedvezőbb gazdasági viszonyok beálltával a kocsmák forgalma kissé fellendül. Ha pedig az üzlet vasárnap zárva kellene tartani, akkor a szóbanforgó sok ezer kocsmára a lélekharangot jelentené. Tönkre kell mennők.

Már pedig ezt a kormány nem akarhatja, mert az adóilleték száma a nagy kívándorlás által amugy is állandó csökkenésben van, így pedig közvetlenül tenék tönkre a sok ezer kocsmáros közteherviselési képességét és szaporítanak a nem adózók nagy töborát.

Mintán kétségtelen, hogy a vendéglők és kocsmák vasárnapi zárvaratása iránt a minisztert helyelőadni ügykeznek, az Országos Vendéglős Egyesület sürögő beadványt intézett a kereskedelmiügyi miniszterhez, melyben arra kérte a minisztert, hogy a vendéglők és kocsmák vasár-

napi nyitvatartását, amit ma a rendelet enged meg, a törvényben nyerjen biztosítást. Ezáltal a sok félreértés, tudatlanság, de főképpen a vendéglőkök zaklatása és üzletzavara meg fog szűnni. A dolog természeténél fogva, miután az államkincstár ebben az ügyben érdekelve van, feltehető, hogy a miniszter az indokolt kérelemnek helyt fog adni.

Különböző okoknál fogva azonban ezzel az ügyvel kapcsolatban egy másik dolgot is kellene a törvényhozás útján rendezni. Ez pedig az volna, hogy a törvény rendelkezésében ki kellene mondani, hogy a pálinkamérések szombat estétől hétfő reggelig zárva tartandók. És ezidő alatt szünetelne általában a pálinkamérés. Itt felemlítjük, hogy abban az időben mikor a mostani miniszterelnök belügyminiszter volt, a Székesfővárosi vendéglők- és kocsmárosok-ipartársulata tagjai nevében az a ajánlatot tette a belügyminiszter, hogy ha elrendeli a pálinkamérések szombat estétől hétfő reggelig terjedő zárvaratását, a vendéglőkök önként mondanak le a jelzett időben a pálinka kiméréséről. Számítván arra, hogy több bor és sör fog a pálinka helyett elfolyni. Nagyon jól tudjuk, hogy a legtöbb vendéglőben és kocsmában kimérésre kerülő pálinka leginkább tiszta gyümöléspárlat, ami korintsem oly egészségtelen, mint a hideg uton szeszből készült különböző nevű pálinka és az utóbbi olcsóbb is mint az előbb említett tiszta gyümöléspárlat. Mégis célszerű volna, ha a tilalom kimondatnék, mivel semmi szükségét nem látjuk, hogy a pálinkamérés (pálinkás üzlet) vasárnap nyitva legyen. A pálinkamérés vasárnapi nyitvatartása sem élelmezési, sem szórakozási, sem társalgási, sem idegenforgalmi szempontból nem szükséges.

Ausztriában ez a tilalom már régen fennáll és nem okoz semmi nehézséget. Igaz, hogy ott a sör olcsóbb, mint nálunk. De viszont igaz az is, hogy ott meg a bor drágább, mint nálunk. Fogyasztási adó szempontjából pedig ott és nálunk is önmagától kiegyenlítődik, úgy hogy az államkincstár nem szenved kárt.

Van még valami, amire ugyanazt a

tilalmat kellene kimondani, mint a pálinka méreésre. És ez az ugynevezett „söntés”. Mert akárhogyan forgatjuk azt a söntést és akármelyik oldaláról bíráljuk, pálinkamérés biz az és nem bor- és sörmérés. A bor- és sörkimérés csak jogaim arra, hogy olyan helyeken is üthessék fel sátorlójukat, ahová kizárólagos pálinkamérést nem engedélyeznek. Ez valóságos kijáratása a fővárosi szabályrendeletnek, mihez a pénzügyigazgatóság mindenesetre annyiszor ahányszor, tévedésből nyujt módolt.

ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Kérem. Felkérjük az Orsz. Vend. Egyesület egyes tagjait, valamint az egyesülethez tartozó ipartársulatokat, hogy a hátralevő tagdíjakat mielőbb beküldjék szíveskedjenek, mert az Egyesületnek is vannak anyagi kötelezései.

Az elnökség

Felkérjük a vidéki kártársakat, hogy az Országos Vendéglős Egyesülethez való belépésüket jelentsek be. Bejelentésük után megküldjük az alapszabályokat. Beíratási díj 2 kor. Évi tagdíj 4 kor.

Az Elnökség.

A SZÉKESFŐVÁROSI VENDÉGLŐS ÉS KOCSMÁROKOK IPARTÁRSULATA

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEL.

Az Ipartársulat hivatalos helyisége: VIII., Rákóczi-utj. 13. II. 20. sz. a. van.

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

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

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

◆◆◆ MEGJELENT ◆◆◆
a fogadós-vendéglős mesterség
leghasznosabb közikönyve: a

VENDÉGLŐS NAPJÁRA

Ara díszes kötésben 2 kor. 50 fill
◆◆◆◆◆ Megrendelhető ◆◆◆◆◆
a „FOGADÓ” kiadóhivatalban
Budapest VIII., Rákóczi-utj. 13. sz

TÁRSULATI ÉLET.

Bieske. E hó 11-én, mint előző számunkban jeleztük, a bieskei és környékbeli vendéglősök gyűlést tartottak, amelyen megjelentek *Fekete Géza* a székesfehérvári vendéglősok ipartársulata elnöke és *Posch Gy.* az Orsz. vendéglős egyesület kiáltóját. A gyűlésről, mely a lehermegyei vendéglős körök egyesítését, illetve a székesfehérvári társulatnak megyei ipartársulattá való fejlesztését határozta el, — részletes tudósítást a jövő számunkban közlünk.

A magyar konyha.

A pesti vendéglős mizériák meg a pesti közönség — Rossz hozta a fővárosi vendéglőkben — A vendéglősök felelőssége. — Felelet a kritikusoknak. — A jövő évtája.

A fővárosi lapokban mindgyakoribban jelennek meg közlemények, amelyek arról szólnak, hogy a fővárosi vendéglőkben jó ételt nem lehet kapni. A budapesti vendéglős löjtje valóságos tönkre teszi a gyomrot, míg a tönkretett gyomor a többi betegséget idézi elő. És dacára annak, hogy sok vendéglősben *jó ételt* még tévedésből se lehet kapni, — a rossz konyhák rossz produktumát méregdrágán kell megfizetni...

Igy, ilyen értelemben írnodak azok a közlemények, amelyek — mint belsőben is jeleztük, — eléggé gyakran látnak napvilágot, hol egyik, hol másik újságban. Miután pedig ezeket az újságot olvasásuk is, így mind jobban híre megy a vendéglős rossz konyhákban és a közönségre lassan-lassan teljesen beleékelődik, hogy vendéglőkben és különösen a budapesti vendéglőkben, lehetetlen jó ételt kapni. És tényleg, lehet is már tapasztalni, hogy amikor a vendég a helyét elfoglalja, az ételapít ily szavak kíséretében veszi kezébe: „Lássuk, mitféle étellel mérgezzük meg magunkat!” Ez ugyan csak amolyan odavetett és se tréfas se komoly megjegyzés, ámde a gyanyó lullánka mégis benne van és ez a vendéglős étkezés szempontjából kevésbé sem előnyös. Az ilyen kijelentésekre az okot természetesen a fenti értelmű közlemények szolgáltatják. Nos és a vendéglősök mit tesznek, az üzlet legfontosabb részét így leposzkondiázó közleményekkel szemben? Mit tennének vagy tehetnének más: kissé fölindulnak, sőt bosszankodnak is és aztán pedig mint mindenek, az ő haragjuknak is vége van.

A multrók, egy november 5—6-án szintén ily fölháborodást keltő közlemény jelent meg az egyik olvasottabb napilapban. Hogy ez a közlemény a többi ilyeneknél kissé nagyobb igazlatm okozott, abból látszott, hogy azt még olyanok is szóvá tették, akik eféle újságokra máskor egyáltalán nem szoktak figyelemmel lenni és szinte kiváncsián kérdezték másoktól, hogy van-e tudomásuk arról a cikkről, amely a vendéglős konyhákat oly kíméletlenül lehorhata. S érdekes, hogy akiket erre vonatkozólag megkérdezték, azok szinte tudomásból bírtak az esetről. Mi okozta ezt? Talán csak nem az a körülmény, hogy a cikket egy asszony írta, aki aztán, hogy a formát is betartsa: a rossz konyháért *elsősorban a magyar vendéglősöket tette felelőssé*. Lehetséges, hogy a nagyobb érdeklődés és igazlatm ez a körülmény keltette a kérdéses közleményt különben kivonathban ismertetni fogjuk és ezt tessék azért is, hogy a vendéglős konyhák ellen mindinkább fölhangozó és meg-megújuló panaszok in-

ditó okát megismerjük és ezzel szemben a szükséges és helyes intézkedéseket megtehessek szakkörünk.

... Nem szükséges — írja az a közlemény — hogy valaki olyan nyene legyen, mint a párisi semmitőzők elnöke: Brillat Savarin volt, eeg, ha ez a valaki huzamos ideig ezt egy régi jó magyar asszony főzött és egyszerre csak beletaszta sorsa a karlsbad piacnak dolgozó (?) pesti vendéglősök karmái közé; ahol lassan és biztosan megnérik a vendéglős boldogtalan piaciensét a la az anyaglásról anygálak, hevenyes és idült gyomorhurutok számára, amelyhez a legzaggadabb anyagot a pesti vendéglősök szállítják. De ép ily vígan és dusan szállítják a vidékiek is, minthogy végig a Ráspaktól az Adriáig egytornam *fortélmus* kózzat *főznek a magyarországi vendéglőkben*. Az a néhány kivétel nem sokat jelent. A tény az, hogy a szomorú specialitása magyar betegségek a tudóvesznek legszámottevőbb konkurrensa a gyomornak megbetegedése, melynek közvetlen előidézői: a magyar vendéglősök *Sőt még közvetlenebb előidézői: a magyar vendéglősök*. Az s nem tudom hány magyar asszony Magyarországon, aki absolute nem tud főzni, a felelősség átruházása a szakácsokra szakácsokra, pedig nem törvényes ok és elfogadhatatlan. Akár családi, akár vendéglős, tehát nyilvános asztal mellett ül valaki, az asztal jószágért a felelősség mindig a háztartásnyó illeti és sohasem a személyzet. A gyomornak ellátása akár családi, akár üzleti kezelésben, asszony nélkül nem történhetik. Lnéelöyva minden *felelősség a minden kritikan aluli magyar nyilvános asztalért a magyar vendéglősök és kocsárosok felelőségét illeti. Rosszból kózzat mint a magyar vendéglőkben, nem találni egész Európában*.

Az olasz, angol, német konyha chetetlen-ségének oka — reánk nézve — saját nemzeti karaktere sajátja. Ugyanez lennhat a magyar konyhára is idegen nemzetiségek szemben, az azonban, hogy nekünk, magyaroknak, chetetlenül valjék a saját nemzeti eledelünk és konyhánk, amikor csak egyetlen világos és józan oka van: a *legbarbárabb, a legbünyösebb és legostobább meghamisítása, elrontása kitülő konyhánknak*, melynek egyetlen rivalisa és az is inkább könnyebb-ségre, a francia, melyet megtalálhatn néhány pesti fogadóban, hanem a hamisítatlan magyar konyhát, — nyugodti lelkiismerettel emondhatja akárki — *egyetlenegy legelső vagy másod- és harmadrangú vendéglőben*, tehát sehol, fél nem találhatja.

A gazdag családok és családalanok ép oly nagy összegetek költenek el gyomrukra, mint egyéb szükségleteikre vagy szórakozásaira. A nem gazdagok és szük viszonyok között élők csak annyit költhetnek, amennyi eüterejük táplálására okvetlenül szükséges. És mert minden országban ezek vannak többen, ezek közül kerülnek ki a magyar vendéglős gyomorbojás áldozatai. A müzsírok, a fagyjuss levelek, a *fortélmus* főzések martinjai is nyomorultjai.

Ez ezért a müzsírért, levecsért és főzélkért, a magyar vendéglősnek a felelősök. A leves és a főzések elkészítése a legelemben tudomány minden asszonynak és az erkölcsi kötelesség és felelősséget nem is számítva, csak az üzletti, *jó leves és jó főzélkek a legenyesebben meg lehet gazdagítani*. És mégis, mi a legrosszabb a vendéglős ételapján? A *leves, a marhahús és a főzélk*. A legjobb helyen is, a sok húsétel között egyetlen egy főzélék szerepel, két-három féle jó főzélék helyett. A leves semmi más, mint *egy kis zavaros, zsíros víz*, holott a magyar embernek *speciális eledole a finom*

husteves jól zöldséggel és a mindenféle leveses étel.

Amiért és egyebekért minden *felelősség* a magyar vendéglősöket illeti.

Ime bemutatunk azt a közleményt, mely az összes magyar vendéglős konyháin végig gázol és kíméletlen hangon mondja oda a vendéglősöknek, hogy nem tudnak főzni. „Nem értenek ahhoz, ami náluk nemcsak asszonyi, hanem üzleti hibák is s amit tudni, érteni épp ez okból erkölcsi kötelesség. Se Budapestben, se egész Magyarországon nem lehet becsületes ételt kapni a vendéglőkben, mert ezeket meghamisítva, hozzá nem értéssel készítik!” „Mondja a bemutatott közlemény”.

Hát ilyen súlyos kritikát még nem mondtak a mi konyháinkról és ilyen elriasztó formában még nem állították a nyilvánosság elé a magyar vendéglőket. És erre a végig süjt kemény bírálata, vendéglős körünkbl egy szó se hangzott föl. Pedig a közönség várta, hogy valamely magyarizált-féle valamely formában majd csak történik. Ami azonban nem következett be. Hogy ezekután nicsoda véleményemylet lehetnek azok a százezerk, akik azt a lesújtó közleményt olvasták; könnyen elképzelhető.

Amióta az is igaz, hogy az eféle védekező vagy tiltakozó magyarizátnek se lett volna valami nagy értelme, mert végre mi is lett volna a teendő, jelen helyzetben. Szembeszállni a közlemény irójával és hasonló módon bebizonyítani, hogy állításainak száraz része sem igaz! Hát emnek kevésbé se lett volna meg a kívánt sikere, mert a vendéglős konyhákban ama kevésbé jóakarója és közönséinek hatása alatta a közönség, nem igen bílték volna a bizonyító félnek. Szóval a védekezésnek az a módja nem járt volna sikerrel és ennél fogva azt a helyes intézkedést kell megkeresni, amely a konyhai érdekeink védelmét mindenképpen biztosítja. Ez az eljárás pedig nem lehet más, vagyis csak az lehet, amit több alkalommal a Fogadó lejtegetett és ajánlott követésre. Nézzük tehát ezeket a módokat.

Hogy a vendéglős konyhákban az ételek és különösen a leves, főzések és tésztafélék készítésével kapcsolatban bajok vannak: az tudott dolog a szakkörök előtt is. Szóval tette azt a Fogadó is és pedig többször, ama panaszok kapcsán, amelyeket hol egyik, hol másik vendéglős kartársunk küldött be hozzánk közismertetés végett. Mi képezte okát az ilyen panaszoknak? *Előszörban a józ alkalmaszatok fagyjatos tudása és képzeltése*. Hiába van meg a magas fizetésük (szakácsoknak: havi 200—300—400—500, szakácsnőknek: 200-100 300 korona) és hiába áll rendelkezésükre a drága és tiszta jó anyag; az ételeket elrontják, vagy helyesebben, nem értenek a főzéshez.”

Igy szóltak a Fogadóhoz beérkezett és abban le közölt panaszok. Tehát, itt van az erendendő baj és az a nagy hiba, amin L. T. a fenti kemény kritika nőirója és más se volna képes egykönnyen segíteni. Kritikát különben, leszóltó, lesújtó, könnyű irni, de tessék eleget tenni a vezetői feladatoknak egy nagyobb üzemű vendéglős konyháján, ahol az ebédnek pont tizenkettőre készen kell lenni s amelyből a 2 és 3 óraorok étköz vendégek is a 12 óraorok elkészült friss étket várják el. Tessék csak L. T.-nak vagy másnak elképzelni egy olyan vendéglős konyhát, ahol 300—400 személyre készítenek ebédet s vacsorát és tessék most, mint vendéglősnek reggelenkint nyolc óraor a tüz-

hely mellé állni s a szakácsot vagy szakácsnét arra oktatni, utasítani, hogy ezt és azt a levest, főzeléket avagy tésztát az eredeti, vagyis a valódi készítési mód szerint készítsék. Ilyenkor aztán az is könnyen bevezethető, hogy az a magas fizetéses szakács vagy szakácsnő menten hátat fordítana az új dírási főnökönknél, vagy ha pedig ezt nem tenné, akkor bosszúból annyi zsirt poscoklana és égetne el, avagy más anyagot tenne tönkre, hogy az ízlet erre egész jóvedelmét rátehetné. Az is igaz, hogyha ez az eljárás minden konyha rendszeresítene, akkor az utasításra nem ép szivesen hajló azok a főző-alkalmazottak is más rendhez szoktatnák magukat. Ilyen nagy egyöntetűség azonban még csak elképzelni se lehet, pláne vendéglékek kapcsolatban.

Ezek szerint tehát akárhány vendégülönés használna tudná vagy ismerné a főzésnek minden csinjal-binjal, ezt nem volna képes, vagy csak a legtrikább esetben, érvényre juttatni, mert a konyha legfőbb alkalmazottja a szakács vagy főző az első alkalommal hátkodna megkérdezi, hogy: tén csak nem méltóztatik vélni nála többet tudni, érteni a főzéshez?

A „Fogadó” azt mondja és hirdeti hosszu évek óta (ezt tartja a fenti kritikás közlemény is), hogy a magyar konyhák ételi közt a legfontosabbak: a leveses ételek, a főzelék és tészta-félék. Ebben a mi konyhánk egyedül álló a világ összes konyhái közt és tulajdonképpen a mi főző-tudományunknak ez a része, helyezi minden ország konyhája fölé a magyar konyhát. Ebben a magyar konyha olyan kitűnőt tud produkálni (káposzta, stb. és tök-káposzta, tehérrépa, zöldbab stb. főzelék) hogy emögött a legkiválóbb francia szakácsok készítményei is messze elmaradnak. Nos és hogyan állunk ezekkel a kitűnő ételünkkel? Ugy, hogy a főzeléket száz szakács vagy szakácsnő közül, négy se tudja úgy elkészíteni, amint ezt elkészíteni kellene. Vannak Budapesten szakácsok, akik főző- és egyéb kiállítások alkalmával diszoklevél és más egyéb kitüntést nyertek; de azért a magyar konyhának eme legegyszerűbb és mégis legfontosabb életét: a főzeléket vagy bármelyik speciális magyar tésztát, nem képesek a készítés valódi rendje és módja szerint előállítani. A laikus pedig és bizonyára ama kemény közlemény írója is, ha értesülne erről az állapotról, eszálkova esapná össze a kezét: hát még ez is lehetséges!

Hát bizony, sajnos, lehetséges. És ez az egyik legveszedelmesebb baj amata a magyar vendégülönés konyhák jó hírnevét ássa, egyre ássa, sőt máris annyira alásta, hogy egyes nagy lapok írói, mint egy más közönséges állítást, csakugy hanyaveti módson, dobják oda a szavak közé, hogy: a magyar vendégülönés a Kárpátoktól az Adriáig nem lehet tisztességes ételt kapni! És a magyar vendégülönés ezekre a szavakra nem lehet más telete, mint azokat megcáfolni és pedig azáltal, hogy a kitűnős és hibás étel-készítményeket a magyar konyha jó ételveivel pótolja. Kissé nehéz munka lesz, de erős akarral és elhatározással keresztül vihető, és hogy mint vihető keresztül, azt alábbi soraink fogják ismertetni.

(Folytatás következik.)

A játékbankok és az idegenforgalom.

Hogy ez a két dolog miképen áll egymással összefüggésben, azt megtudtuk akkor, mikor a Margitszigetre tervezett játékbank títka kippattant. Előttevintve attól, hogy a játékbank engedélyezésére a vállalkozók mintegy másfélmilliót fizettek, mégis megállapítható, hogy ha ennyit áldoznak az alapszabályok kormányhatóság jóváhagyásáért, óriási összegre hasznára kellett számítaniok, kik a tervezett kaszinóba a hazárdjátékok óhajtottak bevinni. Nagyszabású dolog mindenesetre. Bizton számítottak rá, hogy a százezer-kétfő millióra halmozódó pénzek és az idegenek csak úgy róplni fognak a játékbank — kasszájába.

Igenis az idegenek érdekét — és nem a magukét hangoztatták az alapítók. Azt mondták, csak úgy özönleni fognak az idegen milliómosok Budapestre csak azért, hogy itt, a margitszigeti játékbankban nyerjenek (és veszítsenek) százezreket. Mert, mivel méltóztatik tudni, ez az egyedül magya, mely az idegeneket tömegesen képes ide csalogtatni. Amilyen erőleostelen a lételvés, éry alkotatlan eszköz idegenek csalogtatására.

Látjuk a példákat. Ugyanez a nagystílusú társaság, mely itt akarta a játékbankot megcsinálni, felállított ilyent Abbaziában. Ezt a tengeri gyógy- és üdülőhelyet oly nagy számban látogatják az idegenek, de nem a játékbank kedvéért. Ez a vállalat ott nem vált be, sem az idegenek, sem az odavalók nem vették igénybe; nem akarván sem nyerni, sem veszíteni, egészen egyszerűen nem játszottak és a spekuláló társaság kénytelen volt a játékbankját megszüntetni.

Ha Budapesteni játékbankokkal gondoljuk hogy akarták az idegeneket ide csalogtatni, ha ilyen eszközök spekulálnak az idegen bőrre, akkor igazán kár egy lépést is tenni az idegenforgalom emelésére, mert ilyen eszközök és ilyen spekulációval elriasztják az idegent, ami a múltvel idegenrel egyuttal megszegényítő is. Abbazián kívül más osztrák városban is volt ilyen játékbank, de az osztrák kormány azt tiltotta. Az idegenforgalom dacára annak ott állandón emelkedik, ami mellett bizonyít, hogy nem a játékbank képei a vonzóerőt az idegenre.

Néhány budapesti vendégülönés is abban a meggyőződésben leleldik, hogy a játékbank engedélyezésével a vendégülönés javára is kialakult volna az idegenforgalom. Ez nagyon téves indokolás. Mert a játékbank kedvéért nagyon kevés idegen került volna ide és akik ide kerültek, a játékbank kaszinójának maradtak volna vendémi mindnaddig, amig ki nem fosztották volna őket. Azután pedig visszamentek volna, ahonnan jöttek. Ez tehát nem alkalmas eszköz idegenforgalomra, sem morális alap az idegen vendégülönésre.

Azok az idegenek, kik a játék szerencsepróblása végett kelenk utra, Monte-Carlóba mennek és — ott égnék le. De az ilyen idegeneket semmi más nem is vonzza, mint a szerencsepróblása. Az ilyen idegen sem ide, sem másbóra nem is megy. Olyan idegenekre nem nílunk, sem másut számítani sem lehet.

A budapesti „bemszülötteknek” elég ilyen alkalom áll rendelkezésükre, ahol több vagy kevesebb pénzüket elveszthetik. Ott van első helyen a nagyketintély kaszinója, a felozlatotl sakk-klub, amit egy pénzes konzorcium a szerencsepróblás meghonosítására meglehetősen nagy pénzben bérbe vett. Vannak egyéb rejtelt helyek, ahová a rendőrök nem juthat el. Ha tehát

ezek a törvénybe átközött barlangok képezik az idegenforgalom egyedüli eszközeit, akkor jobb, ha idegen nem is jön hozzánk, legalább nem visszi ezirányu „jó hírnevünket” a külföldre. Mert az ilyen tanak fenntartása és megtérése többet árt országunknak, mint amennyit Lipscher reklámjai használnak.

Az idegenforgalomra annyira fontos gyorsvontat csatlakozást nem tudják a vezető embereink megcsinálni s tudva és látva engedik meg, hogy Ausztria maga felé tereli az idegenforgalmat; de ilyesmi a magyar közgazdaság tényezői nem gondolnak, áme akadnak, akik másfél milliót lettek volna hajlandók adni, hogy az idegenforgalom „érdekében” fosztogató játékbankot alapíthassanak.

Igazán nem érdemes ezzel a tárggyal tovább foglalkozni.

KÜLÖNFÉLE KOZLEMENYEK.

Boldog ünnepeket! Tiszelt obvósónak és családtagjainak, a küzög karácsony alkalmából boldog ünnepeket kívánunk!

A Fogadó szerkesztője és kiadóhatalma.

Újvei üdvözlések. T. kártársaink figyelmétől hívjuk, hogy a szokásos újvei üdvözlételek, a január elsején megjelenő számunkban is közölni fogjuk. Az újvei üdvözlések beiktatási díja ezuttal is 2 korona. (Nagyboly hely — cégeknek — 10 és 20 korona.) Az üdvözlések díját legkésőbb a év 27-én délig kérjük beküldeni. Az ezen idő után beérkező üdvözlések a január 15-iki számunkban közöltnétek.

Az esztendő végén. Azon t. előfizetőinket, akik előfizetésüket hátralelten vannak, az év utolsó hónapjában, amikor minden ázletbenem igyekszik rendezhözni számánkat, ismét felkérjük, az előzleg postalátványon sziveskedjenek kiegyenliteni tartozásukat. Kiknek előfizetése most járt le lapjaink postalátványát mellékelünk. Az előfizetési pénzek lapunk kiadóhatalmába intézendők.

HYMEN HIREK. — *Klentz* Jenő főpincér eljegyzte Liszteszky István vendéglőse leányát, *Maródi* László, a szomszédos Horvátrasszánban.

Balázs Béla pécsi a múlt hé 17-én tartotta esküvőjét *Kalász* Erzsébettel, Miskolcon.

Erdős István kolozsvári pincér november 25-én tartotta esküvőjét *Gebauer* Mariakával urleányul, Csukavits István főpincér sógornőjével Győrött.

Borkezelési tanfolyamok. A földmívelésügyi miniszterium a hivatalos lapban közzétette, hogy borterlemők és gazdaszisztek részére a budafoki állami vinclériszkolában két hétre terjedő borkezelési tanfolyamot rendszeresít. Mint értesültünk, a Székesfevárosi vendégülönés és kocsmárosok ipartársulata kérti fogja a minisztert, hogy a társulat tagjai részére is nyisson ilyen tanfolyamot, mert a vendégülönés is szükségesnek tartják, hogy a modern borkezelést ismerjék. Ez egyorán fontos a vendégülönésre, a bor jó minőségének megtartására, valamint a fogyasztóra nézve. Nem szenved kétséget, hogy a miniszter az indokolt kérelemnek helyt fog adni.

Visomatánra győjongi. Tekintettel az idei óriási óbor-keresetre, a visontal és mátrahégyaljai szőlőtelepek borerkesztéséről t. igazgatóságok elhatározták, hogy a régi évjáratok feltéve ázított kincseit és győjongvást az órián szintén fogalomba hozza. Vendégülönés, kocsmáros kártársaink figyelmét erre érdekes tényre azzal hívjuk föl, hogy a Visomatánra borterlemők társaság szőlőtelepein az idél termés is várakozónan felül állt be, s így a szükségeslet a legnagyobb mértékben képes fedezni.

Borítálon emelés. Ugy látszik, Franciaországban is több katona kelt, mert ott is kévszerítve van a kormány a borítálonadót fölemelni. Az új borítálonadót az új törvény 100 százalékkal emeli s így hekk-

PAPIRSZLVÉTA

1000 dbonként 4.— Szállítja a Fogadó könyvnyomda Budapest Szentkirályi-u. 34.

tonként 3 frankot fognak fizetni a franciák. Akiiket azonban még így is boldog embereknek lehet nevezni, mert a mi boritadónkunk még a harmadrészt se fogják fizetni.

Vigálmak. — Szeged. A szegedi pinéc-egylet e hónap 12-én az általa Európa-fogadónak jelöltékönfő részéről táncvigalmat rendezett, mely haterszáznyel és kabarával volt egybekötve. A kabaráé vigalom jól sikerült és a szegény gyermekek fölruházására szép jövedelmet hozva.

A Rohrich és Brecher-féle botányos italmérés engedélyek. A beszercei híres palinákások és söröződések, mint annak idején ismeretlen, igen különös módon szerelték egyegek lelkösmeretlen emberek jóváértől egy nagy sereg italmérési engedélyt s ezeket garasos kocsmárosokra bízta, akikből aztán, — mint valaki rabszolgából — minden éltető érv kislajtolta. Hát ez a sok szegény ember keserves keresetből megmilliószodott cég, mint hiteltel forrásból értesülünk, kezdi magát nem jól érezni, ami abból is látszik, hogy a napokban hét italmérési engedélyt önként lemondott. Hogy pedig a többivel is hasonlóan cselekedjék, erről rövidesen fog lenni az Országos Vendéglős Egyesület, amely utjabban is olyan adatok birtokába jutott, amelyekből világosan kitűnik, hogy a fenti cég bitorolta eddig a tömeges italmérési engedélyeket. Ezeket az adatokat, mint értesülünk, az Országos egyesület legközelebb a Pénzügyminiszter uti kezébe fogja szolgáltatni. A beszercei új pénzügyigazgató és az új főbiztos különben szelszerű vizsgálatot folytatnak a Rohrich és Brecher-féle italmérés ügyében egész Beszerce-Nógrád megye területén. Aminek már épen itt is volt az ideje.

Művésztársaságok és cimjegyzék. E nagy 65 ezer lakosú város évek óta sütséget ér a műnek, mióta is a közeli jövőben Szathmáry Tiborné ottani rendezőfőkapitány összehívta a szajta. Magában foglalja az összes közhatalokat, egyesületeket, magánosokat, kereskedőket, iparosokat, gazdálkodókat és cimjegyzéket. Az ország minden táján levő kereskedők, ipari és gyártelepek szélesége van a műre, melynek bolti ára prátálton olcsó, 5 korona előzetes beklődés mellett, míg megjelölése után 8 korona lesz az ára. Előfizetést elfogad: A 'Hódmezővásárhelyi új város Lakó- és Cimjegyzékek' kiadatala, Nemes könyvkereskedése Hódmezővásárhely.

Eljárói értekezlet a pinéc-munkakönyvekről. A budapesti kávészedékek szakosztály a beadványt intézett a polgármesterhez és a beadványban szóvá tette, hogy a kerületi eljárások nem járnak el elég körültekintéssel a pinéc-munkakönyvek kiszolgáltatásánál. Mert hogy olyanok is kapnak munkakönyvet, akik ezt a mesterséget nem tanulták és ebben egyáltalán nem is működtek. A polgármester kiadta a panaszt a kerületi eljárások értekezletének, amely aztán megállapította, hogy: „a pinéc-munkakönyvek kiadása körül mindig az ipartörvény alapján járnak el az eljárások és mindazoknak a jelentkezőknek adnak ki munkakönyvet, akik 15-ik évüket betöltötték és igazolják, hogy őket segédnek juttatták.” — Hát, kérjük el a megállapítás nagyon furcsa megállapítás és enél mintegy önkéntelenül merül föl a kérdés, amelyre azt szokás mondani, hogy: nem tudják mi ebédelt. Annak az eljárói értekezletnek a tagjai se lehetnek tisztában a tárgyakkal, amikor azt a fenti megállapítást kimondták. Hogy az ipartörvény alapján jártak el? Hát persze, hogy úgy, hisz bárhogy és bármilyen körülmények nélkül is cselekedjenek, mindenképpen azon alapon vannak. A pinécért szakosztály azonban nem azért intézett beadványt a polgármesterhez, hogy a fenti megállapítást megtudhassák, hanem azon

szomorú tapasztalatnál fogva, mert egy a fővárosban, mint a vidékére, adnak ki pinéc-könyvet boldog-boldogulniaknak, ha az illetők valamelyik izlettől bizonyítványt mutatnak föl. Azonban az ilyenek híreit se hallották vendéglősek vagy kávéházak, hanem ama bizonyos üzleti bizonyítványhoz, vagy az ügynökök révén, vagy másféle illetékelten egyékek által jutottak. Egyes ügynökökök sokszor van szükségük pinécérre, akik pár korona fizetéséig vagy egész díjtalanul parancsolja az érdeket elhelyezni, s mert erre rendes pinécért nem kapnak, hát — fabrikálnak egyet vagy kettőt, vagy amennyi csak kell nekik — fenti módon. Tehát a kávépinécért szervezete az eléle visszatekintéssel ellen kíván bizonyos hatálosági védelmet, amikor a fenti beadványt beértesztette. És ebben részben helyes is volna, ha pl. bécsi és nem budapesti ez a pinécérsevereztet. Mert Budapestben még csak annyiba vesznek ily szakipari kérdést, hogy azt legfeljebb eljárási értekezlet elé terjesztik, ahol aztán szépen megállapítják, hogy minden egyes esetben az ipartörvény alapján jártak el...

Apponyi Albert gróf és a bor. A kintő vészepőit ikussal 5-6 évvel ezeltől foglalkozott a Fogadó. Akkor volt az, amikor Apponyi gróf több képviselő társával Zalába ment s a csatlakozó Celed-dömlök általános vendéglősi fogasztott el és Horváth József híres jószág törlesztő-térjárója oly pompásan idélt neki és társainak, hogy ebéd után testületileg kivonultak a konyhába és Horváth József kártársunk kiváló gazdaszaonyi rejének hódolattal és elismeréssel 'jeztetik ki a kintő jószág tudatásáért. — A népszerű országos képviselő ezáltal a kedves kincses városban, Kolozsváron járt, hol az Erdélyi Szövetség alakulását vélt részt és az alkalommal meglátogatta a szászrendű Horváth József volt 48-as alezredest, akitől nemrég, egy hasonló tekintélyű kortárs (a mindenkinek kedves Madarász apó) ügyében egy gyönyörű irályt levelet kapott. Itt történt aztán a következő érdekes jelenet. A ház vezetőjénél amolyan régt, jóféle Küllömlömentivel küllta meg Apponyit és három társát. — Nem szoktam bort inni, de most örömmel köcsintek az ezredes ur egészségére! — szólt Apponyi gróf, mikor a tei pohár körbe tette. — No aztan meg egy jó pohár borosca az egészségnek meg nem árt! — szólt tréfásan és mosolyogva a kiváló házigazda. — Hanem inkább ölmöndija, amin azt kedves Urambátyámmal nagy örömmel látjuk, — tette hozzá jókedvű. Apponyi. És bizony kihajotta poharát fenékre, sőt még azután is két-három pohárral az egészségére tényleg jótámas és (a good-templarista-fele hóbortos antialkoholisták teljesen meggyalálói) jóféle küllömlömentiből.

Idői napirtunk. Valamelyest késett az 1914-iki 'Vendéglősök Napjára', de a késelemből pótvala lett, mert annyival értékesebb és gazdagabb lett a napirt tartalma. Az idén rendkívül jól sikerült napirtaknak eddig már állapoztak az olvasók, de csak lapozták, mert annak keresztlé olvasásához nem ennyi, hanem egy hónapnyi idő is kévesnek fog bizonyulni. Az 1914-iki 'Vendéglősök Napirtának' ugyanis majdnem minden rovata egy-egy könyvet képez és a rovatok valóságos hazalmazt tartalmaznak a közleményeknek, amelyek különböző tanácsokkal és a mi ipari és üzleti életünkkel szükséges mindegyik hasznos ismeretekkel látják el az olvasókat. Nem nagyitunk semmit se, amikor azt mondjuk, hogy ez a napirtunk egy valódi kincstár és igen nagy mulasztást követnek el, akik ezt a nagyon hasznos kézi könyvet be nem szerzik. A diszes kötésű 'Vendéglősök Napirta' beszerezhető és megrendelhető: a Fogadó kiadóhivatalában. Ára 2 korona 50 fillér.

A nők és a vasárnapi kocsmárosok. A mult vasárnap Szombathelyen a nők országos szövetsége kongresszust tartott és ez alkalommal egy olyan értelmi határozatot is hozott, hogy szövetségük föl fog irni a kormányhoz, hogy a kocsmák vasárnapii bezárását mielőtt léptesse életbe. No lám, hova jutott a világ. Asszonyok a hóbortos antialkoholisták dolgába kontárkodnak bele, ahelyett hogy a hozzájuk egyedül méltó konyhahérdekekkel foglalkoznának.

Munda. az egyesült hajított fabotogyrák rt. a legjobb botogyrák egyiké, melyek gyártmányai a fogadós, vendéglős és kávé szakkörökben is igen elterjedtek és kedveltek. A jövővi cég hirdetései itt is főhívjuk t. olvasónk figyelmét.

A hamis dalmát borok. Az ilyen című figyelmeltékes addig-addig köldöztek a sajtó hasábján, így a Fogadónban is, míg a legnagyobb mértékig megghamisított dalmát borok behozatala jóval megcsökkent. Bár ugyan még így is tulajna a behozott borok mennyisége, amennyiben csupán egy hónapban, októberben 12,750 ml. hoztak be. A tavaly ilyenkor bezsállított és elfogyasztott hamis dalmát borok 66,280 ml. mennyiségű lettek. A különböző eszerint 24 és fél ml. vagyis a tavalyinak majd a harmada. Ha islen éltt bennünket a jövő októberig, akkor talán még kevesebb hamis dalmát borra számoznánk a borlíránások és valamelyes apradt, talán, megint lenndhet alkalmunk tapasztalni.

Az erdélyi konyha etele. Az idei vendéglősök Napjára 'Konyha' című rovata a legjobb magyar konyhák legtehetősebbét és az erdélyi ételt egy részt ismereti. Ezért lelkét készítesse a megismerése maga igen sokat ér és a mi iparunkhoz tartozóknak, s legkivált a konyhai teendőkkel foglalkozóknak ez okból is figyelmükbe ajánljuk az 1914-iki vendéglősök Napjára, amelynek ára diszes kemény kötésben 2 korona 50 fillér.

Tilos a kaszárnió meg a pinccerláni. A francia kormány legutóbb oly törvényt fogadtott el a képviselőháznál, mely a léányok és asszonyoknak kávéházakban, vendéglőkben és mindennemű italmérési üzletekben való alkalmazását szigorúan eltilta. A francia kormány ezt a törvényt állítólag azért hozta, hogy a frankonban még nagyobb mértékben panamázó kaszárniókhoz el a mivellet egyszerű és mindenkorra lehetetlenné tegye. Vigyázzanak a mi panamista kaszárniók is, hogy őket is hasonló sors ne érje.

APRÓ HÍREK. — Vákmér rablások. Cirkvenában a Szilvia-fogadó tulajdonos Korciák Sándorral hallatlan vakmerőséggel rabolták ki. A fogadó tulajdonosát és hű lelkét fényes nappal a fogadó folyosóján egy ismeretlen ember megdömta, össekötötte a aztán elvette pénzt és a kassa kulcsát, majd az iródt kinyitotta és innen 3000 kor. ért. pénzt és ékszerét vitt magával. Azután aminnt jött, olyan gyorsan ment. Még máig se akadnak nyomára. — Berzákai egy vendég. Berzákai és Veszprémi főudvarbírók Vaahidhoz címzettet, rendőrt karhatalmával. Az aradi rendőrség ugyanis szigorúan jár el azon kisebb fogadóok és kocsmárosokkal szemben, akiknél aféle titkok szerezni tanját fides fel a beárat tettek talán a vendégek és a léányok is. Berzákai fel és azért vonták el a jogát és peccátekéle a fogadó ajtát: — A jőzies. Tal a nagy Operáción, Bermuda szigeték fővárosában, ki kellett volna végegni egy elidőrt. Az ottani fogadótulajdonosok azonban a kormányhoz kérvényt írtak, melyben kifejtették, hogy az idegenforgalom, amely a vendégszerző népeknek az existenciája alapján, nagy részt tithető a kivégzés. A 'jőzies' nevében (és fenti érdekek) kérték hát, hogy a kivégzést halasztassák el akkor, amikor a vendégek és léányok is megérkeznek. S a 'jőzies' és az ország legfőbb ügyészében fenn folyamodó fogadóok körélem teljesít és az eltevélt tudásra is adták, hogy: egyelőre még nem küldik ki a másvilágra.

Pénz a zsebünkben. A mult hónapban Bécs-újelyben a Stádlér-fogadónban A. Reakcion nevű bécsi kereskedő szült meg egy 7 kor, 50 fill. tarifás szobában. A földszinten azonban cigányzenekar működött s a vendég a zenétől nem tudott aludni és így a szomszéd fogadóba ment át, ahol az előbbi 7 K 50 f szemben 9 kor, 50 f volt a szoba ára. Am a vendég a többletárba nem nyugodott bele, hanem amint pert indított s a pert azért indokolta

meg, hogy a zene birta arra, hogy máshova hurokoldjon. Erre aztán különös bírósági eljárás következett. Ugyanis egyik este törvényszéki bizottság szállt ki a Stádlér fogadóba, hogy az ott játszó cigányokat a Herr von Reaktien volt szobájából meghallgassa. A Szobákban ekkor egy utazó lakott, aki kijelentette a bíróságnak, hogy két kevésbé se bántja a zene. A bíróság tagjai, akik ez időre a legghagosabb darabokat rendezték játszani, szintén azon a véleményen voltak, hogy a földszinti étteremből felfoháng zene nem olyan hangos, hogy atól aludni ne lehessen. És leperest keresztelve elutasította. — Amde a pernek ezzel még nem lett vége, mert A. Reaktien most már a Stádlér-fogadó bérjeje perrelt be a 7 kor, 50 fill. szobafár iránt, ami annak az urnak nagy loyálisan elengedett, amikor a fogadójából kihurokoldottok. És az igazga természetül bécsi bostolt el is marasztalták — nagyon helyesen — a peres ősszeg és járulékaikat megfizetésében.

Tízta bor leves gyorsan a zavarosból, ha a Vermes Dávid-féle Gyorsúró-tólcséd használják. Amit annál inkább is könnyen tehetünk, mert ennek a praktikus találmánynak a beszerzése fölötté jutányos. Olvasónk figyelmét fölhívjuk a Gyorsúróról tálcser, valamint Vermes vendégös új parmesán sájt hirdetésére.

Maggi-féle folyadék — az ott, ahol csak némileg jó levest készítenek, nincs szükség. Már pedig Magyarországon még az utolsó falusi házban is izes és jó levest tudnak előállítani s annál inkább vendégülökben. A magyar főzés rendszerében készült levelek fenti folyadékok, mely izestőlnek van elvezeve, nem kívánják, sőt azokat rendes izzából csak kiforgatjuk vele, így nálunk teljesen fölösleges a Maggi használata. Ezeket különben a vendégülökös érdeke — és a fölösleges kiadások megakartása — céljából ismertetjük.

GYÁSZROVAT. *Gömbs Lajos.* A hideg decemberben szomoru, fáradt, gyártat hozott egy ismeretlen fővárosi vendégülök családja, amelynek fentartóját érte halálhöztagy szede. Gömbs Lajos, a belvárosi „Városháza pincé” vendégülök és a Tisza Kálmán-terti Gömbs-vendégülök tulajdonosa lett az első teli hónap elő halotja, akinél emulása annál inkább tragikusabb, mert legelsőbb férőkarban kellett megválni az életől, amelynek eddig csak küzdelmét ismerte. Dolgozott, küzdött, mint annyit sok más társa a amikor már elérte, hogy fáradságos munkája gyümölcsöt élvezhett, és a lépten-nyomon lecsúszó életről ájtott, de 14-nál meg Gömbs Lajos 44 éves korában és 3 napon múltan temették el igen nagy részvét mellett a központi ut. temetőben. Nagy számmal vettek részt temetésén Székess, vendégülökös és kocsmárosok ipartársulata” tagjai, akik a társulat volt egyik vezetője. Huzatára el a szép gyászszóval a beszédet elhunyt avány Imre kártársunk. Gömbs Lajos életét utánát nagyiszám családja, had kiskoru gyermekeit nevelt leánya a megtört övegye, sz. Dobranszky Anna és kiterjedt nagy rokonság gyászolja.

Altdorfer Károly monon-szolnoki vendégülök elhalott. Temetése a kártársak és a közönség nagy részvét mellett történt.

Gristu János sz. Horváth Anna fővárosi vendégülök 66 éves korában elhunyt. Temetése a közönség és a vendégülökös nagy részvét mellett megté.

Haffner Fegyes szombathelyi pincér 63 és 34-n. 34 éves korában elhunyt. Temetése hó 6-án történt ottani kártársai és a közönség nagy részvét mellett.

Brenckbauer Jánosné volt soproni fogadósné 69 éves korában, e hónap 8-án elhalott. Az elhunyt uródnak Kolozsvár Rész Andor főpincér és négy fiát, egy lánygyermekét hátravetett.

Matics István szombathelyi pincérelhelyező-iroda tulajdonos, volt fogadós és vendégülök 66 és 11-én elhunyt. Temetése az ottani szakkörök nagy részvét mellett e hó 13-án történt.

Áldás és béke poraikra!

Okvetlenkedés szakács. Ha jó levest vagy főzeléket nem is főz némelyik szakács, de legalább okvetlenkedni tud, úgy amint azt az alábbi sorok ismerték. E sorokat egyébként egyik ismeret fővárosi

vendégülök kártársunk küldte be és kérte közérdekűből közzétételre. Ime:

Tisztelt Szerkesztő ur! Paracstich Mihály szakácsa most, hogy nagy számmal vanok az ügyvezető újra szándékos, beküldőbörge magát hoztam kisíetőknek. Én, hogy helyzetem segítsek megértem neki, hogy amennyiben a képviselőház állandó működési fog — kisíetőkép akkor, amikor főlések vannak, adok neki munkát és adtam is. Az előző napokon rendszeresen bevittam kisíetési és mint kisíetési fel is fizettem a működött napokra, napidíjat fel is vette. — A folyó hó 9-én a képviselőházat csinálják, tehát tovább nem levén rá szükségem, közöltem vele, hogy úgy mint eddig is, ha a képviselőház felét tart és szükségem lesz rá, behívom. Eltávozott. És ma kaptam az V. kerület előjáróságától egy idevényt, mely szerint kisíetési szakácsom beperelt 150 kor. bérlőmndásait illetményét. És most nekem majd it kell hazgyom — csapot, papot” és másalkatokat az előjáróságól, ha nem akarok egy újra szándékos” okmélküli 150 koronát fizetni. Tiszteltelt kérem, közérdekűben b. lapjában e soroknak, hogy megóvásban kártársaimat hasonló kellemetlenségől. *Cipóth József* képviselőházi vendégülök.

Sörkirály ő felsége.

Washington, 1913 november hó.

Egy régebben külföldön lévő és ezuttal Amerikában utazó kártársunk írja a következő eseményt:

Néhány nap óta tartózkodom ebben a szép és nagy amerikai városban, ahol évekkel ezelőtől hosszabb ideig voltam az egyik fogadó vezetője. Az időtöltést a st.-lousi világi-kiállítás is, hol ugyancsak az egyik európai rendszerű étteremnek a főpincére voltam. Mindezt pedig azért említem meg, mert ép most értesülök st.-lousi és az itteni lapokból a ottani híres Busch-féle sörjárat tulajdonosa: Busch Adolf haláláról.

Amerika legzadagabb sörjárója, a múlt esztendő november havának első napjaiban hunyt el. Ez alkalommal az összes amerikai lapok hosszú cikkekben is úgy emlékeztek meg Busch Adolf st.-lousi sörjárósról, mint sörkirály őfelségéről; aki végre színt megtért a minden királyok királyához. Amely kitüntető jelzőt pedig az elhunyt, óriási gazdagságon kívül a legszebb és nemesebb emberi vonások szolgáltattak alapot.

Busch Adolf, nem volt benszülött, a múlt század derekán Németországból vándorolt ki Amerikába, amelynek aztán legnagyobb és legzadagabb sörjárója lett. Roppant sok millióval — milliárdokkal — rendelkezett, amit különben seleginkább az igazol, hogy feleségének és leányának majd minden évben egy-egy fél vagy egymillió tőrdék ékszert vett ajándékkul. Az elhunyt sörjárósának szociális gondolkodását, igazi emberbaráti szívét és mindenekelőtt mérthelen nagyságu kincs-vagyonit legjobban az láttaja, hogy gyárában közel tízezer kiévtő munkást foglalkoztatott és ezeken a legutolsó is a legjobb módban állt és a saját portáján lakik. Nyugdíja senkinek sem adott (ezt a közönséges figurának tartják), de nyújtott mindenkinél, utolsó munkásának is, olyan fizetést, hogy annak könnyen módjában állt a saját teltét s házat megszerezni; amire különben a Busch sörjárója szabályzata szerint utalva is volt. Eszerint a sörkirály gyárának meg a leggyezseribb munkásai is csak gazdag ember lehetek.

Hogy a volt st.-lousi Busch sörjárósban az otthoni (budapesti) sörjárósoknak a kapzsája még csak sejtelenben sem volt meg; emellett az tanusodik, hogy 1868-10 létező sörjárva termékeinek az írat egyetlenségyszer sem emelte. Körülötte, a többi újvilági államokban nyakra-főre emeltek a sörárakat, sőt, sörkartelek is létesültek (amire többi ottani sörjáró bizonyára a mi kártelgyárunk gonosz kártel-szemlele indított); ám Busch gyáros sem a kartelesek, sem a sörök ártá minduntalan emelő gyárosok közé nem állott. Mikor pedig — 1913 október hó elején — aranylakodalmát

ülte feleségével ezen örömnépének még szebb emlékeit közel tízezer vendégülökös engedte el sörtartozását avagy előlégt, ami — amerikai lapok szerint — legalább is 7—8 milliót koronát tett ki. A nagy sörjárós jólétkönysága itt azonban nem állt meg, mert még különböző jótékony cölöra is több milliót adományozott.

Tehát eme valóban nagy és igazi nemes tulajdonos magyarizák meg és tessék érthetővé, — a milliárdos vagyonon kívül — hogy az elhunyt sörjárósról mindenki, ugyszintén a világot sajti a sörkirály jelzővel illették (mely jelzőt valóban és teljesen ki is érdemelt) és hogy halálát a gyárához tartozók és a valódi nagy és nemes dolgokért lelkesülti tudó embereknek milliói, a legőszintebben meggyászolták.

Vidai fi.

NYILT-TÉR.

E rovat alatt külföldön sem felelt a szerkesztőnk.

Nagyobb vendégülök

A főváros legjobb és élénkebb helyén — haláleset miatt — jutányosan eladó. — A vendégülök kitűnő főköfőnye miatt igen nagy forgalmu ülettel fejleszhető. — Cím a kiadó-hivatalban.

ILONA ARTÉZI ÁSVÁNYVIZ

!!! LEGJOBB — LEGOLCSÓBB !!!

HASZNOS TUDNIVALÓK.

A gomba eltartása.

Fiatl gombát (bármilyen fajta gombákban van) megtisztítjuk, sós vízben megöztük és szitára öntjük, hogy a leven lecsurgjon. Ezután agyagedényben vízzel hígított finom borecetet forralunk és izlés szerint megöztük; majd hó száju ávegekbe rakunk a gombából egy réteget, arra néhány szem feketeborsot, ugyannanlyi szegfűborsot, kormentelt, továbbé néhány szelet vöröshagymát s karikára vágott tormát hintünk. Mikor az áveget így rétegezz telezzük, a forralt ecetet különbe ráöntjük. Ezután hólyagpappirosal lektjük, 3 nap múlva az ecetet leöntjük és újból feltorraljuk és ha kihült, újra a gombára öntjük. Ezt 2—3 nap múlva még egyszer megismételjük. Miután pedig a főzés által foglyott a lé, ezt keves ecettel és vízzel pótoljuk, persze föltorralva s úgy öntve a gombára. Ezután az áveget hólyagpappirosal végleg lektjük s hűvös helyre tesszük. Így készítő évekig is eltarthatjuk a gombát.

Rozsdafoltos kókek tisztítása.

A kókek pengéjét, ha hosszabb ideig nem voltak használhatlan és nedves helyen álltak rozsdafoltok lepik el, ami végesetben ezen eszközünk elpusztulását jelenti. Ez esethen azt az eljárást alkalmazzuk, ezt a foltokat bekenjük petrolummal és ezt hosszabb ideig rajta hagyjuk és azután forró hamuval letöröljük.

Nádokos tisztítása.

A kosarat sós szappanos vízzel megkeféljük, aztán egy csészével teszünk bele s azon egy darab kénseletet meggyújtunk és lehérr kendővel leborítjuk az egészet. A kéngez így szépen megfőhérré a kosarat.

ÜZLETI HIREINK.

Figyelmeztetés. Azon előfizetőinket, kik a „Fogadó” a megjelenés napján nem kapják meg, kérjük, sziveskedjenek a kiadói hivatalig egy levelező-lapon értesíteni.

Új borok. A mult évi rossz időjárás következtében alig volt vidék, ahol jó bor termelt volna. Kivétel képe a „Visontai” és a Mátrahegyi Szőlőtelepek Borvédelmi rúdjai, melynek új borai mindig tekintetben még az eddigi termés is jóval fölülműltek.

Pelsőcön a vasuti vendéglő bérletét **Héregy János** régi és előnyösen ismert fogadós kartsárunk nyerte el. Az át vétel a mult hó elejével történt.

Kistetőny és vidéknek sórártára. Ibrányi Lipót, (a Budakövi és környékbeli vendéglő ipartársulatának pártoló tagja) ezután értesíti a Kis-és Nagytetőny, Budafok és ezen községek vidékéhez tartozó összes vendéglős urakat, hogy **„Héztetőny-nyaradón”** modernül rendezte be, **Kitűnő sörrel és jó kizsoltárral** mindenkit biztosít. Vállalatát a kartsárk figyelembe és íóakör pártfogásába ajánlja.

Hodmezővásárhelyen a Nemzeti-fogadót megvette **Pápai János** vendéglős. Az új tulajdonos az üzletet az alkalommal egész újon renoválta és rendezte és ünnepélyesen a napokban nyitotta meg.

Változás a Böcsőg üzletkénél. Miskolcon a jöhrnévi Böcsőg üzletet az előző hónapban minél változatosan menetek keresték. Ugyanis Böcsőg kartsárunk a messze híres „Böcsőg-pince” éttermek a nem régi e célból kibővült Korona fogadóba helyezte át, míg az Abbazia-kávéházat főllyagoyt és átvette a nagyobb sötányú oldalon lévő és ugyancsak nagyszabású Pannónia-kávéházat. Működés pedig ezen üzletek új helyükön még több kényelmet nyújtanak; emellegva az ahhoz szokott vendégek is árközlősként a tulajdósid és most Miskolc ur közönségének nagy része az új „Böcsőgkőből” pipálja le azt a hol változó, hol megújuló 28-as világot.

Kiigazítás. Előző számunkban az a híre, hogy a kolozsvári Ferenc József-fogadót Rosenbach Miksa vette meg, kijavításra szorult és pedig olyan értelemben, hogy nevezett fogadói üzletet Rosenbach Miksa és Pettermann Rezső vették meg. A két derék szakértő a nagyszabású üzlet jömenetét biztosítja.



Központi iroda:
Budapest, V., Kálmán-utca 15.
Telefon: 141-83.

Gyulán

A Magyar Király szálloda, vendéglő, kocsmá kiadó, esetleg örök áron eladó. Az összes berendezés teljesen új és modern; minden teremben világyvilágítás van. Ezen vendéglő az országos vásárokat képviselet a minden ilyen vásárokon 3000 kor. kimutatható forgalom van.

Évi bére 3000 korona, 1/4 évente előre fizetendő. 2—3000 korona övadás megkíváratk. Értekezheti a tulajdonosnál

Miklya Pálnál Békéscsabán.

Zomboran az újonnan épült Polgárikasznó vendéglőjének bérletét **Horváth József**, az ottani Vadaskürt-fogadónak hosszú éveken át volt főpincéjére nyerte el. A nagy közbecsülésnek örvendő új vendéglős kartsárunk a mult hó elejével vette át üzletét. Vállalkozásához kívánunk sok szerencsét!

A vendéglős-iparhoz tartozók közül senki se mutassa el a beszerzett az 1914-i Vendéglős Napitár, mely októly és tanító közelművelévi mindenkinnek nagy és értékes szolgálatára. Az érdekes szakkiadvány ára 2 kor. 50 fillér és megrendelhető a Fogadó kiadói hivatalában.

Kronstein Lajos Budapesten, a VII. ker., Csányi-utca 6. sz. alatti vendéglőt megvette s azt újonnan renoválva és berendezve a mult hétéven vette át és nyitotta meg.

Székeshelyváron az Új-szecs-utca 2. szám alatti „Három sarok” vendéglőt **Jelinek János**, volt szántódó nagyvendéglős vette át. Jelinek kartsárunk új üzletét a mai igényeknek megfelelőleg egész újon renoválva s rendezve és s ünnepélyesen január elejével fogja megnyitni.

SZÉLMÉLYI HIR. Schwarz Zsigmond, a Visontai és Mátrahegyi szőlőtelepek részvénytársaság volt ügyvezető igazgatója, lakhelyét Gyöngyösön Budapesten (VII. Damjanich-utca 38. földsz.) át helyezte át. Visontamátjárót volt ügyvezető igazgatója, ki a vendéglős érdekeket mindig a legmelegebben pártolta s ezért azok körében nagy közkedveltségnek örvend, az ország minden részében előkelő uradalmi összejövőkénél rendelkezik a a kartsárk munkák borkor beszerzéséről továbbá is szivesen és díjtalan tanácsotál áll rendelkezésre.

Tóth György előnyösen ismert fővárosi vendéglős a Hungária-körút 79. sz. alatti jöhrnévi vendéglőjét az Agay-utca 110. szám alatt lévő saját házába helyezte át. Tóth kartsárunk üzletének jöhrnévét is jó menetetlét már az új helyen is jól megvalapította.

Pöcsétt a Makár-utca 90. sz. alatti vendéglőt **Katona Sándor** volt szabadszentkirályi vendéglős átvette. Katona kartsárunk üzletét a mai igényeknek megfelelőleg egész újon rendezte és s ünnepélyesen e hó elejével nyitotta meg.

Szegedi paprika. Valódi édes nemes róssapaprikát küll **Horváth Ferenc paprikás, Szeged**, amely paprika kellemes ízt és szép színt ad az ételnek. 5 kg-os potacsomag kg-ként 2 kor. 50 fill. Guláys (csipos) paprika kg-ként 2 kor. 80 fill. Teadés prózátunkat tenni. Alapítva 1906. Árjegyzék és minta bérmentve.

Pávdy Ferenc előnyösen ismert főpincér Budapesten, a III. Zsigmond-utca 1. sz. alatti vendéglőt megvette. Pávdy kartsárunk üzletét egész újon renováltatta és berendeztetette s ünnepélyesen e hó 6-án nyitotta meg. Pávdy kartsárunk szakavatottsága valamint jó magyars konyhája és tisztán kezelt italai üzlete jó híret és menetetlét biztosít. Sok szerencsét!

Szabadkán a Bathányi-utcai régi jöhrnévi Spitzer István-féle vendéglőt **Báin Gábor** az ottani Nemzeti fogadó és a palicsárdói nagyvendéglőnek huzamos időn át volt főpincéjére megvette s azt megfelelően renoválva és újon berendezve a mult hó 15-én nyitotta meg ünnepélyesen. Új vendéglős kartsárunk vállalkozásához kívánunk sok szerencsét!

Tóth Gyula ismert fővárosi vendéglős a IV... Királyi Pál-utca 6. szám alatt egy új és izlősen berendezett vendéglőt létesített. Tóth kartsárunk ezen új üzletét e hó 4-én nyitotta meg ünnepélyesen.

Kávéház kibővítés. A kolozsvári Bristol-kávéházat agilis tulajdonosa: **Löwy Testvérek**, üzletüket teljesen kibővítették és egész újonnan rendezték be. Az ünnepélyes megnyitást a mult hó 15-én történt.

Szolnokon a Korona-kávéházat tulajdonosa: **Steiner Lipót** leromboltatta s helyébe egy nagyszabású modern kávéházat építtetett, amelyhez egész új és lényes berendezései látott el. Steiner kartsárunk új szép üzlete a fővárosnak is díszére válna.

ORIENT SZÁLLODA

Budapest, VII., Rákóczi-ut 42. sz.

Újonnan alakította, szép nagy előcsalóval 3 Kétd. tiszta, bútorozott szobákkal, önálló ágyteremmel, ugyancsak lényegesen bővített konyhával. Biztonság és szabályosság mindenben megvan ar.

SCHAAR A. szálló-bérlő

Böcsőg József „Korona” és „Budapesti Fogadója” és „Abbázia” kávéháza, Miskolc. Kávéház, előcsaló étterem, sörcsarnok. Magya: konyha, kitűnő borok.

Kiss Ernő Korona-fogadója

Nagykanizsa — a város központján. Étterem, sörcsarnok, kávéház, szép nagy udvar kert — vendéglő — Magyar konyha. — Kitűnő fajborkor

Régi jó hinnevű szálloda és vendéglő

és jó menettel
rendezett tanácsú városban, teljes berendezéssel és pincészettel, beteg és családi okok miatt azonban eladó — Cim a kiadói hivatalban.

Elismerő nyilatkozat.

Tekintettel **Horváth Ferenc** urak **Szeged**. Szivesen kijelentjük, hogy a konyhához övök óta állandóan Ön által szállított paprikáit minden alkalommal teljesen meg voltunk elégedve: a paprikák igen jó kellemes ízű és szép színűek. Az Ön paprikáit, mint tiszta jó áru, bárhol is ajánljuk. Szeged. Tisztelettel **Jurányics Ferenc**, „Teza” nyagszál. 1-4.

Új, pikáns

parmezan-sajt

Mely sokkal jobb, olcsóbb, mint az eddigi használatban lévő, azonkívül még az előnye is megvan, hogy nem kell külön reszelni. Az új parmezan egyuttal kitűnő söréj, mely a sörfogyasztás előmozdítására nagyon alkalmas. Ajánlom I. kartsárjammal ezen sajtból próbarendelést tenni. Ár a 1 kg.-ként 315 korona, 5 kg. rendelésnél kg-ként 260 korona utánvéttel bérmentve szállított.

Rendelési cím:

Vermes Dávid vendéglős Karánsebes.

Jól menő

szálloda, vendéglő és kávéházi üzlet — más üzlet miatt — forgalmas vidéki városban, nagyon jutányos árért eladó. Házbér 4000 korona. — Vételár: 3500 korona. Megöt éves szerződés van. Cim a kiadói hivatalban. 1-4

Eladó nagyforgalmu vendéglő

melyhez étterem, vendégszoba, kisterem, mellékterem és egy mozielőadóskor alkalmas **nagy táncsterem** s ezenkívül gyönyörű kert, új telephely, két konyha, pince, jégbermestű, szűk-széles helyiség és 4 szobás privátalkas tartozék, — házzal együtt ötkézeren eladó. — Az eladó üzlet Vasmege egyik szobá és forgalmasabb városában van és ugyancsólán verseny nélkül. — Cim megdutható a kiadói hivatalban. 1-6

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 —
Főizlet: Budapest, Vámház-körút 4. és Kishíd-u. 7.

Alapítva 1864.

Csemegeárak (sajtok.) Kávé. Italok.

Saját érdekében kérjen árlapot!

Ifj. LÖWY ADOLF ÉS TÁRSA

Az Első Pilseni Részvény
Sör-főzde, valamint a
"Spatenbräu" Gabriel
Sedlmayr müncheni cég
vezérképviselete

A „Spatenbräu” Öfelsége minden-
napeni itala, kiváló tágerejű
és dus malátatartalmánál
fogva az előragony szakorvos-
ok és tanárok által minden-
kének a legmelegebben ajánlja
és így bátran nevezhető a
: sörök királyának. :

Palackokban pasteurizálva is árusítatik.

Alkapszeleteket min-
: deműt letesítünk. :

Reflektánsok kúdjik be aján-
latokat: Ifj. LÖWY ADOLF és
TÁRSA céghez, VI. Lőportár-
: utcá 13. sz.
Távbeszélő: 144-00 és 79-87. — 12

SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

Azon t. előfizetők, akik a hozsák listáit levetiké valamit
nem kapják, jelen számban találhatják meg a felüli világot.
Csakú előfizetéseikre válasszunk.

Elsimerés. A napár kitűnő változa vonatkozó
ösztente elismeréseiket ugyanolyan köszönettel vetjük.
Az újbul eszközölt rendelések már szinte elintézte.
Ujvei ádóvölésüket behatutták. Szives üdv. — **B-**
gyeresi. A napárak a rendelt nyomtatványokkal
együtt — költségmegtakarítás céljából — ezelőt
kelt nappal lettek elküldve. Eddigéle bizonyára meg
is kapta azokat. Udvolés díja a napár árához van
veve. Udül. — **L. és M. hering.** Az írtalmérsi enged-
élyt áthasít tizenöt napon belül kell kérni. A ker-
venyhez íparengedély és halotti bizonyítvány csato-
landó. Az erre vonatkozó mintát különben a napár
"Törvényismertető" rovatában megtalálja. Egyedileg
a napárt elküldik — **Bekési.** A múltkorí Fogadó
éppen arról a kérdésről cikkezett és pedig hasonló
értelemben, mint azt Ön soraitban kifejté. Így lehat
mi csak helyszelhetjük a tenni szándékozott eljárás,
amiből halasztá végre is a fura fogja látni. Utóbbi
lapokat elküldük. — **R. H. vásárhely.** Kért napárt
előtűldi üdv. — **Arégyzetek.** A Fogadó-nyomdánk küldet-
tűldi. Udül. — **Bányai, Szatmár.** Ebben a korban az
ajánlatba letgeljebik, hogy menjen el két-három
évr csapossnak, lehetőleg olyan helyre, ahol pincer-
munkálataikat kell végezni és a fösüvnt eme gyakor-
lat elcsajátításra fektesse. Nem fog ártani, ha az ut-
után pár évig kisebb helyre pincérek megy
vagy elszámolása kisebb vendéglői üzletet vesz át.
Azt a megvélő 6-7 ezer koronáját azután bátran
feltehető ilven vállalhat. Addd azonban nem ta-
nascsoljuk ezt tenni, mert a kelző gyakorlat hűjűn
az az összeg egy rövid éven belül is elhasznál
ekkor se pénz, se gyakorlat. — **Ry B-bánya.** Kér-
désére azt válaszolhatjuk, hogy önmagához elő-
sorban is önmagának kell bizalmának lenni. Ha ez
nemes meg, ha atól fél vagy azon tepelődik a g-
gödök, hogy a vállalkozási hátha rosszat talál ki-
űlti: akkor jobb, ha bele se bocsajtkozik. Tehát
először ilvesmit: önzalmat szerezzen és csak ez-
után gondjon az önállósításra. Napárt küldünk,
(Udvolzet) — **Mariska.** A mostani „Vendégülök
Napárak” ep a hívténi életet tartalmazó, a 3. sz.
tartalomból meg a kérdéses silt se hiányzik. A

másik rendelést átadtuk a Fogadó-nyomdának. Ud-
volzet. — **Ipolyásy.** Van abban minden, amit elkép-
zel, csak égen rossz dolog nincs. A rendelések tel-
jesítve; lapokat küldünk. Udül. — **L. D. Eperjes.**
Ön azt kéri, árjuk meg a véleményünket a Tangó-
főzde, amit olyan szépen mondanak. Inne: A
Tangó-főzde, amit a kevéssé szép és jóert annyira
hevíül máj sajto ügy főkapot (s amit ez önkál
fogva mindenki szeretne látni); se nem szép, se
nem izeltes, se nem érdekes. Így aztán az élete is
kurta lesz ennek az iztelésnek másodának és rövl-
desen csakis azok fogják gyakorolni, akiknek lé-
szia: az éjelti mulatók szanottejé. — **N. F. H-**
fürdő. A tudósítást köszönjük: ámdé meg nem élünk
vele, mert a hirdetésmey, mint ez a Fogadóból ol-
vasható, meg egyre tart. Egyébként szives üdv: —
Ha. főpincér. Nem kerülnél valami sokba. Nehány
koronát tesz ki legfeljebb az összeg, amit Budapest-
en M-ért kiadnak. De azért fogyszantani fogyszant-
nak sokat... Ez is csak azt bizonyítja, hogy Buda-
pest gyomra mindent bevesz... Napárak mentek
üdv: — **Osagys.** A címére küldött napárakban a
kivánt tárgyköztét megtalálja. A mult év „Bor-és
Pincegazdaság” rovat alatt keresse. Lap egredjűlleg
ment címére. — **Royal-kávéház Sopron.** T-y P. ez-
dószertint Mátészalkán tartózkodók. — **Soskut.** A
feltett kérdése csak azt válaszolhatjuk, hogy az
ilyen ügynek elintézte mindig atól függ, hogy ög-
vagy rosszulindultat kérdezik-e. Okos ember ígyget
sem vet rá, rosszmájú azonban kihágást konstruál
belőle. Maga a cselekmény, ugy amint Ön azt elő-
adja, nem képez kihágást, de, amint mondtuk, an-
nak is minősítetik. Ha esetleg bírtétést von maga
után, ne mulassza el törvényes időn belül meg-
felbeizteti. Udül.

Nagyobb mennyiségű

kitűnő ó és új borak Elmaré jutányosan
adim át. — Cim: **Uherok Elmár Póstyén.**
3-3

107087/1913. szám.

Verseny tárgyalási hirdetés.

Herkulesfürdőben a kinstár tulajdonát képező „**Dalszínház**“ épületben levő vendéglő **1914. évi január hó 1-jével kezdődő** 6 évi időtartamra **1913. évi december hó 30-án** délelőtt 10 órakor a herculesfürdői m. kir. fűrdőigazgatóság hivatalos helyiségeiben tartandó zárt írásbeli ajánlati versenytárgyalással egybekötött szóbeli árverésen bérehatóak.

Vállalkozni szándékozók felhívhatnak, hogy egykoronosi okmánybűlyeggel ellátott, magyar nyelven szerkesztett, kelőlen lepecsételt írásbeli ajánlatukat zárt borítékban **1913. évi úceMBER hó 30-án délelőtt fél 10 óráig**, vagyis a tárgyalás megkezdéstél fél órával megelőzőleg az ajánlati végösszeg 5 (öt) százalékának megfelelő készpénzbeli, vagy állami letétből elfogadható értékpapirokból álló bánatpénz átvetéltel igazoló m. kir. adóhivatali (m. kir. állampénztári) letényngyűtával felszerelve a **herculesfürdői m. kir. fűrdőigazgatóságnal** annyiál inkább nyújtsák be, mert a határidőn túl benyújtott vagy beérkező és távirati ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

Az ajánlatban ajánlattevők határozottan kijelenteni tartoznak, hogy az álltalam a lenti szám alatt megállapított ezen versenytárgyalási hirdetésmey kiegészítő részét képező részletes feltételeket, valamint szerződési feltételeket ismerik és azoknak magukat alávetik.

A megállapított versenytárgyalási részletes feltételektől, valamint szerződési feltételektől eltérő kikötéseket tartalmazó, vagy megfelelő bánatpénz letéltelét igazoló letéti nyugta nélkül benyújtott ajánlatok szintén nem vételnek figyelembe.

A beérkezett írásbeli ajánlatok felbontását megelőző szóbeli árverésen résztvenni kívánók kötelesek a megállapított bánatpénz az árverést megelőzőleg a fűrdőigazgatóságnál letenni, illetve ilyennek valamely adóhivatalnál (állampénztárnál) történt letétel az igazgatóságnál a versenytárgyalást megelőzőleg igazolni.

A versenytárgyalási hirdetésmey kiegészítő részét képező részletes feltételek és szerződési feltételek a herculesfürdői m. kir. fűrdőigazgatóságnál a hivatalos órák alatt bármikor betekintheők, s kívánatra **20 f-es postabűly megellekése esetén** az érdeklődőknek meg is küldetnek.

Fentartom magamnak azt a jogot, hogy a tett ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon váltszathassak, esetleg valamennyit visszautasíthassam.

Budapest, 1913. november 24.

M. kir. földmívelésügyi minister.

Herzka, Halász és Berger

Vas- és rézbutorgyár • Alapítottak: 1886.
Gyár, iroda és eladási hely: **BUDAPEST, V., Lipót-körút 8-10.** Telefon 34-98.

Specialisták szálloda, kávéház, vendéglő berendezésekben

Elvállalunk komplecte szállodai berendezéseket kedvező fizetési feltételekkel. :: ::
Költségvetés-árjegyzék ingyen.

ORIENT KÁVÉHÁZ

Budapest, VII., Rakóczi-út 42. sz.
Kávéház tulajdonos: **Welaz Nándor.**

Modernül berendezett kávéház (négy telekszállal és mellékhelyiségekkel) a főváros kelte közepén a Nemzeti színház (volt Nepszínház) átellenében.

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

Rozsnyón (Gömör m.)

az 50 év óta fennálló, elsőrendű és jóhírnevű **Weinberger-féle utazó-szállodát**, melyhez 12 kiadható szoba, étterem, kávéház és külön jó kocsma és egyéb minden szükséges dolog tartozik, — teljesen berendezve, családi okok miatt átadom. Még öt és fél évi szerződés van. Átvételhez nem sok pénz kívánatik. — Komoly veivők forduljanak **Páffy Gyula** fogadóhoz **Rozsnyón.**

Alkalmi vétel.

Tatán, a béváros forgalmasabb pontján, **Fürdő-utca 16. sz.** alatt lévő a jónan épült sarokház, melyben már több mint száz év óta vendéglő van, — haláleset miatt az italmérsi fiúzelet együtt, — **olcsón eladó.** Az épülethez tartozik 8 nagy szoba, — szép tágas folyosóval körül — 2 konyha, 2 éleškamra, 2 nagy pince, 3 istálló s egy nagy és szép gyümölcsöskert. A telek nagysága 1050 (eredsőven) négyszöglet tesz ki. Bővebbet a **Vendéglős Tata, Fürdő-utca 16.** 2-4

Kortyantó.

Cigány mellett.

Huzad cigány, huzad!
Siraas, temess engem...
Hasadig meg szívem, ha
Nem szabad szeretnem!

Odafuló a leukem
Mindenny emléke,
Vissza-visszavágyom
Atra a vidékre!

Pedig ott is ilyen
Borongó az árnyék,
Pedig ott is ilyen
Hervadt most a tájék!...

Somogyi Imre.

A tót ember bátyja.

Egy tót atyafi kérdezek hozzátartozói felől,
— Nincsen zapád, nincsen zanyád, csak
egy bátyád, az is leány — feleli nagybusan
a tót.

Elhamarkodott fölhaborodás.

A Balabér-nagykővén házban levelet ír
egy utazó. Levélírás közben a háta mögé
áll egy ügnyök és nagy kíváncsian bele-
bámul a levélbe. Az utazó bosszusan abba-
hagyja a levélírást és szól:

— Nem folytathatom tovább az írást,
mert valami piszok, szemtelen fráter
belebámul a levelembe...

A kíváncsi ügnyök fölhaborodva fordul
a levélíróhoz:

— Hogy mer maga engem szemtelen
fráternek nevezni, mikor nem is néztem
a levélbe!

Az utazó nyugodtan válaszolt:
— Hát akkor honnan tudja, hogy én
magát szemtelen fráternek neveztem?

Ma már minden vendéglősnek

alkalma nyílik közvetlenül a borszükségletét, mert nagyobb bor-
vidéken egész éven át rendelkezésre áll a ven-
dőknek, minden mennyiségű és minőségű bor.
Körem tehát, próbálja meg és renndejen átalalm,
már 300 literi bor rendelkező szállítok közvetlen a
termelőktől **utánvétellel**
feher- vagy siller bort **K 34—**
faj feher vagy vörös „ „ **50—**
Tauszig Ignác
szekszárdi bortyúgnök.

4-6

Modern szálloda és kávéház

11 újonnan berendezett szállodai szobával és teljesen modernül berendezett kávéházzal, szép egyemeletes saroképületben, villanyvilágítás-sal, központi gőzfűtéssel felszerelve, 10 ezer lakosú híró megyeszékhelyen családi okokból, hosszú bérleti szerződéssel **eladó.**

Szükséges tőke: Huszezer korona. —
Cím a kiadóhivatalban. 1-3

Eladó és bérbeadó

egy **jömenetelű kávéház,**
mely 50 év óta létezik egy 60 ezer lakosú szab.
kir. városnak a legjobb központján. Cím meg-
tudható a kiadóhivatalban. 2-3

Nagy kényelem, megnyugvás és pénz-

szerezheti be borszükségletét, mert **jóhíru vendéglősöknek** különösebb **penzbefektetés** nélkül biztosítom és szállítottom **egész éven át** olcsó árban a **legkiválóbb és legmeghibátalabb uradalmi és szövetkezeti pincék** új (és ó) fajbairát. □

□□□□ megtakarítással □□□□

Az ország legnevesebb borvidékén országos híru szőlőkben termelt zamatos, keson szüretelt **hegyi és homoki borok** állandan rendelkezésre. □□□□

A borok mindenütt közvetlenül az **uradalmak, illetve szövetkezetek pincéiben** kiválaszthatók és lepeccseltethetők. — Átvétel szükséges szerint esetleg egész éven át, kedvező fizetési feltétellel és kevés foglalóval. — Közelebbi értesítéssel készséggel szolgál az eladási megbízott:

SCHWARZ ZSIGMOND (volt gyöngyösi Visonamára-szőlőteveli borérték. ügy. igazgató). — Lakcim: Budapest, VII. ker., Damjanich-utca 38 földz. 4.

A szükséges borok mennyiségnek, szí-
nnek és fajának megnevezése köretek.

Papirszalvéták

legújtanosabban rendelhetők a **Fogadó-könyvnyomdában Budapest, Szentkirályi-u. 34.**



Most jött ki a sajtó aól az 1914-ki

VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA

melynek szerkesztését e hét végén kezdjük meg. A följelto gazdag és minden ly természetű kiadványt magasan föllmúlo naptárunk a naptári, csillagászati, egy seleg közhasznu dolog, valamint a fővárosi „Utmutató” — és a „Magyar fürdők utmutatója” kívül a következő érdekes és gazdag tartalom rovatokat közli:

1. Általános rész.
2. Törvényismertető.
3. Bor- és pincegazdaság. (Bor- és pincekezelési teendők.)
4. Konyha.
5. Vendéglősök albuma.
6. Szépirodalmi rész. (Szórákostatók.)
7. Különféle közlemények. (Hasznos tudnivalók.)

A Vendéglősök Naptára ára: 2 kor. 50 Hfl. Megrendelhető:

Fogadó kiadóhivatalában Budapest VIII., Rakóczi-út 13. sz.

Hektograf

lapok, ténták, készletek stb. az étlap-szakszereléshez való cikkek legelőszöbában beszereshetők a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Átadó fogadó, kávéház és vendéglő.

Pestmegyében, 36 ezer lakósu városban, az első jömenetű szálloda tiz szobával, forgalmas kávéházzal és étteremmel, modern és teljes felszereléssel, **26 ezer korona árban** átadó. Az üzlet átvételéhez 10 ezer korona szükségesleték — Cim a kiadóhivatalban. 1-3

Fogvájók

a legjobb kárpáti fából, különféle minőségekben és kivitelben, legelőszöbában szereshetők be a

Fogadó-nyomdában

Budapest, Szentkirályi-u. 34.

Szálloda bérbeadás vagy örökáron eladás.

Zircen (Veszprém megye) Hattyu-szálloda
teljes berendezéssel és felszereléssel hosszabb ideig bérbeadó vagy örökáron eladó. — 8666bet Hattyu-szálloda, Zirc. 3-3

Az Alföldön

magyar nagyközösgében egy 50-60 ezer korona évi forgalommal bíró kocsma, nagy portával, sok épületekkel, piac-tér kellő közepén, 7-8 ezer korona árúkeszlet és berendezéssel, hallozás miatt potom áron — 25 ezer koronánál — megvehető, melyhez a 30-gyár 10 ezer koronával hozzájárul. Ugyanott egy másik vendéglő részére, ahol italtól évi forgalom 20-24 ezer korona, 1000 korona óvadékkal kimerő keresetlik továbbá egy sétatertől kiránduló-vendéglő nyári és téli épületekkel, teljesen berendezve, ahol csak sárból 400 lada és 80 kg hordós fogy. albertlebe 3 évre kiadó vagy kimerőnek átadó. Ajánlatok Kovács János kereskedő Gyoma küldendők. 3-3

Zalamegyei forgalmas vasút-menten lévő nagy-községnek nagy-vendéglője,

melynek évi bére 620 korona, berendezéssel együtt más vállalat oviatt eladó. A 4 ezer lakósu városnak rendes hetipiac, 6 orsz. vásárja, buscui stb. van. Igen jó üzlet annak aki a kereskedéshez és földgazdálkodáshoz is szeret 2000 korona. Részbetét **Fatálnagyvendéglős Légrad, Zalam.**

ELADÓ

igen erős forgalmu

és újonnan épült vendéglő házat, nagy alföldi városban. Az ülethez tartozik: egy vendéglő, egy étterem, (24 abonással), 3 vendégszoba, 2 lakószoba, 1 fűszer- és vegyeskereskedés, 2 konyha, 2 nagy pince, 2 előszkama, 1 fürdőszoba, egy nagy nyári nyári folyosó stb. szükséges melléképületek. Minden egyes helyg jó teljesen és megfelelően van berendezve. — Tudakozóhatni e lap kiadóhivatalában. 2-3

Egyszép és forgalmas

fogadói üzlet, a Táttravidék egyik legszebb városának (megyei székhelyen) első és versenyképes fogadója, más vállalkozás miatt eladó. — Az üzletnek erős konyhai és italforgalma van, ami nyáron, amiód a táttrafürdő legelőszöbök közösgése a fogadót és tágas éttermi helyiségét állandóan zsúfolásig tölti meg. — megkatsarogdók. Vételhez 20 ezer korona készpénz szükségesleték. Csakis komoly relikciónoknak megadja a címet a kiadóhivatal. 3-4

Papírszalvéták

legutányosabban csakis a **Fogadó könyvnyomdában** Budapest VIII., Szentkirályi-utca 34. rendelhető.

Vendéglői és kávéházi cikkek

olcsó beszerése

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

Szállítja a következő cikkeket:

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

Belpótlégyek szelvényvel 1-500-ig számozva.

Rész-szalvétákat hűstő italok szárcséséhez 1000-ént díobozba csomagolva, vagy szárlékent szelvénypapírhuvelyben, mely esetleg reklámmóással is elfátható.

Hektograf-készletek, étlapíráshoz a legelőszöbában eljárás.

Póttékereszek bármely rendszerű sokszorosító készülékhez.

Hektograf-lapokat és anyagot kitűni minőségben.

Hektograf tantákat étlapíráshoz az összes színekben.

Hektograf írógépszalagokat étlapíráshoz, bármely rendszerű írógéphez.

Erős kartonra nyomott, esinos kivitelű, keretbe foglalt és telfüggesztéshez zsinórral ellátott táblák darabonként **30 fillérért** kaphatók.

Ma disznótor

MA HALÁSZLÉ

MÓRI BOR

Minden szardán és pontekén **HALÁSZLÉ**

KARLÓCAI ÜRMÖS

Borecet kapható

Ma disznótoros vacsora

UJ BOR

PALAGNCIMKÉN bármilyen felírással dus választékban.

Író- és rendeltollakat a legmelegelőszöbában acéfból, nikkelből vagy alumínumból.

Ruganyta-bolygózókat a legelőszöbában.

Bolygózópárnák háromféle nagyságban.

Étlapokat, borjegyzőkeket minden igénynek megfelelő kivitelben egy vagy több színben nyomva.

Szántó-, konyha- és kávéházi beírólvok előírás vagy saját mintáink szerint.

Szelvény-bérlétfüzeteket 11 korán és 22 korán beszáttal.

Étel- és italforgókeket gyufatárolókra alkalmazhatóak, egy vagy több színben erős, finom kartonpapírra nyomva.

Olcsó szabott árak!

Papírszalvéták teljes választékban. - Hektograf-főszalvéták. - Levélpapírok, hortiképek. - Vendéglői és kávéházi írógépszalvéták. - Pincészeti és borászati cikkek.

Olcsó szabott árak!

Novágh Károly mű- és disz-mű-esztergályos

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

Ajánlja saját készítményű **elefantsont-teke (billiárd) golyók, dákok, sakk, dominó, lignun santum-golyók, babuk, sétabotok, tajték- és borostyánkő dobóvívó-eszközöket** stb. nagy választékban. — Billiárd-golyók **esztergályozása, dákok, sakk és dominó javítása** **olcsó ársmítással**, pontos határidőre való szállítással — elfogadtnak. □

= Bor eladás. =

Vendéglősök figyelmébe!

A t. vendéglős urakat értesítem boraimnak kis és nagyobb mennyiségben való eladásáról. Ki-ki beszerzési szükségletére akár: vagon, akár hektoszámra. Eladásra kerülnek ezuttal 1913 évi termésű, mind jó minőségű fajboraim, ugymint: **Mézes, — Feher-Rizling, — Ezerjó, — Kövidinka és Vörösbör, — Árak** hektoliterenkint: — 40, — 42, — 44 és 46 korona. ... **Kitűnő törökli palinka**, kiskarácson... szépasszony főzte, literenkint 1 kor. 80 fill. — 2 korona.

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

Ily. Cséplő Gábor bortermelő
Izsák (Pest megye)

Vendéglő és szálloda eladás.

Biharmegye Tenke községben a főpiactéren ezeltől 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 bérbeadható bothelyiség van, bérbeadom, vagy örökön is eladom. — Vételhez szükséges 10.000 korona.

Tenke, 1913 évi november 2-án

Ötvös Béla
főjegyző.

3-3

Vendéglősök figyelmébe!

A termelők megbízásából közlésem, hogy **Sioagárd** községben (Szekszárd mellett) nagymennyiségű (60—70000 hl.) 1912. és 1913. évi termésű tisztán kezelt, jó minőségű, többnyire **kadarka fehér, kevesebb siller és rizling-bor** van az egyes termelőknel eladó.

Az árak 38—48 fillér a szekszárdi vasútállomásra szállítva.

A termelőknek az a céljuk, hogy tisztességes kiszolgálással állandó vendéglős-vevőket szerezzenek.

Megkeresésre bővebb felvilágosítást készséggel adok:

Danócy Géza s. jegyző sioagárdi lakos.

Viniconservator

mely minden államban szabadalmazva van, védi a bort a megecsetesedést, viragosodást, barnulást s egyéb ily bajoktól.

A „**Viniconservator**” használatát a horvát-szlavon tartományi kormány belügyi osztálya 923 III. a sz. a. 1912 november 5-én kelt levelében legjobban ajánlja és ugyanígy ismerteti el használatosságát a zágربی Horvát ország vevővizsgálati intézet és számos szaktekintély.

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

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

VIMPOSK MILÁN vasuti vendéglős **SZISZEK.**



SAJT

Számtalan kiténtetés

EMENTAL, RÉPCELAKI,
TRAPPISTA,
ROMADOUR, CSEMEGE- és
TEAVAJ

ajánlja
Stauffe és Fiai sajt- és vajgyárak
RÉPCELAK Vas m.

Jó forgalmu, 50 év óta fennálló

kocsmá, jömeneteli mérszárékkal, forgalmas fehérmegyei községben, országút és vasúti állomás mellett, házal együtt — betegséggel — eladó. Tudakozódhatni **Fodor Gyula** úrnál **Székesfehérváron, Kosuth-utca 4. szám.** 2-3

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 téli és nyári üzlet.** — Bővebbet ugyanott. — **Közvetítők díjaztatnak.** 4-4

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.

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

Vendéglősök, kocsmárosok és az ezen iparágban tartózkodók: csak a sajtú naplóját, a **VENDÉGLŐSÖK KÉPTÁRÁT** használnak meg megrendelhető a Fogadó kiadóirodájában. Ár 4 K 250



Györsszűrő-tölcsér

Vendéglős, kocsmáros és kávéos urak figyelmébe!

Tisztelet karácsonaim figyelmébe ajánlom az általam föltalált és szabadalmazott **györsszűrő-tölcséret**, mely a jelenkor legújótleleteiből ilyen készületek. **Györsszűrő-tölcsérem** mindenféle italok szűrésére alkalmas és ez a kis készületek igen nagy munkát fejt ki.

Ára 4 K 50 I díjmentesen utánvét mellett szállítva. 4-6

Megrendelések: VERMES DAVID vendéglős, Karánsebes intézendők.

Kiváló új fajborok!

Meghívás.

A borok nagy választékban!

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek - Borértékesítő Részvénytársasága

Elnök: Nagyméltóságú Dr. KALLAY ZOLTAN v. b. t. l., Hevesvárm főispánja.

Igazgatóság székhelye: **GYÖNGYÖS** (Főter, Lubyház, Új bankpalota).

Sürgőnycim: Visontamátra

1908-1911. évjárata és új fajborok.

Pecsenye, csemegé, szamorodni és aszsu-borok.

Hazánk legnagyobb termő helyi oltvány szőlőtelepei:

Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12.000 Hltr.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pincészetének megtekintésére, szükségletük méltányos arban, idejekorán való biztosítása céljából.

Bortafajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hársevelő, Muskát-Otonell, Chasse-las, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Otello, Oportó, Burgundi, Kabernet.

Budapesti képviselet:

X., Bányá-utca 12. Polgár Dávid és Tarsa urak, Budapest 1., Fehérvári-ut 39.

Telefon 122-41.

Zala, Vas- és Somogy megyei képviselet:

Telefon 144-14.

Erszébetfalvai képviselet:

Lauer József ur.
Erszébetfalva, Alkotmány-u. 4.

Ezerről 1036 kintlévő őrök és tiszta nyelvi!

1904. ST. LOUIS GRAND PRIX.

Külföldi utasoknál kérem mindenkiel Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLY-ÁSTÁNYZETET!

Kristályforrás vízszárral teltetett ásványvíze hasznos ital. **Értékesítők: Budapesti és vidéki üzemeltetők.** A legújabb és legfejlettebb asztali és boros. — Hátbátó szomszédságban. — Vidékre és külföldre **javardíjmentes** szállítás. — Kérem árgyűzést. — Szemesítéskénti töltés is rendelhető, mely hasonló **enyhésség** folytán pótolja a francia Evian és St. Galmer vizet. Szt. Lukács-fürdői Kútvalóval Budan.

Borbetegségnél, hordókezelésnél

(és tisztánál) szükséges előadásokra névvel teljes ismertetést nyújt a „**VENDÉGLŐSÖK NAPTÁRA**”, mely a „Fogadó” előfizetőknek kor. 250.

Üdül borszerencsét, amely a nagy találatokért is minél inkább a FOGADÓ hasznosított csigkeresésére.

Vendéglősök, kocsmárosok és kávéosk figyelmebe!Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók. **iff. GRÜNWALD MÓR** üveg- és porcellán nagy raktárban Bpest, IV., Ferenc József-rakpart 6. (a Ferenc József-híd 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 éttermekben.

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

A fogadók, vendéglők és kávéházak írógépe a **Triumph-írógép.**

Megrendelések intézendők:

Írógépeket terjesztő és kölcsönző vállalat

Lőwinger és Lantos

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

Pincérek figyelmébe!Fő- és fizetőpincérek, kiknek **oldal-zeblárca** (papirpéncz), vagy (apró- és ezüstpéncz számlára) **pincértáskára** van szükségük, amelynek feneke nincs beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darabból készült. — a legújatosabb árak mellett — szereshetik be:**Molnár Vilmos**

székfővárosi, BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központ városkájában). — Képes árjegyzék bérmentve —

Ásványviz-központ SOROKSÁRON— Budapesti tömszerzésűségében — Tulajdonos: Pölmayer Ferenc. T. Kartársaimat, a vendéglős és kocsmáros urakat értesítem, hogy egy jól felszerelt ásványvíz-nagyraktár létesítettem. Az „**Ásványvíz-központ**” című nagykiterjedésű raktárban mindenféle forgalomban lévő ásványvíz van s helyben és a környékbeli községekbe házhoz saját kocskocs s a fővárosz belvárosi rendelőknek vasutón történik a szállítás. Rendelések pontosan lesznék teljesítve. A t. kartárs urak támogatását kérve vagyok. Soroksár, 1913. október 1. Kiváló tisztelettel **PILLMAYER FERENC.****Vendéglősök Naptára**

Megjelent az 1914-ki

mely a naptári részen és a fontos közérdekű cikkeket tartalmazó **Általános részen** kívül tartalmazni fogja a fogadók, vendéglősök és kávéházakkal kapcsolatos**Hírvények** ismeretlenségét, **Bor- és pincészet** gazdaságunk, **„Konyha”** — **Hasznos tudnivalók**, **Szöpirodalmi rész** — stb. fontos és közérdekű rovatait.A „**Vendéglősök Naptára**” díszesen bekötve jelenik meg és ára: 2 kor. 50 Hlter. Megrendelések

Fogadó kiadóhivatal Budapest, Rakóczi-ut 13. Intézendők.

HERMANN J. L. R.T.cs. és kir. udvari szállító 1819. évben alapított országos szabad. Alpacca. — Chinacézst- és fémáru-gyárának Iófraktára: **BUDAPEST, IV. KER., VACI-UTCA 8. SZ.** (Raktárak: Bécs, Grá, Prága és Triestben.) legszolidabb kivitelű tárgyakból. Szállítók, nagy választék **Vendéglősök, Kávéházak és hírtartások részére.**